

**Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7-8 листопада 2017 р.

КИЇВ НУХТ 2017

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

	Отримання арабіногалактану з вітчизняної сировини та його характеристика	
5	О. Мельнічук, В.Г. Юкало, О.Корнута Дослідження процесу сушіння томатів	133
6	Я.Г. Верхівкер, О.М. Мирошніченко, Е.І. Альтман Методологія розробки сучасної нормативно-технологічної документації для виробництва харчової продукції з урахуванням вимог міжнародних стандартів	134
7	О. Муляр, Н. Бондар, В. Доценко Використання ферментного гідролізу для виробництва білкових продуктів з білого люпину	135
8	Є.П. Пивоваров, О.П. Неклеса, Г.В. Степанькова, Є.О. Коротаєва, Д.О. Тютюкова, А.М. Діхтярь, Н.В. Мряченко Наукові основи технологій харчової продукції лікувально-профілактичного призначення, одержаної шляхом акумуляції функціональних інгредієнтів	136
9	О.А. Маяк, А.М. Сардаров Дослідження впливу режимів сушіння вібраційної вакуумної сушарки на колориметричні показники рослинної сировини	137
10	В.О. Потапов, Є.М. Якушенко Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу	138
11	I. Pylypenko, L. Pylypenko, A. Yamborko, Ye. Kotliar, E. Plyeva Scientific bases for improvement of sanitary control of safety of food raw materials and products of its processing	139
12	О.І. Черевко, А.А. Дубініна, В.М. Михайлов, Т.В. Щербакова, С.О. Ленерт Визначення впливу внутрішніх та зовнішніх чинників на формування кольору фруктів за допомогою кольорових характеристик	140

Секція 6.

Науково-технічні проблеми розроблення та удосконалення технології жирів та їх похідних, у тому числі харчового і технічного призначення, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів

1	Т. Т. Носенко, А. О. Черства, Т. А. Королюк Вплив попередньої ферментативної обробки ріпакової м'ятки на активність ліпази та показники якості олії	145
2	А. Г. Данилкович, В. І. Ліщук Розробка маловідходних енергоощадних біотехнологій виробництва еластичних шкіряних матеріалів	146
3	М.І. Осейко, Т.І. Романовська, О.С. Ярмоліцька Фізико-хімічні властивості вовняного жиру	147
4	М.І. Осейко, Т.І. Романовська, С.А. Бажай-Жежерун Органолептичні показники якості вовняного жиру	148
5	Н.Е Фролова, А.І.Українець Про отримання ароматичних речовин чистого складу переробкою ефірних олій	149
6	С.О. Леник, І.Г. Радзієвська Методи обробки жирових відходів з метою одержання жирних кислот	150

11. SCIENTIFIC BASES FOR IMPROVEMENT OF SANITARY CONTROL OF SAFETY OF FOOD RAW MATERIALS AND PRODUCTS OF ITS PROCESSING

Inna Pylypenko¹, Lyudmyla Pylypenko¹,
Anna Yamborko², Yevhenii Kotliar¹, Elena Ilyeva¹

¹*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraine*

²*Odessa I. I. Mechnikov National, Odessa, Ukraine*

The analytical monitoring of sanitary requirements for various groups of food raw materials and products of their processing according to the principles of HACCP and the complex of experimental researches on the identification of microorganisms-contaminants of the order of *Bacillales* as an indicator of compliance of their sanitary quality and safety with Euro-integration criteria has been carried out.

The complexity and duration of the analysis of potential pathogens of food intoxication, toxicoinfection and food spoilage occurring among the biodiversity of microbiota vegetating on the investigated samples, which consist mainly of bacteria with predominance of spore-forming species, is shown. The purpose of the work is to develop the scientific principles of accelerated determination of sanitary quality and safety of food raw materials and products of its processing by differentiated molecular-biological diagnostics of microorganisms-contaminants of the order of *Bacillales* according to their genetic determinants, as well as scientific substantiation of the research methodology with taking into account some modern conditions and principles of HACCP.

The applied morphological, physiological-biochemical and other classical microbiological, molecular-biological and molecular-genetic methods of identification of microorganisms, electron microscopy, gas chromatography, electrophoresis and received new actual results regarding the composition of

microbial contaminants of plant material, zoned and industrially processed in Ukraine, - quantitative and species composition of microorganisms in the raw material, at the stages of the technological cycle and products of its processing. Investigation of the methodology and methods of control of regulated microorganisms showed the inadequacy and inaccuracy of their phenotypic diagnostics due to the similarity of morphotinic properties within individual groups, the inconsistency of a number of biochemical features, the appearance of new metabolic features such as the synthesis of the toxicity gene with species traditionally considered to be non-pathogenic. Monitoring of the ability of isolated strains to synthesize toxic genes was conducted and new methods of preparation of samples for the determination of regulated contaminants were proposed. Proposed methods are tested on various types of food products. The priority genotype diagnostics of toxigenicity of microorganisms with the use of molecular genetic methods and methodologies, in contrast to the phenotype, allows to carry out accelerated microbiological control of food safety taking into account the peculiarities of their composition and properties, ensures the accuracy of identification, the possibility of monitoring and prediction of microbiological risk, is a reliable method of their sanitary control.