

**Луцький національний технічний університет
Українське товариство товарознавців і технологів
Державна служба з питань безпеки харчових продуктів та
захисту прав споживачів
Волинський науково-дослідний
експертно-криміналістичний центр МВС України
Львівський науково-дослідний
експертно-криміналістичний центр МВС України
Полтавський науково-дослідний
експертно-криміналістичний центр МВС України
Волинська митниця Держмитслужби України
Волинська філія державного підприємства «Львівський науково-
виробничий центр стандартизації,
метрології та сертифікації»
Волинська торгово-промислова палата
Національний авіаційний університет
Технічний університет Молдови, Молдова
Білостоцький технологічний університет, Польща
Інститут шкіряної промисловості, Польща**

**МАТЕРІАЛИ
VIII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ
ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ**



**5 квітня 2024 року
м. Луцьк**

Рекомендовано до друку вченою радою Луцького національного технічного університету (протокол № 10 від 26.04. 2024 р.)

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Голова оргкомітету:

ВАХОВИЧ І.М., ректор ЛНТУ, д.е.н., професор.

Заступник голови оргкомітету:

ТКАЧУК В.В., декан факультету митної справи, матеріалів та технологій ЛНТУ, д.т.н., професор.

Члени оргкомітету:

1. ПОДОДВОРНИЙ О.Б., директор Волинського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру Міністерства внутрішніх справ України.
2. ЧАБОРАЙ А.М., в.о. начальника Волинської митниці Держмитслужби України.
3. СМОЛИЧ О.В., президент Волинської торгово-промислової палати.
4. ЛАВІНСКА Катаржина, PhD, директор з питань науки, науково-дослідна установа – Інститут шкіряної промисловості, Лодзь, Польща.
5. КУРЖИДЛОВСЬКИЙ К.І., д.т.н. професор, директор Інституту машинобудування Білостоцького технологічного університету, Польща.
6. МЕЛЬНИК Ю. к.т.н., доц., доцент кафедри механічної інженерії Технічного університету Молдови.
7. СТОЙКОВА Теменуга., PhD, доцент, Вільний університет Варни імені Черноризца Храбра, Варна, Болгарія.
8. МЕРЕЖКО Н.В., д.т.н., професор, завідувач кафедри товарознавства та митної справи Державного торговельно-економічного університету, м. Київ.
9. ЧУМАК О.В., д.е.н., професор, завідувач кафедри Економіки та бізнес технологій Національного авіаційного університету.
10. ПАХОЛЮК О.В., к.т.н., доцент, завідувач кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ.
11. РЕЧУН О.Ю., к.е.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ.
12. ЯГЕЛЮК С.В., д.т.н., професор кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ.
13. ДЗЮБІНСЬКИЙ А.В., к.е.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ.
14. ГОЛОДЮК Г.І., к.т.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ.
15. БЕДНАРЧУК М.С., к.т.н., професор, завідувач сектору моніторингу та інформаційного забезпечення відділу забезпечення діяльності, судовий експерт Львівського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру Міністерства внутрішніх справ України.
16. ЛИСЕНКО Н.В., к.т.н., доцент, завідувач відділу товарознавчих та гемологічних досліджень Полтавського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру Міністерства внутрішніх справ України.
17. ДУДАРЄВ І.М., д.т.н., професор, в.о. завідувача кафедри харчових технологій та хімії.
18. МАТВІЙЧУК Л.Ю., д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.
19. НАЗАРЧУК Л.В., к.т.н., доцент, завідувач кафедри технологій легкої промисловості.
20. МЕЛЬНИЧУК М.Д., к.т.н., доцент, завідувач кафедри матеріалознавства ЛНТУ

Якість та безпечність товарів: [матеріали VIII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (5 квітня 2024 року) / за наук. ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолук. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2024. 240 с.

У матеріалах Міжнародної науково-практичної конференції викладено тези учасників з таких напрямів: дослідження якості та безпечності товарів; проблеми технічного регулювання в Україні та світі; інноваційні технології виробництва та тенденції асортименту товарів; нові матеріали та технології; оцінка якості туристичних та готельно-ресторанних послуг; митне регулювання експортно-імпортних операцій.

Тези доповідей друкуються в авторській редакції. Автори несуть повну відповідальність за зміст публікацій, добір та точність наведених фактів, цитат, власних імен та інших відомостей.

<i>Ємченко І.В., Грабарчук А.С.</i> РОЛЬ СТАНДАРТІВ ЯКОСТІ У ЗАХИСТІ СПОЖИВАЧІВ ВІД НЕБЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ	103
<i>Ємченко І.В., Жигadlo Ю.В.</i> ЗАСТОСУВАННЯ СТАТИСТИЧНИХ МЕТОДІВ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ БУДІВЕЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ	105
<i>Кушнір Ю.В., Писик В.Р.</i> КОМПЛЕКСНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	107
<i>Пахольок О.В., Мельник Д.О., Глушенко О.М.</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИПРОБУВАННЯ МІЦНОСТІ НА РОЗРИВ ТЕКСТИЛЮ	109
<i>Пушкар Г.О., Пахольок О.В.</i> СТАНДАРТИЗАЦІЯ ІНТЕР'ЄРНОГО НАНОТЕКСТИЛЮ: ПРОБЛЕМИ І РІШЕННЯ	111
<i>Рипська Є.Ю., Фарат О.В.</i> АНАЛІЗ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ В КОНТЕКСТІ ТРАНСФЕРНИХ ПОТОКІВ	113
<i>S. Yaheliuk</i> IMPLEMENTATION OF THE HACCP IN UKRAINE	114
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕНДЕНЦІЇ АСОРТИМЕНТУ ТОВАРІВ	
<i>Бастраков Д.А., Дударев І.М.</i> ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КАРТОПЛЯНИХ ЧИПСІВ	117
<i>Галаш В.О., Голячук С.Є.</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	118
<i>Дзюндзя О.В., Косенчук В.В.</i> ПЕРСПЕКТИВНІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИКІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	120
<i>Дороніна М.С., Сумська О.П.</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ У СФЕРІ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	121
<i>Ємченко І.В., Марущак В.О.</i> ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ТОВАРІВ	123
<i>Ємченко І.В., Мазурик Б.Я.</i> ВПЛИВ ІННОВАЦІЙ НА ЯКІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ	125
<i>Іванова О.П.</i> ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТАН РОЗВИТКУ КОСМЕТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	127
<i>Каган О.В., Котигорох Х.О., Рябчиков М.Л.</i> УДОСКОНАЛЕННЯ АНТРОПОМЕТРИЧНИХ ІНФОРМАЦІЙ ЖІНОК МОЛОДШОЇ ВІКОВОЇ ГРУПИ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	129

УДК 664.661

*Дзюндзя О.В., к.т.н., доцент, кафедри харчових технологій,
Косенчук В.В., здобувач рівня вищої освіти
«магістр» кафедри харчових технологій та хімії,
Херсонський державний аграрно-економічний
університет*

ПЕРСПЕКТИВНІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИКІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Вступ. Харчування – відіграє важливу роль для забезпечення організму всіма життєво необхідними речовинами. Важливо відмітити, що стресовий стан який переживає населення України спричиняє необхідність перегляду раціонів кожного, однак не менш важливим є і харчування осіб з особливими вимогами до харчових продуктів. Тому, продовжуючи вже напрацьований матеріал, пріоритетом стало розширення асортименту безглютенових борошняних кулінарних виробів з прісного тіста з додаванням інгредієнтів, що містять в своєму складі нутрієнти для підвищення імунітету і стресостійкості організму.

Актуальність теми. Військова агресія РФ негативно вплинула на розвиток бізнесу в Україні. В результаті знищено або понівечено більшість закладів сфери обслуговування та виробництва харчових продуктів, зокрема і крафтових. Незважаючи на продовження війни потреба в продукції оздоровчого призначення нікуди не зникла, тому постійно є потреба для виробництва таких продуктів. Розроблення раціональної технології безглютенових вареників спеціального призначення з використанням локальної сировини визначають актуальність даної роботи. Запропоновану технологію можна виготовляти як в промислових масштабах так і в умовах закладів ресторанного господарства.

Матеріал і методи дослідження. За контроль обрано традиційну технологію виготовлення української страви – вареники з картоплею і грибами [1]. Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, експертні, математично-статистичні, моделювання, оброблення експериментальних даних із використанням сучасного програмного забезпечення.

Результати та обговорення. Вареники – це українська національна страва, що складається з тістової оболонки та начинки. Нами вже розроблено рецептуру безглютенового прісного тіста яке можна використовувати для харчування хворих на целиакію. Основними інгредієнтами якого є рисове (75%) та кукурудзяне (25%) борошно, що приготоване заварним способом [2].

Наступним етапом дослідження стало вивчення перспективних інноваційних інгредієнтів з локальної сировини, для розширення асортименту борошняних кулінарних виробів спеціального призначення. В якості функціональної локальної сировини для виготовлення начинки для вареників було обрано чіпси з висушеного баклажану[3]. Відновлений напівфабрикат має гарні структурні показники і органолептичні властивості. За хімічним складом

баклажан переважає гриби які є в складі традиційної рецептури вареників з картоплею і грибами. Проведеними проробками і за результатами органолептичної оцінки дослідних зразків вареників встановлено, що при заміні 100% грибів на відновлений баклажан готові вироби не поступаються контрольному зразку. Враховуючі, що вартість грибів є вищою за баклажани, а поживна цінність нижчою, вважаємо, що виробництво безглютенових вареників з новою начинкою дозволить зменшити вартість продукції, а споживач отримає вироби з покращеним нутрієнтним складом.

Дослідження мікробіологічних показників свіжоприготовлених вареників відповідали встановленим вимогам, що свідчить про безпечність даного виду виробів.

Висновок. Враховуючи необхідність розширення асортименту продуктів спеціально призначення, зокрема для хворих на целиакію, дана розробка є актуальною. Перспективою подальших досліджень є більш детальне дослідження мікробіологічних показників та вплив низьких температур на якість і поживну цінність продукту впродовж всього терміну зберігання заморожених напівфабрикатів вареників.

Список використаних джерел:

1. Шалімінов О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. К. 2016. с. 992.
2. Дзюндзя, О. В., Руденко, Є. О., Куришко, А. П. Порівняльна оцінка сировини для виробництва безглютенового прісного тіста. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, 2021 №6, 100-106.
3. Dzyundzya, O., et al. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. №5 (11 (95)). P. 14–20. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.143407>.

УДК 332:330.341.1

*Дороніна М.С., здобувач рівня вищої освіти «бакалавр»,
Сумська О.П., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій,
Херсонський державний аграрно-економічний університет*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ У СФЕРІ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Дефіцит поживних речовин у продуктах харчування в Україні зростає із загрозливою швидкістю, що може призвести до серйозного погіршення здоров'я населення, особливо дітей. Доведено, що харчування регулює процеси проліферації та диференціювання клітин, формування органів та систем, активність ферментних систем організму, експресію генів, які кодують ферменти, рецепторні білки та ін. структури, що спрямовані на метаболізм. [1] Здорова дієта дітей важлива для забезпечення поживними речовинами, які