

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**89**

**Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**3-7 квітня 2023 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2023**

**89 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April, 3-7, 2023. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 89 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

© NUFT, 2023

---

**Матеріали** 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.1. – 420 с.

Видання містить матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергетичних та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

© НУХТ, 2023

### 37. Актуальність застосування експрес-методів для проведення якісного аналізу харчових продуктів

Таїсія Ткаченко, Оксана Петруша

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Неможливо переоцінити важливість, досліджень якісних показників харчових продуктів. Забезпечення виробництва якісного та безпечного харчового продукту, є основною запорукою, для забезпечення конкурентоспроможності та довіри споживачів.

**Матеріали та методи.** У роботі критичний аналіз літературних джерел.

**Результати та обговорення.** Для будь якого операторам ринку, важливо контролювати, якість та безпечність своєї продукції, впродовж всього технологічного ланцюжку. Щоб забезпечити, постійний контроль харчової продукції, оператори ринку зацікавлені в розробці нових та швидких методів дослідження. На даному етапі, розвитку галузі харчування, найбільшої популярності набирають, експрес-методи дослідження. Експрес-методи відносяться до методів дослідження різноманітних показників харчової продукції, які характеризуються простотою та швидкістю проведення дослідження. Незважаючи на значний ряд переваг експрес-методів, вони містять дуже суттєвий недолік. А саме, не точність дослідження, тобто можливість вірогідної похибки. Тому, для використання експрес-методів для визначення того чи іншого показника продукції, повинна проводитись апробація, і визначення вірогідних похибок у порівнянні з стандартними методиками.

Активне використання експрес-методів пов'язане з тим, що дані методи досліджень показників харчових продуктів, є максимально зручними для швидкої оцінки основних показників продукції у виробничих умовах. Оператори ринку, часто дуже зацікавлені в розробці експрес-методів дослідження показників якості харчового продукту. З метою забезпечити, швидкий та економічний аналіз вироблюваної продукції, саме у момент виробництва. Особливо це актуально для харчової продукції, що швидко псується.

Експрес-методи, дозволяють швидко оцінювати якість та безпечність харчових продуктів на всьому технологічному ланцюжку, а також превентивно діяти у випадку виявлення, певних відхилень від нормативних та технологічних норм, встановлених державними нормативними стандартами або технічною документацією виробничої потужності. Тому, будь-який метод дослідження, який може бути пришвидшений та покращений, обов'язково перейдуть на цей етап дослідження показників харчових продуктів. Експрес-методи можуть стати початком повного переходу до автоматизованих методів оцінки харчових продуктів, що в подальшому приведе до цифрового дослідження харчових продуктів, за допомогою різноманітних пристроїв та програм.

Слідкуючи за розвитком експрес-методів дослідження, можна стверджувати, що дані методи, неодмінно ввійдуть в основу програм та пристроїв для самостійної оцінки показників якості харчових продуктів, безпосередньо для майбутніх споживачів.

**Висновок.** Розвиток та покращення експрес-методів дослідження харчових продуктів. Неодмінно буде поширюватися і далі, бо є досить великий запит у виробництві харчових продуктів. Саме експрес-методи, допомагають швидко реагувати на появу виробничого браку, попереджуючи процеси відкликання та виключення продукції з ринку. А також забезпечення виробництва якісного та безпечного харчового продукту.