

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

подібних розбіжностей, що не є обґрунтовані необхідним чином, дозволяє передбачити можливість виникнення певних технічних торговельних бар'єрів у міждержавних збутових операціях.

Як висновок за результатами проведеної роботи, можна констатувати, що адаптація національних норм у відповідності з міжнародними передовими аналогами є позитивним явищем, проте актуальним і необхідним є ґрунтовніша та повна гармонізація вимог відносно вмісту основних забруднюючих речовин у харчових продуктах, що є чинними в нашій державі.

ЗАХОДИ ЩОДО ПОПЕРЕДЖЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА УПАКОВКИ

**Булгар Д.М., студент III курсу факультету ТтаТХПіПБ
Черватюк К.В., студент III курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Фальсифікація - дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару або зменшення його кількості за збереження найхарактерніших, але не істотних властивостей. Існує різниця в поняттях фальсифіковані товари, товари-замінники (сурогати і імітаторами) і дефектні товари, хоча вони і можуть використовуватися для цілей фальсифікації. Вони не будуть фальсифікованими, якщо на маркуванні або в товаросупровідній документації вказано їхнє справжнє походження, тобто їх справжнє найменування і ціни відповідають якості і походженню.

Фальсифіковані харчові продукти, упаковка - харчові продукти, упаковка, навмисне змінені (підроблені) та (або) мають приховані властивості і якість, інформація про яких є свідомо неповна чи недостовірна. Якість харчових продуктів - сукупність характеристик харчових продуктів, здатних задовольняти потреби людини в їжі при звичайних умовах їх використання. Харчові продукти характеризуються: харчовою цінністю і безпекою. Харчова цінність харчового продукту - сукупність властивостей харчових продуктів, при наявності яких задовольняються фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах і енергії. Безпека харчових продуктів - стан обґрунтованої впевненості в тому, що харчові продукти при

звичайних умовах їх використання не є шкідливими і не становлять небезпеку для здоров'я людини.

Методи виявлення фальсифікації - органолептичні; вимірювальні; розрахункові (при вартісної фальсифікації); експертні; соціологічні; -реєстраційні. Органолептичні методи - це методи визначення значень показників якості продукції за допомогою органів почуттів. Вимірювальні методи - методи визначення дійсних значень показників якості за допомогою технічних пристроїв. Експертні методи - методи оцінки групою експертів в умовах невизначеності або ризику. Розрахункові методи - методи оцінки із застосуванням математико-статистичних методів. Соціологічні методи засновані на соціологічних опитуваннях населення або будь-якої його частини. Реєстраційні методи засновані на спостереженнях і підрахунках числа об'єктів, обраних за певною ознакою.

Заходи з попередження та боротьби з фальсифікацією. Фальсифікація продукції завдає шкоди: споживачам; виробникам натуральної продукції; в цілому державі. Самому найбільшому ризику піддаються споживачі фальсифікованої продукції, які також несуть великі втрати. Споживачам товарів наноситься при цьому матеріальні та моральні збитки. Для запобігання надходженню на вітчизняний ринок фальсифікованої продукції необхідно проводити заходи попереджувального і карального характеру.

Запобіжні заходи можна поділити на заходи соціальні і адміністративні. Вони повинні попереджати правопорушення, пов'язані з обманом споживачів і одержувачів за допомогою різного виду фальсифікацій товару. *Соціальні заходи:* підготовка фахівців, їх інформаційне забезпечення; інформація споживачів про ознаки натуральної та фальсифікованої продукції; розробка сучасних методів ідентифікації та виявлення фальсифікації; підйом морально-етичних підвалин суспільства; підвищення активності громад щодо захисту прав споживачів в боротьбі з фальсифікованою продукцією. *Адміністративні заходи:* посилення державного контролю; створення органів незалежної експертизи; вдосконалення роботи органів з сертифікації продукції; визначення порядку простежуваності, знищення небезпечних і переробки (перемаркування) безпечних фальсифікованих товарів; вдосконалення порядку реєстрації юридичних осіб і ліцензування окремих видів діяльності, запровадження відповідальності за фальсифіковану продукцію не тільки для її виробників, а й реалізаторів, тобто торгівлі.

Міри покарання або правоохоронні: вдосконалення законодавчої бази, тобто розробка законів, що передбачають відповідальність, за фальсифікацію продукції, а також процедури

перевірки виконання цих законодавчих актів; вдосконалення нормативної документації, по ідентифікації продукції і методам виявлення фальсифікації. Безпечний фальсифікований товар може бути придатний на харчові цілі і умовно придатним. Придатний на харчові цілі фальсифікований товар може бути піддано пере маркуванню і уцінки або відправці на переробку або кормові цілі. Умовно придатний на харчові цілі фальсифікований товар підлягає відправці на переробку або кормові співали, або на знищення підлогу контролем відповідних органів.

Наукові керівники – д-р техн. наук, професор Верхівкер Я.Г.
канд. техн. наук, доцент Мирошніченко О.М.
канд. техн. наук, доцент Недобійчук Т.В.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА БІОПРЕПАРАТІВ

**Івахнова В.І., студентка IV курсу факультету ТВтаТБ
Найдьонова Л.С., студентка IV курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

В сучасному світі актуальним є перехід на органічне землеробство, яке передбачає широке застосування біопрепаратів. На біодобрива припадає 17% світового ринку, на біостимулятори - 30% ринку, а на біозахист - 53%.

Приблизно 80% біопрепаратів, що застосовуються в сільському господарстві, використовуються для вирощування овочів і фруктів. А вони, в свою чергу, можуть надходити на подальшу переробку чи безпосередньо для реалізації в свіжому вигляді.

Важливою складовою виробництва якісних продуктів харчування є простежуваність всього ланцюга виробництва від вирощування сировини до упаковки готового продукту. Саме тому всі інгредієнти продукту або біопрепарати, які застосовуються у процесі вирощування, мають проходити суворий технологічний контроль.

Експертна оцінка проводиться для вирішення певного кола завдань, точний перелік яких формується, в залежності від цілей і ситуації, що викликали потребу в її призначенні.

НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Мурадов М. А.....	132
РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.....	134
АНАЛІЗ ПРАКТИКИ ВСТАНОВЛЕННЯ ДОПУСТИМИХ НОРМ ВМІСТУ КОНТАМІНАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Антюшко Д.П.....	135
ЗАХОДИ ЩОДО ПОПЕРЕДЖЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА УПАКОВКИ Булгар Д.М., Черватюк К.В.....	137
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БІОПРЕПАРАТІВ Івахнова В.І., Найдьонова Л.С.....	139
БЕЗОПАСНОСТЬ НАНОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Козин Д.О.....	141
ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА В ТУРИЗМІ Молотова С.П.....	144
БЕЗПЕЧНІСТЬ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ Серебрій В.М.....	146
ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Сеферян А.А.....	148
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСИВСТЕЙ М'ЯКИХ СИРІВ ФЕТА Фабріка О.О.....	150
АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ Чікунда О.М.....	152