

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

24 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 156 с.

ISBN 978-966-612-243-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій, спільно з журналом «Мясной бизнес», Інститутом продовольчих ресурсів, НААН України, ТОВ «АККО Інтернешнл»

Проведення конференції направлене на обговорення питань розвитку ресурсів м'ясо переробної галузі, впровадження інноваційних технологій на м'ясопереробних підприємствах, обміну думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, налагодження шляхів співпраці наукових установ з м'ясопереробними підприємствами.

В програмі і матеріалах конференції представлено світовий та регіональний ринок м'ясної галузі, тенденції, інновації, перспективи його розвитку, аналіз нормативного регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса, актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі, використання нетрадиційної сировини в технологіях продуктів галузі, інноваційні технології перероблення допоміжної, кормової і технічної сировини галузі, складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі.

.

Рекомендовано Науково технічною радою НУХТ
Протокол №1 від «24» вересня 2020 р.

© НУХТ, 2020

Україна Удосконалення технології м'ясопродуктів з використанням екстракту з лушпиння цибулі

- 8 **Арич М.І.**, НУХТ, м.Київ, Україна. Дослідження впливу страхування та інфляції на економічний розвиток та безпеку продовольчого ринку 37
- 9 **Борсолюк Л.М., Войцехівська Л.І., Вербицький С.Б., Шелкова Т.В.** 38
Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна. Нова рецептура функціонального м'ясного паштету для дітей дошкільного та шкільного віку
- 10 **Поварова Н.М.**, ОНАХТ, м. Одеса, Україна. Проблема простежуваності м'ясної продукції на м'ясопереробних підприємствах України 41
- 11 **Копитець Н.Г.¹, Волошин В.М.²**, ¹ННЦ «ІАЕ», м. Київ, Україна, ²ННЦ 44
«ІЗ НААН», смт. Чабани, Україна. Основні тенденції вітчизняного ринку м'яса
- 12 **Ощипок І. М.**, ЛТЕУ, Львів, Україна. Застосування рослинної вичавки для виробництва м'ясопродукту функціонального призначення 46
- 13 **Крижова Ю.П., Дузенко Г.І.**, НУБіП України, м. Київ, Україна 48
Котлети оздоровчого харчування
- 14 **Горішний П.О., Пасічний В.М., Топчій О.А.**, НУХТ, м. Київ, Україна. 49
Виробництво білково-жирових емульсій з використанням біомодифікованих субпродуктів
- 15 **Солецька А.Д., Геврик В.В., Капрельянц Л.В.**, ОНАХТ, м. Одеса, 51
Україна. Захисне їстівне плівкоутворювальне покриття для заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса курятини
- 16 **Гащук О.І., Москалюк О.Є., Рибальченко Д.** НУХТ, м. Київ, Україна. 54
Дослідження біологічної цінності варених ковбас з використанням продуктів переробки крові
- 17 **Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Трибух Ю.В.**, ДВНЗ «ХДАЕУ», м.Херсон, 55
Україна Оптимізація рецептурного складу фаршу за рахунок використання нетрадиційної сировини
- 18 **Большак Ю.В., Маринін А.І., Штепа Д.В., Святненко Р.С.**, НУХТ, м. 57
Київ, Україна. Оброблення питної води безреагентним електрохімічним методом
- 19 **Копилова К.В., Вербицький С.Б., Козаченко О.Б., Вербова О.В.,** 58
Пацера Н.М. *Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна.* Перспективи використання рентгенівських детекторів сторонніх включень у м'ясній промисловості
- 20 **Patyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M.,** ONAFT, 61
Odessa, Ukraine. Use of summer savory as a preservative in meat products
- 21 **Страшинський І.М., Пасічний В.М., Гречко В.В.**, НУХТ, м. Київ, 62
Україна. Перспективи використання псиліму для виробництва м'ясопродуктів
- 22 **Сукманов О.В., Супрун А.В.**, СНАУ, м.Суми, Україна Пролонгація 64
строків зберігання м'ясних продуктів шляхом включення в їх рецептуру екстракту лушпиння цибулі
- 23 **Strashynskiy I.M., Pasichnyi V.M., Omelchenok I.A.,** NUFT, Kiyv, Ukraine. 66
Characteristics of polyamide covers for sausage production
- 24 **Ряполова І.О.**, ХДАУ, м. Херсон, Україна. 67
Ветеринарно-санітарні вимоги до гігієни отримання м'яса

10. ПРОБЛЕМА ПРОСТЕЖУВАНOSTІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ

Термін постачання ланцюгів порівняно новий. Він виник у логістиці на початку 1980-х років як підхід до управління запасами, який оптимізує фізичний потік від сировини до кінцевої продукції як єдину інтегровану систему із спільною метою [1]. У 1990-х роках управління ланцюгами поставок (УЛП) розвинулося до інтегрованого підходу до процесу, в рамках якого концепції управління логістикою були розширені, щоб включити інтеграцію фірм у її ланцюжок поставок. Цей розвиток було посилено введенням терміна "ланцюжок вартості" [2].

Поняття простежуваності у м'ясній промисловості в цілому, та у птахопереробній, як в окремо взятій, має на увазі здатність ідентифікувати на будь-якій визначеній стадії харчового ланцюга (від виробництва до розповсюдження), звідки продукт надходив (*визн. крок назад*) і до того, куди пішов (*на крок вперед*). Простежуваність дозволяє завчасне оповіщення щодо проблеми з якістю та небезпеками та ефективне відкликання продукту при необхідності. Кожній торговій одиниці кожного харчового матеріалу надається унікальний ідентифікатор, який супроводжує його і реєструється на всіх етапах його просування через його харчовий ланцюг. Це дозволяє детально відслідковувати властивості харчових продуктів під час їх виготовлення та переміщення по ланцюгах поставок, від вирощування до транспортування, зберігання, переробки, розподіл по торговельних мережах та продаж. Як приклад, застосуванні електронного обміну даними (EDI), можна отримати інформацію щодо походження проміжного продукту (рис. 1). [3]

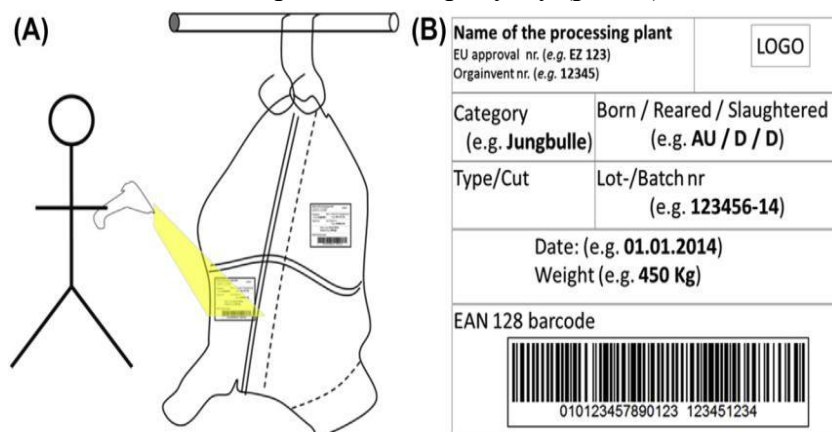


Рис. 1. - Приклад проміжного м'ясного продукту, тобто чверть туші (А) та паперова етикетка (друкована), розміщена на проміжному продукті (В), на основі реальних зображень, отриманих із забою.

Досвід українського ринку показує, що належне функціонування внутрішнього ринку харчових продуктів, зокрема м'ясних, опиняється під загрозою у випадках, коли м'ясні продукти та корми неможливо простежити.

Тому для українського виробника необхідним є створення комплексної системи простежування, що у разі проблем з безпечністю існувала можливість цілеспрямованого і точного вилучення певних продуктів з обігу або інформування про їх небезпечність споживачів чи контролюючих посадових осіб, та щоб у такий спосіб вдавалося уникнути потенційних і небажаних перешкод у нормальній роботі ринку.

Регламент (ЄС) № 178/2002 [4] **не містить вимог щодо форми та структури систем і процедур забезпечення простежуваності**, що ставить задачу для оператора ринку необхідність розробки та запровадження такої системи, яка дозволить виконати зазначену вимогу та надати компетентному органу інформацію.

Разом з тим, відповідно до Керівних настанов щодо імплементації деяких статей

Регламенту (ЄС) № 178/2002, оператори ринку повинні:

- запровадити систему, що дозволить їм визначити безпосереднього постачальника та безпосереднього отримувача своєї продукції;
- установити зв'язок «постачальник – продукт», щоб мати змогу визначити, який саме продукт був отриманий від певного постачальника;
- установити зв'язок «отримувач – продукт», щоб мати змогу визначити, який саме продукт був поставлений певному отримувачеві продукту.

При проведенні аналізу організації процесу виробництва м'яса були визначені наступні проблеми:

- відсутня цільна концепція простежуваності по всьому ланцюгу виробництв, інформація носить фрагментарний характер, підтримується вручну з високими витратами праці;
- складність формування балансу матеріальних потоків виробництва на достовірних даних у реальному часі;
- відсутній єдиний інформаційний простір підприємства і можливість оперативного аналізу і прийняття рішень;
- відсутній ефективний інструмент моніторингу процесів виробництва, що ускладнює своєчасне реагування на їх виправлення;
- відсутня система швидкого реагування на критичні фактори.

На підставі цього розроблена концептуальна модель системи:

- Основа моделі – партія продукції;
- Виробничий процес розділяється на технологічні стадії по завершеним операціям, які надають продукту властивості, які підлягають вимірюванню;
- Проміжній партії присвоюється ідентифікатор;
- У межах часу реєструються усі передбачені параметри, які впливають на якість та безпечність партії продукту;
- По ходу технологічного процесу розташовуються критичні контрольні точки ХАССП;
- Розробляються та документуються процедури збору, обробки, систематизації і зберігання необхідної інформації про кожну партію проміжних або кінцевих продуктів;
- Кожній партії присвоюється унікальний ідентифікатор;
- Інформація автоматично передається у центральне сховище даних;
- Споживач продукції, компанія по збуту, контролюючий орган отримує повну інформацію щодо продукту.

Приклад організації внутрішньої простежуваності для забійного цеху птахофабрики (рис. 2) :

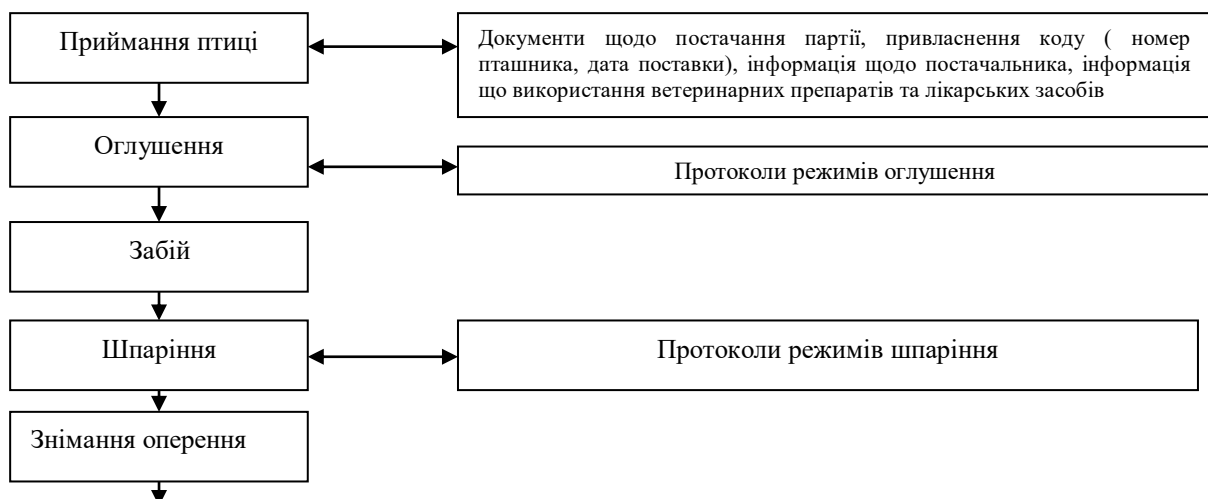




Рис. 2 – Модель організації внутрішньої простежуваності для забійного цеху птахофабрики

Як результат, застосування запропонованої моделі дозволить знизити ризики небезпечної продукції та економічні втрати при її відкликанні; підвищить керованість безпечністю та якістю виробничого процесу; знизить собівартість продукції та підвищить продуктивність праці; створює можливість побудови балансової моделі матеріальних потоків; дозволяє приймати оперативні рішення в реальному масштабі часу та проводити статистичний аналіз якості продукції та процесів; підвищує рівень споживачів та партнерів до продукції;

отримати сертифікати на продукцію та сертифікувати м'ясопереробні підприємства на відповідність вимог українських та міжнародних регламентів [5].

Список літератури

1. Cooper, M.C., Ellram, L.M., 1993. Characteristics of Supply Chain Management and the implications for purchasing and logistics strategy. *International Journal of Logistics Management* 4 (2), 13–24.
2. Porter, M.E., Millar, V.E., 1985. How Information Gives You Competitive Advantage. *Harvard Business Review*. 63(July–Aug).
3. Від Кассахун, А., Хартог, R.J.M, Садовський, Т., Шолтен, Х., Бартрам, Т., Вулферт, Дж., Беуленс, А.М., 2014. стандартні та хмарні послуги. *Комп'ютери та електроніка в сільському господарстві* 109, 179–190. <http://dx.doi.org/10.1016/j.compag.2014.10.002>.
4. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту і Ради від 28 січня 2002 року «Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів».
5. Віннікова Л. Г. Основи птахівництва та переробки птиці / Л. Г. Віннікова, Н. М. Поварова, О. В. Синиця. – Київ: "Освіта України", 2020. – 216 с.

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»

24 листопада 2020 р.

Відповідальний за випуск **В.М. Пасічний**

Підп. до друку 20.11.20 р. Обл.-вид. арк. 12,06. Наклад 100 пр. Зам. №
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.