

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XV Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

6 жовтня – 8 жовтня 2022 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

4. Сьогодні дуже мало приділяється уваги на поширення думки про здорове харчування. Натомість поширюється думка, що здоровим можливо буди не зважаючи на звички, фізичну активність, харчування.

5. З попередньої проблеми можливо вивести іншу - дуже мала увага з боку країни щодо поширення здорового способу життя серед населення. Мало приділяється уваги тому, щоб діти мали вже поняття про здорове харчування, підлітки розуміли наслідки не здорового харчування, а дорослі достатньо розуміли, що таке здорове харчування і як його дотримуватися. Через це ми повертаємося до 1-ї проблеми - мала кількість інформації.

На сьогодні та надалі проблема буде завжди актуальною до поки в усіх країнах не почнуть запроваджувати та вимагати суворого дотримання норм здорового харчування.

Науковий керівник - канд.тех.наук,
доцент Козонова Ю.О.

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМІ НАССР - ГАРАНТІЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Георгі Д., студентка III курсу факультету ІТХіРГБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Сьогодні всі харчові підприємства працюють за стандартами різного рівня - галузевим, національним, міжнародним. Призначення стандартів - це впорядкування, забезпечення безпеки споживачів, встановлення норм і правил згідно рекомендацій Європейської економічної комісії ООН, яка виділила наступні основні напрями стандартизації - це охорона здоров'я, забезпечення безпеки та покращення навколишнього середовища.

Система ХАССП забезпечує контроль на всіх етапах виробництва харчових продуктів, у будь-якій крапці процесу виробництва, зберігання й реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні ситуації й використовується в основному підприємствами — виробниками харчової продукції. Вона призначена для зменшення ризиків, викликаних можливими проблемами з безпекою харчової продукції, крім того, ця система є ефективним знаряддям керування та захисту підприємства при просуванні на ринку харчових продуктів і

захисту виробничих процесів від біологічних (мікробіологічних), хімічних, фізичних й інших ризиків забруднення.

Багато міжнародних організацій такі, як Комісія Кодексу Аліментаріус схвалили застосування HACCP, як найбільш ефективний спосіб попередження захворювань, викликуваних неякісними харчовими продуктами.

Основними причинами інцидентів, викликаних їжею, є: погана якість сировини, неправильне поводження з сировиною, зміни у рецептурах, зміни в процесі виробництва, перехресне забруднення, невідповідне прибирання й чищення, невідповідне обслуговування, додавання неправильних компонентів.

Традиційні методи контролю, що використовуються при випуску харчової продукції, не завжди можуть забезпечити оперативне реагування на те що відбувається.

Основна причина широкого поширення системи HACCP - можливість керування безпекою харчових продуктів і попередження випадків отруєння їжею. Особливістю системи HACCP є те, що при її допомозі детально вивчається кожен етап у виробництві, зберіганні й доставці їжі, виявляються специфічні ризики й небезпеки, впроваджуються ефективні методи контролю й моніторингу.

Національний стандарт України ДСТУ 4161 «Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги» забезпечує контроль на всіх етапах харчового ланцюга ("від поля до столу"), у будь-якій крапці процесу виробництва, зберігання й реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні фактори.

Уведений у дію міжнародний стандарт ISO 22000-2005 "Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги", на підставі якого здійснюється сертифікація підприємств, що впровадили HACCP.

У нашої країні вперше ця система HACCP була впроваджена й сертифікована 1 вересня 2009 р. на всіх експортних потужностях по виробництву й поставці рослинної олії. Сьогодні вона обов'язкова для всіх харчових підприємств.

HACCP - це базова система керування харчової безпеки продукції по всьому ланцюзі її виробництва від початкового сировинного сегмента до моменту влучення до споживача.

Сама система менеджменту в ресторанному бізнесу за структурою схожа із системами харчових виробництв на фабриках і комбінатах, але у той же час має свої нюанси. Ця система більше динамічна у своєму розвитку в часі. Причиною динаміки служать періодичне відновлення асортиментів продукції і як наслідок зміна

розмаїтості сировини (сезонні страви), що спричиняє змінами в процесах технологій виробництва й збільшення розмаїтості процесів.

У цей час ХАССП у ресторанному бізнесі є основним інструментом у забезпеченні безпеки харчової продукції.

Традиційно система менеджменту харчової безпеки в ресторанному бізнесі ґрунтується на виявленні критичних контрольних крапок з метою максимально запобігти всім можливим ризикам, визначення їхніх меж і постійному контролю.

Всі ймовірні ризики звести «на нуль» неможливо, тому мета системи – знизити ризики, які неможливо уникнути, до розумних меж. Для виявлення ризиків, визначення ступеня їхньої небезпеки й позначення меж у сфері ресторанного бізнесу необхідно провести ряд аналітичних дій. При цьому необхідно керуватися рекомендаціями Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів, а саме тим, що система ХАССП на підприємстві залежить від формату закладу, де деякі критичні процеси можуть відрізнитися, але основні моменти повинні бути відображені у наступних документах:

1. загальні інструкції використання кухонного та барного обладнання;
2. інструкції для персоналу з дотримання гігієнічних норм;
3. інструкції та правила контролю чистоти в приміщеннях ;
4. наявність технологічних картків з приготування страв;
5. правила отримання продукції від постачальників ;
6. інструкції та рекомендації щодо умов і температури зберігання продуктів;
7. інструкції щодо термінів приготування й подавання страв.

Вся перерахована документація повинна бути оформлена та присутня на підприємства для подальшої перевірки відповідними контролюючими органами якими є представники з територіального органу ДПССУ (Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Ефективність впровадження системи НАССР перевіряють спеціально навчені аудитори ДПССУ (Держпродспоживслужби України).

Наукові керівники - канд.тех.наук,
доцент Салавеліс А.Д .

ПЛАВАННЯ – НАЙКРАЩИЙ ВИБІР НА ШЛЯХУ ДО ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Рябков В.О.	42
ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИХАЛЬНИХ ВПРАВ НА ЗАНЯТТЯХ ФІЗИЧНОЮ КУЛЬТУРОЮ У ЗВО Саркісян К.Ю.	44
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ З ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ Чернявська Л.В.	46
РОЗДІЛ 2 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	49
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	50
METHODOLOGY OF SENSORY ANALYSIS IN DETERMINING THE QUALITY OF FRUIT JUICES FOR "HEALTH FOOD" RESTAURANTS Yu.I. Dotsenko.....	50
ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Банкова Ю.А.	52
ЙОДОВІСНА ДОБАВКА ПАСТИ З ЛАМІНАРІЇ У СТРАВИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Вітенко О.В.	54
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Галушко О.	56
ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР - ГАРАНТІЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ Георгі Д.	57
КОРИСТЬ ТУРЕЦЬКОГО МЕДУ І ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ У ТУРИЗМІ Градовська А.М.	60
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СМУЗИ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Грищенко Р.О.	62