



IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
IV INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

FOOD QUALITY
AND SAFETY

ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS

20-21 листопада
November 20-21

2019



Якість і безпека харчових продуктів: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. — К. : НУХТ, 2019. — 248 с.

ISBN 978-966-612-232-5

Подано наукового інформаційного обміну, презентовані новаторських ідей в галузі підвищення якості та безпечності харчових продуктів, які можуть привернути увагу широкого кола фахівців та стати предметом дискусії. Розглянуто аспекти технічного регулювання у Україні, а також актуальні питання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

Редакційна колегія:

ректор Національного університету харчових технологій, д-р техн. наук, професор А.І. Українець, проректор з наукової роботи НУХТ, д-р техн. наук, професор О.Ю. Шевченко, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, д-р техн. наук, професор Л.Ю. Арсеньєва, зав. кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент С.І. Усатюк, професор кафедри експертизи харчових продуктів, д-р с-г. наук Г.Д. Гуменюк, директор Інституту харчування Каунаського технологічного університету, м. Каунас (Литва) А. Шалашевичене, доктор філософії, кафедра технології і якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина) Є. Іванісова, доцент кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук О.О. Петруша.
доцент кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент В.В. Кійко (відповідальний секретар)

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.*

Видано в авторській редакції

ISBN 978-966-612-232-5

© НУХТ, 2019

13. УПРАВЛІННЯ НЕБЕЗПЕЧНИМИ ФАКТОРАМИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ТВЕРДИХ СИРІВ НА ДП «СТАРОКОНСТАНТИНІВСЬКИЙ МОЛОЧНИЙ ЗАВОД»	37
І.В. Безейко, старший майстер цеху твердих сирів, студентка магістратури.....	37
В.В. Кійко, к.т.н., доцент.....	37
14. ГІГІЄНИЧНЕ НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ ЯК ФАКТОР БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ	39
К.О. Гончарова, технолог, студентка магістратури НУХТ	39
В.В. Кійко, к.т.н., доцент.....	39
15. РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ ЯК СКЛАДОВА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	42
В.В. Кійко, к.т.н., доцент.....	42
Янчик М.В., к.т.н.	42
С.О. Дубов, спеціаліст із стандартизації, сертифікації та якості	42
«Українського національного інституту сертифікації»,	42
студент магістратури НУХТ	42
16. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТМ «ВОЛОШКОВЕ ПОЛЕ» У СКЛІ	44
В.Г. Павловська, заступник генерального директора з якості (ПрАТ) «Юрія», студентка магістратури НУХТ.....	44
В.В. Кійко, к.т.н., доцент.....	44
17. ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ, ЯКІ ВИНИКАЮТЬ ПРИ ВПРОВАДЖЕННІ СИСТЕМИ НАССР В ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	46
А.Л. Сабат, магістр державного управління, аудитор.....	46
консультант з питань харчового законодавства	46
В.В., Кійко, к.т.н, доцент	46
18. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК ОСНОВА ПРОФІЛАКТИКИ САЛЬМОНЕЛЬОЗУ49	
Макарова В.І. асистент	49
Рижова Д.В. студентка.....	49
Літвінова К.О. студентка	49
19. ВИБІР МІКРОБІОЛОГІЧНИХ КРИТЕРІЇВ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	51
В.М. Сидор, к.т.н., доцент	51
20. УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВИРОБНИЦТВА ПИВА BEERMIX ЗІ СМАКОМ ВИШНІ	53
В.М. Сидор, к.т.н., доцент	53
А.В. Ткаченко, студентка магістратури	53
21. ДОСЛІДЖЕННЯ СПОСОБІВ ПІДГОТОВКИ ВОДИ ПИТНОЇ З МЕТОЮ ПІДВИЩЕННЯ ЇЇ ЯКОСТІ	55
В.М. Сидор, к.т.н., доцент	55
В.В. Остапенко, к.т.н., доцент	55
А.В. Остапенко, студентка	55
22. АНАЛІЗ МІЖНАРОДНИХ ТА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИМОГ ДО ВОДИ ПИТНОЇ	57
В.М. Сидор, к.т.н., доцент	57
В.В. Остапенко, к.т.н., доцент	57
А.В. Остапенко, студентка	57
23. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СУШЕНОЇ СИРОВИНИ В АЮРВЕДИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ	59
О.В. Неміріч, д.т.н., доцент	59
П.М. Гаврильченко, асистент.....	59
М.М. Авраменко, аспірант	59
24. КОНТРОЛЮВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА СТІЙКОСТІ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	61
О.М. Острик, аспірант	61
С.І. Олійник, к.т.н., доцент	61
25. ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ ДЛЯ УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ У ВИРОБНИЦТВІ СМЕТАНИ ..	63
С.І. Усатюк, к.т.н., доцент	63
І.М. Борщик, студентка магістратури	63
26. АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ У СФЕРІ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ	65
А.В. Снігур, студент магістратури.....	65
О.М. Вашека, к.т.н., доцент.....	65

СЕКЦІЯ 1.
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ НОВИХ ВИМОГ ХАРЧОВОГО
ЗАКОНОДАВСТВА

18. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК ОСНОВА ПРОФІЛАКТИКИ САЛЬМОНЕЛЬОЗУ

Макарова В.І. асистент

Рижова Д.В. студентка

Літвінова К.О. студентка

Харківський національний медичний університет

Харчування є необхідною складовою життя людей, яке забезпечує їх потребу в необхідних нутрієнтах, вітамінах, мінералах та енергії, але лише в тому випадку, коли воно є безпечним та якісним. Безпека харчових продуктів включає запобігання розвитку інфекційних хвороб. Сальмонельоз відноситься до інфекційної патології, яка найчастіше пов'язана з вживанням їжі, що зумовлено тривалістю зберігання збудника у різних продуктах та можливістю швидкого розмноження в них, стійкістю до певних видів обробки продуктів харчування (соління, копчення, заморожування тощо).

Мета даної роботи полягає в проведенні оцінки актуальності сальмонельозної інфекції для мешканців м. Харкова, встановленні провідних шляхи та факторів передачі збудників.

Проведено ретроспективний епідеміологічний аналіз захворюваності на сальмонельоз населення м. Харкова в 2016 – 2018 р. р. За результатами проведеного аналізу встановлено, що захворюваність на сальмонельоз в м. Харкові коливалась незначною мірою. Так, у 2016 р. було зареєстровано 638, в 2017 р. – 691, в 2018 р. – 605 випадків сальмонельозу, а інтенсивний (інт.) показник дорівнював відповідно 44,51, 48,32 та 42,62 на 100 тис. населення. Аналіз вікової структури захворюваності показав, що сальмонельоз є більш актуальним для дитячого населення, частота випадків у дітей значно перевищує загальну захворюваність на дану інфекцію. Так, інт. показник захворюваності дитячого населення складав 231,85; 240,34 і 207,82 на 100 тис. населення відповідно у 2016, 2017 та 2018 р. р.

При бактеріологічному дослідженні найчастіше виявляли *S. enteritidis* – у 66,2 %, *S. typhimurium* – у 16,0 %, *S. infantis* – у 11,2 %, *S. derby* – у 3,2 % випадків.

Згідно науковим даним найбільша циркуляція *S. enteritidis* відмічається серед птахів, сальмонела інфікує як м'ясо птахів, так і яйця. *S. typhimurium* частіше виявляється у великої рогатої худоби та у свиней, даним видом сальмонели контамінується як м'ясо, так і м'ясні вироби (ковбаса, балик, шинка та ін.), молочні продукти тощо.

При вивченні шляхів та факторів передачі збудників сальмонел в м. Харкові встановлено, що провідним є харчовий шлях, частка якого складає в середньому 94,1 %. При цьому, вживання яєць привело до захворювання у 38,4 %, м'яса та м'ясних продуктів – у 28,4 %, молока та молочних продуктів – у 11,3 %, інших продуктів – у 21,9 % випадків сальмонельозу.

Таким чином, проведений аналіз виявив актуальність сальмонельозу для мешканців м. Харкова, особливо для дітей. Превалювання харчового шляху передачі збудника та продуктів тваринного походження як основних факторів передачі висвітлює проблему недостатнього контролю за якістю та безпекою харчових продуктів. Для підвищення безпеки продуктів харчування необхідно модернізувати виробництва, які переробляють продукти тваринного походження, підвищити рівень ветеринарного і санітарного контролю на етапах від вирощування сільськогосподарських тварин та птахів, забою та обробці сировини, до поставки безпечної продукції до споживача, підвищення обізнаності населення щодо правил приготування, зберігання та термінів вживання продуктів харчування, дотримання правил колективної та персональної гігієни.

Література:

1. Чумаченко Т.О., Макарова В.І., Райлян М.В., Поливянна Ю.І., Полякова Л.І. Сучасні прояви сальмонельозної інфекції в Харківському регіоні України // Інфекційні хвороби сучасності: етіологія, епідеміологія, діагностика, лікування, профілактика, біологічна безпека: матеріали науково – практичної конференції з міжнародною участю, присвяченою щорічним «Читанням» пам'яті академіка Л.В. Громашевського та приуроченої до 25-річчя Національної академії медичних наук України, 11 – 12 жовтня 2018 р., Київ / за ред. В.І. Задорожної, Т.А. Сергєєвої, - Київ, 2018. – С. 103 – 105.

Науково-практичне видання

**Збірник тез ІV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЙ**

**«ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

20-21 листопада 2019 року

Київ