

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК**  
**НАУКОВИХ ПРАЦЬ**  
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,*  
*АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА  
2020

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров  
Н.М. Поварова  
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія  
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,  
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,  
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,  
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,  
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,  
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,  
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,  
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

**Одеська національна академія харчових технологій**  
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5  
**ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

## Література

1. Розвиток форм господарювання в сільському господарстві : проблеми і рішення/ Лупенко Ю.О., Месель-Веселяк В.Я., Шпикуляк О.Г. – Київ: ННЦ «ІАЕ», 2018.- 54с.
2. Як побудувати консервний бізнес, відмовившись від стандартного асортименту <https://agravery.com/uk/posts/show/svoa-nisa-ak-pobuduvati-konservnij-biznes-vidmovivsis-vid-standartnogo-asortimentu>

## ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА

Якимова Діана Миколаївна

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Морозиво – солодкий освіжаючий продукт, одержаний шляхом збивання і заморожування молочних або фруктово-ягідних сумішей з цукром і стабілізаторами, а для деяких видів – з додаванням смакових і ароматичних наповнювачів. Морозиво володіє високою живильною і біологічною цінністю.

Оскільки морозиво користується великим попитом майже у всій віковій категорії людей, то оцінювання якості є необхідним елементом забезпечення споживачів якісними продуктами харчування.

Для оцінювання якості морозива пломбїр обрано 3 зразки різних торговельних марок: №1- ТМ «Белая Бяроза», №2 – ТМ «Лімо», № 3 – ТМ «Рудь» та використано експертний метод. Для цього було розроблено словесну характеристику п'яти рівнів якості морозива пломбїр.

Провівши анкетне опитування експертів, визначили найголовніші показники якості для морозива, результати можемо бачити в табл. 1.

Таблиця 1 – Найважливіші показники та їх коефіцієнти вагомості

| № | Показник   | E1 | E2 | E3 | E4 | E5 | Si | Kв   |
|---|--|----|----|----|----|----|----|------|
| 1 | Смак та запах морозива                                 | 1  | 1  | 1  | 1  | 2  | 6  | 0,38 |
| 2 | Структура та консистенція морозива                     | 2  | 2  | 2  | 2  | 1  | 9  | 0,32 |
| 3 | Смак вафельного стаканчика                             | 3  | 4  | 3  | 3  | 3  | 16 | 0,18 |
| 4 | Зовнішній вигляд та консистенція вафельного стаканчика | 4  | 3  | 4  | 4  | 5  | 20 | 0,1  |
| 5 | Колір морозива   | 5  | 5  | 5  | 5  | 4  | 24 | 0,02 |

Результати оцінювання експертами зразків: їх середній бал та розрахунок комплексних показників якості (Q) наведені в таблиці 2. Оцінювання проводилось за 5-бальною шкалою.

Таблиця 2 – Результати оцінювання морозива

| № | Показник                                  | Зразок № 1 |     | Зразок № 2 |     | Зразок № 3 |     |
|---|---|------------|-----|------------|-----|------------|-----|
|   |   | Х сер.     | Q   | Х сер.     | Q   | Х сер.     | Q   |
| 1 | Смак та запах морозива                    | 4,8        | 4,4 | 4,4        | 3,9 | 4,6        | 4,3 |
| 2 | Структура та консистенція морозива        | 4,8        |     | 3,2        |     | 4,8        |     |
| 3 | Смак вафельного стаканчика                | 3,4        |     | 4,2        |     | 2,4        |     |
| 4 | Зовнішній вигляд та консистенція морозива | 3,2        |     | 3,4        |     | 4,8        |     |
| 5 | Колір морозива                            | 4,8        |     | 3,8        |     | 4,8        |     |

Таким чином, експертна оцінка за обраними показниками якості дозволяє визначити як найкращий - зразок №1. Отримані дані узгоджені із результатами інших методів оцінювання, в тому числі з органолептичним на відповідність вимогам стандартів.

Науковий керівник – проф. Бочарова О.В.

|  |    |
|--|----|
| АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОБІВ ФЕНУГРЕКУ<br>Доценко Ю.І.....                                       | 80 |
| СУЧАСНИЙ РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – АНАЛІЗ,ПРОБЛЕМИ ТА<br>ШЛЯХИ ЇХ РІШЕННЯ<br>Дубина А.А., Гудзь Я.О..... | 82 |
| ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ОРГАНІЧНИМИ КОМПЛЕКСАМИ<br>БИОМЕТАЛІВ<br>Пислар Т.В. ....                    | 83 |
| ДІЄТИЧНІ І ТЕРАПЕВТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН<br>Гуревич О.Д.....                                      | 84 |
| ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З<br>ОБЛЕПІХОЮ<br>Мозгалова Я.В.....                 | 86 |

#### **РОЗДІЛ 4 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

|  |    |
|--|----|
| ВИЗНАЧЕННЯ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ ПІДПРИЄМСТВА: ТЕОРЕТИЧНИЙ<br>АСПЕКТ<br>Квашенко А. Ю.....     | 90 |
| ШЛЯХИ НАРОЩУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКІВ ЧЕРЕЗ ЕНЕГАСТРОТУРИ В<br>М.РЕНІ<br>Мільчева Н.С.,..... | 92 |
| АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ КОМУНАЛЬНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ В УКРАЇНІ<br>Кривцов М.В. ....                | 94 |
| СПОЖИВЧІ ВПОДОБАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ВИНА.<br>Цибак С. ....                             | 95 |

#### **РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

|   |     |
|---|-----|
| ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СУРІМІ<br>Борзих О.В. ....                               | 99  |
| ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПИВА СВІТЛИХ<br>СОРТІВ<br>Драганюк Д.О.....        | 100 |
| НОВИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОНСЕРВНИХ ЦЕХІВ ФЕРМЕРСЬКИХ<br>ГОСПОДАРСТВ<br>Мальцев О.О. .... | 101 |
| ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА<br>Якімова Д.М.....   | 103 |

Наукове видання

**Збірник наукових праць  
молодих учених, аспірантів  
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич  
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65