

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
ІХ Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

*122^а річниці заснування Національного університету
біоресурсів і природокористування України*

КИЇВ – 2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**

*122^а річниці заснування Національного
університету біоресурсів і
природокористування України*

**ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
ІХ Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2020

УДК 663/664(05)
ББК 36

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №7 від 31.03.2020 року)

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипко Л.В., Отченашко В.В., Савченко О.А., Штонда О.А., Слободянюк Н.М., Веретинська І.А., Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Сичевський М.П., Демиденко О.О., Кузнєцов Ю.М., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Василів В.П.

ББК 36 Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 9 квітня 2020 р. – 10 квітня 2020 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2020. – 252 с.

ISBN 978-617-7878-11-6

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції.

Розміщені у збірнику тези доповідей стосуються таких напрямів: «стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва», «Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і рибництва», «Інноваційні технології переробки продовольчої сировини», «Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК».

Праці подано у авторській редакції

ISBN 978-617-7878-11-6

УДК 663/664(05)
ББК 36

© НУБіП України, 2020

УДК 637:614:619

О.В. Мусієнко, студент бакалавр

О.І. Данилова, к.х.н., ст. наук. співр.

Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса

ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА АСОРТИМЕНТУ ТВЕРДОГО СИЧУЖНОГО СИРУ «РОСІЙСЬКИЙ»

Виробництвом сирів в Україні займаються більше ніж 150 підприємств, 2/3 із яких виробляють тверді сичужні сири, решта – м'які та перероблені (плавлені). Понад 60 % продукції випускається такими компаніями: «Бель Шостка Україна», «Гадячсир», «Дубномолоко», «Клуб сиру», «Мілкіленд-Україна», «Моліс», «Молочний Альянс», «Терра Фуд» [1]. Ці компанії утримують свої лідерські позиції завдяки значним капіталовкладенням, постійній модернізації виробництва, оновленню технічної бази та розширенню асортименту [2]. Для оцінки якості твердого сичужного сиру «Російський», якому за даними проведеного анкетування надають перевагу споживачі, було обрано найбільш популярні торгівельні марки «Ферма», «Шостка», «Пирятин». Повноту маркування обраних зразків здійснювали згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Якість та безпечність, що визначається завдяки органолептичним і фізико-хімічним дослідженням, з'ясовували, спираючись на Codex Alimentarius. «Загальний стандарт на сири» CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, Amd. 2006 та ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Технічні умови».

Після дослідження пакування і маркування провели визначення органолептичних показників шляхом побудови профілограм за визначеними дескрипторами. За такими фізико-хімічними показниками, як масова частка жиру і вологи всі вивчені зразки відповідають вимогам. У зразку № 3 відмічено перевищення вмісту солі вдвічі, що може свідчити про порушення технології виробництва або про несвіжість сиру.

Висновок

Сири тверді сичужні торгових марок «Ферма» і «Шостка» відповідали всім вимогам технічної документації. Сир «Пирятин» за маркуванням, органолептичним та фізико-хімічним показникам мав недоліки, тому виявився найгіршим.

ЛІТЕРАТУРА

1. Аналіз ринку твердих сирів 2018 рік. Офіційний сайт Pro Consulting
Режим доступу <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-tvyordyh-syrov-ukrainy-2018-god>
2. Л.В.Бусол, М.А.Труш Ідентифікація сичужних твердих сирів від продуктів сирних сичужних з рослинним жиром з метою виявлення фальсифікації // Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини. - 2014. - Вип. 28(2). - С. 114-117.

23. Р.Є. Колос, Т.В. Розбицька Роль життєвого циклу в системі екологічного управління	54
24. О.О. Павелко, Т.В. Розбицька Застосування методу SWOT-аналіз в умовах організації «Студентська організація НУБІП»	55
25. А.Я. Шафаренко, Т.В. Розбицька, Ю.В. Слива Важливі аспекти формування систем управління якістю в контексті вимог міжнародного стандарту ISO 9001:2015	56
26. О.В. Самсоненко, Ю.В. Слива Аналіз ирзиків щодо безпечності продукції м'ясопереробного підприємства	57
27. Ю.В. Слива Застосування методу адмітансного аналізу для виявлення фальсифікації харчових продуктів	59
28. В.І. Комар, Ю.В. Слива Вимоги до земель для ведення органічного виробництва	61
29. В.Є. Павлівський, Ю.В. Слива Особливості розроблення СМЯ на м'ясопереробних підприємствах	63
30. О.В. Кіпер, О.І. Данилова Законодавча база оцінювання безпечності плавлених сирів, наявних у торговельних мережах України	65
31. О.В. Мусієнко, О.І. Данилова Оцінка якості та асортименту твердого сичужного сиру «Російський»	66
Секція 3 Іноваційні технології переробки продовольчої сировини	67
32. В.І. Ємцев Іноваційна діяльність як фактор підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств АПК	67
33. Л.В. Баль-Прилипко, О.В. Боднарчук, Ю.В. Майборода Визначення затрат енергії для перетворення молочно-жирових емульсій з різними білковими добавками в пасти	69
34. Л.В. Баль-Прилипко, О.В. Наumenко, Л.П. Деревянко Харчова цінність борошна зі спельти та полби	70
35. І.С. Величко, О.А. Савченко, О.М. Очколяс Використання насіння кіноа в технології січених напівфабрикатів у тістовій оболонці	72
36. К.О. Ганцева, Н.В. Голембовська Вдосконалення технології напівфабрикатів в тістовій оболонці	73

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками

IX Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

м.Київ, 9 квітня 2020 р. - 10 квітня 2020 р.

Редколегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипка Л.В., Отченашко В.В.,
Савченко О.А., Штонда О.А., Слободянюк Н.М., Веретинська І.А.,
Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар,
Сафаров Ж.Е., Кузнєцов Ю.М., Демиденко О.О., Сичевський М.П.,
Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Василів В.П.

Підписано до друку 07.04.20. Формат 70×90\16 Наклад 15 прим.

Гарнітура Times New Roman. Друк - цифровий.

Ум. друк. арк. 14,6. Обл.-вид.арк. 17,4. Зам. № 200273

Віддруковано у редакційно-видавничому відділі НУБіП України

вул. Героїв Оборони, 15, Київ, 03041

тел.: 527-81-55