

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2020

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії
7 – 8 травня 2020 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 15 від 05.05.2020 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

компосту в ґрунт, як біодобрива, підвищує його стійкість до вітрової та водної ерозії.

ПЕРЕВАГИ СИСТЕМИ НАССР

Ільєва О. С., к.т.н., доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В Україні є тенденція використання у харчовій промисловості надмірної кількості синтетичних хімічних речовин як технологічних регуляторів структури, органолептичних, фізико-хімічних та інших властивостей харчових продуктів. В наслідок цього рівень якості та безпечності продуктів харчування на вітчизняному ринку є достатньо низьким. Починаючи з 20 вересня 2018 року, Держпродспоживслужба, як основний регулятор здійснює державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках. Впровадження системи аналізу небезпек і контролю в критичних точках НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), дає змогу ідентифікувати, оцінити та контролювати небезпечні чинники, які є визначальними для безпечності харчових продуктів. Міжнародні організації, такі як Комісія з Кодексу Аліментаріус, схвалили застосування НАССР як найбільш ефективний засіб попередження захворювань, що викликаються харчовими продуктами, підтримання безпечності харчових продуктів, а також рекомендує та координує вимоги до запровадження системи аналізу ризиків та контролю критичних точок під час виробництва продукції. НАССР або Система якості управління безпечністю харчових продуктів – це перш за все запобіжні дії, систематична ідентифікація, оцінка та контроль потенційних небезпечних чинників, що виникають в процесі виробництва продукції. Система НАССР в харчовій промисловості в Україні націлена охопити всі аспекти безпеки продукції кожної ланки харчового ланцюга, від вирощування і збору врожаю, придбання сировини і до моменту використання харчового продукту споживачем. Принципи НАССР – це фокусування на ідентифікації, моніторингу та контролі небезпек в критичних контрольних точках, визначених скрізь виробничий ланцюг, а саме:

- проведення аналізу небезпечних факторів;
- визначення критичних контрольних точок;
- встановлення граничних значень;
- введення системи контролю за ККТ;
- встановлення коригувальних дій, що їх необхідно вжити, коли спостереження свідчать, що певна ККТ виходить з-під контролю;
- встановлення процедури перевірки для підтвердження того, що система НАССР працює ефективно;
- розроблення методів документування всіх процедур і ведення записів, пов'язаних із застосуванням цих принципів.

Варто акцентувати увагу на основних перевагах та перевагах щодо застосування системи НАССР:

- може бути використана для всіх елементів харчового ланцюга: від сировини до кінцевого продукту;
- підвищується довіра споживача, оскільки НАССР надає документально підтверджену впевненість стосовно безпеки харчових продуктів;
- забезпечує системний підхід, який включає усі характеристики безпеки харчових продуктів;
- дозволяє ефективно використовувати ресурси для управління безпекою харчових продуктів, чітко розподіляє відповідальність за безпеку продуктів серед персоналу на підприємстві;
- легко об'єднується з іншими системами, зокрема надає додаткові можливості при

інтеграції зі стандартами серії ISO 9000, 14000.

НАССР підвищує можливість: експорту продукції на національні ринки інших країн; контроль безпечності продукту; зменшення кількості невідповідної продукції; розподіл відповідальності за забезпечення безпеки; своєчасне використання попереджувальних заходів; зростання інвестиційної привабливості і конкурентоспроможності; підвищення лояльності контрольних органів; переваги при тендерах і державній закупівлі.

Наявність сертифікату ISO 22000 підвищує рівень довіри до якості продукції і, тим самим, збільшує попит з боку дистриб'юторів і кінцевого споживача. Оскільки ISO 22000 загальноприйнятий у світі стандарт, поставка сертифікованої продукції можлива в усі країни світу. Станом на 2020 рік всі підприємства мають впровадити у свої виробництва цю систему. Отже, для того щоб вивести вітчизняний ринок на рівень, на якому він зможе конкурувати з закордонною продукцією, потрібно більш активно впроваджувати систему щодо забезпечення безпечності продукції та контролювати дотримання вимог.

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВОДОСПОЖИВАННЯ ЯК МОТИВАЦІЙНИЙ ЧИННИК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА

Григор'єва Т.П., асистент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Харчова промисловість є значним споживачем питної води. Крім того вона є найбільш вимогливою до якісного стану водних джерел, оскільки від цього безпосередньо залежить якість харчової продукції та її смакові властивості.

До першочергових заходів, спрямованих на покращення якості питної води в Україні, можна віднести:

1. Законодавчо-правові заходи:

— дотримання вимог ДСанПіНу 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»;

— дотримання правової та нормативної бази альтернативного водопостачання (вода з бюветів, бутильована питна вода, застосування фільтрів очищення води індивідуального та колективного призначення).

2. Технологічні та технічні заходи:

— розробка та впровадження в практику водопостачання нових та вдосконалення існуючих технологій очищення води та обладнання;

— розробка та впровадження постійної вдосконаленої системи моніторингу якості води джерел водопостачання та питної води;

— розробка та впровадження в практику водопостачання нових ефективних реагентів, фільтруючих матеріалів, сорбентів та ін.

3. Науково-дослідницькі методи:

— розробка державної програми наукових досліджень та дослідницько-конструкторських розробок по пріоритетним напрямкам технологій очистки та поліпшення якості питної води;

— розробка державної програми наукових досліджень «Питна вода та здоров'я».

Однак час вимагає умонтування в систему фінансово-економічного регулювання водокористування у сфері промислового виробництва мотиваційного чинника, що зробить економію води та екологізацію водоспоживання вигідними.

На державному рівні, в законодавчому порядку має вирішуватись проблема ефективності використання водних ресурсів. Це можуть бути окремі податкові пільги для виробництв («податкові канікули», тощо), забезпечення певного стабільного держзамовлення на продукцію, що виробляється, або інші підтримуючі заходи з боку держави саме для тих виробництв, які реально працюють в напрямі екологізації

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ, ХЛІБОПЕКАРНИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

ВИКОРИСТАННЯ КОКОСОВОГО БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОБНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ БЕЗ ЦУКРУ	
Соколова Н.Ю., Павловський С.М.....	49
СТРУКТУРНО-РЕОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАС НУГИ З ПРОТЕЇНАМИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Толстих В.Ю., Гордієнко Л.В.....	50
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ЦУКРОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ	
Макарова О.В., Іоргачова К.Г., Котузаки О.М., Шпаковська С.О.....	52

СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»

ОЦІНКА СУЧАСНИХ ПОТЕНЦІЙНИХ РИЗИКІВ ДЛЯ БЕЗПЕКИ ТА ГІГІЄНИ ПРАЦІ І ТРУДОВИХ ВІДНОСИН	
Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М.....	54
БЕЗПЕКА І ОХОРОНА ПРАЦІ ПРИ ВИКОНАННІ ЛАБОРАТОРНИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ПОВ'ЯЗАНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ ХІМІЧНИХ РЕАКТИВІВ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	57
ПРОФЕСІЙНЕ ЗДОРОВ'Я ПРАЦІВНИКІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ – ОСНОВА ВИСОКОЕФЕКТИВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	
Неменуша С.М., Булюк В.І.....	58

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

СУЧАСНИЙ БІОЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ОЦІНКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ВОДИ	
Воловик Т.М., Єгорова А.В., Труфкаті Л.В.....	60
ДОСЛІДЖЕННЯ УМОВ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГІДРОЛІЗУ БІОПОЛІМЕРІВ ВИСІВОК	
Пожіткова Л.Г., Капрельянци Л.В., Велічко Т.О., Швець Н.О.....	61
ФЕРМЕНТОВАНІ СОЄВИ ПРОДУКТИ З ЕСТРОГЕННОЮ АКТИВНІСТЮ	
Капрельянци Л.В., Труфкаті Л.В.....	63
ДОСЛІДЖЕННЯ ФАКТОРІВ РОСТУ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР МІКРООРГАНІЗМІВ З МЕТОЮ ВИКОРИСТАННЯ ЇХ У ПРОДУКТАХ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Жук О.В., Охотська М.І.....	65
БІОТЕХНОЛОГІЧНА ПЕРЕРОБКА ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК	
Капрельянци Л.В., Бужилов М.Г.....	67

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ОБРОБЛЕНОЇ ВОДИ НА СОЛОДОВОМУ ЗАВОДІ	
Коваленко О.О., Аніщенко А.В., Ємонакова О.О.....	69
РОЗРОБКА СОРБЦІЙНИХ МАТЕРІАЛІВ З ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБКИ БІОМАСИ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ	
Коваленко О.О., Новосельцева В.В., Коханська А.В.....	70
ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІМЕРНОЇ ЖОРСТКОЇ ТА КОМБІНОВОНОЇ ТАРИ У ВИРОБНИЦТВІ СТЕРИЛІЗОВАНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	72
ФЕРМЕНТАТИВНИЙ ГІДРОЛІЗ ПОЛІСАХАРИДІВ КЛІТИННИХ СТІНОК <i>LACTOBACILLUS</i>	
Доценко Н.В., Нікітчина Т.І.....	73
ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ МЕТАБОЛІЗМУ МІКРООРГАНІЗМІВ ПРИ ПЕРЕРОБЦІ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	75
БІОЛОГІЧНА ТРАНСФОРМАЦІЯ ПРОМИСЛОВИХ ВІДХОДІВ ОРГАНІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Афанасьєва Т.М.....	76
ПЕРЕВАГИ СИСТЕМИ НАССР	
Ільєва О.С.....	78
ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВОДОСПОЖИВАННЯ ЯК МОТИВАЦІЙНИЙ ЧИННИК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА	
Григор'єва Т.П.....	79