



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МЕДИЧНИХ НАУК
УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені О.О. Богомольця
ІНСТИТУТ ОЦІНКИ ВІДПОВІДНОСТІ, ГІГІЄНИ
ТА ЕКОЛОГІЇ

ЕКОЛОГІЧНІ ТА ГІГІЄНІЧНІ ПРОБЛЕМИ
СФЕРИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ

(ЗБІРКА МАТЕРІАЛІВ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)



25 березня 2026 р

м. Київ

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МЕДИЧНИХ НАУК УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені О.О. Богомольця
ІНСТИТУТ ОЦІНКИ ВІДПОВІДНОСТІ, ГІГІЄНИ ТА ЕКОЛОГІЇ

ЕКОЛОГІЧНІ ТА ГІГІЄНІЧНІ ПРОБЛЕМИ
СФЕРИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ
(ЗБІРКА МАТЕРІАЛІВ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)

25 березня 2026 р.

за загальною редакцією
член-кор. НАМН України, професора С.Т. Омельчука

м. Київ

2026

УДК _613+574]:061.3

Головний редактор: Омельчук С.Т. член-кор. НАМН України, д.мед.н., професор

Заступник головного редактора: Гринзовський А.М. д.мед.н., професор, Вавріневич О.П. д.мед.н., професорка.

Технічний редактор: доцент кафедри гігієни та екології НМУ імені О.О. Богомольця к. мед. н., доцент Кондратюк М.В.

Редакційна колегія:

БАРДОВ В.Г. – член-кор. НАМН України, д.мед.н., професор;

ГАРКАВИЙ С.І. – д.мед.н., професор;

ГРУЗЄВА Т.С. – д.мед.н., професорка;

ПЕТРУСЕВИЧ Т.В. – к.мед.н., доцентка;

КОРШУН М.М. – д.мед.н., професорка;

ШИРОБОКОВ В.П. – академік НАН та НАМН України, д.мед.н., професор;

ЯВОРОВСЬКИЙ О.П. – академік НАМН України, д.мед.н., професор.

Матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю «Екологічні та гігієнічні проблеми сфери життєдіяльності людини» (Київ, 25 березня 2026 р.) / за загальною редакцією член-кор. НАМН України, професора С.Т. Омельчука. – К., 2026. – 337 с.

У матеріалах науково-практичної конференції з міжнародною участю «Екологічні та гігієнічні проблеми сфери життєдіяльності людини» (Київ, 25 березня 2026 р.) висвітлено актуальні питання гігієни, екології та громадського здоров'я: хімічну й біологічну безпеку, якість повітря, води та харчових продуктів, вплив шуму, мікропластику, пестицидів і воєнних чинників на здоров'я населення. Основний акцент зосереджено на міждисциплінарному підході до оцінки ризиків, профілактики захворювань, розвитку кадрового потенціалу, гармонізації національних практик із європейськими стратегіями та післявоєнного відновлення України.

УДК _613+574]:061.3

Електронна версія збірника містить додаткові публікації, що з технічних причин не увійшли до друкованого примірника.

У разі повного або часткового використання матеріалів збірника посилання обов'язкове.

© НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
імені О.О. Богомольця

ПРОБЛЕМИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Омельчук С.Т., Макаренко М.В., Репецька Г.Г.

Національний медичний університет імені О.О. Богомольця

Кисломолочний сир - це кисломолочний продукт що містить переважно казеїн і сироваткові білки і який виробляють із молока заквашуванням сквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної або кислотно-сичужної коагуляції білка. Він є цінним харчовим продуктом що містить значну кількість білків до 16% і жирів 10-12%. Його перевагами перед незбираним молоком є високий вміст поживних речовин та добра засвоюваність усіма віковими групами людей.

Показники якості кисломолочного сиру в значній мірі залежить від якості сировини, від умов переробки молока, умов зберігання та транспортування, наявності сторонніх домішок.

Основні вимоги до кисломолочних сирів описані в державному стандарті ДСТУ 4554:2006 "Сир кисломолочний. Технічні умови". Стандарт встановлює вимоги до кількох груп показників якості: органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та вмісту деяких токсичних елементів, таких як свинець, кадмій, миш'як, ртуть. До органолептичних показників належать: консистенція та зовнішній вигляд, смак та запах, колір. Консистенція кисломолочного сиру має бути м'яка, мазка або розсипчаста. Допускається незначна крупинчастість та незначне виділення сироватки. Сир повинен мати характерний кисломолочний смак та запах без сторонніх присмаків та запахів. Якісний продукт білого або кремового кольору рівномірний по всій масі.

Фізико-хімічні показники кисломолочного сиру повинні знаходитися в межах встановлених стандартом. Масова частка жирів може становити до 2% для нежирних кисломолочних сирів і від 2 до 15% для звичайних кисломолочних сирів і має бути зазначена в технічній документації виробника та на упаковці.

Масова частка білку повинна бути не менше 14%. вологи 65-80%, кислотність 170-250° Т, не повинно бути фосфатази.

Життєздатні молочнокислі бактерії у кисломолочному сири запобігають активному розмноженню дріжджів, маслянокислих бактерій і хвороботворної мікрофлори, та покращують засвоєння продукту. Молочнокислих бактерій повинно бути не менше 1 млн. бактерій на грам сиру. У кисломолочному сири нормується кількість пліснявих грибів, дріжджів, стафілококів та сальмонел. Біологічне забруднення продукту під час виробництва скорочує термін його зберігання та створює ризик інфекційних захворювань. Частими причинами такого забруднення є неякісна сировина, порушення технології пастеризації, неякісне миття обладнання

Останнім часом багато виробників для прискорення сквашування кисломолочного сиру застосовують фермент трансглютаміназу. Використання цього ферменту погіршує органолептичні властивості сиру, створює ризик патологічних процесів шлунково-кишкового тракту при порушенні технології пастеризації і неповній інактивації ферменту. Вивчається також мутагенна та канцерогенна дія трансглютамінази. Часто наявність трансглютамінази у продукті означена як Е 1401 або допоміжна технологічна добавка. Назріла необхідність нормування вмісту трансглютамінази в кисломолочному сири.

Фальсифікація кисломолочного сиру. Існують різні способи фальсифікації кисломолочного сиру, зокрема:

- додавання надлишкової кількості води або сироватки;
- додавання гідрокарбонату натрію для збільшення терміну зберігання. Такий сир, зазвичай, має кислотність нижче встановлених норм;
- додавання у кисломолочний сир рослинних олій, зокрема, пальмової олії. Додавання пальмової олії може проводитися не лише з продукт або сировину а і у корм корів. Для виявлення такої фальсифікації необхідно проводити хроматографічний аналіз що ускладнює процес;
- фальсифікація дати виробництва продукту.

Висновки. Впровадження норм НАССР в Україні при правильному їх застосуванні повинно сприяти покращенню показників якості і безпеки кисломолочних сирів. Нормативні документи що регламентують якість і безпеку кисломолочних сирів потребують доопрацювання. Кисломолочні сири є цінним харчовим продуктом за умов належного контролю за показниками їх якості та безпеки умовами зберігання та транспортування.

ВПЛИВ ШАХТНИХ ВОД НА ЯКІСТЬ ПОВЕРХНЕВИХ ВОД КРИВОРІЗЬКОГО ЗАЛІЗОРУДНОГО БАСЕЙНУ

Орехова О.В., Харламова А.В., Павліченко О.Ф.

Відокремлений підрозділ «Науково-практичний медичний центр професійного здоров'я Національного університету охорони здоров'я України імені П.Л. Шупика»

Природні водойми Криворізького залізорудного басейну зазнають тривалого техногенного впливу гірничодобувної діяльності, що включає скидання високомінералізованих шахтних і кар'єрних вод, осушення виробок, а також фільтраційні витіки зі шламових і хвостових полігонів. Додаткові чинники нестабільності водного режиму та якості води пов'язані з воєнними подіями 2022–2025 рр. та гідрологічними змінами у басейні Дніпра.

Метою роботи є комплексна оцінка хімічного складу та екологічного стану вод річок Інгулець, Саксагань, Дніпро і водосховищ м. Кривого Рогу з урахуванням сезонно-територіальних відмінностей.

Дослідження виконано на основі даних державного моніторингу поверхневих вод (2020–2023 рр.) та відомчих лабораторних протоколів (2000–2023 рр.). Оцінено показники складу та властивостей води відповідно до гігієнічних нормативів (Наказ МОЗ України № 721, 2022).

Результати досліджень виявили значну різницю у хімічних характеристиках вод між водосховищами та річковими відрізками р. Інгульця й р. Саксагані: у напрямку до р. Інгулець спостерігається зростання загальної