



**V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
V INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE**

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
FOOD QUALITY
AND SAFETY**

**11-12 листопада
November 11-12**

2021

**ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS**



**Національний університет харчових технологій – Київ, Україна
National University of Food Technologies – Kyiv, Ukraine**

11. ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ МАСЛА ВЕРШКОВОГО ОРГАНІЧНОГО	42
О.П. Мельник, к.х.н., доцент	42
Н.П. Шаповалова, к.т.н., доцент	42
12. ЗАПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ НАЦІОНАЛЬНОГО СТАНДАРТУ НА НАПОЇ СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ	44
С.І. Олійник, к.т.н., доцент	44
Д.О. Велигорський, здобувач магістратури	44
В.П. Ковальчук, к.т.н., ст.н.с.	44
13. МЕТОД CARVER+SHOCK ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВРАЗЛИВОСТІ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТУ З МОРКВ'ЯНИМ ПЮРЕ	46
А.А. Паленська, здобувач магістратури	46
О.С. Шульга, д.т.н., проф.	46
14. ХІМІЧНІ КОНТАМІНАНТИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	48
Н.Ю. Зінченко,	48
І.В. Попова, д. філософ.н., к.т.н, професор	48
15. ОСНОВНІ АСПЕКТИ ХАРЧОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА УКРАЇНИ, ЩО РЕГУЛЮЮТЬ ДІЯЛЬНІСТЬ ОПЕРАТОРІВ РИНКУ ПОВ'ЯЗАНИХ З ХАРЧОВОЮ ПРОДУКЦІЄЮ	50
В.А. Русавська, к.іст.н., професор	50
М.Д. Таран, здобувач магістратури	50
16. ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СМЕТАНИ ЖИРНІСТЮ 15%	53
О.Я. Семешко, д.т.н.	53
Д.Г. Сарібєкова, д.т.н., професор	53
А.С. Кондрашенкова, здобувач	53
17. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	55
Д.Д. Харгелія, к.т.н., доцент	55
М.В. Карпутіна, к.т.н., доцент	55
М.В. Овсієнко, здобувач	55
18. ОГЛЯД ЗАКОНОДАВСТВА ЄС ВІДНОСНО ЕКСПОРТУ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	57
Є.О. Калінський, к.т.н., доцент	57
М.С. Голік, здобувач магістратури	57
19. ОРГАНІЗАЦІЯ ЕФЕКТИВНОГО ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНІХ АУДИТІВ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ НАССР	59
М.В. Дувалка, здобувач	59
В.М. Сидор, к.т.н., доц.	59
Л.І. Григор'єва	59
П.М. Карповець	59
20. ПЕРЕВАГИ ХАРЧОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА УКРАЇНИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА СПОЖИВАЧІВ	61
Н.М. Стукальська, к.т.н., доцент	61
А.В. Антоненко, к.т.н., доцент	61
21. ПЕРСОНАЛ ХАРЧОВОГО ПІДПРИЄМСТВА В СИСТЕМІ ЗАПОБІГАННЯ ВИПАДКІВ БІОТЕРОРИЗМУ ТА САБОТАЖУ	63
О.О. Петруша, к.т.н., доцент	63
Т.П. Ткаченко, здобувач магістратури	63
22. ЄВРОПЕЙСЬКІ ПРАКТИКИ РЕГУЛЮВАННЯ ВМІСТУ АКРИЛАМІДУ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ, ВИГОТОВЛЕНИХ ІЗ СИРОЇ КАРТОПЛІ	65
В.М. Сидор, к.т.н., доцент.....	65

ЗАПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ НАЦІОНАЛЬНОГО СТАНДАРТУ НА НАПОЇ СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ

Олійник С.І., к.т.н., доцент

Велигорський Д.О., здобувач магістратури

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Ковальчук В.П., к.т.н., ст.н.с.

Державна наукова установа «Український науково-дослідний інститут спирту і біотехнології продовольчих продуктів», м. Київ, Україна

Відповідно до Програми робіт з національної стандартизації проведено перегляд та розроблено нову редакцію ДСТУ 4258:2021 [1]. Необхідністю розроблення було внесення необхідних змін до змісту та оформлення нормативного документу, встановлення вимог до напоїв слабоалкогольних (далі - напої) відповідно до чинного законодавства України, Регламентів Європейського Парламенту і Ради.

Визначено позначене основним терміном поняття, що напій слабоалкогольний – напій лікєро-горілочаний з вмістом спирту етилового від 0,5 % об. до 8,5 % об. (міцністю від 0,5 % до 8,5 %) та масовою концентрацією екстрактивних речовин не більш як 14,0 г/100 см³, виготовлений на основі водно-спиртової суміші з використанням інгредієнтів, напівфабрикатів та консервантів, насичений чи ненасичений діоксидом вуглецю.

Напої, залежно від виду сировини та її вмісту в готовому продукті, поділено на групи: вино- та соковмісні; на пряно-ароматичній рослинній сировині; на зерновій сировині; на ароматизаторах.

Встановлено органолептичні показники напоїв за кольором (забарвлені, безбарвні, обумовлені особливостями використаної сировини), ароматом і смаком (обумовлені особливостями використаної сировини). Додаткові вимоги до органолептичних показників установлює виробник у рецептурі на відповідну назву напою.

Поживну цінність напоїв необхідно розраховувати за вмістом поживних речовин (вуглеводів, білків, жирів) та зазначати в рецептурах або технологічних інструкціях на виробництво напоїв.

Встановлено метрологічні вимоги до упакованих одиниць з напоями, періодичність контролювання напоїв за показниками безпеки виробником згідно з програмою виробничого контролю.

Внесені корективи в температурні межі під час транспортування та зберігання напоїв. Пляшки (інші одиниці упаковки) з напоями необхідно зберігати у закритих складських приміщеннях за температури від 0 °С до 25 °С та відносної вологості повітря не більше, ніж 75 %.

Строк придатності напоїв встановлює виробник (розробник рецептури) і зазначає в рецептурах або технологічних інструкціях на виробництво напоїв. Строк придатності напоїв не повинен перевищувати їх прогнозовану стійкість, визначену згідно з ДСТУ 7397 [2].

Висновки. Впровадження нового видання ДСТУ 4258:2021 [1] створить умови для проведення належного оперативного контролю напоїв слабоалкогольних на стадії їх розроблення та виготовлення, що дасть змогу сприяти підвищенню ефективності роботи підприємств лікєро-горілкової галузі.

Література

1. ДСТУ 4258:2021 Напої слабоалкогольні. Загальні технічні умови. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2021.
2. ДСТУ 7397:2013 Горілки, горілки особливі, напої лікєро-горілчані. Метод визначання прогнозованої стійкості під час зберігання. К.: Мінекономрозвитку України, 2014.