

ПРЕС-РЕЛІЗ СЕМІНАРУ

«Нормативно-правове регулювання діяльності харчових підприємств. Наукове обґрунтування розробки олійно-жирових продуктів і сучасні інструментальні методи їх дослідження», який проходив з 09.07 по 14.07.2018 р.

З 09 по 14 липня поточного року в інституті було проведено короткотермінове підвищення кваліфікації для фахівців випробувальних лабораторій, технологів і спеціалістів з якості та безпеки харчових продуктів олійно-екстракційних і олійно-жирових підприємств України. Навчально-тематичний план занять узгоджений з керівництвом асоціації Укроліяпром, яка вже 20 років об'єднує більшість підприємств галузі і представляє їхні інтереси як на вітчизняному, так і на міжнародному ринку.

В семінарі прийняли участь 78 працівників з 16 підприємств та організацій галузі. Категорії учасників - від заступників директорів з якості, головних технологів і завідувачів лабораторій до фахівців хіміко-технологічного контролю виробництва і готової продукції.

На семінарі були розглянуті зміни у нормативно-правовій базі функціонування харчових підприємств, інформація про новітні види сировини для виробництва олій і олійно-жирових продуктів, наукові основи створення нових видів продуктів, у т.ч. функціонального призначення, представлені сучасні інструментальні методи дослідження олійної сировини та готової продукції.



Зав. кафедри харчових технологій та інженерії ДЗО «ОПДО НУХТ» Стоянова Л.О. здійснила огляд основних положень чинного харчового законодавства, охарактеризувала нововведення у новій версії міжнародного стандарту ISO/IEC 17025:2017 щодо вимог до випробувальних лабораторій, який діє в Україні з 2018 року, надала характеристику гармонізованої методології розробки систем менеджменту якості та безпеки

харчових продуктів, на якій базуються нові версії міжнародних стандартів ISO 9001:2015 та ISO 22000:2017 і запропонувала основні кроки для актуалізації функціонуючих СМЯ і БХП до вимог нових стандартів.

Директор ДЗО «ОПДО НУХТ» Іващенко К. Ю. проінформувала учасників семінару, які вимоги до харчових підприємств і порядок моніторингу їх діяльності встановлено у новому законі «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти...», а також провела практичні заняття з реалізації вимог Технічного регламенту на



фасовані товари, а для хіміків випробувальних лабораторій – з побудови калібрувальних графіків на ПК.



окислювальних процесів, лікувальних властивостей деяких нутрієнтів рослинних олій надала д. т. н. Макаренко О. А. (Одеський національний медуніверситет).



Керівник агропромислового напряму групи компаній А-профі Половко О. В. надав інформацію щодо мюочих і дезінфікуючих засобів і систем для санітарної обробки, які пропонує компанія та особливостей їх застосування у олійно-жирових виробництвах,



Заняття з питань хіміко-технологічної характеристики високожирових продуктів харчування та наукових основ розробки рецептур олійно-жирових продуктів проводив д. т. н., проф., чл.-кор. Левицький А. П.

Інформацію щодо методів покращання якості продуктів, попередження



Зав. відділом селекції

соняшнику Одеського селекційно-генетичного інституту НААНУ, к. с.-г. н. Вареник Б. Ф. охарактеризував високоолеїновий соняшник як перспективну сировину для олійно-жирової галузі.



запропонував каталог продукції компанії.

Зав. лабораторії інструментальних методів дослідження (Харківського НДІ жирів та олій) охарактеризувала поточний стан нормативно-правової бази олійно-жирової

галузі та перспективні напрацювання інституту у цій сфері, а мол. наук співробітник Мазаєва В. С. розповіла щодо нормування діоксинів в олійно-жирових продуктах.

Керівник напряму ТОВ «Сок-трейд» Машовець М. Д. та спеціалісти ТОВ «Хімлаборреактив» Мішаріна Ж. А., Бондарук Богдан, Нетеса Тарас охарактеризували сучасні інструментальні, у т. ч. експресні, методи визначення основних показників олійної сировини та олійно-жирової продукції, їх приладове забезпечення, продемонстрували роботу деяких з приладів, які постачають ці компанії, надали слухачам рекламно-інформаційні матеріали.



Спеціалісти лабораторії біохімії Інституту стоматології – зав. лабораторії Макаренко О. А. та ст. н. с. Ходаков І. В. провели практичні заняття для спеціалістів ХТК по хроматографічних і спектрометричних методах досліджень.

Зав. лабораторії ТОВ "Інфоксводоканал", к. х. н. Поліщук А. А. надав рекомендації щодо практичного застосування процедур валідації, верифікації, оцінювання невизначеності результатів досліджень згідно з чинними вимогами до функціонування випробувальних лабораторій, передав слухачам методичні вказівки щодо виконання цих процедур.



Кожний учасник семінару отримав електронну версію усіх матеріалів занять та деяких нормативно-правових документів.

По закінченні занять директор інституту вручила кожному учаснику свідоцтво державного зразку про короткотермінове підвищення кваліфікації.

