

**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

перевірки виконання цих законодавчих актів; вдосконалення нормативної документації, по ідентифікації продукції і методам виявлення фальсифікації. Безпечний фальсифікований товар може бути придатний на харчові цілі і умовно придатним. Придатний на харчові цілі фальсифікований товар може бути піддано пере маркуванню і уцінки або відправці на переробку або кормові цілі. Умовно придатний на харчові цілі фальсифікований товар підлягає відправці на переробку або кормові співали, або на знищення підлогу контролем відповідних органів.

Наукові керівники – д-р техн. наук, професор Верхівкер Я.Г.
канд. техн. наук, доцент Мирошніченко О.М.
канд. техн. наук, доцент Недобійчук Т.В.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА БІОПРЕПАРАТІВ

**Івахнова В.І., студентка IV курсу факультету ТВтаТБ
Найдьонова Л.С., студентка IV курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

В сучасному світі актуальним є перехід на органічне землеробство, яке передбачає широке застосування біопрепаратів. На біодобрива припадає 17% світового ринку, на біостимулятори - 30% ринку, а на біозахист - 53%.

Приблизно 80% біопрепаратів, що застосовуються в сільському господарстві, використовуються для вирощування овочів і фруктів. А вони, в свою чергу, можуть надходити на подальшу переробку чи безпосередньо для реалізації в свіжому вигляді.

Важливою складовою виробництва якісних продуктів харчування є простежуваність всього ланцюга виробництва від вирощування сировини до упаковки готового продукту. Саме тому всі інгредієнти продукту або біопрепарати, які застосовуються у процесі вирощування, мають проходити суворий технологічний контроль.

Експертна оцінка проводиться для вирішення певного кола завдань, точний перелік яких формується, в залежності від цілей і ситуації, що викликали потребу в її призначенні.

Технологічна експертиза – це комплекс досліджень, метою якого є аналіз документів з організації і порядку проведення технологічного процесу виготовлення і випробування продукції, що випускається, оцінка регламенту і схеми процесу, перевірка відповідності технічним завданням.

За допомогою даного дослідження можна відновити послідовність змін, що відбуваються з продуктом під час обробки, а також для визначення найбільш ефективних способів виробництва і встановлення можливості застосування їх на практиці.

Виробництво біопрепаратів – складний і високотехнологічний процес. Виробничі лінії включають багатоступеневу систему водо- і повітроочищення, підготовки поживного середовища, контролю режимів культивування (температур, кислотності середовища, тривалості процесу) та ін

На кожному етапі виробництва біологічних препаратів фахівці постійно здійснюють виробничий контроль. Лабораторія слідкує за чистотою продуцента і суворо дотримуються умов, для попередження контомінації.

Спочатку проводять процес посіву культури в інокулятор. Після інокуляції культуру пересівають на поживне середовище в ферментер. Попередньо проводять стерилізацію апарату згідно з технологічною інструкцією. Після цього завантажують поживне середовище, склад якого розробляється для кожного препарату окремо. Всі складові поживного середовища дозуються згідно затвердженому складу, і теж стерилізуються. Для кожної культури розроблена технологічна інструкція ведення процесу ферментації.

Все обладнання на біотехнологічному виробництві має спеціальну конструкцію і виконано з нержавіючої сталі, щоб попередити процеси окислення, і цей матеріал добре підтримує необхідні фізичні параметри процесу.

Фасувальні і розливні машини розташовують в окремих відділеннях, які обслуговує мінімальна кількість працівників. Як правило, на кінцевих процесах застосовують автоматичні лінії фасування, де фахівці лише здійснюють контроль за їх роботою.

Готову продукцію зберігають на складах з температурним контролем. Обов'язковою умовою при відвантаженні продукції на реалізацію є збереження зразків партії на підприємстві протягом всього терміну зберігання продукції. Це дасть змогу відстежити, у разі виявлення неякісної продукції, де саме відбулись порушення – на виробництві, чи вже при реалізації біопрепаратів.

Більшість біологічних препаратів мають обмежений термін зберігання при певних режимах, в залежності від форми препарату (рідка або тверда).

Якщо при використанні готового біотехнологічного препарату не було отримано результату, який він мав забезпечити, то споживач може звернутись до органів захисту, і вони, як правило, призначають технологічну експертизу. Вона зосереджена на аналізі процесу виготовлення і дотриманні технології виробництва.

У загальному випадку, фахівець, який здійснює технологічну експертизу, стикається з наступними типами задач:

- аналіз ефективності обраної виробничої технології;
- аналіз обсягу і якості виробленого продукту;
- визначення виду сировини і матеріалів, при використанні яких виробництво буде найбільш рентабельним;
- аналіз поточного стану виробничого обладнання, визначення ресурсу його подальшої роботи, пошук несправностей, пошкоджень і дефектів, а також причин їх появи.

Висновки експерта мають відповідати вимогам об'єктивності, всебічності і повноти призначених та проведених досліджень.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Доценко Н.В.,
канд. техн. наук, доцент Палвашова Г.І.

БЕЗОПАСНОСТЬ НАНОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**Козин Д.О., студент V курса факультета ИРЭН
Винницкий национальный технический университет,
г. Винница**

Сейчас в сфере высокотехнологичных направлений отмечаются большие изменения, связанные с результатами научных исследований, направленных на создание материалов и устройств, размеры которых находятся в нанометровом диапазоне ($1 \text{ нм} = 10^{-9} \text{ м}$), с успехом использующихся в сфере пищевых технологий. Развитие нанотехнологий служит началом третьей научно-технической революции. В 60 странах мира существуют программы по развитию нанонауки и нанотехнологий [1].

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