

Министерство образования Республики Беларусь  
Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия»

*XI МЕЖДУНАРОДНАЯ  
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ*

**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ  
ПРОИЗВОДСТВ**

**Тезисы докладов  
XI Международной научно-технической конференции**

**20 – 21 апреля 2017 года**

Могилев, МГУП 2017

**УДК 664 (082)**

**ББК 36.81я43**

**Т38**

Редакционная коллегия:

**Акулич А.В.** – проректор по научной работе, д.т.н., профессор, отв. редактор

**Ульянов Н.И.** – декан механического факультета, к.т.н., доцент, отв. секретарь

**Пискун Т.И.**, доцент кафедры ТПОПМ, к.т.н., доцент, председатель секции «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов»

**Кирик И.М.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой МАПП, председатель секции «Оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств»

**Роганов Г.Н.**, д.х.н., профессор кафедры ХТВМС, председатель секции «Физико-химические аспекты пищевых и химических производств»

**Тимофеева В.Н.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТПП, председатель секции «Технология пищевых производств»

**Косцова И.С.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТХП, председатель секции «Технология хлебопродуктов и кондитерских изделий»

**Шингарева Т.И.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТММП, председатель секции «Технология молока и молочных продуктов»

**Болотько А.Ю.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТОТ, председатель секции «Товароведение и организация торговли»

**Акулич А.В.**, д.т.н., профессор, проректор по научной работе, председатель секции «Процессы и аппараты пищевых производств»

**Поддубский О.Г.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТХТ, председатель секции «Холодильная техника и теплофизика»

**Кожевников М.М.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой АТПП, председатель секции «Автоматизация и компьютеризация пищевых производств»

**Ефименко А.Г.**, д.э.н., доцент, зав. кафедрой ЭиОП, председатель секции «Экономические проблемы перерабатывающих отраслей АПК»

**Мирончик А.Ф.**, к.т.н., доцент, зав. кафедрой охраны труда и экологии, председатель секции «Экология и безопасность технологических процессов в АПК»

**Цымбаревич Е.Г.**, ст. преподаватель кафедры АТПП

**Богуслов С.В.**, ст. преподаватель кафедры АТПП

**Щемелев А.П.**, к.т.н., доцент, зав. НИСОм

Содержание и качество тезисов является прерогативой авторов.

**Техника и технология пищевых производств:** тезисы докладов XI Международной науч.-техн. конференции, 201-21 апреля 2017 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2017. – 507 с.

ISBN 978-985-6985-83-9.

Сборник включает тезисы докладов участников XI Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

**УДК 664 (082)**

**ББК 36.81я43**

**ISBN 978-985-6985-83-9**

© Учреждение образования  
«Могилевский государственный  
университет продовольствия»,  
2017

16	Принципы настр для предприятий розничной торговли Мардар М.Р., Устенко И.А.	370
17	Спельта как перспективное сырье для производства каш быстрого приготовления Мардар М. Р., Статева М.С.	371
18	Представление информации об отечественных продуктах питания для детей дошкольного и школьного возраста на основе использования WEB – технологий Масанский С.Л., Медякова Е.И., Ковалева Е.А.	372
19	Оценка стоимостных показателей соусов с плодоовощными добавками Масанский С.Л., Рыбакова Т.М., Рыбакова Я.А.	373
20	Использование близкриоскопических температур для повышения качества и сохранности мясных изделий Масанский С.Л., Рыбакова Т.М.	374
21	Изучение современного ассортимента, товароведных характеристик сыров для детского питания и развитие их ассортимента Молоткова К.Г., Рыбакова Т.М.	375
22	Формирование навыков менеджеров для эффективной работы предприятий ресторанного бизнеса Пивоваров В.К., Берген Д.А.	376
23	Продуктовая матрица для организации лечебно-профилактического питания в условиях производственной среды в ОАО «Гродноазот» Пинчукова Ю.М., Чугай Н.В.	377
24	Исследование качества рыбы семейства карповых Почицкая И.М., Красовская Е.С.	378
25	Исследование рынка и оценка качества сахарного печенья Ржеутская Е.Э, Смольская А.О.	379
26	Конкурентные преимущества и конкурентоспособность пищевых продуктов Рощина Е.В., Люговская Л.В.	380
27	Анализ качества и ассортимента масла сладкосливочного «Крестьянского» Ручиц А.О., Заболоцкая Т.А.	381
28	Товароведно-экспертная оценка темного пива Сергейчик С.А., Шидловский В.А.	382
29	Увеличение объемов продаж мармелада отечественного производства в ТЦ «Корона» с помощью планограммы Стасевич И.П., Лось В.С.	383
30	Технологии адресного хранения как основа для рационального размещения товаров на складе Стасевич И.П., Макаренко А.Д.	384
31	Биобезопасности мясокостной муки Удалова Е.О., Гапеенко Н.Е.	385
32	Особенности маркировки органических продуктов Удалова Е.О., Гончаронок В.А.	386
33	Конструирование экопродуктов из плодов и ягод дикорастущих растений предгорной зоны республики адыгея Хатко З.Н., Колотий Т.Б.	387
34	Полилактид – полимерная основа для производства современной упаковки Щербина А.Л., Ткаченко Л.М., Болотько А.Ю.	388
35	Товароведные аспекты организации торговли сокосодержащими напитками Чернигина Е.Н.	389

## ПРИНЦИПЫ НАССР ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Мардар М.Р., Устенко И.А.

Одесская национальная академия пищевых технологий  
г. Одесса, Украина

В 2016 г. в Украине вступили в силу изменения к Закону Украины «Об основных принципах и требованиях к безопасности и качеству пищевых продуктов». Закон ввел систему контроля безопасности пищевых продуктов на всех этапах от производства до оборота пищевых продуктов. Внедрение системы НАССР позволит выявить угрозу на раннем этапе и предотвратить производство опасного продукта и, соответственно, попадание такого продукта к потребителю. На законодательном уровне это закреплено в форме требования обязательного внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов на принципах НАССР. Возможность ввести упрощенный НАССР предусмотрена и для следующих операторов рынка: предприятий розничной торговли, пекарен, ресторанов, кафе.

В первую очередь внедрение стандартов ISO серии 22000 и системы НАССР проводили торговые сети с иностранным капиталом, работающие по принципу стран Европы. За несколько лет подключились и украинские сетевые торговые центры.

Цель исследований – составление НАССР-плана для предприятия розничной торговли.

На примере условного предприятия розничной торговли, на котором предусмотрено производство булочных изделий, нами предложен возможный алгоритм определения критических точек контроля (КТК). Для этого в первую очередь рабочей группой по составлению НАССР-плана разработана технологическая схема организации торгового и технологического процессов, по которой далее проводили идентификацию опасных факторов. В технологической схеме описаны все действия и процедуры, связанные с торговыми и технологическими процессами по производству булочных изделий, начиная с приема, приобретения сырья, вспомогательных материалов, выпекания и заканчивая реализацией потребителю.

Оценивали тяжесть последствий от реализации опасного фактора в баллах согласно критериям. Степень учитываемости оценивали в соответствии с диаграммой (рис. 1).



Рис. 1 - Диаграмма анализа рисков при производстве булочных изделий

При попадании потенциально опасного фактора на границу, фактор считался учитываемым. Применение диаграммы анализа рисков при управлении качеством булочных изделий, позволяет выявить потенциально опасные риски их производства, которые необходимо учитывать в дальнейшем при определении ККТ и составлении НАССР-плана.