

СЕКЦІЯ 5. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

Алла БОНДАР

канд. с.-г. наук, доцент,
доцент кафедри ветеринарної медицини та гігієни
Миколаївський національний аграрний університет
м.Миколаїв, Україна

ФАКТОРИ, ЯКІ ПОГІРШУЮТЬ ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Якість продуктів у харчовій промисловості має велике значення для забезпечення безпеки та задоволення споживачів. Однак існує безліч факторів, які можуть впливати на якість харчових продуктів і, відповідно, на здоров'я споживачів.

Один з основних факторів, що призводить до погіршення якості продуктів – це недотримання стандартів якості виробництва. Незалежно від того, чи йдеться про якість сировини, виробничі процеси чи зберігання, відхилення від норм може призвести до погіршення смаку, безпеки і корисних властивостей продуктів. Способи уникнення: суворий контроль якості на всіх етапах виробництва, дотримання стандартів і нормативів, які регулюють галузь.

Часто харчові продукти можуть бути підробленими або містити недекларовані компоненти. Наприклад, використання дешевих замінників у складі продуктів може погіршити якість і безпеку харчових товарів. Способи уникнення: ретельна перевірка постачальників і додержання вимог до якості сировини, впровадження технологій і маркування для виявлення фальсифікації.

Недотримання правил зберігання продуктів може призвести до їх псування та розвитку бактерій чи грибків. Це може призвести до інфекцій і отруєнь споживачів. Способи уникнення: забезпечення оптимальних умов

зберігання, таких як температура і вологість, суворий контроль термінів придатності продуктів.

Забруднення довкілля та водних ресурсів може призвести до забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами, які потрапляють у них через сировину або воду, використану під час виробництва. Способи уникнення: використання екологічно чистих технологій та сировини [1].

Недостатній контроль за процесами виробництва може призвести до недоліків у продуктах. Наприклад, неправильне приготування, недоліки в сировині чи незадовільний стан обладнання можуть впливати на якість продукції. Способи уникнення: запровадження системи контролю якості та нагляду над процесами виробництва, постійне навчання та підвищення кваліфікації працівників.

Погана якість продуктів також може бути пов'язана з несправжнім маркуванням. Наприклад, продукти можуть бути помічені як органічні, але насправді містити пестициди та хімічні домішки. Способи уникнення: суворий контроль та перевірка маркування, запровадження стандартів та сертифікації продуктів.

Недоліки в санітарії та гігієні можуть спричинити забруднення продуктів та розповсюдження патогенних мікроорганізмів. Способи уникнення: дотримання суворих стандартів санітарії та гігієни виробництва, постійний нагляд та аудити санітарних умов.

Процес транспортування також може впливати на якість продуктів. Наприклад, неналежне упакування або надмірна температура під час транспортування можуть призвести до псування продуктів. Способи уникнення: використання спеціалізованих транспортних засобів та упакування для забезпечення оптимальних умов перевезення, моніторинг та контроль умов транспортування [2].

Збереження високої якості продуктів у харчовій промисловості вимагає

постійного нагляду, дотримання стандартів і контролю. Лише таким чином можна гарантувати безпеку та задоволення споживачів і підтримувати добру репутацію компанії.

Список використаних джерел

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Євлаш та ін. Харків : ХДУХТ, 2019. 246 с.
2. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2020. 399 с.

Ілона ПОГРІБНА,
ЗВО ОП "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"
Університет імені Альфреда Нобеля
канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри підприємництва
Університет імені Альфреда Нобеля
м.Дніпро, Україна
Оксана КУЗЬМЕНКО

РИНОК БОРОШНА: СТАН ТА ТЕНДАНЦІЇ РОЗВИТКУ

Виробництво борошна є фундаментальною галуззю для забезпечення продовольчої безпеки України. Це пов'язано з тим, що борошно є основним продуктом споживання всіх громадян, незалежно від географічного розташування, рівня доходів та соціально-демографічних відмінностей. Борошно є найважливішою сировиною, основою для випікання хліба та хлібобулочних виробів і входить до споживчого кошика при визначенні мінімального рівня життя населення. Виробництво та реалізація хліба є об'єктом контролю з боку адміністративних органів влади на всіх рівнях, а ринок хліба та хлібобулочних виробів є об'єктом регулярних розслідувань Антимонопольного комітету України. В умовах ринкової економіки суб'єкти господарювання зацікавлені у збереженні та зміцненні своїх позицій,