

# ПРОВЕДЕННЯ НА БАЗІ КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНТУ КУРСІВ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ЗА ПРОГРАМОЮ: «Технологія консервного виробництва» в режимі онлайн на платформі Zoom

З 05 вересня по 15 вересня 2022 року на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту Одеського національного технологічного університету на прохання директора Товариства з обмеженою відповідальністю «НОВОУКРАЇНСЬКЕ» було проведено курси підвищення кваліфікації за програмою: «Технологія консервного виробництва» в режимі онлайн на платформі Zoom.

Програма курсів підвищення кваліфікації складалася з лекційних та практичних занять, на яких були задіяні висококваліфіковані викладачі ОНТУ – д.т.н., професор, завідувач кафедри товарознавства та митної справи Верхівкер Яков Григорович та д.т.н., професор кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування Пилипенко Людмила Миколаївна.

Було розглянуто такі актуальні питання:

- Сучасний стан консервної промисловості плодоовочевої продукції;
- Переробка та підготовка сировини;
- Стерилізація сировини;
- Питання асептичного зберігання;
- Особливості зберігання готової продукції;
- Загальна характеристика мікроорганізмів та їх роль в консервному виробництві;
- Організація мікробіологічного контролю на консервному виробництві;
- Мікробні контоміанти консервних продуктів;
- Особливості мікробіологічного контролю консервів різних груп.

Дякуємо викладачам за цікаві лекції, багато корисної інформації, яка обов'язково знадобиться при виробництві консервних виробів.

Ми в свою чергу запрошуємо всіх бажаючих підвищити свою кваліфікацію за всіма напрямками, акредитованими в Одеському національному технологічному університеті. Більш детальну інформацію можна знайти за посиланням: [https://ontu.edu.ua/consulting\\_center](https://ontu.edu.ua/consulting_center)

**Біологічна функція консервів**

Консерви – це харчовий продукт, який оброблено будь-яким фізичним або хімічним способом для забезпечення тривалого терміну його збереження без зміни основних фізико-хімічних показників

**Консервация**

Консервация – это процесс приготовления и упаковки в герметичную тару и прохождения термической обработки (стерилизации или пастеризации) или комбинированные методы, включающие термическую обработку. Консервированные продукты должны быть упакованы в герметичную тару и соответствовать требованиям промышленной стерильности.

Согласно принятым в Украине и странах СНГ документам **консервация** – это продукты, помещаемые в герметичную тару и проходящие термическую обработку, которая обеспечивает микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных условиях.

**Консервы** – это продукты, упакованные в герметичную тару и прошедшие термическую обработку, которая обеспечивает гибель патогенной микрофлоры, снижает количество споробразующих микроорганизмов и гарантирует микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение установленного срока хранения при температуре, указанной в нормативной документации для конкретного вида продукта.

Директор Консалтингового центру НДІ ОНТУ,  
к.т.н., доцент Людмила ВАЛЕВСЬКА