

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
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,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
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, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 7

ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

НТБ ОНАУТ

Показник якості	Характеристика зразка меду		
	акацієвий (1)	різнотрав'я (2)	хвойний (3)
Колір	світло-жовтий	жовтий	темний з зеленуватим відтінком
Консистенція	рідка	дуже в'язка	щільна
Кристалізація	часткова	крупнозерниста	дрібнозерниста
Вміст вологи, %	17,6	20	16,8
Вільна кислотність, 0,1 (моль/дм ³)/кг	16	14	20
pH	5,1	4,9	5,1
Вміст відновлювальних сахарів, %	86	86,5	75
Масова частка сахарози, %	4	5	17
Діастазне число, од. Готе	36,8	3,2	14,5
Електропровідність, мС/см	0,17	0,30	0,36

Таким чином, за органолептичними ознаками та фізико-хімічними показниками досліджувані зразки меду різного походження відповідають вимогам діючого стандарту за всіма показниками, крім падевого меду за масовою часткою сахарози.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Салеба Л.В.

Література

1. http://www.souzinform.com.ua/index.php?language=ukr&menu=article/honey_market_review.
2. Мед натуральний. Технічні вимоги: ДСТУ 4497:2005. – [Чинний від 2007-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – (Національний стандарт України).
3. Harmonised methods of the International Honey Commission. – http://www.bee-hexagon.net/files/fileE/IHCPapers/IHC-methods_2009.pdf.

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ

Смоглий М.С., студент ОКР «Магістр» факультету ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вдосконалення системи стандартизації в Україні, застосування міжнародних стандартів – непогана передумова для створення підприємством систем забезпечення якості, здатних значно підвищити конкурентоспроможність вітчизняної продукції. Хоча міжнародні рекомендації по стандартизації не є обов'язковими для всіх держав, проте відповідність продукції нормам саме міжнародних стандартів визначає її вартість і конкурентоспроможність на зовнішньому ринку. Застосування міжнародних стандартів якості відкриває безліч можливостей для виходу наших підприємств на світовий ринок.

Зерно пшениці класифікується за різними показниками, за різними нормами якості, а також за різними системами його оцінки, прийнятими в конкретній країні світу.

Вступ України до ВТО та інтеграція до ЄС зобов'язують країну адаптувати національну систему технічних регламентів до міжнародних (європейських) стандартів. Україна вже зробила важливі кроки на цьому шляху: на початок 2010 року гармонізо-

вано більше 620 державних стандартів України, з них 245 – зі стандартами ISO, 140 – зі стандартами МЕК, більше 25 – зі стандартами ISO. Відповідно до міжнародних вимог в Україні гармонізовано 72 стандарти, що стосуються досліджень якісних показників зерна і зернових продуктів, 67 з яких є ідентично перекладеними стандартами без внесення будь-яких змін, а решта – перероблена з урахуванням вимог українського законодавства. Триває подальша гармонізація національних стандартів з європейськими.

Для порівняння розглянемо різні системи визначення якості зерна, які використовуються в Україні і США.

Окремого стандарту на зерно пшениці в США немає. Він представлений у вигляді підрозділу (М) в загальному стандарті, розробленому на підставі Закону США про стандарти на зерно Федеральною зерною інспекцією Міністерства сільського господарства США, на 12 зернових культур: пшеницю, жито, зернову суміш, ячмінь, овес, кукурудзу, насіння соняшнику, сорго, соєві боби, льняне сім'я, тритикале і коноплі.

В Україні стандарти представлені на окремі види зерна, а не об'єднані в єдиний з вказівкою визначень і станів, характерних для всіх видів зерна, на які розповсюджуються стандарти.

Стосовно зерна пшениці стандарти США не передбачають його розподіл за призначенням, на відміну від України, на продовольче і непродовольче (фуражне), відсутні базисні та обмежувальні кондиції. Особливістю американського стандарту є те, що в основу класифікації зерна покладені його біологічні властивості і загальний стан як товару, тобто якість зерна оцінюється за двома основними категоріями: стан (здоров'я) і чистота зерна.

У американській класифікації показники кількості і якості клейковини відсутні; а такі показники як вологість, «докедж», вміст білку, число падіння не регламентуються стандартом. Зазвичай вони визначаються і вказуються при торгівельних операціях із зерном і в сертифікатах якості.

Істотною особливістю американського стандарту є й те, що розподіл пшениці на типи і класи за якістю проводять тільки після видалення і визначення вмісту «докеджа». В українському стандарті поняття «докедж» відсутнє, і тому визначення показників якості проводять в зерні, що містить домішки, відповідні «докеджу».

За стандартом США до смітної відносять усі домішки, що відрізняються від пшениці та залишаються в зерновій масі після видалення «докеджа», щуплих і битих зерен: зерна інших культур, важкороздільна домішка, яка не класифікується як «докедж». До того ж зерна інших культур, незалежно від характеру їх ушкоджень, відносяться до смітної домішки. За стандартом України до смітної віднесено більший перелік домішок, ніж той, що визначається цим поняттям в стандарті США. У нього входять ті домішки, які відповідають американському «докеджу».

В американському стандарті на пшеницю відсутні будь-які обмежувальні норми вологості зерна, але цей показник обов'язково визначається і вказується в сертифікаті разом з іншими показниками якості. В українському стандарті на пшеницю встановлені обмежувальні норми вологості для твердої та м'якої пшениці.

Склоподібність зерна у США є критерієм для розподілу типів пшениці на підтипи і не входить до числа показників, що визначають клас пшениці. В Україні нормативні значення склоподібності зерна встановлені стандартом як для м'якої, так і для твердої пшениці.

Істотною є відмінність в методиці визначення склоподібності зерна в США і Україні. У США склоподібність визначають за кількістю повністю склоподібних зерен,

в той час як вітчизняна методика цей показник визначає як суму кількості повністю склоподібних і 50 % кількості напівсклоподібних зерен.

В Україні одним з найважливіших показників, що визначає хлібопекарські властивості пшениці, є вміст і якість клейковини. Він є одним з основних при визначенні класу пшениці і регламентується стандартом, оскільки ґрунтово-кліматичні умови, а також пошкодження шкідниками (особливо клопом-черепашкою) не дозволяють обмежуватися тільки загальним вмістом білка у пшениці. При одному і тому ж рівні вмісту білка в зерні може бути абсолютно різний вміст клейковини різної якості.

Визначення вмісту білка за вітчизняним стандартом (ГОСТ 10846-91) та за міжнародним (ICC 105/1) проводиться одним і тим самим методом К'ельдаля, однак в Україні і в Європі вміст білка наводиться для зерна з вологістю 14 %, а в США і Канаді – 12 %. Якщо не враховувати цю різницю, вміст білка в пшениці, визначеного відповідно до американських вимог, буде меншим, ніж при проведенні аналізів в Україні. Останнє пояснюється тим, що сира клейковина визначається в «зерні», а згідно з міжнародними стандартами - у пшеничному борошні.

У США показники, що визначають якість білково-протеїнажного комплексу пшениці, не регламентуються стандартом, не входять до переліку показників її класу. Кількісні і якісні показники клейковини визначають додатково для отримання повнішої характеристики якості зерна з його оптимального цільового застосування.

Таким чином порівнювати показники стандартів різних країн не можливо, оскільки існує різниця в методах та визначеннях параметрів класифікації, трактовка самих показників. Важливо при визначенні якісних показників проводити аналізи слід однаковими уніфікованими методами.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Хоренжий Н.В.,
– канд. техн. наук, доцент Волошенко О.С.

Література

1. ДСТУ 3768:2010. Пшениця. Технічні умови. [Чинний від 2010-03-31]. – К. : Держспоживстандарт України, 2010. – 14 с. – (Нац. стандарт України).
2. United States Department of Agriculture, Federal Grain Inspection Service. The Official Grain Standards of the United States Federal Grain Inspection Handbook/ Subpart M – United States Standards for Wheat [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://www.gipsa.usda.gov/fgis/standards/810wheat.pdf>

АНАЛІЗ РИНКУ ШАМПУНІВ В УКРАЇНІ

Хондусь К. Г., студентка ОКР «Бакалавр» факультету ФМЕ
Одеський національний економічний університет, м. Одеса

Постановка проблеми у загальному вигляді. Сьогодні, незважаючи на те, що ринок косметичних товарів досить швидко насичується пропозицією, ще довгий час буде зберігатися перспектива для його розвитку. Ситуація на ринку засобів догляду за волоссям у великих містах в цілому схожа. Більш висока, порівняно з невеликими містами, платоспроможність населення і розвинена інфраструктура створюють сприятливу ринкову ситуацію, тим не менш, потенціал невеликих міст багато в чому недооцінений. Зміцнення позицій зазначених виробників безумовно досягнуто за рахунок впрова-

АНАЛІЗ СИРОВИННОЇ БАЗИ КОШТОВНОГО КАМІННЯ УКРАЇНИ Кулеша В.І.....	310
СУЧАСНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КОНЬЯЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ Манукян Н.Л.	311
СТАН РИНКУ УКРАЇНИ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Молчановська А.С.....	313
РЕЗУЛЬТАТИ КОМПЛЕКСНОЇ ОЦІНКИ УКРАЇНСЬКИХ СТОЛОВИХ ВИН, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ОДЕСИ Недзвецький А.П., Табачок О.В., Логачова А.С.	316
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА БЕЗДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ м. ОДЕСИ Паніот С. М.	320
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ І БРЕНДІ Петречко Т. М.	322
ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РИНКУ МОРОЗИВА УКРАЇНИ Рубан М.Л.	324
ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕДУ РІЗНОГО ВИДУ Тополук О.С.	326
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ Смоглій М.С.....	328
АНАЛІЗ РИНКУ ШАМПУНІВ В УКРАЇНІ Хондусь К. Г.	330
ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВІСКІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В УКРАЇНІ Чічірко С.К.	333
ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ З-ПІД СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО Якимчук В.В., Чернега О.В.	335
EUROPEAN DIRECTIONS OF THE TEA QUALITY EXAMINATION Chechel E.S.	337

**РОЗДІЛ 8 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО
РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

ЕКОНОМІЧНИЙ БЛОК ДОКУМЕНТАЦІЇ ЯК СКЛАДОВА СПЕЦІАЛЬНИХ СИСТЕМ ДОКУМЕНТУВАННЯ Варешкіна Г.О.....	340
--	-----

Наукове видання

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

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення