

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ ТА СФЕРИ
ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА, ТЕХНОЛОГІЙ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

МІЖНАРОДНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**присвячена 80-річчю Заслуженого діяча науки і техніки України,
д.т.н., професора Львівського торговельно-економічного
університету
ІВАНА ВАСИЛЬОВИЧА СИРОХМАНА**

***ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ І СИРОВИНИ – ПРОБЛЕМИ
СЬОГОДЕННЯ***

**25 ВЕРЕСНЯ 2020 РОКУ
М. ЛЬВІВ**

обґрунтованих етапів: підбір і підготовка сировини, приготування фаршу, додавання пластифікаційних компонентів, сванської солі, сушіння, формування виробів.

Відповідно до програми експериментальних досліджень було проведено комплексну оцінку нових рибних продуктів з додаванням креветки *Palaemon adspersus* за показниками зовнішнього вигляду, кольору, смаку, запаху, консистенції, вмістом вологи, структурно-механічними.

Згідно з результатами кваліметричного оцінювання, рівень якості розроблених пельменів коливається в межах 0,68-0,78, рибних паличок – 0,72-0,80. Найвищий показник 0,78 для пельменів та 0,80 для рибних паличок пояснюється збалансованими смако-ароматичними властивостями завдяки оптимізованим співвідношенням складових компонентів.

Найнижче значення рівня якості модельних зразків пояснюється завищеним або заниженим вмістом креветки в рецептурі, що впливає на споживні властивості продукту.

Доцільність розробки науково обґрунтованих технологій зумовлена тим, що наразі відсутні актуальні системні наукові дослідження щодо технології та кваліметрії харчових продуктів із креветок акваторії Азовського та Чорного морів.

Відповідно, проведені дослідження надають можливість в повній мірі реалізувати харчовий потенціал цінної білоквмісної сировини, раціоналізувати асортимент рибної продукції з оптимізованим рецептурним складом та прогнозованим рівнем якості, ефективно використовувати вітчизняну сировинну базу гідробіонтів.

Список використаних джерел

1. Огляд рибного ринку України за 2019 рік. URL : <http://uifsa.ua/uk/news/news-of-ukraine/overview-of-the-fish-market-of-ukraine-in-2019>.
2. Olena Sydorenko, Nadiia Bolila, Olena Petrova «Directions And Prospects For Scientific Research In The Field Of Fishery Farming» / Sydorenko O., Bolila N., Petrova O. // XXI IGWT Symposium, September 20th – 25th, 2018, Rome and Gaeta, Italy – pp. 83-84.
3. Sydorenko, O., Donchevska R., Petrova, O. (2018). Status and prospects for the shrimp market. Commodity science – traditions and actuality. Varna: University of economics, pp. 258-269.
4. Сидоренко О., Петрова О., Іванюта А. Креветка *Palaemon adspersus*: раціональні напрями переробки. Міжнар. наук.-практ. журн. "Товари і ринки". 2018. № 4 (28). С. 94–104.
5. Сидоренко О. В., Романенко О. В., Петрова О. О. Структурно-механічні параметри якості креветки *Palaemon adspersus*. Вісн. Львів. Торг.-екон. Ун-ту, 2019. № 22. С. 38-44.
6. Сидоренко О.В., Петрова О.О. Харчова цінність та безпечність креветок *Palaemon adspersus*. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 4-5 квіт. 2019. С. 240-243.

**Морозова М. М., к. п. н., доц.,
ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»**

БАЗИСНІ ЕЛЕМЕНТИ В СИСТЕМІ ГАРАНТУВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Загально відомо, що виробництво якісної та безпечної продукції в світовому ринковому просторі у забезпеченні населення харчовими продуктами має особливо важливе значення. Адже харчова продукція є джерелом жирів, білків, вуглеводів, мінеральних та екстрактивних речовин, вітамінів.

Враховуючи особливості сучасного ринку продовольства слід відмітити, що товаровиробники світової торговельної спільноти визначають високу якість та безпечність харчової продукції основним стратегічним комерційним потенціалом та джерелом

формування національного авторитету кожної країни. Тому важливим аспектом діяльності урядів міжнародної спільноти є формування законодавства спрямовано до захисту споживачів від потенційної небезпеки для здоров'я, яка може надходити із споживанням харчової продукції. Наприклад, така небезпека потенційно може виникати в результаті фальсифікації харчового продукту або надання недостовірної, а також неповної інформації про властивості продукції. У зв'язку з цим, все більшої актуалізації набуває запровадження заходів, пов'язаних із запровадження гарантій виробництва якісного та безпечного продовольства. Огляд актуальних для світової спільноти нормативно-технічних документів, дозволив визначити сферу «нормативного підґрунтя» (рисунок 1) призначеного для визначення вимог, умов, особливостей впровадження й функціонування заходів, необхідних для запровадження гарантій якості та безпечності у виробництво харчової продукції.

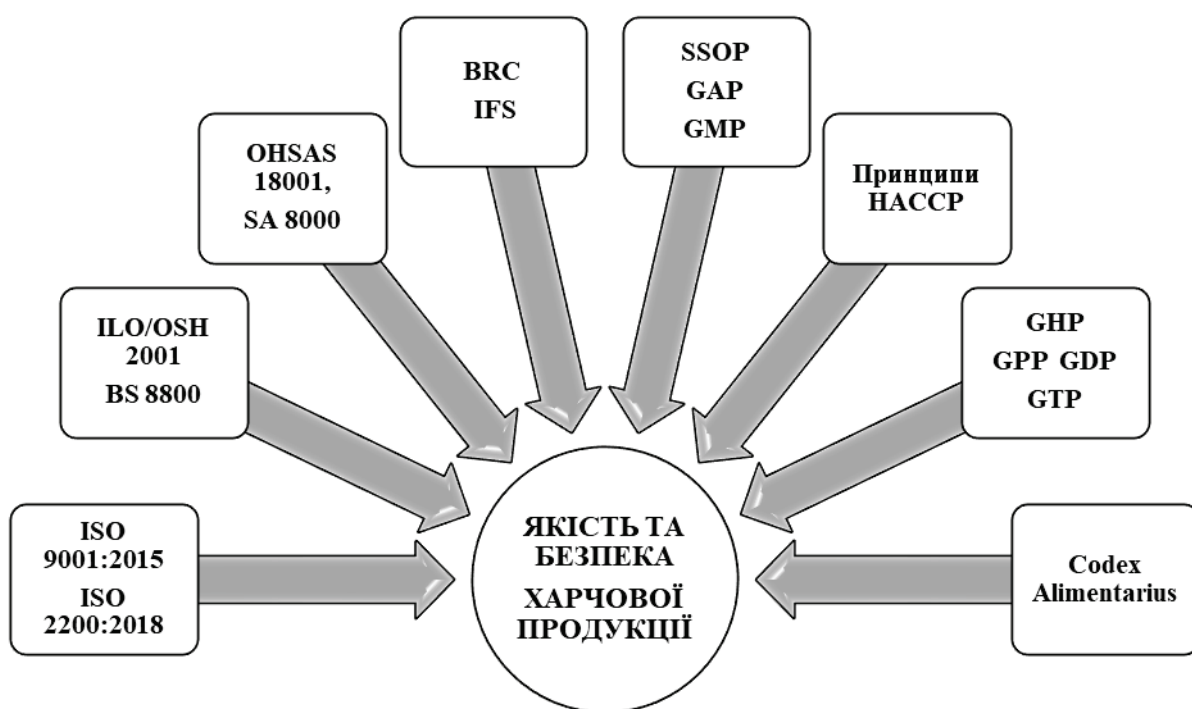


Рисунок – 1 Сфера нормативного підґрунтя необхідного для запровадження гарантій якості та безпечності харчової продукції

Актуальним питанням товарознавчих досліджень є розроблення та впровадження для підприємств харчової промисловості означених гарантій, якими виявляються системи з управління якістю та безпечністю. Досвід українських та закордонних підприємств м'ясопереробного сектору вказують на доцільність інтегрованого підходу (рисунок 2) у вирішенні означеного завдання, заснованого за принципом управління якістю та безпечністю «від лану до столу». Концепція управління «від лану до столу» знаходить витoki із загальновідомих принципів НАССР.

Як видно з рисунку 2, інтегрована система має очевидну ієрархічну структуру: система управління якістю (розроблена у відповідності до ISO 9001); система управління безпечністю (розроблена у відповідності до ISO 22000, базисним принципом якого є контроль ризиків за принципами НАССР); програми-передумови (розроблені у відповідності до «Належної виробничої практики (GMP) та «Стандартних санітарних операційних процедур» (SSOP) та інші [1. с].

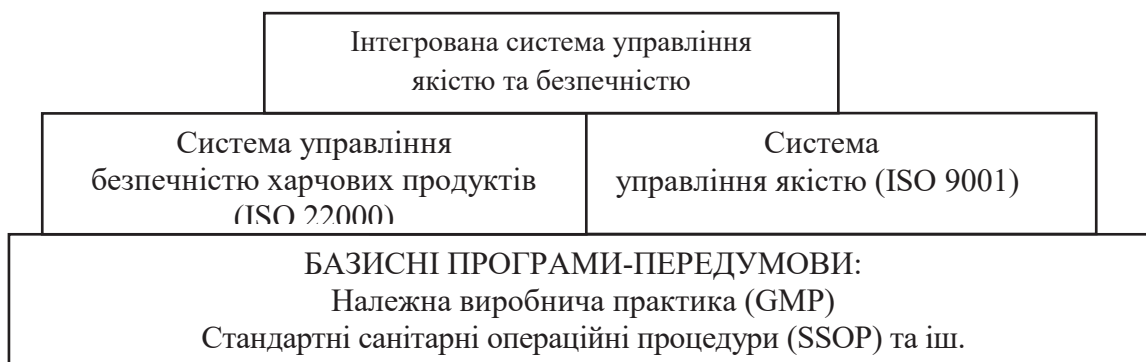


Рисунок – 2 Ієрархія положень гарантування якості та безпечності харчової продукції

Можна констатувати, базові програми-передумови є обов'язковою складовою для запровадження гарантування означеного явища у виробництво. Їх відсутність унеможливує функціонування та ефективність всіх інших інструментів в системі виробництва якісної та безпечної харчової продукції. Таке твердження зумовлене призначенням означених базисних програм-передумов, які вважаємо за доцільне назвати:

1. Належна виробнича практика (GMP) визначає заходи з підтримки загального рівня гігієни, а також заходи з попередження псування продуктів через антисанітарні умови виробництва. GMP є широко направленими та охоплюють багато аспектів роботи підприємства та персоналу.
2. Стандартні санітарні робочі процедури (SSOP) – це процедури, за допомогою яких переробні підприємства досягають загальної мети – дотримання GMP у харчовій промисловості. Наприклад, SSOP включають конкретний набір дій та параметрів, пов'язаних із чистотою середовища на виробництві.

Отже, контролююча направленість «Належної виробничої практики» GMP та «Стандартні санітарні робочі процедури» SSOP обумовлює функціональне значення програм-передумов у забезпеченні гарантій якості та безпечності у виробництві харчової продукції. А проблема якості та безпечності харчової продукції є актуальною для вирішення в сучасній теорії та практики товарознавства.

Список використаних джерел

1. Г. Василенко. Посібник з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчоюї продукції. Г. Василенк, Г. Миронюк, О. Дорофєєва, К. 2008., С 236

**Шестопап Г. С., к. с-г. н., доц., Ємченко І. В., д.т.н., проф.,
Львівський торговельно-економічний університет**

ЄВРОПЕЙСЬКІ СИСТЕМИ СПОВІЩЕННЯ ПРО НЕЯКІСНУ ТА НЕБЕЗПЕЧНУ ПРОДУКЦІЮ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ

У нашому сьогоднішньому кожному людина є споживачем товарів, робіт та послуг для задоволення своїх особистих потреб та забезпечення належного рівня життя. Виходячи зі змісту принципу про те, що людина, її життя, здоров'я і безпека визначаються в Україні найвищою соціальною цінністю, права споживача належать до найголовніших соціальних прав, захист яких покладається на державу. Саме тому, питання державного контролю за реалізацією споживчих товарів є актуальним та своєчасним у мовах ринкових трансформацій вітчизняного простору.

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

*ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ І СИРОВИНИ – ПРОБЛЕМИ
СЬОГОДЕННЯ*
(у дистанційній формі)

Матеріали Міжнародної конференції

За зміст повідомлень редакція відповідальності не несе

**Поширення і тиражування без офіційного дозволу
Львівського торговельно-економічного університету заборонено**

Відповідальний за випуск

М. П. Бодак

Підписано до друку 25 вересня 2020 року