

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



РУСЕНСКИ
УНИВЕРСИТЕТ
"Ангел Кънчев"



ТАВРІСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО



ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ

МАТЕРІАЛИ II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2024 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING
AND FOOD**

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES

«ANGEL KUNCHEV» UNIVERSITY OF RUSE (BULGARIA)

OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

**ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

II INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION»**

December 24, 2024, Poltava

POLTAVA - 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
РУСЕНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ «АНГЕЛ КЪНЧЕВ» (БОЛГАРІЯ)
ОШСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КИРГИСТАН)
АСОЦІАЦІЯ UCM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)

МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2024 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING AND FOOD
DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
«ANGEL KUNCHEV» UNIVERSITY OF RUSE (BULGARIA)
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)
ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

**II INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD
PRODUCTION»**

December 24, 2024, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

УДК 664:001.895

I-66

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Олександр ГАЛИЧ, ректор Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ), к.е.н., професор;

Анатолій ШОСТЯ, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи ПДАУ, д.с.-г.н., професор

Станка ТОДОРОВА ДАМЯНОВА, адміністративний директор, професор кафедри хімічних технологій, технологій зберігання і біотехнологій Русенського університету «Ангел Кънчев», д.т.н., професор, Болгарія

Паоло БРЕШІА, президент асоціації UCM – Italy «Середньоземноморський союз шеф-кухарів – Італія», Італія

Абдугані АБДУРАСУЛОВ, завідувач лабораторії «Біотехнологія» Ошського державного університету, д.с.-г.н., професор, Киргистан

Ніна БУДНИК, завідувачка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Валерій СУКМАНОВ, професор кафедри харчових технологій ПДАУ, д.т.н., професор

Алла КАЙНАШ, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Олена КАЛАШНИК, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Збірник містить матеріали доповідей учасників II Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 24 грудня 2024 року на кафедрі Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету (Україна).

Матеріали присвячено інноваційним та ресурсозберігаючим технологіям харчових виробництв; використанню нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів; актуальним питанням якості та безпечності харчових продуктів; тематиці обладнання та устаткування харчових виробництв, інноваційним технологіям готельно-ресторанного бізнесу, пакування та зберігання харчових продуктів. Авторами матеріалів є викладачі закладів вищої освіти, коледжів, наукові співробітники, стейкхолдери, аспіранти, здобувачі вищої освіти навчальних закладів I–IV рівнів акредитації.

Редакційна колегія: Ніна БУДНИК, Алла КАЙНАШ, Аліна ЛУКАШ.

Відповідальні за випуск: Алла КАЙНАШ, Ніна БУДНИК.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2024. 370 с.

УДК 664:001.895

I-66

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ПОДАНО У АВТОРСЬКІЙ РЕДАКЦІЇ, МОВАМИ
ОРИГІНАЛІВ. ЗА ВИКЛАД, ЗМІСТ І ДОСТОВІРНІСТЬ МАТЕРІАЛІВ
ВІДПОВІДАЛЬНІ АВТОРИ.**

ЗМІСТ

1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Агунова Л. В., Баклін В. В. <i>Комбінування тваринної і рослинної сировини у технології варених ковбас</i>	13
Бурдо О. Г., Сиротюк І. В., Євтушенко І. М. <i>Інноваційні харчові технології для відновлення економіки України у повоєнний час</i>	15
Галенко О. О., Воронцов М. М. <i>Перспективи використання харчових волокон бамбука у технології білково-жирових емульсій</i>	19
Головань О., Осипчук К. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	22
Дочинець І. В., Кирпіченкова О. М. <i>Інноваційні технології кулінарної продукції з використанням плодів бузини чорної</i>	25
Дубова Г. Є., Агаєв Р. А. <i>Перспективи використання відкладеної випічки булочок з псиліуму</i>	27
Дубова Г. Є., Мищенко Н. М. <i>Перспективи використання ароматичних екстрактів із ферментованого листа</i>	29
Кайнаш А. П., Коротинський В. В., Дичко А. І. <i>Розроблення технології ковбасок для смаження з пролонгованим терміном придатності</i>	31
Каменева Н. В., Веречук О. А. <i>Вплив нітрогеновмісних сполук на якість столових вин з винограду сорту ріслінг рейнський</i>	35
Коваленко О. А., Федосов Я. С., Славинський Р. Л. <i>Мікрохвильове екстрагування - інноваційний спосіб виробництва ефірних олій</i>	39
Коцур І. О. <i>Шляхи удосконалення процесів зневоднення зернових продуктів</i>	43
Кузьменко О. В., Акопян Н. М. <i>Інноваційні технології у хлібопекарській галузі</i>	46
Кузьменко О. В., Сімонов Д. С. <i>Інноваційні технології харчових виробництв на засадах сталого розвитку</i>	49
Кучерявий В. В., Кюрчева Л. М. <i>Сучасні способи сушіння полуниці</i>	52
Кушнірук В. С., Циганкова Є. О. <i>Нанотехнології у харчовій промисловості</i>	56
Медведєва А. О., Антонюк І. Ю. <i>Інноваційна технологія безглютенових кейк-понсів</i>	58
Nakonechna Yu. G., Subotska A. S. <i>Prospects for the use of gluten-free flour in yeast dough products</i>	63

Рогова А. Л., Чоні І. В. <i>Сучасні тренди приготування функціональних напоїв</i>	66
Рубанка К. В., Левківська Т. М. <i>Властивості модифікованих крохмалів</i>	69
Семенов М. О. <i>Актуальність удосконалення технології виробництва дегідратованих напівфабрикатів</i>	73
Скрипник В. О., Флегантов Л. О., Пономаренко Б. Г. <i>Оцінка впливу стиснення на кінетику вологовмісту м'яса під час кондуктивного сушіння</i>	75
Чоні І. В., Батукаєв А. С.-Е. <i>Удосконалення технології приготування пісочного печива за рахунок використання рослинної сировини</i>	79
Чоні І. В., Іванченко І. М. <i>Удосконалення технології приготування кремів</i>	81
Чоні І. В., Лашко О. С. <i>Удосконалення технології соусів на основі овочевої сировини</i>	84
Чоні І. В., Палажченко І. Є. <i>Удосконалення технології приготування десертної продукції за рахунок використання рослинної сировини</i>	86
Чоні І. В., Рогова А. Л., Тарабаріна Н. Г. <i>Удосконалення технології соусів за рахунок використання гіркого перцю</i>	88
Шостя А. М. <i>Інноваційні технології у хлібопекарстві: європейський досвід для України</i>	90
Юдіна Т. І., Гавліцький Д. Г. <i>Інноваційні технології виробництва крафтових ковбас з додаванням червоного вина</i>	94
Юхно В. М., Педоряка В. Ю. <i>Інноваційні методи удосконалення технології виробництва сиркових десертів на прикладі литовських виробників</i>	97

2. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Бородай А. Б., Богинський М. В. <i>Використання вторинної ягідної сировини в технології пшеничного хліба</i>	100
Будник Н. В., Щиголь С. І. <i>Інноваційні підходи у виробництві снеків з вторинної м'ясної сировини</i>	103
Гереччук А. М., Березкін А. О., Разборський Я. В. <i>Перспективи використання макухи олійного насіння в технологіях оздоровчих продуктів</i>	106
Левченко Ю. В., Калашник О. В., Корнієнко Л. В. <i>Сучасні підходи до отримання соку з винограду для приготування безалкогольних глінтвейнів</i>	108
Лудин А. М., Реутський В. В. <i>Застосування побічних продуктів виробництва етанолу у паливній промисловості</i>	112

Мірських Р. В. <i>Травмоощадні технології в обладнанні для транспортування зернових культур</i>	116
Орлова В. М., Шевчук В. А. <i>Дослідження ринку соняшнику в Україні</i>	120
Тюрікова І. С., Радько Р. О., Пікалов О. Д. <i>Аналіз небезпечних факторів для виробництва напою газованого безалкогольного</i>	122
Тюрікова І. С., Кніжникова П. В., Босенко В. М. <i>Методика оцінювання небезпечних чинників за системою НАССР</i>	125
Філінська Т. Г., Філінська А. О., Суха І. В. <i>Відходи харчових виробництв – перспективні інгредієнти майонезих соусів</i>	129

3. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бараболя О. В. <i>Хліб з використанням продуктів переробки нетрадиційної зернової сировини</i>	133
Бородай А. Б., Гребеник К. І. <i>Використання порічки червоної в технології борошняних кондитерських виробів</i>	136
Будник Н. В., Корсун А. Я. <i>Використання рослинної сировини в технології м'ясних паштетів</i>	139
Головань О., Загоровська Х. <i>Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів</i>	142
Гончар Ю. М., Яблонівський В. К. <i>Розробка технології протеїнових батончиків з використанням ізоляту горохового білка як нетрадиційної сировини</i>	144
Горобець О. М., Бондаренко В. О., Волочай С. В. <i>Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини</i>	146
Горобець О. М., Деканадзе К. В., Михайлик Т. О. <i>Удосконалення технології солодких страв за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини</i>	149
Горобець О. М., Обревко Є. О. <i>Розширення асортименту веганських десертів за рахунок використання аквафаби</i>	150
Грабовська О. В., Літвінов А. О. <i>Використання нетрадиційної сировини для виробництва рослинних йогуртів</i>	152
Дубова Г. Є., Демиденко І. В. <i>Удосконалення технології овочевого желе з цибулі</i>	155
Кайнаш А. П., Квітка Д. М. <i>Використання рослинної сировини в технології млинців з м'ясом</i>	157

Кайнаш А. П., Сукач О. А. <i>Розроблення технології маринадів для м'яса</i>	161
Kostetska K. V., Kovtun-Vodyanytska S. M., Kysil A. A. <i>Substantiation of the recipe and technological parameters of gluten-free bread production</i>	165
Крижак Л. М. <i>Крафт у технології сиров'ялених ковбас</i>	167
Кушнірук В. С., Легін О. В. <i>Економічна доцільність та технологічні аспекти використання комах як джерела білка в харчовій промисловості</i>	170
Манолі Т. А., Баришева Я. О., Суханов А. С. <i>Сенсорний аналіз у розробці аналогових продуктів</i>	173
Nakonechna Yu. G., Nedovis S. Yu. <i>Use of rice flour in the production technology of combined food products based on meat raw materials</i>	175
Олефір А. М., Богдан Н. М. <i>Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів</i>	178
Офіленко Н. О. <i>Використання біомаси спіруліни для виробництва функціонального йогурту</i>	181
Стеценко Н. О. <i>Використання лікарської рослинної сировини при виробництві безглютенових кексів</i>	184
Сукманов В. О., Дубова Г. Є., Чобан М. О. <i>Дослідження фракційного складу та властивостей борошна різкового дерева, як інгредієнта в технологіях продуктів функціонального призначення</i>	187
Сукманов В. О., Петренко Я. А. <i>Удосконалення технології жувальних желейних цукерок шляхом їх збагачення натуральними інгредієнтами</i>	191
Сукманов В. О., Сокирко В. В., Гловацький І. В. <i>Дослідження ефективності використання субкритичних водних екстрактів листя гінґко білоба в технології варення з айви</i>	195
Сукманов В. О., Якимець Л. П. <i>Отримання субкритичних екстрактів лушпиння цибулі та їх вплив на антиоксидантні властивості м'ясних паштетів</i>	199
Ткаченко О. Б., Бобошко Ю. О. <i>Можливості використання PIWI-сортів в виноробстві України</i>	203
Фарісеєв А. Г., Руденко Л. В. <i>Розширення асортименту кексів функціонального призначення з застосуванням безглютенової сировини та еритрітолу</i>	206
Фарісеєв А. Г., Листопад С. С., Агаян Т. Р. <i>Розширення асортименту бісквітних виробів функціонального призначення за рахунок безглютенової та фітосировини</i>	210

Філінська Т. Г., Філінська А. О. Александрова О. С.	214
<i>Використання нетрадиційної сировини у виробництві кольорових глазурей</i>	
Юрова Т. А., Рацук М. Є., Нюнькіна А. В.	218
<i>Використання дикорослої сировини при виробництві сокових напоїв</i>	
Юхно В. М., Лукаш А. Ю.	220
<i>Рослинне молоко як альтернатива тваринному молоку</i>	

4. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бондаренко В. В., Худякова С. М., Кондратюк Н. В.	224
<i>Модифікуючий вплив лаурилсульфату натрію на хіміко-аналітичні властивості фенілдимеркаптопірону</i>	
Кайнаш А. П., Будник Н. В., Ремізова Н. Л.	227
<i>Сучасні методи визначення хімічного складу харчових продуктів</i>	
Калашник О. В., Гловацький І. В.	231
<i>Оцінювання органолептичних показників якості продуктів харчування за допомогою електронних пристроїв</i>	
Кузьменко О. В., Чудінов Д. О.	234
<i>Формування стратегії соціальної відповідальності підприємств харчової промисловості</i>	
Кушнірук В. С., Зізда Н. Є.	237
<i>Глобальна криза продовольчої безпеки</i>	
Кушнірук В. С., Ковальова А. В.	241
<i>Актуальні питання пов'язані з якістю та безпечністю харчових продуктів</i>	
Кушнірук В. С., Тюрєнкова К. В.	244
<i>Екологічність, якість і безпечність харчових продуктів: основи національної політики</i>	
Логінова А. О., Петруша О. О.	247
<i>Стабільність характеристики кольору пряжених молочних продуктів</i>	
Назаренко В. О.	251
<i>Актуальні аспекти комплексної оцінки якості слабоалкогольних напоїв</i>	
Петруша О. О., Ковнір Є. А.	253
<i>Використання штучного інтелекту в системах автоматичного визначення сторонніх домішок у готовому цукрі під час виробництва</i>	
Синиця О. В., Шлапак Г. В., Реус О. Г.	256
<i>Перспективи використання дегідрокварцетину у складі м'ясних продуктів</i>	
Смагін І. О., Худякова С. М., Кондратюк Н. В.	260
<i>Нова екстракційна система для визначення слідів міді</i>	
Тендітник В. С., Явтушенко І. М., Микитюк А. Р.	262
<i>Вплив деяких факторів на якість молока-сировини, що використовується для виробництва вершкового масла</i>	

Ткаченко А. Г., Бандура І. І. <i>Зберігання якості їстівних та лікарських грибів</i>	265
Точкова О. В., Ніколенко М. <i>Дослідження якісних показників ферментованих соусів з лимону</i>	270
Тюрікова І. С., Балась А. І., Мих В. С. <i>Ключові аспекти моделі стандарту ISO 22000</i>	273
Юдічева О. П. <i>Дикий рис: відмінні ознаки, хімічний склад</i>	276
Юхно В. М., Бражник М. В. <i>Вивчення асортименту продукції дитячого дієтичного харчування у супермаркетах м. Полтава</i>	279

5. ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Аль-Хамад І. М., Всеволодов О. М. <i>Інноваційне обладнання для екстрагування</i>	283
Бурдо А. К., Мординський В. П., Грещук В. П. <i>Теоретичні основи низькотемпературних процесів розділення розчинів</i>	287
Іцковський Я. Б., Терзієв С. Г. <i>Розробка вакуумної ректифікаційної установки для деалкоголізації вина</i>	290
Кушнірук В. С., Костка М. С. <i>Використання розумного обладнання для оптимізації постачання та збуту харчових продуктів</i>	295
Тараненко Є. Ю., Безбах І. В. <i>Енергетичні проблеми зерносушіння</i>	298

6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Василишина О. В. <i>Інноваційні технології зберігання харчових продуктів</i>	301
---	-----

7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Беляєв Є. С. <i>Побудова емоційного бренду як інноваційна стратегія в готельно-ресторанному бізнесі</i>	303
Будник Н. В., Калашник О. В., Мороз С. Е. <i>Збереження кулінарної спадщини: синергетична модель професійної підготовки фахівців</i>	306
Гереччук А. М., Бешта О. В., Кучер О. Г. <i>Використання дикорослої сировини в технологіях ресторанної продукції</i>	310
Гереччук А. М., Давидович А. В., Яровиков С. С. <i>Розширення асортименту безлактозної продукції для закладів ресторанного господарства</i>	312

**Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.**

Дочинець І. В. <i>Інноваційний розвиток індустрії гостинності, персоналізація послуг</i>	314
Заваріка Г. М., Журавель К. Р. <i>Гастротуризм як інноваційний напрям туризму</i>	316
Іщенко Н. В., Босецька Н. Г. <i>Інноваційні технології як запорука успіху в ресторанному бізнесі</i>	320
Кушнірук В. С., Зізда Н. Є. <i>Вплив цифровізації на готельно-ресторанний бізнес в умовах воєнного стану</i>	323
Кушнірук В. С., Булгаков Г. А. <i>Інноваційні технології безконтактного обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі</i>	327
Кушнірук В. С., Орешко К. Ф. <i>Система лояльності та CRM в готельно-ресторанному бізнесі</i>	329
Кушнірук В. С., Янковська Ю. В. <i>Використання штучного інтелекту у готельно-ресторанній сфері</i>	332
Мороз С. Е., Калашник О. В., Каролоп О. О. <i>Автентичний кулінарний досвід як складова культури та етики індустрії гостинності</i>	336
Оболенцева Л. В., Решетникова Л. В. <i>Потреби та перспективи застосування інформаційних технологій у сфері гостинності</i>	339
Олефіренко М. В., Король О. Ю. <i>Інноваційні підходи в готельно-ресторанному господарстві під час війни</i>	341
Поліщук А. А., Слинько В. Г., Сябро А. С. <i>Організація відпочинку в закладах гостинності</i>	344
Полотай Б. Я., Лаба А. А. <i>Екотренди в індустрії гостинності України</i>	347
Рижкова Г. А., Нечипоренко С. О. <i>Клієнтоорієнтованість як конкурентна перевага</i>	352
Рижкова Г. А., Штанько Є. О. <i>Ключові тренди щодо активізації продажів</i>	354
Румянцева І. Б., Бутчак С. Р. <i>Вплив інновацій на готельно-ресторанний бізнес</i>	356
Фарісеєв А. Г., Листопад С. С., Вакуц М. С. <i>Удосконалення технології мафінів за рахунок впровадження порошків-суперфудів у їх рецептури</i>	358
Філінська Т. Г., Філінська А. О. <i>Особливості продуктових інновацій при виготовленні ресторанної продукції</i>	362
Юхно В. М., Калашник О. В., Мороз С. Е. <i>Стійкість і перспективи індустрії гостинності України в умовах викликів</i>	366

КЛЮЧОВІ АСПЕКТИ МОДЕЛІ СТАНДАРТУ ISO 22000

І. С. Тюрікова

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

А. І. Балась, В. С. Мих

здобувачі магістерського рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»

Полтавський університет економіки і торгівлі
м. Полтава, Україна

В Україні і за кордоном прийнято багато нормативних документів для встановлення особливих санітарних правил виробництва продукції і розміщення її на ринку. Документи сприяли створенню внутрішнього ринку за умови забезпечення високого рівня захисту здоров'я споживача. Сучасним етапом розвитку законодавчого права в Європейському союзі стало застосування регламенту (ЕС) № 852/2004 [1], в якому встановлені загальні гігієнічні правила для всіх етапів життєвого циклу харчових продуктів від первинного виробництва до кінцевого споживача. Відповідальність за безпеку продукції відповідно з положеннями даного нормативного акта несе оператор продуктового бізнесу - фермер, переробник, транспортна або складська компанія, продавець харчової продукції – в чій обов'язки входить управління відповідними стадіями виробництва та обігу харчових продуктів для забезпечення відповідності встановленим нормам і правилам. Цей Регламент вимагає обов'язкового застосування системи власного контролю, заснованої на принципах НАССР на всіх переробних підприємствах харчової галузі [2].

Прийнятий Міжнародною організацією зі стандартизації в серпні 2005 р. стандарт ISO 22000 став першим міжнародним стандартом, в якому викладено модель автономної системи управління безпеки харчових продуктів [2]. Модель передбачає побудову системи на базі повсякденного функціонування підприємств та організацій, які залучені в продуктивний ланцюг «від поля до столу», з поділенням відповідальності за забезпечення безпеки серед усіх його учасників. Метою є безпечне споживання продукції

кінцевим споживачем, тобто будь-яким роздрібним покупцем.

Структура стандарту ISO 22000 (стандарт) побудована аналогічно ISO 9001. Мета – максимальна гармонізація стандартів для полегшення побудови інтегрованої системи управління якістю та безпекою на підприємствах [3].

Першим ключовим елементом стандарту, який націлено на автономність створюваної системи менеджменту, є попередньо впроваджені програми-передумови (ПП), за допомогою яких забезпечується гігієнічне навколишнє середовище для харчової сировини, матеріалів і готових продуктів.

Інший ключовий елемент стандарту - система НАССР, принципи якої об'єднанні з принципами її впровадження, які розроблено Комісією Кодекс Аліментаріус. В якості іншої стратегії управління ризиками стандарт пропонує попередньо впроваджені програми, націлені на контроль конкретних небезпек.

Важливим інструментом, що забезпечує результативність і ефективність дії створюваної системи менеджменту – коректно проведений аналіз небезпек. За допомогою нього підприємство систематизує наявні у її спеціалістів знання, необхідні для встановлення результативної комбінації керуючих впливів. Вимогою стандарту є ідентифікація та оцінювання всіх небезпек, виникнення яких може очікуватися на процесах перероблення сировини до отримання готової продукції та її реалізації. Останнім кроком є розроблення підприємством стратегії для управління небезпеками за допомогою поєднання ПП, плану НАССР і/або операційних програм-передумов.

Ключовий елемент стандарту - обмін інформацією як всередині організації, так і з її партнерами – постачальниками, споживачами – відповідно до продуктового ланцюга. Мета - своєчасне інформування про всі можливі ризики, які пов'язані з конкретними партіями сировини і готової продукції (зовнішній обмін), про проектування і розроблення нових технологічних процесів і, як наслідок, необхідність переоцінювання небезпек (внутрішній обмін). Ключовим елементом моделі системи управління безпекою харчових продуктів (СУБХП) за вимогами ISO 22000 є системний

менеджмент. Світова практика впровадження різних систем управління організаціями показала, що найбільш ефективні моделі систем менеджменту реалізуються на принципі системного підходу, який викладено в міжнародному стандарті ISO 9000 [4].

Отже, інваріантність принципів НАССР в рамках продуктового ланцюга дозволяє застосовувати їх як на етапі первинного виробництва сировини, так і на переробних підприємствах; у сфері ресторанного бізнесу; послуг, пов'язаних з транспортуванням і зберіганням сировини і готової продукції; на виробництвах упаковки, виробничого обладнання та інших видах діяльності, які безпосередньо або опосередковано пов'язані з продуктовим ланцюгом.

Управління ризиками за допомогою концепції НАССР – найбільш ефективний інструмент СУБХП. Система НАССР – один із ключових елементів міжнародного стандарту ISO 22000. Вона може бути впроваджена в рамках системи менеджменту якості, яка побудована за вимогами міжнародного стандарту ISO 9001. Міжнародний стандарт ISO 22000 може застосовуватися незалежно від інших стандартів на системи менеджменту, що є безперечною його перевагою. Його впровадження дозволить підвищити конкурентоздатність вітчизняних продуктів та сприятиме виходу виробників на закордонні ринки.

Список використаних інформаційних джерел

1. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року про загальні правила для підприємств харчового сектору щодо гігієни харчових продуктів, з урахуванням певних правил: URL: http://www.aau.org.ua/media/publications/1116/files/Manual-852-2004_2020_03_31_18_01_55_136192.pdf. (дата звернення: 25.11.2024).
2. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). [Чинний від 2021-09-01]. Київ, 2021. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91325 (дата звернення: 26.11.2024).
3. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs//Official Journal of the European Union. L139. 30.04.2004. P. 1–54.
4. Системи управління якістю Вимоги: ДСТУ ISO 9001:2018 [Чинний від 2001–27–06]. Київ: Держспоживстандарт України, 2001. 25 с.