

**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

АНАЛІЗ ПРАКТИКИ ВСТАНОВЛЕННЯ ДОПУСТИМИХ НОРМ ВМІСТУ КОНТАМІНАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

**Антюшко Д.П., канд. техн. наук, доцент
Київський національний торговельно-економічний університет
м. Київ**

Одним із основоположних прав громадян нашої держави, що закріплені як Конституцією України, так і законами, зокрема «Про захист прав споживачів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», та іншими законодавчими та підзаконними актами є право безпечності та належну якість, у тому числі харчової продукції, яку споживачами якої кожен із нас є щодня.

Сучасні підходи до процесу повноцінного забезпечення харчових потреб організму людини передбачають необхідність приділення значної уваги процесу розробки, виробництва, виведення на ринок, товаропостачання, оптової та роздрібною реалізації харчових продуктів, що мають відповідати усім передбаченим і визначеним санітарним вимогам та нормам.

Постійне зростання вимог до безпечності та якості продуктів, що є одним із основних факторів підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств, які займаються їх виробництвом (виросуванням), зберіганням, логістичним постачанням і збутом, необхідність забезпечення умов для належної добросовісної торгівлі, що буде максимально відповідати очікуванням клієнтів та споживачів і демонструвати довготермінові плани щодо перебування на ринку для залучення інвестицій, є нині серед базових економічних і соціальних завдань України. Особливо важливого значення створення й впровадження визнаних на глобальному міжнародному ринку належних умов ведення бізнесу, у тому числі виробництва, постачання та торгівлі, набувають в умовах реалізації відповідних заходів щодо імплементації підписаної та ратифікованої Угоди про асоціацію нашої держави та Європейським Союзом. Для вирішення даного пріоритетного завдання необхідними є вивчення, адаптація та закріплення на вітчизняному рівні норм, що б дали змогу гарантувати кінцевим споживачам належний рівень безпечності, що буде відповідати сучасному рівню загальносвітового наукового розвитку. Одним із основних напрямів роботи, направленої на досягнення цього, є вивчення й аналіз загальносвітових і передових норм щодо

встановлення показників безпеки харчових продуктів, зокрема контамінантів, та їх гармонізація з відповідними нормами, що будуть закріплені законодавчо та нормативно на національному рівні.

Аналіз норм вмісту контамінантів, що діють у ЄС, свідчить про їх встановлення на основі рекомендацій Всесвітньої організації охорони здоров'я та комісії Кодекс Аліментаріус. Відповідними законодавчими актами ЄС є Регламент Комісії (ЄС) №315/93 про встановлення процедур Спільноти щодо контамінантів у харчових продуктів, і Регламент Комісії (ЄС) №1881/2006 щодо встановлення максимального рівня певних контамінантів у харчових продуктах.

Регламентом Комісії (ЄС) № 315/93 передбачено, що забруднюючою речовиною вважають будь-яку, що не додана навмисно до харчового продукту, проте наявна в ньому в результаті процесу виробництва (включаючи процеси вирощування рослин і тварин), переробки, підготовки, обробки, пакування, транспортування, зберігання таких продуктів харчування або в результаті забруднення навколишнього середовища. Відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) № 1881/2006 визначено, що з метою усунення бар'єрів, забезпечення рівних умов конкуренції для всіх учасників ринку, високого рівня захисту споживачів зафіксовано єдині норми прямої дії, визначаючи максимально допустимі рівні контамінантів, якими відповідно до Додатку є нітрати, мікотоксини, метали Плюмбум, Кадмій, Меркурій, неорганічне Олово, 3-монохлорпропан-1,2-діолу (3-МХПД), діоксини, поліхлоровані біфеніли (ПХБ), поліциклічні ароматичні вуглеводні. Також цим же документом регламентовано межі їх граничного вмісту

З метою реалізації положень додатку 3 до Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом Міністерством охорони здоров'я України прийнято Наказ № 1238 «Про внесення змін до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», що є чинним з 04.02.2021 р. Визначено, що харчові продукти та / або інгредієнти, що перебувають в обігу в Україні, мають відповідати нормам цього документу. Учасники ринку, що забезпечують обіг харчової продукції, зобов'язані дотримуватись цих вимог із використанням належної виробничої практики на усіх етапах харчового ланцюга. Необхідно зауважити, що загалом за своїм змістом він дає змогу забезпечити гармонізацію з визначеними нормами, що є чинними на території держав ЄС. У той же час, за певними показниками, зокрема вмісту нітратів у певних свіжих овочах, мікотоксинів у деяких горіхоплідних, він характеризується дещо нижчими кількісними нормами. Наявність

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

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