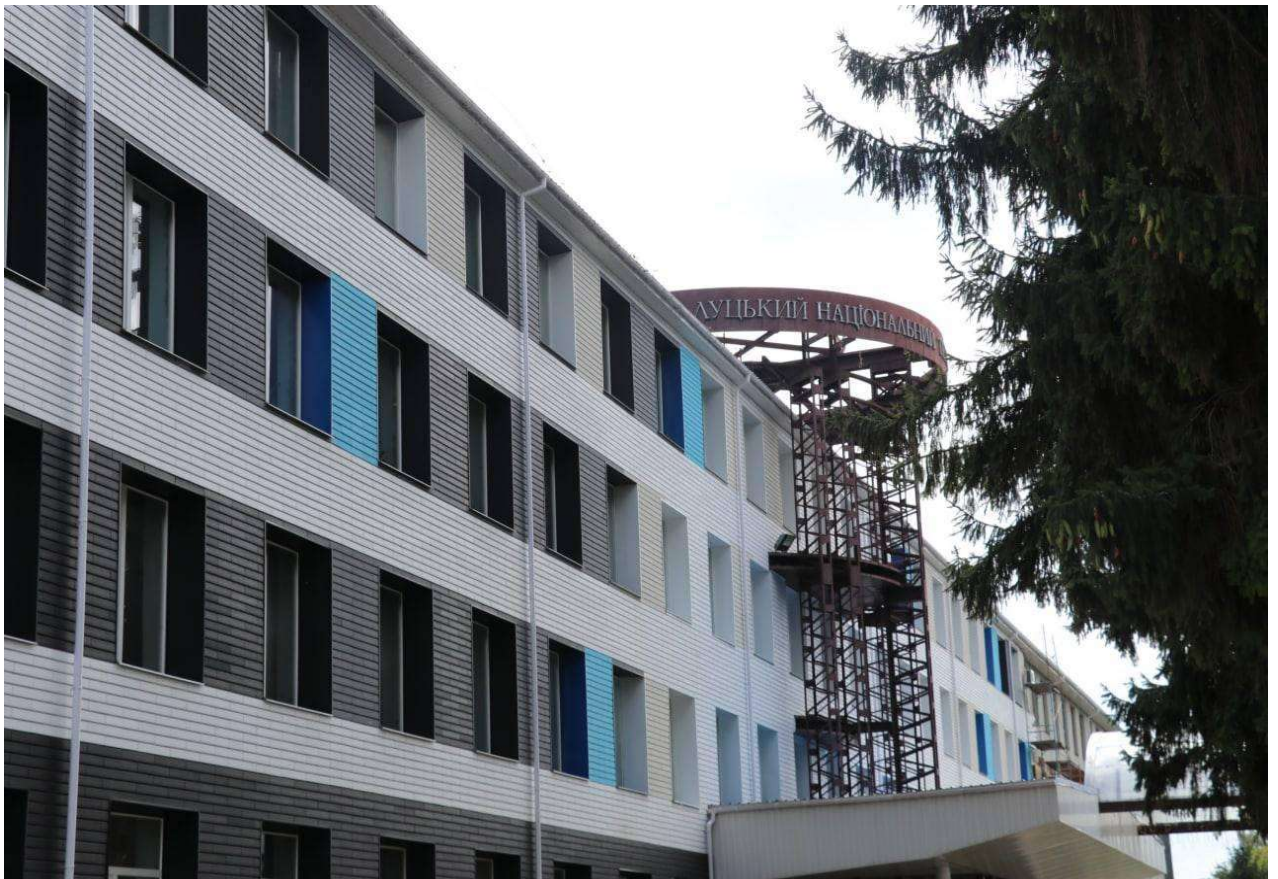


**Луцький національний технічний університет
Українське товариство товарознавців і технологів
Державна служба з питань безпеки харчових продуктів та
захисту прав споживачів
Волинський науково-дослідний
експертно-криміналістичний центр МВС України
Львівський науково-дослідний
експертно-криміналістичний 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.

ЗМІСТ	
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ	
<i>Анісімова Т.М., Голодюк Г.І.</i> КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БІОКЕФІРУ	11
<i>Бойко Г.А., Євтушенко А.В., Прокончук В.В.</i> ЯКІСНІ ВЛАСТИВОСТІ ЛУБОВОЛОКНИСТОГО НАПОВНЮВАЧА ДЛЯ ПОДУШОК ТА КОВДР	13
<i>Бордакова І.І.</i> БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ СПОЖИВЧИХ ТОВАРІВ	15
<i>Вогнівець Л.П., Мартиненко В.О.</i> ВПЛИВ ПАКОВАННЯ НА ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ	17
<i>Вогнівець Л.П., Стасюк Ю.І.</i> ВПЛИВ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТОКСИКАНТІВ НА МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ	18
<i>Головенко Т.М., Панасюк В.А.</i> ПРОБЛЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТОВАРІВ ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ	19
<i>Головенко Т.М., Коломієць С.М., Шовкомуд О.В.</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ОЦІНЦІ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА УКРАЇНСЬКІ ПЕРСПЕКТИВИ	20
<i>Гургула Н.М., Голодюк Г.І.</i> ОЦІНКА ЯКОСТІ ТОРГОВЕЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ	22
<i>Ємченко І.В., Кольдюба І.М.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ОРГАНІЧНОЇ КОСМЕТИКИ	25
<i>Жиленко Л.В.</i> ОЦІНКА ЯКОСТІ ШКІРЯНОГО ВЗУТТЯ	27
<i>Заяць Я.І., Беднарчук М.С.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТОВАРІВ ДЛЯ ПОТРЕБ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ	29
<i>Камінський Р.І., Ягельок С.В.</i> ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЯК ЧИННИКИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА	31
<i>Касянчук А., Ярошевич Т.С.</i> ФАКТОРИ, ЯКІ ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МЕДУ	35
<i>Кобильчук О.М., Шемет В.Я.</i> ВПЛИВ ПШЕНИЧНОЇ ЗАКВАСКИ НА ГАЗОУТВОРЕННЯ В ТІСТІ	36
<i>Коб'яков С.М., Лісовенко С.В.</i> ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	38
<i>Лисенко Н.В., Мартосенко М.Г.</i> АСПЕКТИ ВИЗНАЧЕННЯ СПОСОБУ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ	40
<i>Мельничук І.С., Шегинський О.В.</i> АНАЛІЗ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ЮВЕЛІРНИХ ВИРОБІВ	42

<i>Фомич М.І.</i> СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ З НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ ПАЛИВА	161
<i>Черевко Н.О., Горач О.О.</i> ВИРОБНИЦТВО ЯГІДНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ	163
<i>Шегинський О.В., Федорчук Д.А.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТНОЇ ГРУПИ ПРОДУКЦІЇ З ДЕКОРАТИВНОГО КАМІННЯ	164
<i>Шух В.В., Крапостін Д.В.</i> НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДЕТАЛЕЙ З ПЛАСТМАС	166
<i>Яворська Х.М., Рябчиков М.Л.</i> РОЗПОДІЛЕННЯ РОЗМІРІВ НАНОЧАСТИНОК ОКСИДУ ЗАЛІЗА В ВОЛОКНАХ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ	168
<i>Япрінцев В.С., Горач О.О.</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ	170
НОВІ МАТЕРІАЛИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ	
<i>Дзюбинська О.В., Смаль М.В., Дзюбинський В.В.</i> БІЗНЕС-МОДЕЛЬ КРУГОВОЇ ЕКОНОМІКИ ПРИ РОЗРОБЦІ НОВИХ ТОВАРІВ	172
<i>Калуш В.О., Кичма О.С., Ткачук В., Імбірович Н.Ю., Боярська І.В.</i> ТОПОЛОГІЯ БІОПОКРИТТІВ, МОДИФІКОВАНИХ ДІАТОМОВИМИ ВОДОРОСТЯМИ	173
<i>Карбовський В.В. Боярська І.В., Імбірович Н.Ю.</i> ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ЕПОКСИДНИХ КОМПОЗИЦІЙНИХ ПОКРИТТІВ З КОМПЛЕКСОМ КЕРОВАНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	175
<i>Кашицький В.П., Садова О.Л., Шегинський В.О.</i> ФОРМУВАННЯ ГІДРОФОБНИХ ПОКРИТТІВ НА ОСНОВІ ВОСКУ ДЛЯ ЗАХИСТУ БІОКОМПОЗИТНИХ ВИРОБІВ	177
<i>Криховець О.В., Бондар А.В.</i> ОДЕРЖАННЯ ПЛІВОК НА ОСНОВІ ПОЛІВІНІЛОВОГО СПИРТУ І КРОХМАЛЮ ДЛЯ ЕКОЛОГІЧНОГО ПАКУВАННЯ	179
<i>Мельник О. А.</i> АНАЛІЗ КОМПОЗИТІВ НА ОСНОВІ БІОПОЛІМЕРІВ З НАТУРАЛЬНИХ ВОЛОКОН	180
<i>Сьомак Л.В. Гусачук Д.А.</i> ОПТИМІЗАЦІЯ FDM ДРУКУ МЕТОДОМ КОРЕКЦІЇ САД МОДЕЛЕЙ	182
<i>Шух В.В., Крапостіна С.М.</i> СУЧАСНІ ЕКОЛОГІЧНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПАКУВАННЯ	183

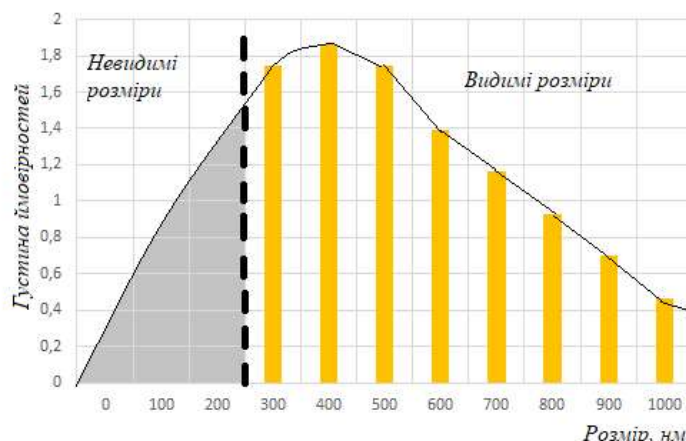


Рис.3 – Передбачення розподілення частинок в невидимому діапазоні

Список використаних джерел:

1. Riabchykov M., Tsykhanovska I., Alexandrov A. Justification of technologies for the synthesis of mineral nanoparticles for the creation of magnetic smart textile // Journal of Materials Science).- 2023. 58(16).- с. 7244-7256.
2. Рябчиков М.Л., Назарчук Л. В., Стицюк В. В., Ткачук О. Л., Каган О. В Перспективи впровадження магнітних текстильних матеріалів з вмістом наноскладових на основі дво і тривалентного оксидів заліза // Вісник Хмельницького Національного університету. Серія: Технічні науки.-2022.- №4(311).-с.220-227.

УДК 636.4.3

*Япрінцев В.С., здобувач рівня вищої освіти «магістр» кафедри харчових технологій,
Горач О.О., д.т.н., доц., професор кафедри харчових технологій,
Херсонський державний аграрно-економічний університет*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Погіршення екологічного стану сучасного суспільства та інтенсифікація забруднення навколишнього середовища призвели до необхідності застосування більш жорстких вимог до харчових продуктів. Тому, особливого значення набувають питання пов'язані з забезпечення вимог екологічності та ресурсозбереження сільськогосподарської сировини рослинного та тваринного походження. Основними напрямками для забезпечення цих засад є створення всіх необхідних умов для одержання якісної та безпечної продукції. Відповідно до стратегії розвитку харчової промисловості до 2030 року розроблено концепції, що сприяють відновленню цілісності екосистем та її здатності надавати широкий спектр основних послуг, таким чином виводячи біорізноманіття Європи на шлях відновлення. Уникнення втрати біорізноманіття – від генів до видів та екосистем – також допомагає уникнути майбутніх загроз для здоров'я людини.

Тенденції розвитку харчової науки направлені на створення їжі, яка не тільки повинна бути смачною, але й корисною та мати певні дієтичні, лікувальні та профілактичні властивості. Відомо, що щоденний раціон споживання їжі не забезпечують організм людини достатньою кількістю вітамінів, нутрієнтів та мікроелементів (заліза, йоду, кальцію та ін.). більшістю дітей і дорослих в Україні є вкрай недостатнім.

Таким чином, розробка рецептур та технологій виробництва продуктів харчування покращеної біологічної цінністю є важливим завданням сьогодення та потребує нових пошуків та відповідно вирішення.

Хлібобулочні підприємства України випускають понад 1000 найменувань продукції. Постійно розширюється та оновлюється, розробляє нові види продукції з використанням місцевих та нетрадиційних видів сировини, додає покращувачі, цукрозамінники тощо. На сьогоднішній день актуальним є розширення асортименту дієтичних та хлібобулочних виробів з оздоровчими властивостями, тобто продуктів, що мають імуномодельюючу, антиоксидантну та радіозахисну дію на організм людини.

За останні кілька років у світі сформувалися тенденції здорового способу життя та здорового харчування, що, безсумнівно, вплинуло на розвиток хлібопекарської галузі в Україні та світі.

Відомо, що основу раціону харчування збагачених Дефіцит вітамінів найбільш вигранно проявляється не тільки навесні, але і влітку і навесні. В даний час перед хлібопекарською промисловістю стоїть завдання розширення сортів хліба, підвищення поживності, зниження енергетичної цінності, забезпечення вимог сучасного наукового і раціонального харчування. У хлібопекарстві для вирішення цієї проблеми дуже актуальною є розробка комплексних сумішевих виробів на основі натуральних компонентів і нетрадиційних видів сировини.

Список використаних джерел:

1. Dzyundzya, O., Antonenko, A., Gorach, O., Novikova, N., Rezvykh, N., Stukalska, N., Ratushenko, A., Biriukova, O., Kryvoruchko, M., Mihailik, V. (2023). Developing the quality of functional sausage products with the addition of local vegetable raw materials. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6 (11 (126)), 16–23. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.291381>
2. Олейникова С.О., Горач О.О. Розвиток інноваційних технологій створення продуктів харчування нового покоління / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 2. с. 164-169.