

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



**ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
ІХ Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

*122^а річниці заснування Національного університету
біоресурсів і природокористування України*

КИЇВ – 2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**

*122^а річниці заснування Національного
університету біоресурсів і
природокористування України*

**ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
ІХ Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2020

УДК 663/664(05)
ББК 36

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №7 від 31.03.2020 року)

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипко Л.В., Отченашко В.В., Савченко О.А., Штонда О.А., Слободянюк Н.М., Веретинська І.А., Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Сичевський М.П., Демиденко О.О., Кузнєцов Ю.М., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Василів В.П.

ББК 36 Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 9 квітня 2020 р. – 10 квітня 2020 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2020. – 252 с.

ISBN 978-617-7878-11-6

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції.

Розміщені у збірнику тези доповідей стосуються таких напрямів: «стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва», «Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і рибництва», «Інноваційні технології переробки продовольчої сировини», «Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК».

Праці подано у авторській редакції

ISBN 978-617-7878-11-6

УДК 663/664(05)
ББК 36

© НУБіП України, 2020

УДК 637.3:619

О.В. Кіпер, студент бакалавр

О.І. Данилова, к.х.н., ст. наук. співр.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

ЗАКОНОДАВЧА БАЗА ОЦІНЮВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ, НАЯВНИХ У ТОРГІВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ УКРАЇНИ

Відповідно сучасного законодавства, зокрема, Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, в якому визначено необов'язковість стандартів, важливим є вироблення підходів до оцінки безпечності продукції. До міжнародних документів щодо безпечності харчових продуктів необхідно віднести стандарти ISO та Codex Alimentarius (CA). Асортимент плавлених сирів, представлений у торгівельних мережах великих супермаркетів України достатньо широкий (ковбасні, скибкові, копчені і без копчення, солодкі, з харчовими чи смаковими добавками чи без них) і включає до 30 % імпортової продукції. Значна частина асортименту має споживчу тару і завдяки штучності виробів і невисокій ціні за одиницю користується значним попитом. В той же час, саме плавлені сири внаслідок особливостей використаної сировини, переробки та умов зберігання можуть мати значні дефекти [1]. У процесі дослідження плавлених сирів при визначенні їх якості враховували стан споживчої тари і маркування, органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні показники. З органолептичних показників визначали форму, розмір, стан зовнішнього покриття та розміри (для фасованих у фольгу), колір, консистенцію, смак і запах [2]. Найбагатші білками і жиром плавлені сири, що виробляються переважно з натуральних зрілих сичужних сирів, в яких міститься 20-23 % білка, 22-27 % жиру, енергетична цінність їх становить 1,22-1,34 кДж/г. Плавлені сири, що виробляються на основі нежирного сиру (міський, ковбасні копчені сири тощо), містять 23 – 24 % білка, 13-19 % жиру і до 2 % лактози, енергетична цінність сирів цієї групи 9,20-11,3 кДж/г.

Висновок

Законодавча база України щодо визначення безпечності плавлених сирів не узгоджена із положеннями світового законодавства з цього питання. При визначенні безпечності продукції крім загальних показників, що стосуються вмісту токсичних речовин необхідно враховувати небезпечні речовини, зокрема недозволені до використання за CODEX STAN 192-1995 та законодавства України харчові добавки.

ЛІТЕРАТУРА

1. О.А.Коваль Сир плавлений безфосфатний // 3б. Наук. праць ВНАУ. – 2015. - № 1 (89), Т.2. – С. 62-68.
2. Н.О. Оліфенко, А.П.Кайнаш Вплив біотехнологічних процесів на якість плавлених сирів // Наук. вісник ПУЕТ. - 2017. № 1 (83). – С. 68-74.

23. Р.Є. Колос, Т.В. Розбицька Роль життєвого циклу в системі екологічного управління	54
24. О.О. Павелко, Т.В. Розбицька Застосування методу SWOT-аналіз в умовах організації «Студентська організація НУБІП»	55
25. А.Я. Шафаренко, Т.В. Розбицька, Ю.В. Слива Важливі аспекти формування систем управління якістю в контексті вимог міжнародного стандарту ISO 9001:2015	56
26. О.В. Самсоненко, Ю.В. Слива Аналіз ирзиків щодо безпечності продукції м'ясопереробного підприємства	57
27. Ю.В. Слива Застосування методу адмітансного аналізу для виявлення фальсифікації харчових продуктів	59
28. В.І. Комар, Ю.В. Слива Вимоги до земель для ведення органічного виробництва	61
29. В.Є. Павлівський, Ю.В. Слива Особливості розроблення СМЯ на м'ясопереробних підприємствах	63
30. О.В. Кіпер, О.І. Данилова Законодавча база оцінювання безпечності плавлених сирів, наявних у торговельних мережах України	65
31. О.В. Мусієнко, О.І. Данилова Оцінка якості та асортименту твердого сичужного сиру «Російський»	66
<u>Секція 3</u> Іноваційні технології переробки продовольчої сировини	67
32. В.І. Ємцев Інноваційна діяльність як фактор підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств АПК	67
33. Л.В. Баль-Прилипко, О.В. Боднарчук, Ю.В. Майборода Визначення затрат енергії для перетворення молочно-жирових емульсій з різними білковими добавками в пасти	69
34. Л.В. Баль-Прилипко, О.В. Наumenко, Л.П. Дерев'янко Харчова цінність борошна зі спельти та полби	70
35. І.С. Величко, О.А. Савченко, О.М. Очколяс Використання насіння кіноа в технології січених напівфабрикатів у тістовій оболонці	72
36. К.О. Ганцева, Н.В. Голембовська Вдосконалення технології напівфабрикатів в тістовій оболонці	73

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками

IX Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

м.Київ, 9 квітня 2020 р. - 10 квітня 2020 р.

Редколегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипка Л.В., Отченашко В.В.,
Савченко О.А., Штонда О.А., Слободянюк Н.М., Веретинська І.А.,
Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар,
Сафаров Ж.Е., Кузнєцов Ю.М., Демиденко О.О., Сичевський М.П.,
Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Василів В.П.

Підписано до друку 07.04.20. Формат 70×90\16 Наклад 15 прим.

Гарнітура Times New Roman. Друк - цифровий.

Ум. друк. арк. 14,6. Обл.-вид.арк. 17,4. Зам. № 200273

Віддруковано у редакційно-видавничому відділі НУБіП України

вул. Героїв Оборони, 15, Київ, 03041

тел.: 527-81-55