

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Матеріали III Всеукраїнської
науково-технічної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих учених
«Молодь - науці і виробництву:
Актуальні питання харчової промисловості»**



**14 травня 2024 року
м. Кропивницький**

*III Всеукраїнська науково-технічна конференція
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

**МОЛОДЬ - НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ:
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

Тези доповідей

14 травня 2024 р.

Електронне видання

Кропивницький 2024

Голова організаційного комітету:

Вікторія ГРАНОВСЬКА – д. е. н., проф., перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи ХДАЕУ.

Заступниця голови:

Наталія НОВІКОВА – к.с.-г.н., доц., в.о. зав.кафедри харчових технологій (ХТ) ХДАЕУ.

Члени оргкомітету:

Ірина БАЛАБАНОВА – к.с.-г.н., доц., декан біолого-технологічного факультету ХДАЕУ;

Людмила ВОГНІВЕНКО - к.с.-г.н., доц., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

Ольга ГОРАЧ – д.т.н., професорка кафедри ХТ ХДАЕУ;

Оксана ДЗЮНДЗЯ – к.т.н., доц., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

Ніна РЕЗВИХ – к.т.н., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

Вероніка РЕЗНІКОВА – к.т.н., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

Ірина РЯПОЛОВА – к.с.-г.н., доц., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

Ольга СУМСЬКА – к.т.н., доц., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

Юлія ФЕЩУК – лаборантка кафедри ХТ ХДАЕУ.

Адреса редколегії: м. Кропивницький, проспект Університетський, 5/2, Херсонський державний аграрно-економічний університет, Біолого-технологічний факультет.

«Молодь - науці і виробництву: Актуальні питання харчової промисловості»: III Всеукраїнська науково-технічна конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених: тези доповідей, Херсон, 14 травня 2024 р. [Електронне видання] – Кропивницький: ХДАЕУ, 2024. - 126 с.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1

Актуальні питання сучасних харчових систем України

USE OF THE LATEST TECHNOLOGIES IN THE PRODUCTION OF FOOD PRODUCTS Anna HRECHISHNIKOVA <i>Ukrainian Engineering and Pedagogical Academy</i>	12
АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ХЛІБОПЕКАРНОЇ ГАЛУЗІ Вікторія ВЕЛНЕЧУК, Оксана ДЗЮНДЗЯ <i>Херсонський державний аграрно – економічний університет</i>	13
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХАЛВИ Олександра ВЕЛНЕЧУК, Оксана ДЗЮНДЗЯ <i>Херсонський державний аграрно – економічний університет</i>	15
«АНТИЯДЕРНА» ДІСТА: ЩО ВАРТО ЗНАТИ, ЩОБ МАКСИМАЛЬНО ЗАХИСТИТИ СВІЙ ОРГАНІЗМ ВІД РАДІАЦІЇ Олена ГОЛОВАНЬ <i>Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі</i>	17
ВИКОРИСТАННЯ БІОАКТИВОВАНОГО КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА Ліліана КОВАЛЬОВА, Яна ГЕЗЬ <i>Дніпровський державний аграрно-економічний університет</i>	19
СПЕЛЬТА – СИРОВИНА ДЛЯ ХЛІБОБУЛОЧНОГО ВИРОБНИЦТВА Іван КОТЛЯР, Оксана ДЗЮНДЗЯ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	20
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПОРОШКУ ГРИБІВ МЕЙТАКЕ (GRIFOLA FRONDOSA) Арсеній МАРЧИН, Людмила ПЕШУК <i>Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара</i>	22
ОСОБЛИВОСТІ СИСТЕМ ХАРЧУВАННЯ ВОЄННОГО ТА ПІСЛЯВОЄННОГО ПЕРІОДУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ Григорій ПРОЦЕНКО, Ольга СУМСЬКА <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	24
ПЕРЕДУМОВИ ОТРИМАННЯ ЯКІСНОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ Тетяна РАДЧЕНКО, Олена ВЕДМЕДЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний Університет</i>	25

<p>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КОМПАУНДІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВИХ Ігор СІДАШЕНКО, Людмила ПЕШУК <i>Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара</i></p>	28
<p>АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБЦІВ Руслана СТРИЖАК, Яна ГЕЗЬ <i>Дніпровський державний аграрно-економічний університет</i></p>	29
<p>АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СУЧАСНИХ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ УКРАЇНИ Ірина ТІШКІНА <i>Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі</i></p>	31
<p>ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ Олег ШАРКОВ, Марія РАЦУК <i>Херсонський національний технічний університет</i></p>	33
<p>СУЧАСНІ СИСТЕМИ ДОЇННЯ – ЗАПОРУКА ОТРИМАННЯ ЯКІСНОГО МОЛОКА Олег ШЕВЧУК, Олена ВЕДМЕДЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний Університет</i></p>	35
<p>КОНЦЕПЦІЯ СТВОРЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Володимир ШУМЕЛЯК, Ірина РЯПОЛОВА <i>Херсонський державний аграрно – економічний університет</i></p>	38
<p>СУЧАСНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА ЇХ ПЕРСПЕКТИВИ Віталій ЯПРІНЦЕВ, Роман ВИХОВАНЕЦЬ, Ольга ГОРАЧ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	40
<p>СЕКЦІЯ 2 <i>Новітні технології переробки сільськогосподарської продукції</i></p>	
<p>СИСТЕМИ ЯКОСТІ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ Ірина БАЛАБАНОВА, Наталя НОВІКОВА, Лариса БАРТКІВ <i>Херсонський державний аграрно – економічний університет</i> <i>Київський обласний науково-виробничий центр стандартизації метрології та сертифікації</i></p>	43
<p>ОЦІНКА ВІДТВОРЮВАЛЬНИХ ЯКОСТЕЙ СВИНОМАТОК Анатолій ГОРОБЧЕНКО, Наталія ПЕЛИХ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	45
<p>М'ЯСНІ ЯКОСТІ МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ Сергій ДАНИЛЬЧЕНКО, Наталія ПЕЛИХ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	46

УДК 636.4.3

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА ЇХ ПЕРСПЕКТИВИ

Віталій ЯПРІНЦЕВ, Роман ВИХОВАНЕЦЬ, Ольга ГОРАЧ
Херсонський державний аграрно-економічний університет

В умовах євроінтеграції, реформування аграрного сектора відповідно до вимог міжнародних та європейських стандартів потребує впровадження нових підходів необхідних для розвитку підприємств аграрної промисловості. На сучасному етапі розвитку особливу увагу приділяють питанням пов'язаних зі стандартизацією та сертифікацією сільськогосподарської та харчової продукції, а також впровадження основних засад забезпечення їх якості, що відповідає вимогам міжнародних норм та нормам Європейського Співтовариства [1-2].

Тенденції розвитку світової аграрної промисловості та складність вирішення питань безпеки харчових продуктів на міжнародному рівні вимагають від підприємств вітчизняної промисловості більшої уваги з вивчення основних засад стандартизації та сертифікації сільськогосподарської та харчової продукції. Необхідність впровадження та використання європейських і міжнародних стандартів якості в інтеграції України до європейського співтовариства є актуальним завданням сьогодення та має бути чітко визначеними з урахуванням раціонального, ресурсозберігаючого використання природних ресурсів, його потенціалу та напрямків розвитку та зміцнення експорту [3].

Відомо, що без розробки та прийняття відповідних стандартів та впровадження точних вимірювань неможливе виробництво якісної продукції та розвиток всієї національної економіки, що в свою чергу впливає на різні сфери життя суспільства – освіту, захист прав споживачів, охорону здоров'я, безпеку життя, охорону навколишнього середовища. Підвищення якості товарів і послуг є нині одним із основних економічних і політичних завдань для промисловості України [4].

На сьогоднішній день важливим напрямом розвитку харчової промисловості є 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. Основною стратегією розвитку харчової промисловості до 2030 року є захист і відновлення цілісності екосистем і їхньої 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 [5, 6].

В Україні розробили проект розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Стратегії продовольчої безпеки на період до 2030 року». Відповідно до стратегії розвитку головним є визначити пріоритети у сфері продовольчої безпеки як невід'ємної частини національної безпеки країни, визначити напрями та методи досягнення цих цілей, а також привернути увагу всіх зацікавлених сторін до важливості запобігання голоду та недоїдання вразливих верств населення. Вона також передбачає створення національні та регіональні системи моніторингу безпеки харчових продуктів для виявлення та раннього попередження про харчові загрози; розроблення та впровадження заходів щодо забезпечення населення продовольством під час надзвичайних ситуацій; заходи щодо розвитку сталого сільськогосподарського виробництва; диверсифікацій виробництва; створення стійких систем виробництва та маркетингу.

Відомо, що наразі в Україні впровадження національної системи контролю якості та безпеки харчових продуктів, які будуть порівнянні з системою ЄС та базується на важливому принципі забезпечення «контролю якості від ферми до столу». Це дозволить фермерам, рибалкам і виробникам аквакультури швидше й ефективніше трансформувати свої методи

виробництва та найкращим чином використати природні, технологічні, цифрові та соціальні інновації. Це забезпечить кращі результати пом'якшення наслідків клімату та навколишнього середовища, підвищить стійкість до зміни клімату та зменшить залежність від пестицидів і антимікробних засобів. Крім того, він також забезпечить споживачів доступною, безпечною, поживною, здоровою та якісною їжею.

Наразі впровадження міжнародних стандартів з системи управління якістю серії ISO 9000, а також ДСТУ ISO 22000-2019 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі» забезпечують можливість усунення небезпечних чинників на різних стадіях виробництва. Впровадження стандартів міжнародної організації зі стандартизації ISO дозволяє на сучасному етапі відповідати підприємствам галузі світовим та європейським вимогам як якості так і безпеки [2].

Сучасні аспекти технологій виробництва м'ясної продукції в контексті вимог харчового законодавства, повинні включати програми та стандартні процедури, а також відповідний досвід з визначення та розроблення підприємством для його конкретного виробництва технології; обладнання з урахуванням особливостей, властивих даному суб'єкту господарювання; кваліфікацію співробітників, специфіки постачання, промислового району; розташування, направлене на споживачів та способи реалізації м'ясної продукції. Відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 організація повинна планувати та розвивати процеси, необхідні для виробництва безпечних продуктів, тобто впровадження, використання та забезпечення ефективності запланованої діяльності та будь-яких змін до такої діяльності, включаючи попередні програми, робочі передумови програми та плани НАССР [1-2].

Результати євроінтеграції вітчизняної галузі харчової промисловості, в тому числі виробництва м'ясної продукції дозволяють вже сьогодні збільшити обсяги торгівлі сільськогосподарською та продовольчою продукцією між Україною та ЄС, а також динамічно збільшити кількість компаній, які здійснюють свою діяльність відповідно до вимог європейських специфікацій.

Таким чином, можна зробити висновок, що головне завдання харчової промисловості – це трансформація в сучасні, прозорі та зручні сервіси для захисту країни, підприємств і кожного споживача на основі провадження на підприємствах міжнародних та європейських стандартів якості та безпечності.

Література:

1. Горач О.О., Новікова Н.В. Товарознавство харчових продуктів / навч. посіб. для вузів / О.О. Горач, Н.В. Новікова, Херсон: ХДАЕУ, 2023. 345 с.
<http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9055>
2. Горач О.О., Балабанова І.О., Пелих Н.Л., Новікова Н.В., Каращук Г.В. Системи управління якістю і безпечністю сільськогосподарської та харчової продукції / Навчальний посібник. Херсон: ХДАЕУ, 2024. 394 с.
3. Горач О.О., Балабанова І.О., Пелих Н.Л., Новікова Н.В., Каращук Г.В. Стандартизація сільськогосподарської та харчової продукції / Навчальний посібник. Херсон: ХДАЕУ, 2024. 483 с.
4. Дзюндзя О.В., Горач О.О., Антоненко А.В. / Технологія виробництва кулінарної продукції / Навчальний посібник. Херсон: ХДАЕУ, 2024. 389 с.
<http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9390>
5. Gorach O., Dzyundzya O., Rezvykh N. Innovative Technology for the production of gluten-free food products of a new generation Current Nutrition & Food Science. 2024. № 20 (6). P. 734–744.
<https://dx.doi.org/10.2174/011573401328030723112305> 5025
<http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9377>
6. 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>