

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО- ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»**

Одеса 2020

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 22-25 вересня 2020 р.) / Одеська нац. акад. харч. технологій. – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 66 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових працівників, викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки та виробників харчової продукції.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій **від 28.08.2020 р., протокол № 1.**

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

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України, Лауреата державної премії України в галузі науки і техніки, д.т.н., професора, чл.-кор. НААН України, ректора ОНАХТ Єгорова Б.В.

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор

Заступники голови

Поварова Н. М., канд. техн. наук, доцент

Солоницька І.В., канд. техн. наук, доцент

Члени колегії:

Olivera Djuragic	PhD dr., директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад, Сербія
Andrzej Kowalski	Professor PhD hab., директор Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща
Marek Wigier	PhD, заступник директора з багаторічної програми Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща
Стефан Георгиев Драгоев	чл. кор. проф. д.т.н. інж., Заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Університету харчових технологій в Пловдиві, Болгарія
Еланідзе Лалі Данієловна	доктор харчових технологій, професор Інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогешвілі, Грузія
Бочарова Оксана Володимирівна	д.т.н., проф., зав. кафедри товарознавства та митної справи, ОНАХТ
Станкевич Георгій Миколайович	д.т.н., проф., зав. кафедри технології зберігання зерна, ОНАХТ
Хвостенко Катерина Володимирівна	к.т.н., доц. кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів Голова Ради молодих вчених ОНАХТ
Ткаченко Наталя Андріївна	д.т.н., проф., зав. кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, ОНАХТ
Тележенко Любов Миколаївна	д.т.н., проф., зав. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНАХТ
Верхівкер Яков Григорович	д.т.н., проф., кафедри товарознавства та митної справи, ОНАХТ
Коваленко Олена Олександрівна	д.т.н., проф., зав. кафедри біоінженерії і води, ОНАХТ
Бордун Тетяна Василівна	к.т.н., доц., директор науково-дослідного інституту, ОНАХТ
Паламарчук Анна Станіславівна	технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНАХТ
Кушніренко Надія Михайлівна	технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНАХТ

АНАЛІЗ ІНФОРМАЦІЙНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ІГРИСТИХ ВИ

Мельник І.В., к.т.н., доц.

Одеська національна академія харчових технологій

Фальсифікація – це зміна типу або складу та якості вина, нормативно-технічної документації, оформлення готової продукції та інших засобів, спрямованих на збут і споживання вина, а також використання у виноробстві прийомів, способів або речовин, заборонених чи непередбачених «Основними правилами виробництва винограджних вин» [1].

Інформаційна фальсифікація – обман споживача за допомогою неточної або спотвореної (помилкової) інформації про склад та/або властивості товару.

За інформаційної фальсифікації товару вказуються неточно наступні дані: найменування товару та його логотип; країна походження товару; фірма-виробник товару та його поштова адреса; кількість товару; склад продукту; терміни зберігання.

Найчастіше не вказується або вказується неправильно країна походження товару, а також фальсифікується штриховий код. На український ринок надходить значна кількість фальсифікованих вітчизняних, а також імпорджних товарів без зазначення країни походження та фірми виробника. Найбільш часто підробляються також товарні та фірмові знаки підприємств-виробників, які активно рекламують свою продукцію і вже мають заслужено високу репутацію у споживача завдяки відмінній якості своєї продукції. У цьому випадку матеріальний і моральний збиток несе не тільки споживач, але і підприємство, чий фірмовий знак був підроблений, оскільки споживач, який купив фальсифікований товар низької якості з фірмовим знаком відомого підприємства-виробника, втрачає до нього довіру.

Щоб мати право носити назву, яка закріплена за певним регіоном, наприклад таким як «шампанське», «просекко», «асті», «фраголіно» і т.д., ігристе вино повинне відповідати наступним вимогам: походити тільки з провінції, за якою на законодавчому рівні закріплена ця назва; виготовлятися з певних сортів винограду, закріплених на законодавчому рівні; при виробництві може використовуватися тільки технологія, застосовувана в даному регіоні.

Вина, отримані тим же самим способом, але в іншому місці, мають право називатися винами, виробленими «по шампанському методу» та носити назву «вино ігристе».

Багато фірм для захисту своєї продукції від підробок вводять різні схеми захистів своїх фірмових знаків. Використання різних видів етикеток може служити не тільки для оформлення упаковки, але і для захисту вмісту від розкрадання або банальної підміни.

Згідно Директиви 2000/13/ЄС і Директиви Європейського парламенту і Ради №2007/45/ЄС [2] від 5 вересня 2007 року, що встановлюють правила щодо номінальної кількості продукції при розфасовці, застосування правил етикетування продукції, на імпорджних ігристих винах регламентується обов'язкова та необов'язкова інформація, яка вказується при маркуванні етикетки (рис.1).

Згідно до статті 11 Закону України (далі ЗУ) «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів та пального» маркування алкогольних напоїв, які реалізуються в Україні, здійснюється відповідно до ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [3], таким чином: на лицьовому боці етикетки кожної пляшки вина, яка реалізується через торгову мережу, в доступній для споживача формі вказується:

- назва держави; найменування підприємства і його місцезнаходження;
- знак для товарів і послуг; місткість посуду; вміст спирту (% об.);
- вміст цукру (окрім сухих вин, вина шампанського, ігристого) (%мас);
- дата розливу; позначення нормативного документа (для продукції вітчизняного виробництва, призначеної для реалізації на території України);
- наявність ароматизаторів, барвників (при їх використанні);
- на лицьовому боці етикетки або контретикетки повинен бути нанесений штрих-код.

Проаналізувавши маркування вин відповідно до ЗУ "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів", можна зробити висновок, що нормативними документами не регламентується необов'язкова інформація при маркуванні, що створює велике поле для інфор-

маційної фальсифікації та вводить в оману споживача.



Рис. 1 – Маркування імпортованих вин ігристих згідно до Директиви Європейського парламенту та Ради

На сьогоднішній день поліграфія високої якості стає доступною широкому колу замовників. Фірми-виробники, що дорожать репутацією, змушені виділяти кошти на постійне ускладнення упаковки для своєї продукції або замовляти захисні наклейки, наприклад, ідентифікаційні марки для алкоголю. Використання етикеток в якості засобу захисту товарів – порівняно недорогий спосіб. Справа в тому, що будь-який товар повинен бути упакований і забезпечений етикеткою. При цьому етикетка стане не тільки засобом ідентифікації товару, а й засобом його захисту від фальсифікації.

Виробникові необхідно вибрати такий засіб захисту, який обійдеться йому недорого, але зможе створити великі проблеми для фальсифікаторів. Матеріали, призначені для виготовлення спеціальних захисних етикеток, особливі і унікальні для кожного виду продукту. Цей вид маркування пропонує широкі можливості – від дешевих і простих до дорогих високотехнологічних рішень, що забезпечують 100 %-ву безпеку.

Мітки, що вказують на справжність товару, знаходяться на поверхні, або ж можуть бути введені всередину лицевого матеріалу або клею, а також перебувати під ними.

Література

1. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Сборник трудов / Под ред. Дмитриченко М.И. – Санкт-Петербург: СПб, 2009. – 600 с.
2. Щодо встановлення правил номінальної кількості продукції при розфасовці, та застосування правил етикетування продукції: від 5 вересня 2007 року, №2007/45 // Директива Парламенту та Ради Європи. – Люксембург, 2007. – 200 с.
3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів [Текст] [Електронний ресурс]: Закон України від 06.08. 2019. – Чинний 2018-12-06. – К.: Верховна Рада України, 2018. – Режим доступу до ресурсу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>

ПІДВИЩЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ ЦІННОСТІ ЗЕРНА СПЕЛЬТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЛУЩЕННЯ	
Чумаченко Ю.Д., Кустов І.А.	25
ФЕРМЕНТНА АКТИВНІСТЬ БОРОШНА УКРАЇНСЬКИХ ВИРОБНИКІВ	
Марченков Д.Ф.	26
ВПЛИВ ТРИЩИНУВАТОСТІ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КУ- КУРУДЗИ	
Рибчинський Р.С.	28
РЕГУЛЮВАННЯ ВМІСТУ ГІТАМІНУ У РИБНИХ МАРИНАДАХ В ЖЕ- ЛЕ	
Баришева Я.О., Безусов А.Т., Манолі Т.А., Нікітчина Т.І.	29
РЕАКЦІЯ МАЙЯРА ЯК МЕТОД ОТРИМАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВ- НИХ НАНОКОМПЛЕКСІВ	
Черно Н.К., Гураль Л.С., Науменко К.І., Кармазін А.І.	31
ЕКСПЕРТИЗА КАРТОПЛЯНИХ СНЕКІВ МЕТОДАМИ ОПТИЧНОЇ МІКРОСКОПІЇ, FTIR – СПЕКТРОСКОПІЇ ТА ТОНКОШАРОВОЇ ХРО- МАТОГРАФІЇ	
Малинка О.В., Крижановська А.Ю.	33
ВПЛИВ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРО- ВИНИ НА ПЕРЕБІГ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИ ВИРОБ- НИЦТВІ КЕКСІВ НА ДРІЖДЖАХ	
Макарова О.В., Чабан А.Б. Ільчишина Н.М.	35
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ ПРИ РОЗРОБЦІ НИЗЬКОБІЛКОВИХ «БО- РОШНЯНИХ» КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ХВОРИХ НА ФЕНІЛКЕТОНУПІЮ	
Дорохович В.В., Грицевіч М.Ю.	37
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПОМАДНИХ ЦУКЕРОК ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ В ЇХ СКЛАДІ РІЗНИХ ЦУКРІВ	
Онофрійчук О.С., Кохан О.О.	38
АНАЛІЗ ІНФОРМАЦІЙНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ІГРИСТИХ ВИН	
Мельник І.В.	40
ВИВЧЕННЯ ЗМІНИ БІОХІМІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У ЗЕРНАХ НУТУ ПРО- РОЩЕНИХ У РОЗЧИНІ ГІДРОСЕЛЕНІТУ НАТРІЮ	
Білецька Я. О.	42
«SMART-ПРОДУКТИ»: ДОСВІД В ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВ ТА ОСНОВНІ НАПРЯМКИ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ	
Кондратюк Н.В., Степанова Т.М.	43
THE TWO-STAGE TECHNOLOGY FOR THE CORN DRYING	
Borta A., Strakhova T., Zhelobkova M.	44
ВІДХОДИ ПЕРЕРОБКИ ТОМАТІВ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБ- НИЦТВА МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ	
Коваленко О.О., Коханська А.В.	46

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбикормів»**

Головний редактор акад. Б. В. Єгоров
Заст. головного редактора доц. Н. М. Поварова, доц. Солоницька І.В.
Укладачі: А.С. Паламарчук, Н.М. Кушніренко