



**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**





**Шановні колеги, учасники та гості
V Міжнародної науково-практичної конференції
«Якість та безпека харчових продуктів»!**

Щиро вітаю Вас із початком роботи V Міжнародної науково-практичної конференції «Якість та безпека харчових продуктів», яка проводиться в рамках святкування міжнародного Дня якості.

Проведення цієї конференції, яке ініційоване кафедрою експертизи харчових продуктів нашого університету, є доброю традицією, яка сприяє залученню широкого кола науковців та операторів ринку, представників органів державної влади у сфері контролю виробництва харчових продуктів, систем управління якістю та безпечністю.

За останні роки в Україні відбувається гармонізація вітчизняного законодавства до відповідних вимог Європейського Союзу, впроваджуються нові стандарти на харчові продукти та методи випробувань показників якості та безпеки харчових продуктів, затверджуються нові вимоги до діяльності операторів ринку харчових продуктів.

Інтерес до конференції зумовлений широким колом питань, що винесені на обговорення, а саме: процедури здійснення моніторингу та аналізу технологічних процесів харчових виробництв; оцінка ризиків, пов'язаних з харчовим шахрайством та біотероризмом; організація ефективного проведення внутрішніх аудитів систем управління якістю та безпечністю з метою покращення їх функціонування; питання, які пов'язані з ідентифікацією та виявленням фактів фальсифікації харчової продукції, стан системи технічного регулювання в Україні тощо.

Надзвичайно актуальним є питання lean - виробництва харчової продукції, оскільки в сучасних економічних умовах забезпечення стабільності виробничого процесу при високій насиченості ринку та прогресуючій конкуренції, поєднання високої якості при збалансованій харчовій цінності продукції з мінімальними затратами на виробництво є важливим завданням усього персоналу потужності.

Сподіваюсь, що питання, які будуть розглянуті під час роботи конференції, сприятимуть підвищенню потенціалу експертів у сфері якості та безпечності харчової продукції та налагодженню тісних взаємозв'язків нашого університету з організаціями, які Ви представляєте.

Бажаю Вам приємного наукового спілкування, творчих успіхів, злагоди, добробуту та міцного здоров'я!

З повагою, ректор НУХТ, професор

Олександр ШЕВЧЕНКО

Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науково-практичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. — 218 с.

ISBN 978-966-612-269-1

Подано наукову інформацію у сфері систем менеджменту якості та безпечності харчової продукції, презентовані новаторські ідеї в галузі підвищення якості та безпечності харчових продуктів, які можуть привернути увагу широкого кола фахівців та стати предметом дискусії. Розглянуто аспекти технічного регулювання у Україні, а також актуальні питання у сфері lean-виробництва харчової продукції, підприємництва та торгівлі.

Редакційна колегія:

ректор Національного університету харчових технологій, д-р техн. наук, професор О.Ю. Шевченко,
проректор з наукової роботи НУХТ, канд. техн. наук, доцент С.В. Токарчук,
проректорка з науково-педагогічної та виховної роботи, д-р техн. наук, професор Л.Ю. Арсеньєва,
професорка кафедри експертизи харчових продуктів, д-р с-г. наук Г.Д. Гуменюк,
заступник генерального директора ДП «УкрНДНЦ» О.В. Кир'янов
начальник Головного Управління Держпродспоживслужби в м. Києві О.М. Рубан
завідувачка лабораторії досліджень хіміко-біологічних чинників УкрНДІ «Ресурс» О.С. Гавриленко
доктор філософії, кафедра технології і якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина) Є. Іванісова,
доктор філософії, кафедра загальних харчових технологій та харчування людини, Інститут харчових технологій та харчування Університету Жешува (Польща) Г. Адамчук,
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук С.І. Усатюк,
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук О.О. Петруша,
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент В.В. Кійко (відповідальний секретар)

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «28» жовтня 2021 р.*

Видано в авторській редакції

ISBN 978-966-612-269-1

© НУХТ, 2021

З.П. Рожко, викладач	40
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 МОРКВЯНИМ 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

17. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ

Д.Д. Харгелія, к.т.н., доцент

М.В. Карпутіна, к.т.н., доцент

М.В. Овсієнко, здобувач

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

Сучасні вимоги споживачів безалкогольних напоїв відзначають важливість таких якісних показників як колір, запах, смак. Однак, якість продукту нерозривно пов'язана з його безпекою, яку за зовнішнім виглядом харчового продукту встановити зазвичай неможливо.

Регламентация якості і безпеки безалкогольних напоїв проводиться на підставі Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок» «Про захист прав споживачів» та інших методичних і нормативних документів.

Важливим аспектом, що визначає безпечність безалкогольних напоїв є вміст харчових добавок, які виробники використовують для відновлення або покращення їх смако-ароматичних характеристик, збільшення термінів зберігання. Найчастіше у виробництві напоїв застосовують консерванти: сорбінову, бензойну кислоти та їх солі; підсолоджувачі такі як ацесульфам калію, аспартам, сахарин; барвники, наприклад, тартразін, жовтий «сонячний захід», азорубін. У табл.1 наведено максимально допустимий рівень деяких харчових добавок для безалкогольних напоїв.

Вплив харчових добавок, що використовуються у виробництві безалкогольних напоїв, на організм людини досить різноплановий: від хвороб нервової та серцево-судинної систем, алергій, гіпертонії до таких захворювань як діабет та онкологія. При цьому слід відмітити, що вплив будь-якої хімічної

речовини на людський організм залежить також від його індивідуальних особливостей, кількості речовини та тривалості контакту. Дані обставини вказують на необхідність контролю вмісту харчових добавок у напоях.

Таблиця 1 – Максимально допустимий рівень вмісту деяких харчових добавок у безалкогольних напоях

Е-код	Назва харчової добавки	Технологічна функція	МДР, мг/кг
Е 102	Тартразін	Штучний жовтий барвник	100
Е 110	Жовтий «сонячний захід»	Штучний жовтий барвник	50
Е 122	Азорубін	Штучний червоний барвник	50
Е 200	Сорбінова кислота	Консервант	500
Е 210	Бензойна кислота	Консервант	150
Е 950	Ацесульфам калію	Підсолоджувач	350
Е 600	Аспартам	Підсолоджувач	600
Е 954	Сахарин	Підсолоджувач	80

Для визначення харчових добавок запропоновано різні методи аналітичної хімії: титриметричні, спектрофотометричні, фотометричні та хроматографічні. Титриметричний метод дозволяє визначати високий вміст добавок – 250-300 мг/кг, фотометричний – до 300 мг/кг. Проблемою застосування цих методів є складність ідентифікації індивідуальних сполук, тривалість пробопідготовки та аналізу. Широку розповсюдженість набули хроматографічні методи: високоефективна рідинна хроматографія, капілярний електрофорез та газова хроматографія. Дані методи забезпечують високу чутливість, селективність та універсальність при визначенні та оцінці кількісного вмісту окремих компонентів у сумішах.

Аналітичні дослідження довели перспективність вдосконалення методик визначення консервантів та підсолоджувачів у безалкогольних напоях хроматографічними методами.

Література

1. Наказ МОЗ України «Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок»: наказ станом на 15.09.1998. Міністерство охорони здоров'я України від 23.07.1996. № 222.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК ТЕЗ

V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
«ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

11-12 листопада 2021 року

Відповідальний за випуск О.О. Петруша