

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ***



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 6

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

НТБ ОНХАТ

№ 89. Морфологічний склад ТПВ в Україні: відходи продуктів харчування – 37%; папір, картон – 25 %; пластмаса, поліетилен – 7 %, скло – 5 %; чорні та кольорові метали – 4 %; інше – 22 %.

На даний час на полігонах України зберігається більше 55 млн т сміття. Щорічно ця сума збільшується майже на 4 млн т., або 4000000:60 т.= 6666 вагонів. Через неефективне використання закону про роздільне збирання побутових відходів українським сміттєпереробним підприємствам приходится закупляти вторинну сировину за кордоном.

В Україні близько 130 тисяч гектарів земельної площі зайнято сміттєзвалищами, на яких зберігається 35 мільярдів тонн твердих відходів. Щороку в країні створюється 12 тисяч несанкціонованих сміттєсховищ, оскільки полігонів для сміття просто не вистачає (нині у нас є понад 700 сховищ твердих побутових відходів, а ще 500 потрібно збудувати).

Відсутність переробки ТПВ породжує наступні проблеми:

- знижується пропускна спроможність міських доріг;
- створюються труднощі для прибирання міста;
- створюються незручності для пішоходів;
- порушується архітектурний вигляд і відео-екологія міста;
- виникає ризик можливого самозаймання відходів;
- забруднення повітря від диму призводить до погіршення здоров'я людей;
- забруднення водних об'єктів приводить до зараження ґрунту і підземних вод;
- виникають економічні втрати від невикористаних ресурсів.

Для зменшення відходів в Україні необхідно створити, умови коли підприємцям буде вигідно переробляти побутові відходи. Науковцям розробити нові технології переробки. Комунальним службам – чітко організувати вивіз сміття та розміщення урн і баків, упорядкувати сміттєзвалища. Кожна людина повинна сприяти підтриманню чистоти довкілля: викидати сміття тільки в урни, надавати переваги багаторазовим товарам; брати участь у сортуванні відходів.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Крусір Г. В.

ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

**Никольченко Д. А., студентка 1 курсу,
спеціальність «Товарознавство та комерційна діяльність»**

**Бердянський економіко-гуманітарний коледж
Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ**

Останнім часом все більшої актуальності набувають проблеми, які існують навколо виробництва, сертифікації, контролю якості та споживання продуктів харчування, а також їх екологічної безпеки. Проблеми харчування і здоров'я тісно взаємопов'язані. Здоров'я людини залежить від того, чим вона харчується. Бо продукти – це «цеглинки», з яких будується кожна клітина організму.

Питанням екологічності продукції харчової промисловості присвятили свої праці провідні вітчизняні вчені-економісти, технологи, медики, екологи, зокрема: О.О. Белан, Г.І. Гончаров, М.П. Гуліч, Б.М. Данилишин, В.Ф. Доценко, Ю.Г. Кожанов, П.Б. Козлов, В.Н. Корзун, Л.В. Маринченко, П.В. Перетяцько та багато інших.

Екологія харчування охоплює всю систему харчування, враховуючи вплив на здоров'я, довкілля, соціальні та економічні аспекти життя людини. Вона вивчає як засоби аграрного виробництва – механізацію, енергетику, добрива, пестициди, так і компоненти харчового ланцюга – виробництво, вирощування продукції, транспортування, зберігання, перероблення, пакування, торгівлю, готування, споживання і утилізацію відходів.

Світові глобалізаційні процеси, розвиток торгівельних відносин наполегливо вимагають і нових підходів до забезпечення якості та безпеки життя в Україні. Гармонійний розвиток людини, її здоров'я багато в чому пов'язані з характером харчування й навколишнім середовищем. Використання антибіотиків при вирощуванні худоби й птиці, синтетичних антиоксидантів для продовження терміну зберігання, надмірне захоплення нетрадиційними добавками шкодить не тільки здоров'ю, але й життю кожного українця.

Згідно із Законом України «Про захист прав споживачів» та із загальновизнаною міжнародною практикою відповідальність за відповідність харчових продуктів вимогам законодавчих актів і державних стандартів несуть підприємства-виробники. Важливо, щоб якість харчових продуктів, які реалізують у торговельній мережі, була ідентична тим вимогам, які закладено в державних стандартах і технічних умовах на їх виробництво. Як засоби ідентифікації використовують нормативні, технічні та товарноспровідні документи, а також маркування. Слід «озброїти» як товарознавців, так і споживачів необхідними знаннями щодо своєчасного розпізнання різних підрбок товарів.

У сучасних умовах людина все менше довіряє якості вироблених продуктів. Це пов'язано як з погіршенням умов навколишнього середовища (підвищена хімізація і індустріалізація виробництва), з забрудненням харчових продуктів, консервуванням та пакуванням, так і з генною модифікацією продуктів харчування, низьким контролем якості в процесі виробництва продуктів харчування.

Є ще одна причина, через яку знижується якість – це використання дешевої сировини для виробництва, скорочення технологічних циклів і, як не дивно, використання високотехнологічного обладнання. Для додержання екологічної безпеки виробництва всі його процеси мають відповідати вимогам «зелених» технологій, а самі продукти мати зелену позначку, що свідчить про їх високу якість та екологічну безпеку. Усі відомості щодо виробництва та послуг мають бути доступними споживачеві, а споживач повинен мати право на громадський контроль виробленої харчової продукції.

В умовах України надзвичайно складно, майже неможливо, контролювати продукти харчування за всіма можливими забруднюючими речовинами, генетично модифікованими складовими, оскільки це надто дорого. Необхідно відмітити слабкі повноваження і можливості громадських органів контролю, а вся система не може базуватися тільки на державному фрагменті.

Успішний процес інтеграції України в світове економічне співтовариство не можливий без координації зусиль з випуску якісної та безпечної харчової продукції. Для реалізації цих задач на підприємствах харчової промисловості розробляються та впроваджуються системи управління якістю і безпечністю, які засновані на принципах НАССР, успішне використання яких неможливе без впровадження та дотримання виконання загальних принципів гігієни харчових продуктів.

Основною розбіжністю у вітчизняному та європейському законодавстві є відношення до таких категорій як якість та безпека продукту. В країнах ЄС якість харчових продуктів – це категорія суто комерційна, яка не підлягає контролю з боку держави. В Україні якість та безпека харчових продуктів єдине ціле і тільки в такому разі продук-

ція відповідає вітчизняним стандартам. Важливим є збереження українських смакових і технологічних традицій.

Основні напрямки Європейської концепції забезпечення безпеки харчових продуктів такі: виробник несе повну фінансову і юридичну відповідальність за безпеку продукції, яку він виготовляє, та обов'язкове введення системи НАССР. Відсутність в Україні належної виробничої практики є однією з основних перешкод в гармонізації санітарних норм і державних стандартів щодо європейських вимог.

Намагаючись інтегрувати економіку в міжнародну економічну спільноту, Україна відкрила свої ринки для імпорتنих товарів. В умовах конкурентного середовища різні виробники намагаються отримати максимум грошей за свій товар у будь-який спосіб: як шляхом поліпшення якості продукту, так і шляхом обдурювання споживачів та виготовлення і продажу недоброякісних і дуже часто фальсифікованих товарів. Найпоширенішою є асортиментна фальсифікація, тобто підробка, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни харчового продукту його заміником іншого виду або найменування із збереженням подібності однієї або кількох його характерних ознак.

Стрімка динаміка розвитку українського продовольчого ринку ставить перед суспільством нове завдання – захист людини від негативних впливів і досягнення комфортних умов життєдіяльності. Тому необхідно виділити такі основні пріоритети щодо якості та екологічної безпечності продуктів харчування:

— контроль за якістю та безпекою продовольчої сировини і супутніх матеріалів, харчових продуктів, особливо дитячих, а також організація санітарної просвіти населення;

— контроль за безпекою імпоротної продукції, особливо виготовленої на основі генетично модифікованих організмів (обов'язкове маркування такої продукції);

— подальше удосконалення нормативно-правової бази, зокрема розроблення національних медико-біологічних вимог і санітарних норм якості та екологічної безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

Науковий керівник – викладач Дудко М. В.

Література

1. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник / Укл. А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці: Книги-XXI, 2005. – 454 с.
2. Основи експертизи продовольчих товарів : навчальний посібник для студентів вузів / Валентина Малигіна [та ін.]. – К. : Кондор, 2009. – 295 с.

ЗАБРУДНЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПЕСТИЦИДАМИ

Носенко К.В., студентка III курсу факультету ПЕЕтаНТ
Одеська національна академія харчових технологій

Пестициди використовують як для захисту рослин від хвороб і шкідників, так і для прискорення їх росту і дозрівання. Їх використовують при вирощуванні овочів як в теплицях, так і на відкритому ґрунті. На даний момент у сільському господарстві всього світу використовують сотні різних пестицидів хімічного і біологічного походження. Особлива властивість пестицидів – їх висока біологічна активність. Завдяки їй пестициди включаються в трофічні цикли ґрунтових екосистем і можуть мігрувати у вирощувані культури, відповідно потрапляють в продукти харчування. Тому актуальною є проблема забруднення харчових продуктів пестицидами.

ЕКОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ Головань О. В.....	249
РЕСУРСОЕФЕКТИВНІСТЬ В СФЕРІ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ Губіна В.Ю.....	251
ВИКОРИСТАННЯ ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ Донцова Є.І., Болгарова Л.Х.	252
УПРАВЛІННЯ РЕСУРСНИМИ ПОТОКАМИ Коваль В.Г.....	255
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ДЕМОКРАТИЧНОЇ СИСТЕМИ В УКРАЇНІ Кривохиженко О.В.....	256
КУРОРТНЫЕ ФАКТОРЫ В РЕАБИЛИТАЦИИ ПТСР Моронг А.С.	257
ТВЕРДІ ПОБУТОВІ ВІДХОДИ В УКРАЇНІ Муріна О.В.....	259
ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Никольченко Д. А.....	260
ЗАБРУДНЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПЕСТИЦИДАМИ Носенко К.В.	262
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЗАХИСТУ ДОВКІЛЛЯ НА ЦУКРОВОМУ ЗАВОДІ Поперечна О.С.....	264
ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНІ БІОТЕХНОЛОГІЇ В ВИРШЕННІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ ПРОБЛЕМИ Саввова К.О.....	266
ПОСТТРАВМАТИЧЕСКИЕ СТРЕССОВЫЕ РАССТРОЙСТВА: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ Симченко А.Д.	267
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ В ПОБУТІ Солошенко С.Ю.....	269
ФІНАНСУВАННЯ ПОЛІТИЧНИХ ПАРТІЙ: СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ АСПЕКТ Стахурська Ю. О.....	271
САНАТОРНО-КУРОРТНЫЙ КОМПЛЕКС КАК ЭЛЕМЕНТ СОЦИО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТУРИСТСКОГО КЛАСТЕРА Таранова О., Хаврук Я.	272
ТУРИЗМ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ Тимченко А.А.	274
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПОБУТОВОЇ ХІМІЇ Толмаченко Г.О.	277
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ У ПОБУТІ Чекал Г.Л.....	278

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення