

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XII Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

тимчасового полегшення незначного болю, зокрема, у м'язах, суглобах, спині. Широко застосовується у косметичних засобах та масках для волосся, оскільки через подразнення шкіри виявляє властивість посилювати кровообіг, стимулювати коріння волосків, водночас покращуючи ріст волосся. Капсаїцин використовують у композиціях для обгортання тіла з метою схуднення та боротьби з целюлітом.

Висновок. Капсаїцин та його похідні є подразнювальними засобами природного походження. Це перспективні природні сполуки для використання у медицині та косметології.

Науковий керівник – канд. хім. наук,
доцент Ковальова С.О.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

**Сагієнко М.С., Нетудихата К.О., студенти 2 курсу
СВО «Магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Безпечність харчових продуктів, зокрема молочних, є важливим питанням, нерозривно пов'язаним зі здоров'ям суспільства у всіх країнах світу. За даними Всесвітньої організації здоров'я (ФАО ВООЗ). захворювання, що асоціюються з харчовими продуктами, є надзвичайно складною для вирішення проблему не тільки у країнах, що розвиваються, а й у розвинутих країнах, з огляду на суттєву шкоду для здоров'я людей та значні економічні збитки. Понад третини населення розвинутих країн потерпають від харчових захворювань кожного року [1].

Відповідно до Закону України «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 № 1870-IV та Міжнародного співробітництва у сфері забезпечення належної якості та безпечності молока, молочної сировини і молочних продуктів здійснюється за такими принципами:

- участь України у роботі міжнародних організацій;
- укладання міжнародних договорів;
- гармонізація нормативної документації, норм і правил з міжнародними документами, нормами та правилами, які визначають вимоги до якості й безпечності молока, молочної сировини і молочних продуктів, а також ветеринарно-санітарними вимогами;

- обмін інформацією щодо заходів, які вживаються для забезпечення належної якості та безпечності молока, молочної сировини і молочних продуктів [2].

Запровадити системи управління безпечними харчовими продуктами вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. В Україні застосування систем ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які виробляють або вводять в обіг харчові продукти GMP (Good Manufacturing Practice – гідна практика виробництва) – для країн ЄС [3]. Цього вимагають Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування» [4].

На базі концепції НАССР було розроблено декілька стандартів, які застосовуються в окремих країнах і регіонах або в окремих ланках харчового ланцюга. Найбільш застосовуваними є такі стандарти:

- ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» щодо вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга – стандарт, розроблений Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO);
- BRC (British Retail Consortium Global Standard) – британський стандарт асоціації роздрібних торгівців;
- IFS (International Food Standard) – міжнародний стандарт роздрібних торгівців;
- Dutch HACCP – голландський стандарт на систему НАССР;
- FSSC 22000:2010 – стандарт для виробників окремих категорій харчових продуктів, що поєднує вимоги ISO 22000:2005 та PAS 220:2008, прийнятий об'єднанням спеціалістів з харчової безпеки GlobalFoodSafetyInitiative (GSFI) [5].

Для забезпечення контролю якості у виробництві молока-сировини, молочних продуктів підприємства мають дотримуватися ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005). Для запровадження систем контролю якості та безпечності стандарти ДСТУ ISO поєднують ключові елементи, як-то: інтерактивне інформування; системне керування; програми-передумови; принципи НАССР.

У сучасних умовах та на перспективу здобуття якісної молочної сировини, готових молочних продуктів необхідно:

1. Покращити вимоги вітчизняної нормативної документації, створити адекватну систему контролю та безпечності харчової продукції, гармонізувати нормативно-правові акти.

2. Забезпечити підприємства молочного виробництва запобіжними заходами, такими як принципи Належної виробничої практики (GMP).

3. Запровадити на підприємстві систему ідентифікації та оцінювання небезпечних факторів НАССР.

Література

1. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР, Київ. 2010.

2. Закон України «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 № 1870-IV

3. Електронний ресурс: <http://www.certsystems.kiev.ua/uk/dstu-4161-ili-iso-22000/sistemi-upravlinnya-bezpekoyu-xarchovix-produktiv-xassp-za-dstu-4161-abo-iso-22000.html>

4. Електронний ресурс: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16>

5. Варивода А.А. Определениекритическихконтрольныхточек молочного сырья и продукции с помощьюсистемы ХАССП // Труды КГАУ. 2010. № 27. С. 177-181.

Наукові керівники – канд. техн. наук,
старший викладач Ланженко Л.О.,
канд. техн. наук, доцент Дец Н.О.

ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯКИХ СИРІВ НА ПРИКЛАДІ СИРУ «АДИГЕЙСЬКИЙ»

Супрун А.Ю., Губа С.О.
Сумський національний аграрний університет,
м. Суми

Перспективними напрямками розвитку молочної промисловості є удосконалення технологічного обладнання, маркетингової політики, пакування, збільшення інноваційних розробок та розширення асортименту сирів, які мають підвищений рівень рентабельності. Рентабельність виробництва м'яких сирів вища, ніж твердих з огляду на менший термін визрівання, менших витрат на сировину та виробництво одиниці готового продукту. Їхня гнучка цінова політика порівняно з твердими сирами та щораз вищий попит спонукають українських підприємців до інвестування у цей напрямок виробництва сиру, а також технологів, до розширення асортименту.

ВПЛИВ ПАКОВАННЯ НА ЗМІНУ МАСОВОЇ ЧАСТКИ ВОЛОГИ В СИРІ КИСЛОМОЛОЧНОМУ ВПРОДОВЖ ЗБЕРІГАННЯ Мазур М.В.....	199
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЕРИТРИТОЛУ ТА СОЛОДКОГО ЕКСТРАКТУ З ЛИСТЯ СТЕВІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СУХОЇ СУМІШІ ДЛЯ МОРОЗИВА Наливайко А.В., Хандучка А.О.....	201
КАПСАЇДИН: ВЛАСТИВОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ Пашкевич М. О., Коробка Ю. В.....	203
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Сагієнко М.С., Нетудихата К.О.....	204
ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯКИХ СИРІВ НА ПРИКЛАДІ СИРУ «АДИГЕЙСЬКИЙ» Супрун А.Ю., Губа С.О.....	206
ТОНІЗУВАЛЬНИЙ НАПІЙ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ З ДОДАВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ ТА ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ НАПОВНЮВАЧІВ Сушков В.В.....	208
ХАРЧОВІ ВОЛОКНА В ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРІВ Хмельюк Т.А.....	209
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Шаров Ю.М., Протащук С.С.....	211
БРИНЗА ЯК СКЛADOVA РАЦІОНУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Юхновець А.Д.....	213
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...	216
AN IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY OF FISH POLYCOMPONENT PRODUCTS BASED ON PECTINE	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.