

## ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДІВ КОНТРОЛЮ АВТЕНТИЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Корнілова А.С. гр. ТК-2-8М**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **К.В. Рубанка, С.А. Бут**  
**Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

Поняття якісного та безпечного харчового продукту було вперше юридично визначено в Україні в 1997 році в Законі Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (ВВР України, 1998, № 19, ст. 98). Проте в Україні не регламентується поняття автентичний харчовий продукт на відміну від Європейського союзу. Згідно із законодавством Європейського союзу автентичність харчових продуктів означає, що всі властивості харчових продуктів (походження, вміст і якість) відповідають очікуванням споживача. Правильне маркування є складовою автентичності харчових продуктів, особливо щодо переліку використовуваних інгредієнтів, методів виробництва, технологій та «генетичної ідентичності» використовуваної сировини. У разі виявлення порушення таких вимог продукт вважається фальсифікованим і дана ситуація розцінюється як порушення харчового законодавства Європейського союзу. Тому науковці працюють над розробленням нових, так званих нецільових методів виявлення харчових фальсифікацій.

Для підтвердження автентичності сировини, напівфабрикатів та готової продукції потрібні швидкі, точні та надійні аналітичні методи. Найбільш часто для аналізу автентичності рослин застосовують хроматографічні методи. Ці методи дають достатньо повну інформацію про вторинні метаболіти рослин але вимагають багато часу та ретельний процес підготовки зразка. Передовим напрямком аналізу пряної сировини є використання спектроскопічних методів. Найбільш часто застосовують спектроскопію в ближньому інфрачервоному діапазоні. Проте доведено, що поєднання спектроскопії в ближньому інфрачервоному діапазоні з хемометричними методами дає можливість точно контролювати якість харчових продуктів та застосовувати на постійній основі. Хемометричні підходи можна розділити на дві групи: неконтрольовані (експлораторні) аналізи: аналіз головних компонентів та ієрархічний кластерний аналіз; та контрольований (дискримінаційний) аналіз: лінійний дискримінантний аналіз або ортогональна проєкція на латентні структури – дискримінантний аналіз та багато інших, які є інноваційною комбінацією або модифікацією добре відомих методів.