

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2017**

Колір	Однорідний, білий зі злегка жовтуватим відтінком					
<b>Фізико-хімічні показники:</b>						
Кислотність, °Т	21	21	21	21	21	21
Активна кислотність, рН	6,5	6,5	6,5	6,4	6,4	6,4

При концентрації солі 0,5 % температура замерзання суміші складає  $-0,4^{\circ}\text{C}$ , що недостатньо для замерзання суміші при виробництві морозива. Тому в роботі запропоновано знизити температуру до  $-1,9^{\circ}\text{C}$  шляхом змішування цукру і харчової солі. Отримана суміш має пікантний смак, який краще буде виражений в готовому морозиві.

## **РОЛЬ СПОЖИВАЧІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СИСТЕМИ НАССР**

**Дюдіна І.А., канд. біол. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій**

У сучасних ринкових умовах запорукою успішного просування продуктів харчування є їх якість, високі смакові властивості та фізіологічна безпека для споживача. Під безпекою продукту розуміють відсутність шкідливих домішок хімічної та біологічної природи, в тому числі патогенних мікроорганізмів і отруйних продуктів їх життєдіяльності.

В теперішній час на державному рівні за ці питання відповідає Держпродспоживслужба – контроль безпеки харчової продукції, ветеринарія, фітосанітарія, карантинний контроль рослинництва, контроль у сфері насінництва та охорони прав на сорти рослин, багатокомпонентний захист прав споживачів, включаючи ринковий нагляд, а також контроль в сфері регульованих цін.

У цілому по Україні від 12 до 15 % молочної продукції, риби і рибної кулінарії, від 7 до 12 % м'ясопродуктів не відповідають вимогам стандартів за бактеріологічними показниками. Від 1,5 до 10 % проб харчових продуктів містять важкі метали, у тому числі ртуть, свинець, кадмій, мідь, цинк, з них від 2,5 до 5 % у концентраціях, що перевищують гранично допустимі. Важливим є також і показник мікробіологічної стійкості, який передбачає потенційні можливості збереження продукту без псування. На жаль, в торговельній мережі сьогодні часто постачається і реалізовується харчова продукція із недотриманням обмежень по термінах постачання. До того ж підвищення роздрібною ціни на продукти харчування має стійку тенденцію до зростання (прогнозується середнє підвищення цін на продукти харчування до 20 %) на тлі загального зниження купівельної спроможності населення.

Найбільш розповсюдженою і добре відомою профілактичною системою максимального зниження ризиків виробництва небезпечної для здоров'я людини харчової продукції є система НАССР. Ключовим моментом її застосування є системний підхід до аналізу факторів ризику на протязі усього виробничого ланцюга (від джерел сировини для переробки до реалізації продукції споживачу), що дозволяє уникнути ненадійних засобів контролю готової продукції. Сучасна література стосовно практичних рекомендацій з впровадження системи НАССР головним чином сконцентрована на питаннях її застосування в сфері переробки харчової сировини. Але для працездатності системи дуже важливо, щоб вона застосовувалась на всіх ділянках логістичного ланцюга. Роздрібна торгівля (особливо на невеликих підприємствах) та «споживча ланка» вважаються найбільш проблематичними для застосування системи НАССР. Однак її принципи працюють і тут, але із певними змінами у застосуванні порівняно із переробними підприємствами харчової промисловості.

Головними заходами забезпечення безпеки харчових продуктів з боку магазинів є такі:

- закупівля товарів тільки у постачальників з надійною репутацією;
- дотримання і контроль температурних режимів зберігання;
- недопущення перехресної контамінації;
- постійна професійна освіта персоналу (зважаючи на часту плінність кадрів).

Питання забезпечення «професійної» освіти споживачів дотепер стоїть достатньо гостро. Так в Україні відзначається зростання випадків харчових отруень – ботулізм. Тільки у вересні місяці 2016 року зареєстровано 12 випадків ботулізму з 15 постраждалими в 7 областях, 2 випадки закінчилися смертельними наслідками. Причиною отруень послужила домашня м'ясна тушонка і овочеві консерви (салати, огірки), риба річкова в'ялена домашнього виготовлення. Аналіз таких прикладів підтверджує думку аналітиків, що найбільш частою причиною збоїв в роботі системи НАССР виступає перехресна контамінація або повторна контамінація харчових продуктів вже після їх виготовлення.

В базових текстах Комісії Кодекс Аліментаріус зазначено, що «недостатня інформація про продукцію та / або недостатні знання про загальну гігієну харчових продуктів можуть призвести до... захворювання або до того, що продукти стануть непридатними для споживання, навіть якщо на попередніх етапах харчового ланцюга були прийняті необхідні заходи гігієнічного контролю. Програми санітарно-гігієнічної просвіти повинні охоплювати загальну гігієну харчових продуктів і надавати споживачам можливість зрозуміти важливість будь-якої інформації про продукт і виконання супровідних інструкцій до продукції, а також приймати рішення на основі повної інформованості. Зокрема, споживачі повинні бути інформовані про взаємозв'язок між контролем часу та харчовими токсикоінфекціями».

Для споживачів за масштабністю наслідків максимальну небезпеку несуть мікробіологічні фактори ризику. Але уява споживачів про серйозність тих чи інших ризиків не обов'язково співпадає із думкою фахівців. На практиці спостерігається зниження загального культурного рівня населення, зокрема внаслідок того, що обивательські страхи, суперечлива і недостовірна інформація широко мусуються ЗМІ; споживачі не завжди мають доступ до надійних джерел інформації на фоні зростаючої кількості кулінарних шоу; відсутня державна мережа відповідних освітніх центрів. Як наслідок – відсутність необхідного контролю за харчовою продукцією з боку споживачів, оскільки вони не відчувають небезпеки продукції для власного здоров'я.

При ранжуванні найбільш важливих для споживачів питань (за результатами опитувань) перше місце посіла ціна продукції (61 із 100), далі – вміст солі (50), жиру (44), цукру (41). В той час як дотримання санітарних норм у домашніх умовах (20) поступилося за значенням показнику дотримання санітарних норм при харчуванні поза домом (37).

Сучасні освітні програми споживачів з питань профілактики харчових отруень і захворювань обов'язково повинні базуватися на принципах «належної споживчої практики» (*Good consumer practices, GCP*). Зокрема, необхідно висвітлювати питання важливості дотримання побутової гігієни, запобігання перехресної контамінації, дотримання температур і термінів зберігання продуктів в холодильниках, правильного користування мікрохвильовими пічками, як необхідно читати інформацію на етикетках тощо. Отже, формування відповідальності споживачів за правильне застосування миючих засобів для кухонного посуду і обробних дощок, за кулінарну обробку, приготування напівфабрикатів та зберігання харчової продукції, а також підвищення рівня відповідних знань із застосування профілактичних заходів і контролю сприятиме зниженню чисельності харчових отруень і підтримає дієвість впровадженої підприємством системи НАССР.

## **СЕКЦІЯ «БІОТЕХНОЛОГІЯ, КОНСЕРВОВАНІ ПРОДУКТИ І НАПОЇ»**

МОЛОЧНО-КИСЛЕ БРОДІННЯ В ПЕРЕРОБЦІ ОВОЧІВ Палвашова Г.І.....	83
ЕФЕКТИВНІСТЬ РІЗНИХ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ СТЕРИЛІЗАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОНСЕРВІВ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	86
АКТУАЛЬНІСТЬ КЕРУВАННЯ ВМІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Безусов А.Т., Баришева Я.О.....	88
ТЕОРЕТИЧНЕ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН ІЗ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКТІВ НА ЙОГО ОСНОВІ Нікітчина Т.І., Безусов А.Т.....	90

## **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»**

ВИКОРИСТАННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ У СКЛАДІ ЗДОРОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Д'яконова А.К., Степанова В.С.....	92
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ АЛІМЕНТАРНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Кашкано М.А.....	94
КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Дідух Г.В.....	95
ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЕЦИТИНУ В ХАРЧУВАННІ Колесніченко С.Л., Тележенко Л.М.....	96
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ Салавеліс А.Д.....	98
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Калугіна І.М.....	100
ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ ДОБАВОК З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІ Бурдо А.К., Атанасова В.В., Чебан М.М.....	102
ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ Золовська О.В.....	104
ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА Подорога В.І.....	105
ВПЛИВ КАТІОНІВ ДВОВАЛЕНТНИХ МЕТАЛІВ НА ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕКТИНОВИХ ГЕЛІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ Кисельов С.В.....	105
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ ІІ ТИПУ Козонова Ю.О.....	107
ВИЗНАЧЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ГІДРОЛІЗАТУ КОЛЛАГЕНУ Дзюба Н.А., Валевська Л.О., Євдокимова Г.Й.....	108

## **СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ЖИРІВ»**

КОМБІНОВАНІ БІФІДО-НАПОЇ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ – ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Ткаченко Н.А.....	110
ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ СОЛІ НА КРІОСКОПІЧНУ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОГО МОРОЗИВА Шарахматова Т.Є.....	112
РОЛЬ СПОЖИВАЧІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СИСТЕМИ НАССР Дюдіна І.А.....	114
ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОЖИРНИХ БІФІДОВМІСНИХ СПРЕДІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Ткаченко Н.А., Ізбаш Є.О., Касьянова А.Ю.....	116
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК В ПЕРІОД ВАГІТНОСТІ ТА ЛАКТАЦІЇ Дец Н.О.....	118

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії  
18 – 21 квітня 2017 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 25.04.2017 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:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., 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

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., 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