

**Українське товариство товарознавців і технологів
Волинська торгово-промислова палата
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
Луцький національний технічний університет
Львівський торговельно-економічний університет
Державний аграрний університет Молдови
Вища школа підприємництва і адміністрації в Любліні, Польща
Вища школа логістики (Прерув, Чехія)**

МАТЕРІАЛИ

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



13 травня 2022 року

м. Луцьк

УДК 006.83(043)

ББК 30.607

Рекомендовано до друку науково-технічною радою Луцького національного технічного університету (протокол № 10 від 26.05. 2022 р.)

Рецензенти:

Семак Б.Б., д.е.н., проректор з наукової роботи, професор кафедри маркетингу Львівського торговельно-економічного університету

Барський Ю.М., д.е.н., проф., завідувач кафедри економічної та соціальної географії Східноєвропейського університету імені Лесі Українки

Гулай О.І., д.п.н., проф. кафедри матеріалознавства Луцького НТУ

Якість та безпечність товарів: [матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (13 травня 2022 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В.В. Ткачук. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2022. 216 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.

© ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, 2022

ЗМІСТ	
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ	
<i>M. Antonicelli, P. Mastroilli, M. Latronico, B. Musio, R. Ragone, S. Todisco, M. Triggiani, V. Gallo</i> NON-TARGETED 1H-NMR ANALYSIS OF SAFFRON TO ASSESS THE AUTHENTICITY AND TO IDENTIFY AGRONOMIC PRACTICES	11
<i>Білак О. С.</i> ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПОЖЕЖОБЕЗПЕЧНОСТІ ДИТЯЧИХ ВИРОБІВ ДЛЯ СЛУ	12
<i>Боярчук О.П., Ярошевич Т.С.</i> ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ	15
<i>Гапанюк А., Ярошевич Т.С.</i> ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ ПЕЛЬМЕНІВ ЗАМОРОЖЕНИХ	17
<i>Головенко Т.М., Сорока Ю.М.</i> АНАЛІЗ ВИРОБНИЧОГО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЖІНОЧОЇ БЛИЗНИ	18
<i>Головенко Т.М., Іваненко М.С.</i> ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПОБУТОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	20
<i>Голодюк Г.І., Збожний О.Ю.</i> ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЛІНОЛЕУМУ	23
<i>Горач О.О., Михалик К.В.</i> КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	26
<i>Дахнюк А.М., Передрій О.І.</i> ОЦІНЮВАННЯ ВАРТОСТІ АНТИКВАРНИХ МОНЕТ НА ПРИКЛАДІ МОНЕТИ «DZIESIEŚCIOZŁOTOWA»	28
<i>Дударєв І.М.</i> МОНІТОРИНГ ПРОДУКЦІЇ НА НАЯВНІСТЬ ХАРЧОВИХ АЛЕРГЕНІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	30
<i>Єдинович Б.М., Кузьміна Т.О., Березовський Ю.В.</i> АНАЛІЗ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ У ВОДНОМУ СЕРЕДОВИЩІ	32
<i>Купіч В.Д., Шемет В.Я., Климович О.С.</i> ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ СПИРТОВМІСНИХ НАПОЇВ	34

УДК 664.661.2:005.591.6

*Горач О.О. д.т.н., доцент кафедри інженерії харчового виробництва,
Михалик К.В. здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня
першого року навчання кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно-економічний університет*

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Протягом останніх років виробництво безглютенової продукції набуло великої популярності у світі. Відповідно до тенденцій зростає кількість алергічних захворювань викликана не засвоюваністю певних харчових сполук, зокрема глютену. Важливим чинником здоров'я нації є повноцінне харчування населення, у зв'язку з цим проблема вивчення механізмів здоров'я та шляхів його збереження є надзвичайно актуальною. Одним із способів реалізації державної політики в галузі здорового харчування населення України є розробка високоефективних технологій у переробних галузях АПК, пошук нових вітчизняних сировинних джерел та створення продуктів харчування нового покоління, збагачених есенціальними мікронутрієнтами.

Проведений аналіз виробництва безглютенової продукції функціонального призначення дозволяє зробити висновок, що на сьогоднішній день основну частку ринку безглютенових продуктів харчування в Україні займають вироби імпортного виробництва, що свідчить про актуальність розробки та впровадження вітчизняних технологій та рецептур виготовлення якісної та безпечної безглютенової продукції.

На сьогоднішній день, кількість глютену в харчових продуктах можна визначити методом хроматографії, електрофорезу, а також з використанням методу полімеразної ланцюгової реакції. Перераховані методи є недосконалими, оскільки потребують значного часу для визначення і не зовсім точні, особливо в тих випадках, коли вміст глютену необхідно визначити у продуктах, що піддавалися термічній обробці. Існуючий стандарт Codex Alimentarius передбачає використання для визначення вмісту глютену імуноферментний метод, з обов'язковим дотриманням вимоги високої специфічності антитіл [1]. Потрібно відмітити, що в Україні розроблено та діє стандарт CODEX STAN 118-1979 на безглютенову продукцію, який містить нормовані показники якості такої продукції та дозволяє визначити вміст глютену. Відповідно до діючого стандарту, продукти не повинні містити глютен або повинні не перевищувати встановлену норму 20 мг/кг [2].

У зв'язку з вищевикладеним, особливої актуальності набуває питання створення нових способів та методів з визначення якості та безпеності безглютенової продукції різного функціонального призначення, виготовленої на основі використання вітчизняної рослинної сировини, оскільки їх кількість постійно зростає і потребує додаткових досліджень з визначення якості.

Необхідність та доцільність розробки методів з визначення якості та безпеності інноваційних продуктів харчування різного функціонального призначення обумовлена тенденцією зростання кількості алергічних захворювань, викликані не засвоюваністю певних харчових сполук, зокрема глютену. Окрім людей страждаючих на целиацію та глютенозалежні захворювання, непереносимість глютену часто супроводжується іншими захворюваннями. Причиною виникнення загрози від споживання глютену пов'язано з вживанням пшениці з високим вмістом глютену, селекціонованої у ХХ столітті. До зернових культур, в яких міститься найбільша кількість глютену відносяться: пшениця, жито, ячмінь та продукти, що містять їх у своєму складі.

На сьогоднішній день в Україні кількість виробників, які займаються виробництвом безглютенової продукції має тенденцію до зростання. На вітчизняному ринку можна зустріти продукцію, з надписом «Gluten free» «вільний від глютену». Крім того, для виробників розроблено та діє з 2017 р. знак якості «Перекреслений колосок», який свідчить, що виробник дотримується всіх європейських стандартів для виготовлення безглютенової продукції та перевіряється за усіма правилами і проходить контроль на виробництві. В Україні існує дев'ять компаній, які мають ліцензоване європейське маркування. Крім того, в Україні існує «Українська спілка целиакії», заснована в 2007 р., яка займається діагностикою споживачів з непереносимістю глютену та дозволяє визначити чи шкодить їм глютен. «Українська спілка целиакії» офіційний член асоціації європейських спілок целиакії (AOECS) і правовласник торгової марки «Перекреслений колосок» (Crossed Grain TM), що гарантує якість та безпеку продукції без глютену на міжнародному рівні [3].

У зв'язку з вищевикладеним, питання створення нових способів та методів з визначення якості та безпеності безглютенової продукції різного функціонального призначення дозволить наповнити ринок України якісною та безпечною сировиною, яка буде конкурентоспроможною та сприятиме імпортозаміщенню, крім того розширить асортимент вітчизняних виробників продуктами харчування дієтичного та профілактичного призначення.

Список використаних джерел:

1. McCarthy D.F. Application of response surface methodology in the development of gluten-free bread / Cereal Chem, 2005. Vol. 82. Pp. 609-615.
2. ДСТУ-Н CODEX STAN 118:2014 Харчові продукти спеціального дієтичного споживання для осіб з непереносимістю глютену. Загальні вимоги (CODEX STAN 118-1979, IDT).
3. Горач О.О., Михалик К.В., Гусар А.О. Аналіз виробництва безглютенової продукції функціонального призначення на основі використання вітчизняної сировини / Таврійський науковий вісник, 2021. №6. С. 94-100. <http://dspace.ksau.kherson.ua/handle/123456789/7867>