

**Полтавський державний аграрний університет
Факультет технологій тваринництва та продовольства
Кафедра харчових технологій**

**IV Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція
«Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й
торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку
і перспективи»**

15 жовтня 2024 року



м. Полтава



УДК 339.3:339.5

Програмний комітет

Галич О.А. – ректор, Полтавський державний аграрний університет;

Шостя А. М. – д.с.-г.н., професор, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, Полтавський державний аграрний університет;

Абдурасулов А. Х. – д.с.-г.н., професор, завідувач лабораторії «Біотехнологія», Ошський державний університет (Киргистан);

Гаспарян Г.А. – професор, завідувачий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії;

Каменова Д.К. – д.пед.н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);

Крістев Тошко – професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);

Гусейнов М.Д. – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан).

Організаційний комітет

Усенко С. О. – д.с.-г.н., старший науковий співробітник, декан факультету технологій тваринництва та продовольства, Полтавський державний аграрний університет;

Будник Н.В. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Кайнаш А.П. – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Мороз С.Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Вишневський А.І. – директор ТОВ «Computer Logic Group»;

Загнибіда Р. П. – к.п.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника;

Каролоп О. О. – к.п.н., доцент кафедри професійної освіти, ресторанного та туристичного бізнесу Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

Кучер М. М. – к.е.н., завідувачка кафедри міжнародного туризму та готельно-ресторанного бізнесу, доцент, Університет митної справи та фінансів;

Неміріч О. В. – д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології ресторанної та аюрведичної продукції, Національний університет харчових технологій;

Пелик Л.В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет;

Ракша Н. – к.е.н., доцент, SWISS UMEF University of Applied Science, Geneve (Switzerland);

Ремізова Н.Л. – начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»;

Спіцина А.Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний транспортний університет;

Толок Г. А. – к.т.н., доцент; член-кореспондент Національної академії наук вищої освіти України, завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, Національний університет біоресурсів та природокористування.

У збірнику матеріалів IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості та безпечності продукції; технічного регулювання, експертизи товарів; інноваційних технологій харчових виробництв; сучасної торгівлі та підприємництва; дослідження ринку товарів та послуг; зовнішньої торгівлі; комерційної логістики тощо.

Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори



Толок Г.А., Козій М.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ СПОРТСМЕНІВ	252
Тюрікова І. С., Опря М. С., Козлов С. О. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ	255
Усенко С.О., Шостя А.М., Кузьменко Л.М. ЯКІСТЬ СВИНИНИ ЗАЛЕЖНО ВІД ВМІСТУ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У СКЛАДІ КОМБІКОРМІВ	258
Філіпішина Д. Є., Душак О. В., Шутюк В. В. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНСЕРВІВ ІЗ ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ	261
Целень Б. Я., Недбайло А. Є., Гоженко Л. П., Радченко Н. Л. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ КАВІТАЦІЙНОЇ АКТИВАЦІЇ ВОДИ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	264
Шаніна О.М., Гавриш Т.В., Боровікова Н.О. ПЕРЕТРАВЛЮВАНІСТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО РИСОВОГО ХЛІБА	267
Шостя А. М. ЗЕРНОВА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА НОВІ ПЕРСПЕКТИВИ	268
Юрко І.В., Погібко Т.М. ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	272
Юхно В.М., Лукаш А.Ю. ВПЛИВ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НА РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ТА ЛІТНЬОГО ВІКУ	275



високої якості продуктів спортивного харчування та підвищення довіри споживачів до виробників.

Список використаних джерел

1. Сімахіна, Г. О. Тенденції розвитку харчової промисловості – технології продуктів для здорового харчування. Key Issues of Education and Sciences: Prospects for Ukraine and Poland: international Multidisciplinary Conference, 20-21 July, 2018, Stalowa Wola. Poland, 2018. Vol. 3. pp. 96-100.
2. Функціональні харчувальні засоби відновлення у видах спорту з проявом витривалості : метод. розробка / Володимир Яловик, Антон Яловик. Луцьк : Вежа-Друк, 2019. 116 с.
3. Горбань Г.В., Євлаш В.В., Толма Л.Ф., Спосіб отримання сухого сніданку у вигляді батончика: пат. 121686. Україна: МПК: A23L 29/00, A23L 7/126. № 2017 006755. Заявл. 29.06.2017; опубл. 11.12.2017. Бюл. № 23. 2017. 3 С.
4. Kapustian, A., Cherno, N., Naumenko, K., Gural, L., & Osolina, S. (2023). Регулювання функціональних харчових продуктів в Україні та світі. перспективи використання постбіотиків як функціональних інгредієнтів. Food Science and Technology, 17(2). <https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2641>.
5. Бажай-Жежерун С.А., Смульська Ю.В., Зерновий батончик “оздоровчий”: пат. 109597. Україна: МПК: A23G 3/36, A21D 13/02, A23L 1/164, A23L 103 1/29. № 2014 04883. Заявл. 07.05.2014; опубл. 10.09.2015. Бюл. №17. 2015. 4 с.
6. Бажай-Жежерун С.А., Береза-Кіндзерська Л. В., Тогачинська О.В., Перероблення зерна на пластівці підвищеної біологічної цінності, Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, Том 29 (68) Ч. 3 № 1 2018. С.19-23.
7. Стеценко Н. О., Андрейченко Н. О. Розроблення способу виробництва фруктових батончиків для спецконтингентів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. конф., 12-13 трав. 2016 р. Київ: НУХТ, 2016. С.12-14.

Тюрікова І. С.,

д.т.н., професор кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства,

Опря М. С.,

магістр групи ТХПм-21,

Козлов С. О.,

магістр групи ТХПм-21,

Полтавський університет економіки і торгівлі,

м. Полтава, Україна

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ

Якість і безпечність харчових продуктів – це важлива проблема сучасності, яка потребує вирішення як на національному, так і на міжнародному рівнях. Значна частина споживачів піклується про задоволення своїх споживчих потреб екологічно чистими та небезпечними продуктами



харчування. Продовольча безпека для України набула особливої уваги [1]. Відсутність якісного і повноцінного харчування у більшості населення, забруднення радіоактивними та іншими шкідливими речовинами внаслідок аварії на ЧАЕС та війна - все це негативно впливає на стан здоров'я, тривалість життя і працездатність [1, 2]. Важливу роль у загальному комплексі забезпечення продовольчої безпеки займає моніторинг харчових продуктів за показниками якості та безпечності (за вмістом залишків будь яких шкідливих речовин - збудників харчових захворювань) з метою забезпечення охорони здоров'я тварин і людей.

До продуктів першої необхідності відносять молоко. Однак, його якість і безпечність часто незадовільні. Традиційно низька якість молока, виробленого в господарствах країни, пов'язана з відсутністю систем забезпечення якості та безпечності. На показники молока істотно впливають такі фактори, як ветеринарно-санітарний стан приміщень для тримання худоби; конструкція, стан і функціонування доїльного обладнання; дотримання режиму годівлі та догляду за тваринами; стан їх здоров'я; якість кормів та ін. Тому згідно з міжнародними стандартами для виробників молока-сировини повинні бути встановлені певні правила, що дозволяють гарантовано отримувати продукцію належної якості. Такі правила прийнято називати в зарубіжній літературі Кодексом виробничої практики - Good Manufacturing Practice (GMP). Настанови з GMP визначають мінімальні норми, яких повинні чітко дотримуватися виробники [3].

На основі результатів досліджень вибірково обраних нами українських молокопереробних підприємств виявлено невідповідності у процедурі забезпечення якості та безпечності молока:

значна частка молока надходить на перероблення з приватних підприємств з низьким санітарним станом, що робить молочну сировину малопридатною для виробництва молочних продуктів;

свіжовидоєного коров'яче молоко контаміновані не лише мікрококами, психрофільними бактеріями, але й коринебактеріями, стрептококами й патогенними стафілококами. Такі мікроорганізми спричиняють не лише запалення молочної залози корів, а й викликають харчові захворювання у людей [1];

молоко надходило на підприємство з температурою охолодження в межах 8,1–8,7 °С, а інколи (з селянських господарств) було неохолодженим і температура складала 12,5–15,7 °С;

вади органолептики, високе мікробне забруднення, домішки



анормального молока та різні фальсифікації (розбавлення водою, зняття частини вершків, додавання інгібуючих речовин). Встановлено фальсифікацію молока різних виробників та молока-сировини миючими лужними засобами (4,9 % і 1,1 % відповідно), а також водою (у $10,5 \pm 0,03$ та $5,3 \pm 0,06$ % відповідно).

За даними ВООЗ за ступенем обсіменіння мікроорганізмами і частотою випадків харчових отруєнь молоко і молочні продукти віднесено до 1 категорії [3]. Отже, на підприємствах молочної галузі обов'язковим є впровадження системи НАССР. Впровадження Системи допомагає оцінити рівень безпеності молочної продукції відповідно до встановлених міжнародних стандартів, здійснювати постійний контроль за потенційно небезпечними ризиками під час виробництва на всьому технологічному шляху. Застосування системи НАССР на молокопереробних підприємствах: надає споживачам впевненості, що харчові продукти виробляються за відповідними правилами гігієни та безпеки; забезпечує стабільність виробничих процесів та показників якості і безпеки на них; сприяє зменшенню кількості перевірок Держпродспоживслужби, зовнішніх аудитів і з боку партнерів-споживачів; зменшуються фінансові витрати, пов'язані з відкликанням невідповідної продукції та кращими взаємовідносинами з державними наглядовими органами; безперервний моніторинг процесів та готової продукції; оптимальне розподілення ресурсів для критичних областей, що покращує ефективність системи управління безпеністю харчової продукції [4].

Отже, через низьку якість сировини та складність в її простежуваності молочна продукція в Україні є особливо небезпечною. Система НАССР є сучасною попереджувальною системою, яка сприяє забезпеченню безпеки харчової продукції. Її впровадження і функціонування на молокопереробних підприємствах доводить їх здатність випускати безпечну, якісну молочну продукцію, забезпечує довіру до виробників готової продукції і доступ до нових ринків збуту, задовольняє споживчі потреби населення країни та підтримує здоров'я людей.

Список використаних джерел

1. Тюрікова І.С., Гирька С.В. Розроблення концептуальної моделі процесу виробництва молочної продукції. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу: тези доп. Міжнародної науково-практичної інтернет-конф. (4-5 грудня 2023 р.)*. Полтава : ПУЕТ, 2023. С.144-146.
2. Kotelevych, V., Hural'ska, S., & Honcharenko, V. The influence of the quality and safety of food products on the health and well-being of the population. *Scientific Progress & Innovations*, 2023. 6 (2), 96–104. doi: 10.31210/spi2023.26.02.173.