

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ГОРИЗОНТИ РОЗВИТКУ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА
ТА ПЕРЕРОБКИ В УКРАЇНІ

ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, АКАДЕМІКА
ПЕЛИХА ВІКТОРА ГРИГОРОВИЧА

МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

*Кропивницький
21 березня 2024*





МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет біолого-технологічний



Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«ГОРИЗОНТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ В УКРАЇНІ»
ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, АКАДЕМІКА ПЕЛИХА ВІКТОРА ГРИГОРОВИЧА
21 березня 2024 року

Матеріали конференції

Кропивницький, 2024

УДК 338.432:631.1:664

Горизонти розвитку сільськогосподарського виробництва та переробки в Україні (до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Пелиха Віктора Григоровича): матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції/ За ред. Пелих Н.Л., Ушакова С.В.- Кропивницький: ХДАЕУ, 2024. – 399 с.

Редакційна колегія:

Пелих Н.Л. – к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г.Пелиха Херсонського ДАЕУ;

Ушакова С.В. – к.с.-г.н., старший викладач кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г.Пелиха Херсонського ДАЕУ.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Горизонти розвитку сільськогосподарського виробництва та переробки в Україні» до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Пелиха Віктора Григоровича за такими основними напрямками: інноваційний розвиток тваринництва України; перспективи розвитку рослинництва у післявоєнний час; сучасний розвиток переробної та харчової галузі; екологічний стан аграрного виробництва; соціально-економічний розвиток сільського господарства.

Рекомендовано до друку Вченою радою біолого-технологічного факультету Херсонського державного аграрно-економічного університету (протокол №8 від 27.03.2024 р.).

Відповідальність за зміст, новизну та оригінальність наданого матеріалу несуть автори статей

© Херсонський державний
аграрно-економічний університет,
2024

<i>Томчук А.О., Каращук Г.В.</i> УРОЖАЙНІСТЬ ТА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ НАСІННЯ РІПАКУ ОЗИМОГО ЗАЛЕЖНО ВІД ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ ВИРОЩУВАННЯ В УМОВАХ ПОЛІССЯ УКРАЇНИ	177
<i>Федоненко Г.Ю., Каращук Г.В.</i> ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ ВИРОЩУВАННЯ НА ПРОДУКТИВНУ КУЩИСТІТЬ ТА УРОЖАЙНІСТЬ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ.....	179
<i>Щербина Д.М., Каращук Г.В.</i> ВИКОРИСТАННЯ РОЗСАДИ ТИПУ „FRIGO” У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ СУНИЦІ САДОВОЇ.....	183
СЕКЦІЯ 3. СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ПЕРЕРОБНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ	186
<i>Балабанова І.О.</i> ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ В УМОВАХ МОЛОКОЗАВОДУ ТОВ «АРМОЛ» м. АРЦІЗ, ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	186
<i>Балабанова І.О., Новікова Н.В., Бартків Л.Г.</i> ВИКЛИКИ І ЗАГРОЗИ ПОВ’ЯЗАНІ ІЗ ВИПУСКОМ ГЕННО МОДИФІКОВАНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	190
<i>Бобер А.В., Подпрятков Г.І., Кобезький С.Г.</i> ВПЛИВ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ ХМЕЛЕПРОДУКТІВ НА ЯКІСТЬ ПИВА.....	193
<i>Бурковецький О.О.</i> ХАРЧОВІ ВЛАСТИВОСТІ ДИНИ ЗВИЧАЙНОЇ (<i>CUCUMIS MELO L.</i>).....	197
<i>Велнечук О.О., Дзюндзя О.В.</i> СУЧАСНИЙ СТАН КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ.....	200
<i>Велнечук В.В., Новікова Н.В.</i> СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ЦУКРОВОЇ ГАЛУЗІ	204
<i>Вихованець Р.М., Горач О.О.</i> НЕОБХІДНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ НАССР НА ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ....	208
<i>Галенко О.О., Белінський О.В.</i> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПЕРЕРОБНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА.....	212
<i>Городнюк З.В.</i> ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ КОПЧЕНОГО СИРУ ХАЛУМІ.....	214
<i>Гусар А.О., Горач О.О.</i> РОЗВИТОК ОСНОВ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	217
<i>Заєць А.А., Балабанова І.О.</i> ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОКА І ЙОГО ВПЛИВ НА ВИРОБНИЦТВО МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГОСПОДАРСТВА ПІВДНЯ УКРАЇНИ	221
<i>Івченко В. М., Зірзак О. С., Полонська О. М, Соломонок А. Л.</i> ВИРОБНИЧІ ПОЗИЦІЇ БОРОШНОМЕЛЬНО-КРУП’ЯНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ У СУЧАСНИХ УМОВАХ	224
<i>Істоміна Ю.В., Горач О.О.</i> ВИРОБНИЦТВО ФРУКТОВОГО ПЮРЕ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ.....	228

*Вихованець Р.М. – здобувач другого
(магістерського) рівня першого року навчання,*

Горач О.О. – д.т.н., доцент

Херсонський державний аграрно-економічний університет,

Херсон

НЕОБХІДНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ НАССР НА ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Україна має великі можливості для вирощування овочів і виробництва овочевої продукції. Овочеконсервна промисловість - галузь харчової промисловості України, яка займається первинною переробкою та зберіганням овочів, картоплі та грибів та налічує близько 73 переробних підприємств. Основною продукцією галузі є: сушені овочі, картопля, мариновані овочі, гриби, овочеві та грибні консерви, свіжозаморожені овочі, екстракти, соки та ін. В Україні найбільш поширене виробництво соків і овочевих консервів, на півдні України це сучасні переробні підприємства, з переробки томатів, овочів та фруктів. На розвиток і діяльність підприємств цієї галузі впливає багато внутрішніх і зовнішніх факторів: жорстка конкуренція на ринках виробництва і збуту, коливання цін на продукцію, кліматичні умови і фактори вирощування овочів, характеристики продукції та потенціал підприємств тощо.

В Україні відсутні чіткі системні механізми розробки стратегії економічного розвитку харчової промисловості в умовах економічної та політичної кризи. Виробництво консервної продукції потребує різноманітної сировини, великої кількості технологічних процесів та їх параметрів і тісно пов'язане з розвитком усього агропромислового комплексу, що залежить від якості та наявності сільськогосподарської сировини та контролю якості як самої продукції та і дослідження критичних точок в технологічних процесах виробництва.

Останніми роками українська овочепереробна промисловість переживає кризу, коли виробництво овочевих консервів скорочується, а імпорту зростає. В

умовах ринкової економіки забезпечення сталого розвитку та ефективного функціонування національної економіки є першочерговим завданням сільського господарства України. Одним з шляхів вирішення кризового стану галузі є впровадження системи контролю якості з основами НАССР на підприємствах галузі. Тенденції розвитку світового сільського господарства та складність вирішення продовольчих проблем на міжнародному рівні вимагають більшої уваги до досліджень основних засад стандартизації та сертифікації харчових продуктів, а також впровадження на вітчизняних підприємствах базової системи управління якістю НАССР. У зв'язку з інтеграцією України в Європу необхідність запровадження та використання європейських та міжнародних стандартів якості є сьогодні необхідним завданням і має бути чітко визначена з урахуванням раціонального використання агропромислового комплексу, його потенціалу та напрямків розвитку посилення експорту.

Визначення критичних контрольних точок у виробництві для усунення ризиків виникнення ризиків передбачає розгляд операцій з виробництва харчових продуктів, які можуть включати постачання сировини, вибір інгредієнтів, обробку, зберігання, транспортування, складування та маркетинг. Повне та точне вимірювання СТС є основою для контролю факторів ризику. Інформація, зібрана під час аналізу небезпеки, має вирішальне значення для визначення того, які етапи процесу є критичними контрольними точками.

Критичні контрольні точки можуть бути розташовані на кожному етапі процесу та можуть відвернути, усунути або зменшити небезпеки до прийняттого рівня. Якщо виявлено, що на певній стадії виробничого процесу існує основний фактор ризику, але не вжито заходів для контролю фактору ризику на цій стадії чи інших стадіях процесу, то процес на цій стадії або стадії до чи після на етапі необхідно внести зміни в сам продукт або процес, щоб можна було здійснювати контроль.

Впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) на переробних підприємствах галузі повинен включати контроль критичних точок на

всіх стадіях технологічного процесу. Група НАССР повинна скласти блок-схему технологічного процесу, яка відображає всі етапи процесу в межах контролю за потужністю - від надходження неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, до постачання харчових продуктів споживачам та іншим клієнтам, включаючи їх підготовку, переробляння, пакування, зберігання та транспортування. Усі технологічні процеси повинні бути представленими в належній послідовності разом з відповідними технологічними даними. Блок-схема має бути достатньо зрозумілою та повною. При цьому необхідно уникати відображення у блок-схемі тих етапів, які не є частиною технологічного процесу.

На рис. 1 наведено приклад блок-схеми технологічного процесу.

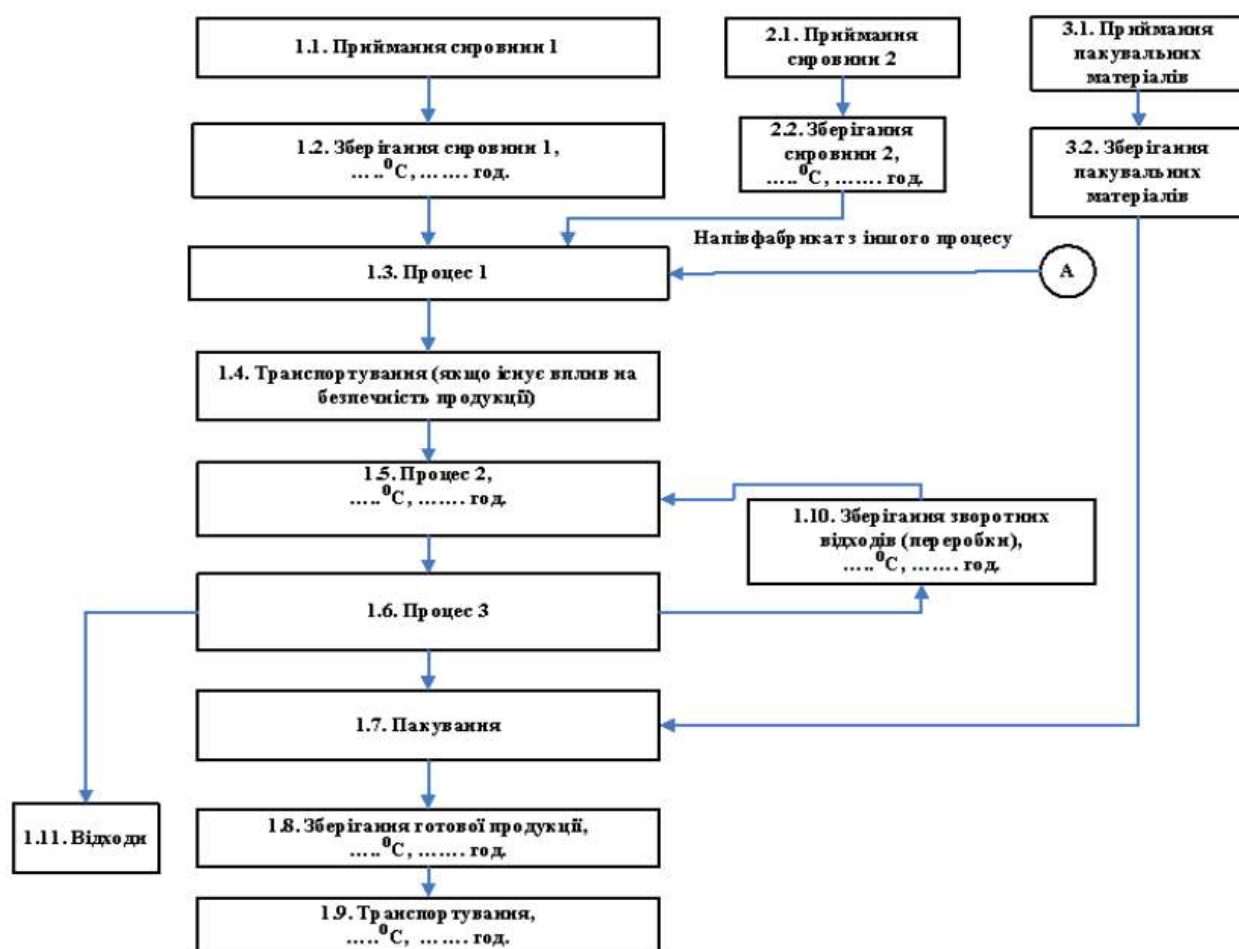


Рис. 1 Блок-схема технологічного процесу виробництва харчової продукції

Аналіз небезпечних факторів починається зі складання на кожному етапі технологічного процесу відповідно до блок-схеми та списку небезпечних факторів, поява яких є ймовірною. Контрольні заходи повинні здійснюватися відповідно до процедур та специфічних умов потужності для забезпечення їх ефективного впровадження. Група НАССР з урахуванням своїх знань та досвіду проводить аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів.

Таким чином, на основі аналізу та необхідності забезпечення високої якості харчової продукції на переробних підприємств галузі, можна зробити висновок, що сучасні підходи до забезпечення якості виробництва повинні враховувати не тільки перевірку якості готової продукції, а й забезпечити безпечне виробництво на всіх стадіях технологічного процесу заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР.

Література

1. Вихованець Р.М., Горач О.О. Особливості виробництва томатної пасти в умовах продовольчої безпеки / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 4. С. 94-101. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9032>
2. Горач О.О., Обґрунтування інноваційних технологій функціональних рецептур / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 6. С. 52-58. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9028>
3. 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. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9009>