



Рис. 1. Лабораторна установки для отримання екстрактів в середовищі субкритичної води

Висновки: експериментально доведено, що екстрагування шкірки картоплі субкритичною водою забезпечує вихід ряду фенольних сполук, які доцільно використовувати у якості функціональних інгредієнтів у харчових технологіях.

## **ПИТАННЯ ВОДОПІДГОТОВКИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Мироненко О.І., к.с.-г.н.,**

**Педоряка В.Ю., Савченко І.Ю., здобувачи вищої освіти**

*(Полтавська державна аграрна академія)*

Забезпечення населення доброякісною питною водою відноситься до числа важливих факторів охорони здоров'я, враховуючи, що вода є найбільш розповсюдженим і необхідним для контролю продуктом харчування.

Високий рівень забрудненості природних вод утруднює їх використання без достатньо ефективного очищення та потребує вкладення немалих засобів для вдосконалення систем водопідготовки.

Якість води має вирішальний вплив на якість продукту, що

випускається у харчовій промисловості. Вода бере участь практично в усіх основних технологічних циклах виробництва та життєдіяльності підприємств. При цьому кожне підприємство має потребу у воді високої якості (її витрата при виробництві 1 кг харчових продуктів може варіюватися від 1 л до сотень літрів). Тому правильна водопідготовка має ключове значення для всіх процесів виробництва харчових продуктів для кожної з галузей харчової промисловості.

Метою публікації є аналіз питань забезпечення високої якості води на підприємствах харчової промисловості

Основні матеріали досліджень: під час водопідготовки з води видаляються різні механічні домішки, солі, проводиться демінералізація, знезараження та інші заходи. Все це, завдяки промисловим фільтрам і системам очистки води, дозволяє отримати воду відповідних параметрів, в залежності від виробництва і цілей, для яких ця вода буде використовуватися.

Вода в якості основної або допоміжної сировини використовується в переважній більшості технологічних процесів отримання харчових продуктів. Основні що виникають при цьому проблеми пов'язані з тим, що вихідна вода не має необхідної якості і вимагає додаткового очищення.

Санітарно-гігієнічні нормативи для води, яку використовують у харчовій промисловості та на підприємствах харчування, такі ж, як і нормативи для питної води централізованого водопостачання.

У ряді виробництв, пов'язаних з виготовленням бутильованої води, води для дитячого харчування, води для пива та лікеро-горілчаної продукції, як правило, потрібна спеціальна підготовка води, пов'язана не тільки з її очищенням, а й з введенням окремих мікро- і макроелементів.

М'ясна, м'ясоконсервна, молочна, рибна промисловість, переробка птиці – це галузі харчової промисловості, які витрачають значні кількості води для технологічних потреб, які повинні відповідати всім звичайним вимогам, що пред'являються до питної води, і, крім того, відрізнятися більш високим ступенем бактеріологічної чистоти, невисокою твердістю і відсутністю заліза, яке навіть в мінімальних кількостях може викликати небажані зміни запаху і смаку виробів. Основні позиції яких викладені у відповідних нормативних документах.

При виробництві харчових продуктів, системи очищення виконують безліч функцій: позбавлення від хлору фільтром;

знесолення; знезалізнення (використовуються фільтри для пом'якшення води); усунення фільтром сірководню; видалення фтору, бору, сульфатів, нітратів, кремнію; знезараження; очищення води від іржі.

Висновки: вода, яка призначена для застосування в харчовій промисловості, повинна бути максимально звільнена від домішок і знезаражена. Тому станції водопідготовки повинні бути максимально надійними та ефективними.

Система очищення води, що застосовується в харчовій промисловості, повинна: мати високу ступінь очищення; готувати воду необхідної якості; бути простою в експлуатації; не вимагати частих ремонтів; стабільно працювати; не завдавати шкоди навколишньому середовищу.

## **СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Тендітник В.С., зав. каф. харчових технологій, Кодак Т.С., доц.,  
Іваненко М.М., Тесля І.Є., Свириденко О.С., здобувачі вищої освіти**  
*(Полтавська державна аграрна академія)*

Мета досліджень: з'ясувати важливість пошуку інноваційних технологій харчових продуктів в інтеграційному зв'язку з можливістю здорового харчування людей і яка роль в цьому необхідності підвищення якості освіти майбутніх технологів-харчовиків.

Основні матеріали досліджень: Встановлено науковцями та лікарями про існування тісного взаємозв'язку між структурою, збалансованістю харчування і здоров'ям людей. Не потребує коментарів аксіома про те, що довготривалість життя в певному сенсі залежить від рівня кваліфікованої освіти майбутніх технологів харчової промисловості. На жаль сьогодні існує значна проблема підготовки висококваліфікованих фахівців взагалі і в галузі технології харчових продуктів зокрема. Чимало випускників з дипломом технолога, прибувши на підприємство не в змозі керувати певною ланкою виробництва, а дехто взагалі не збирається працювати за фахом. Сьогодні вже на підприємствах дефіцит не