

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

**Сучасні технології  
у промисловому виробництві**

**МАТЕРІАЛИ  
та програма**

*III Всеукраїнської міжвузівської  
науково-технічної конференції  
(Суми, 22–25 квітня 2014 року)*

**ЧАСТИНА 1**

*Конференція присвячена Дню науки в Україні*

Суми  
Сумський державний університет  
2014

ISO 27000. У результаті цього процесу стандартів стає менше, а їх якість помітно поліпшується.

Заслугує також згадки американський стандарт в галузі управління ризиками NIST 800-30, який, у свою чергу, спирається на ISO Guide 73, ISO 16085 та AS/NZS 4360. Основні положення цього стандарту були враховані при розробці ISO 27005.

Зіставляючи стандарти BS 7799-3 та ISO 27005, можна зробити висновок, що вони визначають найбільш важливі моменти, пов'язані з ризиками, схожими шляхами. Це стосується процесної моделі, елементів управління ризиками, підходів щодо аналізу ризиків і способам їх обробки, а також питань комунікації ризиків. Обидва стандарти містять у вигляді додатків приклади типових загроз, вразливостей і вимог безпеки.

Однак різні джерела розробки зумовили й ряд відмінностей між британським і МС управління ризиками. ISO 27005 більш докладно описує критерії та підходи щодо оцінки ризиків, контекст управління ризиками, область і межі оцінки, а також обмеження, що впливають на зменшення ризику. Водночас BS 7799-3 більш тісно пов'язаний з ISO 27001 і безпосереднім чином відображає процеси управління ризиками на процеси життєвого циклу СУІБ. Він також визначає вимоги до експерта з оцінювання ризиків та ризик-менеджеру і включає в себе рекомендації з вибору інструментарію для оцінки ризиків. BS 7799-3 також містить приклади законодавчих і нормативних вимог стосовно США та країн Європи.

## ДО ПИТАННЯ РОЗРОБЛЕННЯ НАУКОВО-ТЕХНІЧНИХ ЗАСАД СТВОРЕННЯ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ ЗІ СТАНДАРТИЗАЦІЇ НА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

*Івченко О. В., докторант, Міщенко М С., аспірантка,  
Кошелева В. В., студентка, СумДУ, м. Суми*

Пакувальні матеріали відіграють важливу роль у формуванні асортименту товарів, їх іміджу, забезпеченні, зберігачості в процесі товаропросування. Ринок України диктує поступовий розвиток промисловості й сільського господарства в напрямку створення якісних товарів у надійній упаковці. Сучасна ефективна та приваблива упаковка трансформувалась в активний ринковий інструмент.

Споживачі швидко реагують на функції упаковки, зокрема на її зручність у користуванні, привабливий дизайн, форму, колір, наявну інформацію на упаковці. Упаковка сприяє швидкому засвоюванню нових ринків відомими товарами та забезпечує зорове пізнання через дизайн, колір, логотип тощо.

За останні роки спостерігається інтенсивний розвиток ринку пакувальних матеріалів, пакувальних технологій, а також тари та упаковки. З

розвитком техніки та технології отримання пакувальних матеріалів розширюються функції упаковки. Крім створення інертного бар'єра між продуктами та оточуючим середовищем, упаковка все активніше перетворюється у виробничу операцію. За її допомоги можна регулювати температуру нагрівання харчових продуктів в мікрохвильових печах, формувати оптимальне газове середовище всередині упаковки, направлено змінювати склад продукту (біологічно активні матеріали з іммобілізованими ферментами, істівні плівки тощо).

При створенні «активних упаковок» вітчизняні вчені випробували захисні покриття безпосередньо на продуктах харчування (твердих та плавлених сирах, варено-копчених і сирокочених ковбасах, делікатесній та ординарній м'ясній продукції).

Новим спрямуванням є включення до складу полімерних пакувальних матеріалів ферментів. Біологічно активні пакувальні матеріали з іммобілізованими на полімерному носії ферментами дають змогу регулювати склад, біологічну цінність продуктів харчування, інтенсифікувати технологічні процеси.

Незважаючи на те, що полімери мають ряд гігієнічних переваг, наприклад, вироби з них менше забруднюються, легше очищаються, більш стабільні при різних фізичних впливах, не слід забувати про хімічної небезпеки, яка може виникнути при їх застосуванні. Практично всі використовувані у виробництві пакувальних матеріалів полімери (поліолефіни, полівінілхлорид, полістирол та ін.) містять хімічні сполуки, які систематично виділяються в процесі синтезу, переробки та експлуатації виробів, забруднюючи навколишнє середовище, питну воду і продукти харчування, і можуть негативно впливати на здоров'я людини. Тому особливо важливо мати відомості про санітарно-гігієнічних властивостях полімерів, що застосовуються при розробці складів і технології одержання матеріалів для розливу харчових продуктів.

Питання придатності до застосування у харчовій промисловості різних полімерних матеріалів стоїть дуже гостро.

Так, за ступенем придатності до застосування у харчовій промисловості компоненти полімерних композицій можна умовно поділити на такі групи:

- допущені органами Держнагляду для контакту з харчовими продуктами або обмежено допущені для деяких видів харчових продуктів. Як правило, це речовини, які не володіють біологічною активністю;

- не допущені для безпосереднього контакту з харчовими продуктами внаслідок токсичності. До них відносяться речовини, присутність яких у полімерних матеріалах навіть при незначній розчинності забороняється;

- не допущені для застосування у харчовій промисловості внаслідок відсутності або недостатньої кількості даних необхідної для гігієнічної оцінки.

В той же час відсутні дієві інструменти з оцінювання ступенем придатності до застосування у харчовій промисловості компоненти полімерних композицій.

Таким чином, на теперішній час є актуальним вирішення науково-практичного завдання з розробки науково-технічних засад створення нормативних документів зі стандартизації з урахуванням оцінювання ризику заподіяння шкоди на прикладі пакувальних матеріалів для продукції харчової промисловості.