

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 5

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

НТБ ОНХАТ

1. Бухгалтерський фінансовий облік: підручник для студентів спеціальності "Облік і аудит" вищих навчальних закладів [Ф.Ф. Бутинець та ін.]; під заг. ред. [і з передм.] Ф.Ф. Бутинця. - 8-ме вид., доп. і перероб. - Житомир: ПП "Рута", 2009. - 912 с. Видання підручника є восьмим (1-е вид. - 1998 р., 2-е - 2000 р., 3-тє- 2001р., 4-е- 2002 р., 5-те - 2003 р., 6-те - 2005 р., 7-ме - 2006 р.).
2. Лишилєнко О.В. Бухгалтерський облік: Підручник. - 3-3 тє вид., перероб.і доп.- Київ: Вид-во "Центр учбової літератури", 2009.-670с.
3. Первинний та аналітичний облік на підприємстві // навчальний посібник / П.М. Гарасим, Г.П. Журавель, Р.Ф. Бруханський, П.Я. Хомин. – Тернопіль. Пушкар М.С. Фінансовий облік / М.С Пушкар. – Тернопіль: Картбланш, 2006. – 628 с.
4. Писаренко Т.М. Характеристика діючої методики організації обліку готової продукції / Т.М. Писаренко // "Економічні науки". – Серія "Облік і фінанси". – Випуск 12 (45). Ч. 1. – 2015.-С.231-239.
5. Сопко В., Завгородній В. Організація бухгалтерського обліку, економічного контролю та аналізу: Підручник. - К.: КНЕУ, 2000. - 260 с..

НОВИЙ ПІДХІД ДО РИЗИКУ У СТАНДАРТІ ISO 22000:2018

Іокіманська А.С., студ.СВО «Магістр» ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Актуальність проблеми безпеки продуктів харчування з кожним роком зростає, оскільки забезпечення безпеки продовольчої сировини і продуктів харчування є одним з основних факторів, що визначають здоров'я людей і збереження генофонду. На території України запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів обумовлено на законодавчому рівні. Нині, із метою розроблення ефективної системи ідентифікації та моніторингу небезпек на всіх етапах ланцюга виробництва продукції оператори ринку запроваджують систему НАССР. Поряд з тим, необхідно пам'ятати, що підвищення рівня харчової безпеки можливе лише у випадку пошуку та розробки нових підходів до виявлення та ідентифікації ризиків пов'язаних з виробництвом харчових продуктів. У зв'язку з цим, базуючись на досвіді останніх років, Міжнародною організацією зі стандартизації у 2018 році було опубліковано нову версію стандарту ISO 22000: 2018 «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів - Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції» [1]. Особливістю даного стандарту є структура високого рівня, що спрощує його поєднання з іншими системами управління. Посилення зв'язку із документами Кодексу Аліментаріус та запровадження дворівневого циклу PDCA. Також відбулись деякі зміни щодо розуміння поняття «ризик».

Ризик – це вплив невизначеності, яка може вести як до позитивних так і негативних наслідків. У новій версії ISO 22000:2018 розрізняє ризик на операційному і бізнес рівні. Ризики на операційному рівні розглядається в контексті безпеки харчових продуктів як ймовірності несприятливого впливу на здоров'я і серйозності наслідків даного впливу, під час дії небезпеки. Слід відмітити, що відповідно до нової версії ISO 22000:2018 серед біологічних, фізичних та хімічних речовин, що містяться у харчових продуктах та можуть чинити негативну дію на здоров'я людини, особлива увага приділяється алергенам та радіологічним речовинам.

Питання щодо організаційних ризиків (бізнес-ризиків) орієнтовні на впевненість в тому, що система управління безпечністю зможе досягти намічених результатів, посилити бажаний ефект та буде направлена на постійне покращення. У контексті

управління організацією, позитивні відхилення, що викликані ризиками створюють можливості. Вони можуть стати причиною впровадження нових практик пов'язаних із застосуванням нових технологічних рішень, направлених на задоволення потреб споживача у контексті безпечності організації чи споживача. З метою усунення або мінімізації організаційних ризиків оператори ринку повинні не лише розробляти та впроваджувати заходи по реагуванню на них, а обов'язково проводити перевірку дієвості останніх.

Отже, перегляд операторів ринку дієвості розробленої та запровадженої на потужностях виробництва системи менеджменту безпечності у відповідності з оновленими вимогами стандарту ISO 22000:2018 дасть можливість віднайти можливості, що дозволять досягти конкретних бізнес-цілей.

Науковий керівник к.т.н., доцент Вашека О.М.

Література

1. Международный стандарт ISO 22000:2018 Система менеджмента пищевой безопасности. Требования к любой организации, участвующей в цепи создания пищевой продукции. Для учебных целей. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://iso-management.com/wp-content/uploads/2018/09/ISO-22000-2018.pdf>

СОУСИ ІЗ ІМУНОМОДУЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Масляк І.В.	101
СУХІ СНИДАНКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ	
Якименко І.О.	102
НЕТРАДЦІЙНІ ЕКСТРАКТИ ДЛЯ КОРИСНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Терентьєва А.К.	104
ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ У БОРОШНЯНИХ ВИРОБАХ	
Мукан І.А.	105
НОВІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАФІНІВ	
Гончарук Н. В.	106
ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Серенко А.А.	108
ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЇ РОСЛИННИХ «МОЛОЧНИХ» НАПОЇВ	
Твердохліб А., Доценко Ю.І.	110
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗБАГАЧЕНОЇ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ	
Руслана Ш.Ю.	112

РОЗДІЛ 5 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВЛАСНИЙ КАПІТАЛ ПІДПРИЄМСТВА: ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЙОГО ФОРМУВАННЯ	
Митрофанов О.С.	115
ПОНЯТІЙНИЙ АПАРАТ ТЕРМІНУ «ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ» ЯК ОБ'ЄКТ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ	
Горбатюк І.С.	116
НОВИЙ ПІДХІД ДО РИЗИКУ У СТАНДАРТІ ISO 22000:2018	
Іокіманська А.С.	118

РОЗДІЛ 6 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОСОБЛИВОСТІ ТЕМПЕРУВАННЯ ДЕСЕРТНОГО ШОКОЛАДУ	
Маринова Г.Г.	121
СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНИЙ МЕТОД ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЗНАЧЕННЯ БАРВНИКІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.	122
ВИБІР КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ТВЕРДИХ ПАРФЮМЕРНИХ КОМПОЗИЦІЙ	
Маринова Г.Г.	124

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4