

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

87

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

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

15–16 квітня 2021 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2021

87 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 15–16, 2021. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 87 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.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 25.03.2021

© NUFT, 2021

Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – Ч.1. – 422 с.

Видання містить матеріали 87 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 енерго- та ресурсоощадних 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.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 25 березня 2021 р.

© НУХТ, 2021

33. Нагляд за дерев'яною тарою для попередження фізичного небезпечного фактору

Оксана Харченко, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій, Україна

Вступ. Дерев'яна тара широко поширена в обігу. Її виготовляють з деревини різних порід. За функціональним призначенням дерев'яна тара розподіляється на споживчу та транспортну. Зазвичай дерев'яна транспортна тара є засобом багаторазового використання.

Матеріали і методи. Під час роботи використовувались аналітичні підходи оцінки інформації.

Результати. Якість і безпекість тари, що знаходиться в обігу оператора ринку харчової промисловості, визначається на основі вимог діючих Правил застосування, обігу і повернення засобів упаковки в Україні та Правил повторного використання дерев'яної, картонної тари та паперових мішків в Україні. Стандартизацією тари і пакувальних матеріалів займається Українське агентство зі стандартизації.

У нормативних документах зазначається, що дерев'яна тара повинна бути бездоганна у санітарно-гігієнічному відношенні, а також повинна бути виключена можливість потрапляння у продукцію небезпечних фізичних факторів, що можуть нести загрозу для здоров'я споживачів. У свою чергу оператор ринку повинен розробити і запровадити функціональну та результативну систему безпеки харчової продукції, щоб унеможливити забруднення продукції фізичними, хімічними та біологічними небезпечними факторами. Дерев'яна тара відрізняється міцністю, легкістю, ізоtermічністю, невисокою вартістю, однак її основними недоліками є здатність легко зволожуватися і набухати, а також легко усихати і розтріскуватися.

Контроль належного стану дерев'яної тари відбувається щодня. Виявлення неналежного стану дерев'яної тари оформляється актом невідповідності та направляється на ремонт або утилізацію. Аналізування причин виникнення невідповідності, розроблення ефективних коригувальних та запобіжних дій здійснює робоча група НАССР.

Для моніторингу за належним станом дерев'яної тари проводиться постійний нагляд за діючою інструкцією та робляться відповідні записи у відповідний журнал. В залежності від характеру невідповідностей, стан дерев'яних лотків поділяється на:

- виправний стан (незначні пошкодження, які може усунути майстер);
- неналежний стан (сильні пошкодження лотків, які несуть небезпеку харчовій продукції і не підлягають ремонту).

Тара придатна для повторного використання:

- чиста, міцна, без наявності відколів і виступаючих цвяхів;
- без ламаних дощок і виступаючих цвяхів;
- без ознак загнивання деревини, непошкоджені стяжні шпильки з гайками;

Тара, що потребує ремонту:

- відсутність не більше двох дощок та може мати відщепи і незагнуті цвяхи;
- має не більше 5 ламаних або ж відсутніх дощок і виступаючих цвяхів;
- відсутні не більше однієї шпильки і не більше 3 гайок.

Висновки. Дерев'яна тара має ряд переваг. Особливою перевагою є багаторазовість використання. Однак це потребує постійного контролю за належним станом тари, виявлення та уникнення невідповідностей, задля забезпечення випуску безпечної продукції.