



**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

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ ВИМОГ ХАРЧОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА 12**1. ОПРАЦЮВАННЯ РИЗИКІВ, ПОВ'ЯЗАНИХ З ХАРЧОВИМ ШАХРАЙСТВОМ У СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ..... 13**

С.С. Березова, тренер та практикуючий консультант ТОВ «ІСО БІЗНЕС СТУДІЯ», головний аудитор систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів міжнародного органу сертифікації DQS 13

2. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКОНОДАВСТВІ УКРАЇНИ 21

Г.Д. Гуменюк, д.с-г.н., професор 21

В.В. Кійко, к.т.н., доцент 21

М.В. Янчик, к.т.н., доцент 21

3. ВПРОВАДЖЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ТАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ 23

О.О. Петруша, к.т.н., доцент 23

Л.О. Бутенко, здобувач магістратури 23

4. ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ЯКОСТІ КОНСЕРВІВ М'ЯСНИХ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ 25

О.С. Гавриленко, к. вет. н., зав. лабораторії 25

Н.М. Сонько, м. н. с. 25

Ю.І. Заїка, заступник директора 25

5. БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА-СИРОВИНИ В КОНТЕКСТІ ВИМОГ ХАРЧОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА 27

Н.В. Болгова, к.с.-г.н., доцент 27

5. УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОЇ ТАРИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ 29

М.М. Баран, аспірант, 29

В.О. Євдокименко, к.х.н., с.н.с., 29

Т.В. Ткаченко, Д.С. Каменських, 29

Є.В. Шелудько, О.В. Павлюк, В.І. Кашковський 29

6. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ЗАДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО 31

І.О. Дудла, д.т.н, професор 31

Л.І. Сеноногова, к.т.н, доцент, зав. кафедри 31

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКОНУ УКРАЇНИ «ПРО МАТЕРІАЛИ І ПРЕДМЕТИ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ» 33

М.В. Янчик, к.т.н., доцент 33

В.В. Кійко, к.т.н., доцент 33

Г.Д. Гуменюк, д.с-г.н., професор 33

8. ЗАКОНОДАВЧА БАЗА ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ ..35

О. І. Гирка, к.т.н., доцент 35

М. П. Бодак, к.т.н., доцент 35

9. УПРАВЛІННЯ НЕБЕЗПЕЧНИМИ ФАКТОРАМИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПИВА СВІТЛОГО, ФІЛЬТРОВАНОГО, ПАСТЕРИЗОВАНОГО «ЗАКАРПАТСЬКЕ ОРИГІНАЛЬНЕ» 38

Д.В. Васильєв, здобувач магістратури, майстер зміни цеху розливу 38

В.В. Кійко, к.т.н., доцент 38

10. СУЧАСНЕ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ 40

Я.М. Заїка здобувач, 40

Д.Г. Сарібекова, д.т.н. професор	90
Д.І. Гришаєнко, здобувач	90
5. ДЕЯКІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ З ВМІСТОМ ПАЛЬМОВОЇ ОЛІЇ.....	92
Л.І. Григор'єва, П.М. Карповець	92
М.В. Дувалка, здобувач	92
В.М. Сидор, к.т.н., доц.	92
6. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ВІКОМ ДО ТРЬОХ РОКІВ	94
В.В. Чобанюк, асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи	94
СЕКЦІЯ 3. ФОРМУВАННЯ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	96
1. TECHNOLOGICAL AND HYGIENIC PROFILE OF SELECTED EDIBLE OILS	97
E. Ivanišová ¹ *PhD. Assistant professor	97
T. Bojňanská ¹ CSc. Associated professor	97
D. Kunecová ² PhD. Assistant professor	97
Z. Hlaváčová ² PhD. Professor	97
L. Kožová ¹ master's degree	97
2. EFFECT OF EXTRACTION CONDITIONS ON THE CONTENT OF POLYPHENOL COMPOUNDS AND THE ANTIOXIDATING POTENTIAL OF EXTRACTS FROM SEA BUCKTHORN (<i>Hippophae Rhamnoides</i> L.) LEAVES.....	100
M. Lewicki, N. Žurek, I. Kapusta	100
3. THE NEED ENSURE A QUALITY AND SAFETY OF FOOD PRODUCTS	102
M.S. Serikkyzy, Ph.D., Associate Professor	102
Zh.A. Imanberdi, master's degree	102
4. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ХЛІБА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	104
С.А. Бажай-Жежерун, к.т.н., доцент	104
5. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЙОГУРТУ ПИТНОГО ШЛЯХОМ ЙОГО ЗБАГАЧЕННЯ БЕТА-КАРОТИНОМ	106
В.А. Бас здобувач магістратури	106
6. БЕЗПЕЧНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	108
О.О. Горач, к.т.н., доцент	108
О.П. Домбровська, к.т.н., доцент	108
7. ФОРМУВАННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ СОУСНИХ ЗАЛИВОК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРЕСЕРВІВ	110
О.В. Душак, к.т.н., доцент.....	110
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	112
К.В. Золотоверх, асистент.....	112
Л.Ю. Арсеньєва, д.т.н., професор.....	112
8. МІГРАЦІЇ ФТАЛАТІВ З ПЕТ-ПЛЯШКИ У ХАРЧОВУ ПРОДУКЦІЮ.....	114
О.О. Петруша, к.т.н., доцент.....	114
І.А. Івашко, здобувач магістратури.....	114
9. ІДЕНТИФІКАЦІЯ І АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОНЬЯЧНИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ	116
О.І. Мамай, к.т.н., доцент.....	116
Т.О. Кузьміна, д.т.н., професор	116
Б.І. Гуртовий, здобувач	116
10. ОЦІНКА ЯКОСТІ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З НЕТРАДИЦІЙНОЮ РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ	118

6. БЕЗПЕЧНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

О.О. Горач, к.т.н., доцент

*Херсонський державний аграрно-економічний університет, (ХДАЕУ), м. Херсон,
Україна*

О.П. Домбровська, к.т.н., доцент

Херсонський національний технічний університет (ХНТУ), м. Херсон, Україна

Льон олійний належить до експортних культур. Стабільний попит на світовому ринку та високі прибутки від продажу насіння даної культури є головними чинниками збільшення її посівних площ в Україні. Ефективність виробництва продукції зумовлюється різницею між ціною її реалізації та собівартістю. Сумарний попит на насіння льону в країнах ЄС (Бельгії, Польщі, Литві, Німеччині, Італії), США та Канаді становить близько 40 тис. т. щорічно [1]. Країни ЄС, які є найбільшими імпортерами насіння льону, приділяють велику увагу екологічності продукції.

Найбільшими виробниками льону олійного в Україні є: аграрна компанія «Zorya» (с. Стремигород, Коростенський район, Житомирська область), підприємство виробничо-комерційної фірми «Сяйво» та ТОВ «Баришівська зернова компанія» (Чернігівська область), ДПДГ «Асканійське» НААН України (с. Тавричанка, Каховський район, Херсонська область), Інститут олійних культур НААН України (с. Сонячне, Запорізький район, Запорізька область), ЗАТ «Linen of Desna» та Дослідна станція луб'яних культур Інституту сільського господарства Північного Сходу НААН України (м. Глухів, Сумська область) [2]. Основними продуктами переробки насіння є лляна олія, макуха та шрот. Останнім часом у багатьох країнах зростає інтерес до використання лляної олії для виготовлення продуктів харчування у зв'язку з її лікувальними властивостями, зумовленими високим вмістом ліноленової кислоти. Лляна олія сприяє виведенню з організму холестерину, покращенню обміну білків і жирів, нормалізації артеріального тиску, зменшенню вірогідності утворення тромбів і пухлин. Вона

значно знижує ризик серцево-судинних і ракових захворювань та зменшує алергічні реакції. Дієтологи називають насіння льону олійного «новим вегетаріанським джерелом» Омеги-3 і білку, частка якого становить 80 %. Препарати, виготовлені на основі лляної олії, успішно лікують опіки й запалення шкіри. Ціле лляне насіння у багатьох країнах світу використовують як популярну харчову добавку до різних сортів хліба та сумішей, а також для посипання кондитерських виробів. Білки, екстраговані з лляного насіння, містять частинки його оболонки, тому мають желатино утворюючу дію й можуть застосовуватися в кулінарії. Настоянка лляного насіння в гарячій воді використовується при опіках, гастритах, диспепсії та ентероколітах. Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування диктують необхідність створення нових харчових продуктів з підвищеною біологічною і фізіологічною цінністю. Одним із шляхів забезпечення здорового харчування є збагачення базових продуктів відсутніми функціональними інгредієнтами рослинної сировини (харчовими волокнами, поліненасиченими жирними кислотами, вітамінами, мінеральними речовинами та ін.). Таким перспективним видом рослинної сировини є насіння льону, а базовим продуктом для збагачення харчових продуктів.

Проведений аналіз переваг безпечного використання насіння льону олійного для покращення якості харчових продуктів, дозволяє зробити висновок, що використання щорічно відновлюваного потенціалу, є саме насіння льону олійного буде мати подальший перспективний розвиток для забезпечення покращених характеристик харчових продуктів у зв'язку з її лікувальними властивостями.

Література

1. Тіхосова Г.А. Наукові основи комплексної переробки стебел та насіння льону олійного: [монографія] / Л.А. Чурсіна, Г.А. Тіхосова, О.О. Горач, Т.І. Янюк. – Херсон: Олді-плюс, 2011. С. 356.
2. Березовський Ю.В. Розвиток наукових основ створення інноваційних технологій первинної переробки луб'яних культур: дис.... доктора техн. наук: 05.18.01 / Березовський Юрій Всеволодович. Херсон, 2020. С. 611.