МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

VII 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
VII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2017

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

VII 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
VII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2017

УДК 663/664(05)
ББК 36

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Збірник праць

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.. – Київ: ЦП КОМПРИНТ , 2017. – 380 с.

ISBN 978-966-929-436-4

Праці подано у авторській редакції

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипко Л.В., Отченашко В.В., Сухенко Ю.Г., Василів В.П. (відповідальний секретар), Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Крачунов Христо, Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Кузнєцов Ю.М., Богом'я В.І., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Савченко О.А., Слободянюк Н.М., Муштрук М.М., Гудзенко М.М.

Відповідальний за випуск Ю.Г. Сухенко.

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК,
протокол № 6 від 20.03.2017р.

Адреса редколегії: 03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15,
Національний університет біоресурсів
і природокористування України, тел. 527-86-39

ISBN 978-966-929-436-4

© Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2017

УДК 664:330.35
Н.В. Фішер, студентка ІІ курсу ННІ обліку, аналізу та аудиту
Т. М. Чорна, к.т.н., доцент
Університет державної фіскальної служби України, м. Ірпінь

СТАНДАРТИЗАЦІЯ І СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ АПК В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ

На сучасному етапі розвитку світової економіки, Україна має досить значний потенціал для розвитку аграрного сектору та харчової промисловості. Статистичні дані свідчать, що протягом останніх років Україна втрачає експортні позиції у традиційних галузях промисловості і навпаки зміцнює «аграрний» експорт. Така ситуація пов'язана, в першу чергу, із втратою економічного потенціалу на тимчасово окупованих територіях АР Крим, частини Донецької і Луганської областей, а також основного імпортера продукції добувної, металургійної, хімічної та інших галузей важкої промисловості – Російської Федерації. Саме ці фактори зумовили вихід аграрного сектора економіки у лідери зовнішніх торговельних відносин України. Так, у структурі експорту в 2015 році загалом продовольчі товари і сільськогосподарська продукція займали частку 38,2 %, а серед окремих товарів лідирували: соняшникова олія (7,9 %), кукурудза (7,9 %), пшениця (5,9 %), соя (2,1 %) [2].

Оскільки експортний потенціал для України в даній галузі є значним, то для повноцінної переорієнтації на зовнішні ринки і подальшого зростання експорту необхідним є виконання вітчизняними товаровиробниками численних вимог європейських торгових мереж до якості та безпечності національної сільськогосподарської та харчової продукції, дотримання відповідних європейських стандартів. Угодою про асоціацію між Україною та ЄС передбачено введення юридичних вимог, систем управління та самої практики організацій, що відповідають конкретним вимогам ЄС.

Стандартизація та сертифікація відіграють особливу роль в забезпеченні високої якості продукції. Комплекс заходів щодо стандартизації сировини, матеріалів, комплектуючих виробів, логістики та готової продукції – це основа для покращення якості продукції. Наразі найважливішими сферами для реформування в Україні є наступні [3]:

- безпечність та якість харчових продуктів (аналіз ризиків, простежуваність продуктів, видача дозволів, лабораторний аналіз);
- ветеринарна сфера (ідентифікація та реєстрація тварин, дозабійні та після забійні перевірки тварин);
- фітосанітарна сфера (обіг та застосування засобів захисту рослин, контроль на кордонах, паспорти рослин).

Для зміцнення конкурентних позицій на міжнародних ринках, сертифікація та стандартизація мають стати основоположними механізмами

роботи компаній. Запровадження всесвітньо визнаних сертифікатів надасть українським компаніям чималу кількість преваг [1]:

- підвищення конкурентоспроможності продукції, порівняно із аналогічною продукцією інших виробників, що не мають даних сертифікатів;
- зниження фінансових ризиків, претензій та збитків, підвищення загальних показників економічної ефективності підприємств;
- покращення корпоративного іміджу та доказ надійності компанії;
- вдосконалення внутрішніх процесів;
- закріплення позицій на ринку та покращення фінансових показників.

В цілому слід зазначити, що процес практичного впровадження європейського законодавства в Україні пов'язаний з дуже повільною гармонізацією стандартів, необізнаністю. Для українських сільськогосподарських та харчових виробників Угода про асоціацію охоплює важливі кроки у бік зміни системи управління виробництвом, підвищення якості та безпечності продукції на всіх стадіях її виробництва, удосконалення системи безперервного навчання робітників, охорони праці, впровадження сучасних вимог до гігієни та виробничої санітарії та в тому числі, і норм чесної конкуренції.

Висновок

У зв'язку з підписанням Угоди про асоціацію між Україною та ЄС перед українськими товаровиробниками постають дві основні проблеми: 1) утримання вже завойованих позицій на внутрішньому ринку під тиском можливого імпорту більш дешевих та якісних європейських товарів-замінників; 2) пошук ніш для експорту до країн ЄС не лише товарів сировинної групи, а й готової промислової продукції. Імплементація сільськогосподарських та харчових стандартів якості в Україні позитивно позначиться на міжнародній торгівлі, дасть можливість виходу вітчизняним виробникам на світові ринки. Високі вимоги стандартів сприятимуть стимулюванню виробництва високоякісної продукції, підвищенню конкурентоспроможності та рентабельності виробників, захисту інтересів споживачів.

Література

1. Бескупська О.В. Сертифікація та стандартизація підприємств харчової промисловості України як фактор підвищення її конкурентоспроможності // Науковий вісник Херсонського державного університету. – 2015. – Випуск 11. – Частина 1. – С. 76-79

2. Сава А. «Аграрний» експорт України: стан, проблеми і перспективи. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://agroprod.biz/2016/06/29/ahrarnyj-eksport-ukrajiny-stan-problemy-i-perspektyvy/

3. Скляр Д., Осипова М. Особливості імплементації європейської стандартизації в сільському господарстві та харчовій промисловості України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/

ЗМІСТ

Пленарне засідання 3

1. В.І. Ємцев 3
Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України
2. Л.М.Хомічак 7
Екололізація харчових виробництв як фактор енергонезалежності держави
3. Л. Баль-Прилипко, Л. Дерев'янко 9
Використання дієтичних добавок в оздоровчому харчуванні для підвищення опірності організму

Секція 1 Стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва 13

1. **R. Gerar, V. Shaposhnik** 13
   Processus métrologiques
2. **М.С. Ніколаєнко, Л.В. Баль-Прилипко** 15
   Основні напрямки розвитку систем забезпечення безпечності і якості продукції агропромислового комплексу
3. **О.А. Лесніцька, Л.В. Баль-Прилипко, Т.Ю. Васильківська** 17
   Експортна практика, як стимул для виробництва якісної та безпечної продукції бджільництва
4. **О.Ю. Бобунов, В.Ю. Сухенко** 19
   Імплементація концепції «зеленого будівництва» в нормативну базу будівельної галузі України
5. **Т.В. Розбицька, В.Ю. Сухенко** 21
   Розроблення рекомендацій щодо екологізації виробництва у відповідності з чинними нормативними документами
6. **І.І. Дзюбанчук, В.Ю. Сухенко** 23
   Стандарти ISO 14000: основні вимоги до екологічного менеджменту підприємств
7. **Т.В. Євтушенко, В.Ю. Сухенко** 25
   Метод оцінки показників безпечності питної води в Україні
8. Д.В. Колесник**, В.Ю. Сухенко** 27
   Розроблення елементів системи управління безпекою та гігієною праці в умовах ТОВ «Комплекс Агромарс» Київської області
9. **А.О. Колода, В.Ю. Сухенко** 29
   Забезпечення контролю за якістю сільськогосподарської продукції при переміщенні її через митний кордон України
10. **Н.О. Кузьомко, В.Ю. Сухенко** 31
    Доцільність розроблення проекту СОУ «Технологія отримання міцелію для вирощування гливи звичайної»
11. **K. Ostapiuk, Svitlana Yaheliuk** 32
    International technical regulations of natural coffee beans quality
12. **М.А. Цвяк, С.В. Ягелюк** 34
    Сучасний стан технічного регулювання у сфері продажу пива
13. **В.Ю. Чубенко, І.М. Попова, В.І. Богом'я** 36
    Аналіз положень нової редакції закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність»

14. О.М. Новожицький, В.Ю. Сухенко 37
Забезпечення стандартизованих показників кабельних інформаційно-комунікативних мереж
15. Г. В. Шевчук, Н.Б. Сілонова 38
Сучасні аспекти акредитацій виробничих лабораторій
16. Куцаєнко А.В., Куцаєнко А.В. 41
Способи вирощування прісноводних осетрових риб
17. Ю.Г. Пузік, В.Ю. Сухенко 42
Сучасний стан стандартизації методів контролю прянощів і приправ
18. К. П'ятак, В. Сухенко 43
Аналіз дієвості запровадження системи НАССР у ТОВ «Укрхарчокомплекс»
19. І.В. Голінка 44
Оцінка ефективності стандартизації в управлінні
20. В.О. Кириченко, В.І. Богом'я 46
Система управління знаннями, як інноваційний елемент системи управління кадровим потенціалом промислового підприємства
21. О.А. Шараєнко, М.В. Скаженник, **І.С. Сагайдак** 47
Проблеми впровадження системи НАССР на українських підприємствах
22. В.С. Саєнко, Н.Б. Сілонова 48
Аналіз ризиків гігієни і безпеки праці на переробному підприємстві
23. Н.В. Фішер, Т. М. Чорна 50
Стандартизація і сертифікація продукції АПК в контексті європейської інтеграції України
24. О.П. Ткаченко, М.А. Левицький 52
Засоби для догляду за руками на основі продуктів бджільництва
25. С.О. Ставничий, **А.А. Меженський**, **Н.А. Меженська**, **Р.І. Білик** 54
Правове регулювання ведення органічного молочного скотарства в Україні
26. Г.М.Ткаленко, С.В. Гораль, К.М.Бальвас-Гремякова, К. Риженко, В.В.Бородай 56
Особливості культивування грибів *trichoderma lignorum* – продуцентів триходерміну-р
27. А.О. Віеіра, С.І. Усатюк 58
Розроблення системи насср для виробництва заварного хліба
28. А.С. Власенко, В.М. Шапошнік 60
Розроблення ТУ У на паштети рибні з додаванням нетрадиційної сировини
29. А.В. Гринчук, В.М. Шапошнік 61
Діоксид сірки, як компонент стабілізуючої системи для виробництва молочних десертів
30. О. В. Дорошенко, В. М. Шапошнік 63
Особливості системи управління екологічними ризиками під час діяльності лісового господарства згідно вимог ДСТУ/ISO 14001
31. Д. О. Коленко, В. М. Шапошнік 65
Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР
32. О.С. Макарчук, В. М. Шапошнік 67
Абіотичні фактори водного середовища вирощувальних ставів
33. Т. В.Марченко, **В. М. Шапошнік** 68
Органічне виробництво молока в Україні та його користь
34. Ю.Г. Волошина, Н.Б. Сілонова 69
Аналіз аспектів забезпечення якості діяльності лабораторії

35. Ю. І. Перекліта, В.М. Шапошнік 71
Роль людських ресурсів в успішності акредитованої лабораторії
36. В. І. Свириденко, В. М. Шапошнік 73
Оцінка персоналу
37. Н. В. Старжинська, В. М. Шапошнік 75
Розроблення заходів запобігання екологічного ризику при провадженні рослинництва
38. О. М Хоменко, В. М. Шапошнік 76
Екологічне маркування
39. Н.А. Гетьман, О.В. Деряга, І.С. Сагайдак 78
Впровадження європейських стандартів безпечності харчових продуктів в Україні
40. І.С. Головко, Н.Б. Сілонова 79
Аналіз основних вимог GLOBAL GAP виробництва полуниці
41. В.В. Андрійчук, Н.А. Мєдвєдєва 81
Ідентифікація небезпечних чинників при виробництві меланжу
42. К. С. Зелінська, Н. Б. Сілонова 83
Аналіз факторів, що впливають на втрату пацієнтів дубровицької районної стоматологічної поліклініки
43. І.В. Кацан, Н. Б. Сілонова 85
Розроблення елементів СУЯ в умовах лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи
44. О.М. Перегуда, Н.Б. Сілонова 87
Система простежуваності харчового ланцюга у відповідності до міжнародних вимог
45. А.С. Руденко, Н.Б. Сілонова 88
Контроль безпечності та якості молока-сировини
46. В.П. Деняченко, Ю.В. Слива 90
Аналіз вимог ДСТУ ISO 14001:2015 до системи управління навколишнім середовищем
47. О.О. Кононовський, Ю.В. Слива 92
Особливості впроваждення системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог GLOBAL G.A.P
48. В.В. Костюк, Ю.В. Слива 94
Особливості впровадження системи управління безпечністю для виробників пакувальних матеріалів
49. М.В. Ларченко, Ю.В. Слива 96
Вимоги стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 до випробувальних та калібрувальних лабораторій
50. А.В. Мельник, Ю.В. Слива 98
Особливості впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів в закладах громадського харчування
51. О.О. Миколенко, Ю.В. Слива 100
Особливості сертифікації переробних підприємств за схемою FSSC 22000: 2013
52. Я.В. Пелих, Ю.В. Слива 102
Вимоги стандарту GLOBAL GAP до вирощування молочного поголів'я великої рогатої худоби
53. І.М. Мала, Ю.В. Слива 103
Сучасний стан використання добрив, виготовлених із застосуванням нанотехнологій в Україні

54. В.О. П'ятецька, Ю.В. Слива 104
Аналіз вимог до гармонізації міжнародних стандартів згідно ДСТУ 1.7:2015
55. Ю.Ю. Ткаченко, Ю.В. Слива 105
Аналіз показників якості надання послуг
56. А.А. Шкребтій, Н.А. Мєдвєдєва 106
Аналіз показників якості хмелю
57. О.С. Стеценко, Н.А. Мєдвєдєва 108
Особливості аналізу ризиків на підприємстві
58. Н.А. Мєдвєдєва 111
Особливості процесного підходу при управлінні якістю нанесення захисних покриттів
59. О.М. Нестеренко, О.М. Ярошенко, Н.А. Мєдвєдєва 113
Планування енергоменеджменту на підприємстві
60. В.Б. Лапа, Н.А. Мєдвєдєва 114
Особливості розвитку персоналу сільськогосподарських підприємств
61. М.В. Лєсна, Н.А. Мєдвєдєва 115
Управління якістю молочної продукції на підприємствах
62. А.Ю. Тарасова, Н.А. Мєдвєдєва 117
Забезпечення процесів контролю якості шинкових консервів
63. А.С. Мазур, Н.А. Мєдвєдєва 118
Порівняльний аналіз вимог основоположних стандартів ДСТУ 1.5:2003 та ДСТУ 1.5:2015
64. M.S. Gordiyenko, S.O. Kovaleva 119
Prospects of applying near-ir spectroscopy in the expertize of food products
65. Є.С. Бєлкін, С.О. Ковальова 120
Оптимізація умов метанового бродіння
66. А.А. Остапенко, **І.В. Гуцало**, **В.В. Ман** 121
Визначення вмісту олеїнової кислоти у насінні соняшника методом біч–спектроскопії
67. А.І. Костенко, Н.М. Романченко, **В.Б. Костін** 122
Удосконалення автоклаву для рівномірної теплової обробки продукції розфасованої в герметичну тару
68. Г.О. Мельниченко, С.О. Ковальова 123
Застосування комбінованого методу газової хроматографії та мас-спектроскопії для аналізу фармацевтичних забруднювачів у ґрунті
69. М.Б. Ярош, С.О. Ковальова 125
Забруднення ґрунтів важкими металами
70. І.В. Попова, Ю.В. Слива 126
Формування культури екобезпечного розвитку засобами освіти
71. А.О. Будимиров, В.Ю. Сухенко 129
Міжнародні стандарти у сфері управління документацією
72. В.П. Дем'янчук, В.Ю. Сухенко 130
Розроблення системи управління знаннями
73. В.П. Дідик, В.Ю. Сухенко 131
Аналіз і розробка покращення технічних вимог до м'ясопереробного обладнання
74. О.П. Коваленко, В.Ю. Сухенко 133
Впровадження інтегрованої системи управління
75. М.Р. Корибут, В.Ю. Сухенко 134
Удосконалення процедур забезпечення якості результатів випробувань

76. Н.В. Старжинська, В.Ю. Сухенко 135
Розроблення елементів системи екологічного менеджменту в умовах організації
77. О.В. Фоя, В.Ю. Сухенко 136
Аналіз та управління екологічними ризиками
78. Д.В. Шпачук, В.Ю. Сухенко 137
Розроблення СОУ «Технологія виробництва м'яса курчат-бройлерів»

Секція 2 Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і рибництва 138

79. Ахмад Едрик Саламі Аль Равашдех, Л.В. Баль-Прилипко 138
Основні критерії визначення якості м'яса яловичини після забою
80. М.А. Матвєєв, І.П. Чумаченко 140
Ефективність використання комбікормів при вирощуванні поросят до 2-х місячного віку
81. І.В. Гончаренко, О.В. Харченко 141
Селекція великої рогатої худоби на стійкість до маститу
82. О.В. Охріменко 144
Використання інформаційно-аналітичних технологій моніторингу екосистем рибогосподарських водойм
83. Г.Ю. Чернікова, Н.П. Прокопенко 146
Використання пребіотиків на основі мананових олігосахаридів при виробництві харчових яєць
84. С.И. Кононенко 148
Эффективность использования голозерного ячменя в кормлении свиней
85. І. Дубовець, Т.К. Лебська 150
Ідентифікаційна експертиза морських водоростей
86. С.В. Мельник, Т.К. Лебська 152
Формування споживчих властивостей риби холодного копчення
87. Ю.М. Олексіїнко, Т.К. Лебська 154
Інноваційні технології варених ковбас
88. М.О. Голубєва, С.І. Усатюк 156
Перспективи виробництва низьколактозних молочних продуктів
89. О.П. Фурсік, А.В. Анісімова, О.О. Вернигора, І.М. Страшинський 158
Дослідження емульгуючої здатності соєвих білкових препаратів
90. О.П. Фурсік, К.О. Віхоть, О.В. Лобасенко, І.М. Страшинський 160
Дослідження реологічних властивостей яловичих колагенових білкових препаратів
91. А.В. Грабаровський, О. О. Вернигора, І.С. Зубаха, І.М. Страшинський 162
Особливості технології консервів других страв типу "гуляш"
92. М.А. Боєр, Н.Я. Рудик-Леуська 164
Рибогосподарське значення білого товстолобика в каховському водосховищі
93. Б.Д. Щербак, Н.Я. Рудик-Леуська 165
Вирощування цьоголіток коропа на базі РГ «Великий Любінь»
94. Н.Я. Возняк, Н.Я. Рудик-Леуська 166
Розвиток природної кормової бази ставів РГ «Великий Любінь»
95. Б.М. Щербак, Н.Я. Рудик-Леуська 167
Живлення риб у РГ «Великий Любінь»

96. О.І. Кука, Н.Я. Рудик-Леуська 169
Екологічні особливості промислового стада білого товстолобика у Каховському водосховищі
97. І.Д. Фунікова, А.П. Сивовол, М.В.Мельник 170
Динаміка розмноження мікрофлори в охолодженому м'ясі, яке зберігалося без упаковки та запаковане під вакуумом

Секція 3 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини 171

98. Т.В. Тонкошкура, **Л.В. Баль-Прилипко, Б.І. Леонова** 171
Харчові волокна, як перспективний функціональний інгредієнт
99. І.О. Шейніч, Л.В. Баль-Прилипко 173
Роль поліненасичених жирних кислот в харчуванні дітей
100. А.І. Брона, Л.В. Баль-Прилипко 175
Можливості використання м'ясних консервів в якості продукту функціонального харчування
101. Н.І. Грисюк, Л.В. Баль-Прилипко, Б.І. Леонова 176
Дефіцит йоду, як фактор впливу на здоров'я населення
102. О. Прищепова, Н. Слободянюк 178
Удосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини
103. Б.А. Субота, Л.В. Баль-Прилипко, Б.І. Леонова 180
Розробка технології м'ясних консервів для харчування людей похилого віку
104. Л.Ф. Акатна, Н.М. Слободянюк, І.А. Веретинська 182
Дослідження ефективності використання оливок у технології м'ясних виробів
105. Н. В. Васильєва, Н. М. Слободянюк, А. А. Менчинська 184
Удосконалення технології рибних напівфабрикатів
106. О. А. Габелко, **Н. М. Слободянюк, А. А. Менчинська** 185
Інноваційні технології виготовлення напівфабрикатів у тістовій оболонці
107. Д. В. Петрук, **Н. М. Слободянюк, А. А. Менчинська** 186
Харчова цінність мідій, як сировини для виготовлення других заморожених страв
108. А. А. Лісовська, Н. М. Слободянюк, А. А. Менчинська 187
Розширення асортименту кулінарних виробів на основі товстолобика
109. Д.О. Дорофій, Н.В. Голембовська, Н. М. Слободянюк 189
Удосконалення технології консервів для домашніх тварин
110. А.А. Ковальчук, Н.В. Голембовська, Н. М. Слободянюк 190
Удосконалення технології сухих кормів для домашніх тварин
111. М.В. Янчик, О.В. Нєміріч, О.П. Янчик 191
Дослідження хімічного складу кондитерського напівфабрикату з порошком з моркви
112. С. Антонець, **К. Коваль, Л.М. Тищенко** 193
Можливості використтя тваринних жирів в технології виробництва маргаринів
113. О.О. Басс, Г.Є. Поліщук 194
Використання крохмальних паток, як замінника цукру у виробництві морозива
114. І.О. Бурдіна, О.П. Прісс 196
Вміст біологічно активних речовин у васильках справжніх різних сортів

115. Ю. Лаппо, О. Жосан, Л.М. Тищенко 198
Використання білкових наповнювачів у технології напівкрпчених ковбас
116. С.М. Тканка, Л.М. Тищенко 199
М‘ясні продукти для дітей шкільного віку
117. А. Черняєва, Т. Куценко, Л.М. Тищенко 200
Удосконалення технології варених ковбас з підвищенним вмістом білку
118. С.В. Коваленко, Ю.П. Крижова, О.А. Савченко 201
Сардельки з покращеними якісними показниками
119. О.М. Гармаш 202
Вплив трансглютамінази на фізико-хімічні та функціонально-технологічні показники варених ковбас
120. О.П. Гребельник 203
Обґрунтуваннння технологічних режимів молочних напоїв на основі козиного молока
121. В.М. Надточій 204
Розробка сироваткових напоїв підвищеної біологічної цінності
122. Г.П. Калініна 205
Продукти з комбінованим складом сировини на основі сиру кисломолочного
123. Е.В. Коляда, А.И. Толчикова 206
Исследование возможностей производства пшеничного хлеба с продуктами переработки хмеля
124. Д.М. Бесланеева, А.С. Джабоева 208
Производство безалкогольных напитков, обогащенных биологически активными веществами
125. А.В. Бобер 210
Технологічна оцінка пивоварних якостей шишок хмелю та продуктів його переробки
126. Е.О. Бобришев, О.А. Штонда 212
Застосування рослинних ферментів при виробництві маринованих м’ясних напівфабрикатів
127. Я.О. Варцев, О.А. Штонда 213
Дослідження впливу харчових волокон на функціональні показники січених напівфабрикатів
128. К.В. Кошик, О.А. Штонда 214
Використання дигідрокварцетину у технології напівфабрикатів із свинини
129. А.В Лесик, О.А. Штонда 215
Вплив кварцетину на якість м’ясних напівфабрикатів з підвищеним вмістом жирової тканини
130. М.О. Тканка, О.А. Штонда 217
Ефективності використання маринадів ТМ «AVO» при виробництві напівфабрикатів з м’яса птиці
131. Ю.Б. Куценко, О.А. Штонда 219
Вплив пшеничної клітковини з пектином гарбуза на функціональні властивості фаршу варених ковбас
132. А.М. Хоменко, Н.І. Войцешина 220
Сучасні підходи до вибору сировини у технології м’ясних котлетних виробів функціонального призначення
133. Л.В. Молочна, О.А. Тетерська, В.О. Ромоданова 221
Удосконалення технології комбінованих рибних напівфабрикатів функціонального призначення

134. Н.М. Душина, О.В. Геращенко, В.О. Ромоданова 222
Можливості харчової комбінаторики у технології молочно-рослинних виробів
135. Д.Ю. Сергієнко, Л.Є. Мамченко 223
Способи підвищення функціональних властивостей борошняних кондитерських виробів
136. А.В. Євсєєнко, Л.Є. Мамченко 225
Удосконалення технології рибних січених виробів функціонального призначення
137. А.В. Євсєєнко, О.О.Писачук, Л.Є.Мамченко 226
Раціональне харчування студентів, як складова здорового способу життя
138. В.А. Кручик 227
Окислювально-відновний потенціал як показник безпечності харчових продуктів
139. О.П. Пархоменко 228
Шляхи удосконалення технології м'ясних виробів
140. А.В. Костенко 229
Використання модифікованого крохмалю у технології фруктової начинки
141. І.Г. Олексюк 230
Удосконалення технології кексів за рахунок використання безглютенового борошна
142. Н.І. Верба, О.Я. Горбач, О.І. Гащук 231
Технологічні особливості і перспективи використання тваринного білкового стабілізатора «Стабмікс СМ»
143. Н.І. Верба, В.В. Сергіна, О.І. Гащук 233
Використання молочної сироватки у виробництві м'ясних продуктів
144. О.І. Виноградов, А.А. Васильєва, О.І. Гащук 235
Використання м'яса індиків в дитячому харчуванні
145. Х.В. Липка, О.І. Гащук 237
Удосконалення технології шинкових консервів
146. О.О. Шарико, А.А. Мількевич, О.В. Грабовська 239
Використання природних дисперсних мінералів для очищення води від біогенних елементів
147. О.В. Данілевич, А.Д. Авраменко, Я.А. Жаворонкова, О.В. Грабовська 240
Дослідження сорбційних властивостей і рентгенофазовий аналіз кріомодифікованого крохмалю
148. В.О. Коваленко, Л.В. Стахурська, О.В. Коваль 242
Використання соєвого борошна в якості білкового збагачувача напівфабрикату «профітролі»
149. М.А. Морозова, Ю.П. Крижова 244
Січені напівфабрикати, збагачені кальцієм
150. М.М. Яйчук, Ю.П. Крижова 245
Комплексні суміші в складі розсолів у технології солених виробів
151. Д.Ю. Сергієнко, Л.Є. Мамченко 246
Способи підвищення функціональних властивостей борошняних кондитерських виробів
152. Е. Г. Михнева, Т. В. Ковалинская, В. И. Сахно 247
Электрофизика – инновационное технологическое направление в производстве продуктов питания из гидробионтов
153. Т.С. Кос, В.П. Василів 249
Перспективи використання ягід чорниці та калини в безалкогольній промисловості

154. Т.С. Кос, В.П. Василів 250
Удосконалення технології виробництва морозива збагаченого екстрактом з нетрадиційної рослинної сировини та ягідним наповнювачем
155. Т.С. Кос, В.П. Василів 251
Перспективи використання пшона шліфованого для виробництва хліба функціонального призначення
156. В. І. Сахно 252
Ядерні технології прискореної селекції і підвищення врожайності сільськогосподарських зернових культур
157. В. И. Сахно, Е. Г. Михнева, Т. В. Ковалинская, Т. К. Лебская 253
Исследование возможностей применения ионизирующих излучений в качестве инструмента пищевых технологий
158. Т. В. Ковалинская, Е. Г. Михнева, В. И. Сахно, Н. В. Голембовская 254
Ионные технологии в переработке рыбы
159. І.С. Гушулей, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс 256
Використання насіння кіноа в технології січених напівфабрикатів у тістовій оболонці
160. Т.М. Решетник, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс 257
Використання біологічно активних добавок з насіння чіа у виробництві варених ковбас
161. І.Ю. Прасол, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк 258
Сенсорні показники рибних котлет з додаванням нетрадиційної сировини методом профілю флейвору
162. С.М. Остренський, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк 259
Удосконалення технології рибних чіпсів
163. А.В. Дем'яненко, Н.М. Слободянюк, І.А. Веретинська 260
Вдосконалення технології ліверних ковбас з використанням овочевої сировини
164. В. Кулик, Н.М. Слободянюк, І.А. Веретинська 261
Удосконалення технології великошматкових напівфабрикатів із м'яса страусів
165. Н. Личак, Н.М. Слободянюк, І.А. Веретинська 263
Використання нетрадиційної м'ясної сировини у технології м'ясних виробів
166. О. Корейба, Н. Слободянюк 264
Харчова і біологічна цінність м'яса перепелів

Секція 4 Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК 266

167. В.В. Дудченко, Ю.Г. Сухенко, В.П. Василів, М.І. Пашечко 266
Прогресивна технологія виготовлення пектиновмісних паст
168. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, І.Г. Брітченко 267
Сировина для виробництва дизельного біопалива
169. J. Brindza 269
Impact of multiple activated water on the antioxidant activity of a beverages made from traditionally prepared honey of extracted elderflowers
170. В.В. Дудченко, Ю.Г. Сухенко, В.П. Василів 272
Способи інтенсифікації процесу екстрагування рідких пектинових продуктів
171. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 273
Залежність співвідношення ізопропілу і тваринного жиру на хід реакції переестирифікації

172. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 274
Вплив реагентів на вихід і якість дизельного біопалива з відходів харчових і переробних виробництв
173. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 275
Вплив режимів перемішування на повноту синтезу жирів у рідке біопаливо
174. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 277
Впровадження мобільного заводу для виробництва дизельного біопалива у черкаській області
175. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 279
Способи виробництва рідкого біопалива
176. Ю.К. Ващенко, Д.М. Люлька, В.П. Василів, Христо Крачунов 281
Розробка сушарки для м'яти продуктивністю 10 кг по готовому продукту за годину
177. Л.А. Тарасюк, В.Л. Прибильський, С.І. Олійник, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів 282
Дослідження процесу фільтрування за допомогою нетрадиційного матеріалу у виробництві напоїв
178. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 283
Метод визначення кислотного числа та необхідної концентрації реагентів для виробництва рідких біопалив
179. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 285
Жировмістні відходи підприємств - сировина для синтезу дизельного біопалива
180. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 287
Перспективи застосування рідкого біопалива на підприємствах апк
181. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко 289
Проблеми отримання і використання біодизеля
182. Б.О. Андрущенко, Д.А. Угрімова, Д.О. Міснянкін 290
Екструзійна обробка ферментованого житнього солоду
183. В.В. Дудченко, Ю.Г. Сухенко 292
Пектини і їх вплив на здоров'я людини
184. Б.М. Жумаев, К.Т. Норкулова 293
Тепловая мощность солнечно-топливной сушилки люлечно-конвейерного типа
185. Г.Т. Дадаев, Ж.Э. Сафаров 295
Универсального гелионасоса для переработки продукции
186. С. Сайдиикромов, Ш.А. Султанова 297
Исследование подачи тепла в процессе сушки
187. Ш.А. Султанова, Ж.Э. Сафаров 299
Исследование конструкции гелионасоса
188. І.В. Буткова, М.М. Жеплінська 300
Вплив харчових барвників на якість продуктів харчування
189. О. Аношкін, М.М. Жеплінська 302
Застосування процесу фільтрування для розділення неоднорідних систем
190. В.П. Баляс, М.М. Жеплінська 304
Вплив фізичних характеристик на структуру харчових продуктів
191. І.Р. Лазарів, Є. Амаріца, В.М. Кошова, М.М. Жеплінська 306
Настій з імбиру як добавка до пива
192. І.Р. Лазарів, М.М. Жеплінська 307
Пиво з додаванням водно-спиртового настою імбиру

193. А. Негур, М.М. Жеплінська 309
Дослідження впливу температури на швидкість руху води
194. І.С. Гушулей, М.М. Жеплінська, Ю.Г. Сухенко 311
Розробка математично-статистичної моделі настоювання цінних компонентів з лікарської сировини
195. А.Р. Деркач, І.Я. Стадник, В.П. Василів 312
Сутність процесу нагнітання тіста валками
196. Н.А. Колесниченко, Н.В. Волгушева, В.П. Василів 313
Повышение энергетической эффективности при сушке глины в микроволновом поле
197. К.С. Мурашко, В.Є. Марченко, В.В. Шутюк, В.П. Василів 314
Дослідження режимів сушіння кореню селери
198. О. О. Ковальов, Л. В. Левченко, К. О. Самойчук 315
Енергетичні витрати перспективних конструкцій гомогенізаторів молока
199. М.О. Науменко, О.П. Науменко 317
Окремі питання пакування харчових продуктів швидкого приготування
200. М.М. Шинкарик, О.І. Кравець 318
Зменшення енергозатрат на процес сушіння казеїну
201. Д.В. Присяжнюк, А.Я. Яворський, О.В. Цуркан 319
Збереження якості гарбузового насіння з використанням віброозонуючої технології обробки
202. Є.В. Родіонов, О.В. Ковальов 321
Новий тип інфрачервоних випромінювачів для обробки деяких видів продукції АКП
203. О.В. Полудненко, К.О. Самойчук 322
Експериментальні дослідження концентрації цукру при протитечійно-струминному змішуванні солодких напоїв
204. С.Г. Матушко, В.В. Сарана 324
Порівняльний аналіз зерноочисних сепараторів із плоскими решетами
205. Д.С. Білодід, В.В. Сарана 325
Вибір раціонального варіанту ексцентриково-лопатевого наповнювача
206. Р.О. Оніпко, В.В. Сарана 326
Аналіз барабанних зерноочисних сепараторів
207. В.В. Щербак, В.В. Сарана 328
Порівняльний аналіз емульситаторів
208. Т.Р. Ярошовець, В.В. Сарана 329
Вибір раціонального варіанту наповнювача із гвинтовим витискувачем
209. А. В. Рубанка, В.М. Поліщук 330
Дослідження впливу сировини та режимів метанового бродіння на ефективність виробництва біогазу
210. О.М. Гавва, Л.О. Кривопляс-Володіна, Г.Р. Валіулін 332
Моделювання розпилення газорідинної суміші струменевими форсунками у функціональних модулях пакувальних машин
211. В.Г. Мирончук, С.О. Володін 334
Ітераційна система по визначенню характеристик трубопровідної арматури
212. Б.В. Михайлик, О.М. Горчакова, М.В. Якимчук 336
Дослідження витрат рідкої продукції в дозувальних пристроях з клапаном конічної форми
213. О.О. Нескуба, О.М. Чепелюк, О.О. Чепелюк 338
Моделювання процесу теплового оброблення ковбасних виробів в

універсальній термокамері
214. М.С. Шалімов, А.В. Полещук, О.М. Прохоров 340
Гідродинаміка руху рідини по капіляру
215. В.В. Новікова, З.А. Бурова 342
Калориметричний аналіз енергетичних сільськогосподарських рослин
216. Д.Ю. Олейніков, З.А. Бурова 343
Огляд сучасних ефективних теплоізоляторів
217. М.А. Терещенко, З.А. Бурова 344
Сучасні промислові холодильники
218. В.В. Новікова, З.А. Бурова 345
Порівняльний калориметричний аналіз паливних брикетів та пелет з відходів сільськогосподарської продукції
219. Б.М. Ветушко, В.Є. Василенков 346
Інформаційне наповнення позначень відцентрових насосів
220. М.А. Маковецький, В.Є. Василенков 347
Дослідження динаміки стану повітря при заповнення башти рожновського водою
221. Т.І. Мельник, В.Є. Василенков 348
Визначення тривалості включень занурювального насосу
222. Д.В. Топалов, Е.А. Антипов 349
Исследование основных режимов работы аккумуляторов теплоты на основе парафина
223. В.О. Левченко, Е.А. Антипов 350
Економічна ефективність використання фотоелектричних перетворювачів в системах енергозабезпечення споживачів
224. М.В. Федічкін, Д.М. Люлька, В.П. Василів 351
Модернізація апарату гідродинамічної і ферментативної обробки сусла
225. Е.Ш. Османова, І.М. Бабич, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів 352
Процес термовініфікації при виробництві червоних сухих вин типу «резерв»
226. А.В. Солодкая, Г.М. Ряшко, И.Л. Бошкова, В.П. Василів 353
Исследование теплообмена в движущемся плотном слое дисперсного материала
227. В.О. Гаврилюк, А.С. Нестеренко, В.В. Шутюк, В.П. Василів 355
Вплив різних способів процесу сушіння на якість томатів
228. О.А. Синільник, Д.М. Люлька, В.П. Василів 356
Модернізація овочерізки продуктивністю 100 кг за годину з метою розширення асортименту продукції
229. І. Ярошенко, І.М. Бабич, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів 357
Процес вилучення цільових компонентів з виноградних вичавок
230. Н.В. Білоцерківська, Д.В. Ізюменко, В.В. Шутюк, В.П. Василів 358
Вдосконалення технології сушіння винограду
231. Г.Р. Марущак, М.В. Мазанько, Т.О. Мудрак, А.М. Куц, В.П. Василів 359
Удосконалення технології біоетанолу з цукрових буряків
232. Т.А. Савонік, Л.В. Ляцевич, В.В. Шутюк, В.П. Василів 360
Застосування xtend-технології для зберігання рослинної продукції
233. О.В. Бендерська, М.О. Коваль, О.С. Бессараб, В.П. Василів 361
Оцінка забруденення нітратами питної води м. Києва
234. М.М. Гудзенко 362
Порівняльний аналіз вдосконалених робочих органів двогвинтового прес-екструдера

235. Ю.І. Бойко, М.М. Гудзенко 363
Моделювання геометричних параметрів робочих органів двогвинтового прес-екструдера

НАУКОВЕ ВИДАННЯ
Мови видання: українська, російська та англійська

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

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

27-28 квітня 2017 р.

Технічний редактор М.М. Гудзенко

Рекомендовано до друку Вченою радою Українського навчально-наукового
інституту якості біоресурсів та безпеки життя НУБіП України,
протокол № 6 від 20.03.2017р.

03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Формат 60.90/16. Тираж 300 пр. Ум. друк. арк. 24. Зам. № 287
Видавець і виготовлювач ТОВ «ЦП «КОМПРИНТ»
03151, Київ, вул. Предславинська, 28
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру
суб'єкта видавничої справи ДК № 4131 від 04.08.2011 р.