

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
76 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2016**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії  
18 – 22 квітня 2016 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова  
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б. В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капрельянц Л. В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Амбарцумянц Р. В., д-р техн. наук, професор  
Безусов А. Т., д-р техн. наук, професор  
Віннікова Л. Г., д-р техн. наук, професор  
Гапонюк О. І., д-р техн. наук, професор  
Жигунов Д. О., д-р техн. наук, доцент  
Іоргачева К. Г., д-р техн. наук, професор  
Коваленко О. О., д-р техн. наук, ст. наук. співробітник  
Крусір Г. В., д-р техн. наук, професор  
Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор  
Мілованов В. І., д-р техн. наук, професор  
Осипова Л. А., д-р техн. наук, доцент  
Павлов О. І. д-р екон. наук, професор  
Плотніков В. М., д-р техн. наук, доцент  
Савенко І. І. д-р екон. наук, професор  
Тележенко Л. М. д-р техн. наук, професор  
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор  
Ткаченко О. Б., д-р техн. наук, доцент  
Хобін В. А., д-р техн. наук, професор  
Хмельнюк М. Г., канд. техн. наук, доцент  
Станкевич Г. М., д-р техн. наук, професор  
Черно Н. К., д-р тех. наук, професор

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ І  
ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ АГРОПРОМИСЛОВОГО  
КОМПЛЕКСУ**

З метою ліквідації тяжких наслідків пожеж на кухнях закладів РГ доцільно встановити спеціалізовану систему автоматичного пожежегасіння. Прикладом таких систем виступають: автоматична система кухонного пожежегасіння Buckeye Kitchen Mister (США), а також система локального гасіння кухонного обладнання Brand Kitchen Safe (BKS). Автоматична система кухонного пожежегасіння Kitchen Mister є інноваційним рішенням в харчовій промисловості для пригнічення спалахів на кухнях закладів громадського харчування. Система BKS призначена для захисту кухонного обладнання від пожеж, які виникають у зв'язку з поломкою технологічного обладнання (фритюрниці, грилі, жаровні), а також спалаху жирових відкладень на витяжних зонтах та повітровідводах.

Перевагами цих спеціалізованих установок є ефективність у порівнянні з іншими видами пожежегасіння; естетичний та компактний вид; спеціально розроблений вогнегасильний склад безпечний для організму людини; склад не наносить збитків коштовному обладнанню і можна швидко поновити працездатність закладу після активації.

## **ПРОГРАМА SAFEAGRI КОМПАНІЇ ГЛЕНКОР ГРЕЙН УКРАЇНА**

**Фесенко О. О., канд. техн. наук, доцент, Лисюк В. М., канд. техн. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій**

Підприємство з іноземними інвестиціями Гленкор Грейн Україна — дочірнє підприємство Гленкор Інтернешнл АГ — однієї із вагомих світових компаній, що займаються природними ресурсами. Гленкор Грейн Україна відіграє провідну роль в українському аграрному секторі своєю міцною позицією у експортній торгівлі, підтриманою широкою мережею лінійних елеваторів, фермерським виробництвом, заводом переробки насіння соняшника та глибоководними портовими потужностями. Працює в Україні з 1996 р.

Як і у кожній світовій компанії у Гленкор Інтернешнл АГ є свій кодекс корпоративної етики — Корпоративна практика Гленкор (КПП).

Перший розділ стандарту адміністративного управління — «Безпека», який проголошує головним пріоритетом охорону здоров'я та забезпечення безпеки праці усіх працівників на робочих місцях. В галузі охорони здоров'я та безпеки компанія практикує превентивний підхід, а метою є безперервне підвищення ефективності профілактики професійних хвороб і травм. Безпека працівників є основним пріоритетом компанії: усі смертельні випадки, професійні захворювання і травми можна запобігти. Тому усі працівники компанії повинні взяти на себе відповідальність за дотримання безпеки і здоров'я на робочому місці.

Гленкор прагне створювати робочі місця, на яких показники смертельних випадків, травм і професійних захворювань зведені до нуля. Компанія підтримує культуру безпеки, яка заснована на принципах охорони здоров'я і безпеки праці та передбачає прояв сильних лідерських якостей керівників всіх рівнів оперативного управління, високий рівень охоплення співробітників і підрядників приділяє особливу увагу виявленню небезпек, аналіз ризиків і керуванню ними. Кожний з працівників має право перервати робочу діяльність, якщо визнає її небезпечною.

Програма компанії Гленкор SAFEAGRI розроблена співробітниками агронапрямку і призначена для керівників, співробітників і підрядників для реалізації заходів щодо запобігання нещасним випадкам та ризикам отримання важких травм. Основоположними елементами цієї програми є Правила запобігання нещасним випадкам і Протоколи з контролю смертельних ризиків.

Правила запобігання нещасним випадкам. Націленість на дійсне запобігання важким і смертельним нещасним випадкам в агронапрямку Гленкор вимагає застосування жорстких заходів дисциплінарного характеру у разі навмисних порушень Правил (як мінімум, письмове попередження та/або відсторонення від роботи і, як максимум, до звільнення), не допускаючи виникнення і розвитку надзвичайної ситуації. Правила поширюються на всіх співробі-

тників, тимчасових співробітників, підрядників, відвідувачів та інших осіб, безпека яких може піддатися ризику на виробничих майданчиках агронапрямку Гленкор. Відправною точкою Правил є положення про право праці в безпечних робочих умовах, в поверненні додому здоровими.

Правила запобігання нещасним випадкам:

1. Ніколи не приходьте на роботу в стані алкогольного або наркотичного сп'яніння.
2. Завжди носіть запропоновані засоби індивідуального захисту і використовуйте необхідне захисне спорядження чи обладнання відповідно до правил виконання конкретної роботи.
3. Завжди використовуйте відповідні засоби захисту під час роботи на висоті.
4. Ви можете працювати на обладнанні, тільки якщо ви пройшли відповідне навчання і маєте на це дозвіл вашого керівника.
5. Завжди блокуйте джерела енергії на обладнанні або в місцях, де існує ризик неконтрольованого впливу на вас, перевіряйте фактичну відсутність енергії перед початком роботи відповідно до правил блокувань джерел енергії.
6. Ніколи не відключайте і не змінюйте конструкцію або режим роботи систем захисного та аварійного відключення обладнання без відповідного документального дозволу.
7. Ніколи не входьте і не перебувайте в зонах роботи самохідного обладнання без дозволу.
8. Ніколи не входьте і не перебувайте в небезпечних зонах без дозволу.
9. Завжди повідомляйте про всі травми і про небезпечні ситуації та умови.
10. Не проносьте і не використовуйте джерела тепла, вогню або потенційного іскроутворення у вибухопожежонебезпечних зонах. Будь-яка вогнева робота може здійснюватися тільки в спеціально обладнаній і позначеній зоні відповідно до інструкції і тільки за нарядом-допуском проведення вогневих робіт.

Протоколи з контролю смертельних ризиків встановлюють мінімальні вимоги до послідовного управління небезпечними випадками у компанії Гленкор. Вони описують мінімальні вимоги, які повинні виконуватися на кожному підприємстві компанії. В цих протоколах, в процесі підготовки, реалізації і підтримки виконання, враховані законодавчі акти з питань безпеки праці України.

Протоколи не можуть включати в себе всі смертельні небезпеки, які можуть існувати або з якими можуть зіткнутися співробітники підприємств, але їх результати акцентують увагу на небезпеках, які привели до недавніх подій зі смертельними наслідками і потенційно небезпечними випадками.

Структура Протоколу: мета, яка описує призначення Протоколу; відповідні Правила запобігання нещасним випадкам; виконання через:

- а) проведення аналізу ризиків для кожної смертельної небезпеки;
- б) розробка планів або процедур управління, що відповідають вимогам Протоколу.

Підприємства зобов'язані проводити самостійну оцінку і повідомляти про статус їх відповідності Протоколам керівництву Агронапрямку Гленкор.

Агронапрямок зобов'язаний проводити аудити і перевіряти прогрес та поточний статус кожного Протоколу на підприємствах і в підрозділах.

### Список літератури

1. Glencore [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.glencore.com/> – Назва з екрану.
2. Graintrade [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://graintrade.com.ua/holding/> – Назва з екрану.

АНАЛІЗ ЧИННИХ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ	
<b>Хоренжий Н. В., Волошенко О. С.</b> .....	48
ЗМІНА ЯКОСТІ ЖИРОВОЇ НАЧИНКИ З ІНУЛІНОМ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ	
<b>Коркач Г. В., Кушнір Ю. Р.</b> .....	49
ВИКОРИСТАННЯ РАПСОВОГО ШРОТУ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ	
<b>Павловський С. М.</b> .....	50
ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ПІДСОЛОДЖУВАЧА В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
<b>Лебеденко Т. Є., Соколова Н. Ю.</b> .....	51
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ТРИВАЛОГО ТЕРМІНУ РЕАЛІЗАЦІЇ	
<b>Солоницька І. В., Ткаченко Н. С., Добровольський В. В.</b> .....	52
ЗМІНА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ НЕХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ВИДІВ БОРОШНА ПРИ ЗБЕРІГАННІ	
<b>Іоргачова К. Г., Котузаки О. М., Макарова О. В., Гордієнко Л. В.</b> .....	53
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КЕКСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ДРІБНОНАСІННЕВИХ КУЛЬТУР	
<b>Макарова О. В., Іванова Г. С., Торгіка Н. М.</b> .....	55
СУЧАСНІ СИСТЕМИ ВИБУХО- І ПОЖЕЖЕЗАХИСТУ ПРИМІЩЕНЬ ІНДУСТРІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
<b>Фесенко О. О., Лисюк В. М.</b> .....	57
ПРОГРАМА SAFEAGRI КОМПАНІЇ ГЛЕНКОР ГРЕЙН УКРАЇНА	
<b>Фесенко О. О., Лисюк В. М.</b> .....	59
АНАЛІЗ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ УКРАЇНИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ З ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА НАПОЇВ	
<b>Сапожнікова Н. Ю.</b> .....	61
ЯКІСТЬ ПИТНОЇ ВОДИ ЯК ФАКТОР ДЕТЕРМІНУЮЧОГО СТАНУ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	
<b>Сахарова З. М.</b> .....	62
НЕБЕЗПЕКИ МАНІПУЛЯЦІЇ СВІДОМІСТЮ ЧЕРЕЗ ЗАСОБИ МАСОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ	
<b>Неменуца С. М.</b> .....	63

#### **СЕКЦІЯ**

#### **ХІМІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

FOOD SAFETY DETERMINATION BY BIOLOGICAL METHODS	
<b>Рулупенко І., Рулупенко Л.</b> .....	65
ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОЛІЗАТІВ ДРІЖДЖІВ <i>S. CEREVISIAE</i>	
<b>Данилова О. І.</b> .....	66
ІДЕНТИФІКАЦІЯ КОНТАМІНАНТІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ МЕТОДАМИ СУЧАСНОЇ МІКРОБІОЛОГІЇ	
<b>Пилипенко І. В., Ямборко А. В., Сергєєва Ж. Ю.</b> .....	67
ВИКОРИСТАННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ПІДВИЩЕННІ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КАПУСТЯНОГО СОКУ	
<b>Палвашова Г. І., Нікітчина Т. І.</b> .....	69
ВИДИ СКЛЯНОЇ КОНСЕРВНОЇ ТАРИ І ЗАСОБИ ЇЇ ЗАКУПОРЮВАННЯ	
<b>Верхівкер Я. Г., Мирошніченко О. М.</b> .....	71
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТУ ПЕКТИНМЕТИЛТЕТЕРАЗИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
<b>Нікітчина Т. І., Безусов А. Т.</b> .....	72
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РІЗНИХ ВИДІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ТЕРЕНУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВИХ СОУСІВ	
<b>Палвашова Г. І., Гончар К. В., Сидорчук І. А., Сімчинський П. В.</b> .....	74
ВПЛИВ ОЦТОВОЇ КИСЛОТИ НА УТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ РЕАКЦІЇ МАЙЯРА В ТЕХНОЛОГІЇ ГОСТРИХ СОЛОДКИХ МАРИНАДІВ	
<b>Безусов А. Т., Горбачова Н. В.</b> .....	76
ПРОБЛЕМА ГІСТАМІНУ В ХАРЧОВІЙ ПРОДУКЦІЇ	
<b>Безусов А. Т., Барішева Я. О., Манолі Т. А.</b> .....	78
ВИКОРИСТАННЯ CASE-ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСІ ПРОЕКТУВАННЯ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
<b>Кашкано М. А.</b> .....	80

Наукове видання

**Збірник тез доповідей  
76 наукової конференції  
викладачів академії**

Головний редактор акад. Б. В. Єгоров  
Заст. головного редактора акад. Л. В. Капрельянц  
Відповідальний редактор акад. Г. М. Станкевич  
Укладач Л. В. Агунова