

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Сучасні технології  
у промисловому виробництві**

**МАТЕРІАЛИ**

**НАУКОВО - ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ, СПІВРОБІТНИКІВ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ  
ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНІЧНИХ СИСТЕМ  
ТА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
(Суми, 18–21 квітня 2017 року)**

**ЧАСТИНА 2**

**Конференція присвячена Дню науки в Україні**

Суми  
Сумський державний університет  
2017

## МОНІТОРИНГ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ РИБОПРОДУКЦІЇ

*Черниш Є. Ю., докторант; Матяш Я. О., студент*

Фактори потенційної небезпеки рибопродукції поділяються на фізичні, хімічні та біологічні. Фізичні - це чужорідні тіла (частки скла, гострі кісточки, інші тверді або сторонні включення і т.д.). Хімічні є домішки, залишкові кількості пестицидів, харчові добавки або хімічні речовини, що пролонгують збереження продукції при перевезеннях і зберіганні. Біологічні фактори, найбільш приховані і небезпечні своїми наслідками, укладені в бактеріальних інфекціях і токсини. Причиною харчових інтоксикацій може стати зростання числа хвороботворних мікроорганізмів і їхня здатність до виживання при термообробці. Найбільше число летальних випадків пов'язано з бактеріями видів *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, а також паразитом *Toxoplasma gondii*. Більшість захворювань пов'язано з бактеріями *Noroviruses*, *Campylobacter spp*, *Salmonella* і деяких інших видів [1].

Риба та продукти на її основі є специфічною продукцією, яку необхідно контролювати на всіх етапах транспортування, отримання, зберігання, переробки. Це забезпечить якість та безпечність продукту, який отримує споживач [2]. При отриманні імпортованої риби, яка буде направлена для подальшої переробки та продажу у торгові мережі обов'язково дотримуються певних процедур. Однією з них є перевірка риби та гідробіонтів на безпечність та якість. Перевіряються такі показники як: токсичні елементи, пестициди, гістамін, радіонукліди, мікробіологічні показники, проводяться паразитологічні дослідження. Вимоги щодо якості та безпеки рибопродукції починаються з вилову риби в морі або у внутрішньому водоемі і супроводжують продукцію по всьому ланцюгу або точніше мережі постачання, зберігання і реалізації риби та морепродуктів до вживання їх населенням в їжу [1]. У вирішенні питань забезпечення якості та безпеки при заготівлі, попередній обробці, перевезенні та зберіганні рибопродукції необхідно використовувати технологічні прийоми і технічні засоби, що відповідають високим показникам економічності, енергоефективності та екологічності.

### Список літератури

1. Бркич Г.Э. Обеспечение качества и безопасности рыбы и морепродуктов / Г.Э.Бркич, А.М.Рукавишников // Холодильный бизнес. - 2010. - № 9. - С. 40 - 46.
2. Полтавченко Т. В. Моніторинг якості та безпечності морської риби та морських гідробіонтів / Т. В. Полтавченко, І. О. Парфенюк// Матеріали II міжнародної науково-практичної конференції "Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практик, освіта..", Рівно, 2017. - Режим доступу: <http://tntforum.ukrainianforum.net/>