

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 ХХІ 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 ХХІ столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- 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

## Зміст

<b>Ukrainian science: challenges of war</b> .....	7
<b>1. Technology of functional ingredients and new food</b> .....	51
<b>2. Foodstuff expertise</b> .....	97
<b>3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates</b> .....	139
<b>4. Grain processing technology</b> .....	169
<b>5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment</b> .....	182
<b>6. Technology of fermentation and wine</b> .....	196
<b>7. Technology of preservation</b> .....	227
<b>8. Technology of meat and meat products</b> .....	261
<b>9. Technology of milk and dairy products</b> .....	316
<b>10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products</b> .....	337
<b>11. Ecology and sustainable development</b> .....	353
<b>12. Biotechnologies and bioengineering</b> .....	382

## Content

<b>Українська наука: виклики війни</b> .....	7
<b>1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів</b> .....	51
<b>2. Експертизи харчових продуктів</b> .....	97
<b>3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів</b> .....	139
<b>4. Технологія переробки зерна</b> .....	169
<b>5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води</b> .....	182
<b>6. Технологія продуктів бродіння і виноробства</b> .....	196
<b>7. Технологія консервування</b> .....	227
<b>8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів</b> .....	261
<b>9. Технологія молока і молочних продуктів</b> .....	316
<b>10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів</b> .....	337
<b>11. Екологія і сталий розвиток</b> .....	353
<b>12. Біотехнології та біоінженерія</b> .....	382

## 22. Впровадження культури безпеки харчової продукції на підприємствах харчової галузі в Україні

Юлія Коваль, Оксана Петруша

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Із процесом Євроінтеграції України, який передбачає впровадження та підтримку світових стандартів безпеки харчових продуктів, постає питання впровадження нових норм та правил, які ще не є загально визнаними вимогами.

**Матеріали та методи.** В основу впровадження культури безпечності для операторів ринку із виробництва входить роль кожного працівника задіяного у забезпеченні безпечності харчового продукту безпосередньо та опосередковано. У роботі застосовувались методи соціологічних досліджень: опитування, соціологічні спостереження та соціологічний експеримент.

**Результати.** Розглянуто визначення «культури безпеки харчової продукції», наданим Глобальною ініціативою з безпечності харчових продуктів (GFSI), за яким – це загальні принципи, переконання і норми в організації, які впливають на мислення і поведінку персоналу стосовно безпечності харчових продуктів. Передові дослідження цього питання стосуються застосування емпіричних досліджень для оцінки ефективності впровадження культури безпечності в організації [1-3]. Дослідження проводилися на основі діяльності підприємств різних країн світу, а саме: Китай, Греція, Данія, Танзанія, Замбія, Зімбабве. Одним із пріоритетів є розроблення механізмів для формування довгострокових змін поведінки та культури співробітників, що знизить ймовірність виникнення ризику для продукту, а також забезпечить найвищий рівень якості.

Формування принципів культури безпечності на вітчизняних підприємствах проводиться хаотично та безсистемно. Характерною особливістю українських операторів ринку виробництва харчової продукції є плинність персоналу особливо безпосередньо задіяного на етапах технологічних процесів. Виявлено, що ролі культури в системі управління безпечністю для вітчизняних операторів ринку приділено недостатньо уваги. Це слугує доказом критичної ситуації на українських підприємствах в управлінні людськими ресурсами для забезпечення високих показників безпечності харчової продукції, а також вказує на необхідність впровадження принципів культури безпечності.

**Висновки.** Євроінтеграція України може послугувати першочерговою причиною розгляду питання щодо обов'язковості впровадження культури безпечності харчової продукції на українських підприємствах, спираючись при цьому на досвід країн світу.

### Література.

1. An intercontinental analysis of food safety culture in view of food safety governance and national values // Shingai P. Nyarugwe, Anita R. Linnemann, Yingxue Ren and others // Food Control. – 2020 – Vol. 111. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107075>
2. Mechanisms linking individual and organizational culture change through action research: Creating change agents for organizational and food safety culture development // Anne-Mette Olsen, Anna Marie Møller, Sanne Lehmann, Anders Vind Kiethon // Heliyon. – 2023- Vol. 9. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13071>
3. A roadmap for developing educational actions using food safety culture assessment – A case of an institutional food service// Laís Mariano Zanin, Pieternel A. Luning, Elke Stedefeldt// Food Research International. – 2022 – Vol. 155. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111064>