

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-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 7

ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

НТБ ОНАУТ

Отже, всі досліджувані зразки відповідають за фізико-хімічними показниками якості вимогам ДСТУ 4587:2006 «Вироби булочні. Загальні технічні умови».

При оцінці якості хліба було також проведено дослідження пакування та маркування. В результаті ідентифікації встановлено, що упаковка хліба формового «Гомельського» на хмельовій заквасці виготовлена з поліпропілену. Хліб «Міллівільль» бездріжджовий висівковий був представлений на прилавку без упаковки, але поряд знаходились паперові пакети для можливості самостійного пакування товару споживачами. При дослідженні матеріалу упаковки хліба органічного бездріжджового пшеничного встановлено, що цим матеріалом є поліпропілен.

Під час аналізу маркування упаковки було встановлено, що маркування хліба формового «Гомельського» відповідає вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів. Хліб «Міллівільль» реалізувався без упаковки, але на прилавку знаходився ярлик з маркуванням, яке відповідає вимогам Технічного регламенту. Маркування хліба органічного бездріжджового не містило всіх необхідних елементів, встановлених вимогами Технічного регламенту.

Науковий керівник – д-р техн. наук, Мардар М. Р.

Література

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник [Текст] / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. – К.: Лібра, 2007. – 600 с.
2. Державна служба статистики України: виробництво основних видів промислової продукції [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Вироби булочні. Загальні технічні умови [Текст]: ДСТУ 4587:2006. – Чинний від 23.08.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 16 с.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ І БРЕНДІ

**Петречко Т. М., студент ОКР «Магістр» товарознавчо-комерційного факультету
Львівська комерційна академія, м. Львів**

Формування асортименту коньяків і брендів залежить, в основному, від використаної сировини, витримки коньячних спиртів та отримання готового купажу на їх основі.

Коньячні спирти, отримані в результаті перегонки виноградного вина, рідко бувають однакової якості. Ряд причин впливає на якість коньячного спирту: сорт винограду, ґрунт, клімат, зрілість і якість винограду, метеорологічні умови та ін. Чимале значення має також і технологія перегонки і апарат, на якому проводилася дистиляція. Тому першою операцією, яку проводить коньячний майстер після дистиляції, є сортування спиртів, а потім їх егалізація.

Результати досліджень показують, що коньячний спирт з виноматеріалів, настояних на меззі, більш збагачений леткими і нелеткими компонентами, а у свіжовідіганому спирті вміст ароматичних альдегідів (ванілін, бузковий та ін.) значно вище, ніж в контролі. Дослідний зразок коньячного спирту в порівнянні з контрольним відрізняється приємним розвиненим ароматом і досить гармонійним м'яким смаком (дегустаційна оцінка 8,6 бала проти 7,8-8,2 бали в контролі) [1].

За відомою технологією пару з котельні подають у нижню частину перегінної колони через барботер. Виноматеріал з напірної ємності через ротаметр подають у дефлегматор, у вигляді теплообмінника з горизонтальними трубами, по яких рухається

виноматеріал, а в міжтрубний простір надходять водно-спиртові пари, що піднімаються до гору по перегінній колоні і за рахунок конденсації яких відбувається нагрівання виноматеріалу. Нагрітий до температури 75-80 °С виноматеріал через розподільне обладнання потрапляє у перегінну колону на насадочну царгу з порцеляновими контактними обладнанням, при стіканні на царгу з однокорпаковими тарілками подвійного кип'ятіння повністю звільняють його від спирту. Утворені водно-спиртові пари піднімаються по перегінній колоні на царгу із багатокорпаковими тарілками і в них зростає міцність за рахунок взаємодії із флегмою, що стікає по перегінній колоні. Водно-спиртові пари дефлегмують і конденсуються у дефлегматорі та конденсаторі. Продуктивність установки 900-1000 дал абсолютного алкоголю на добу, питомі витрати пари – 12-15 кг/дал, тиск у кубі колони 70-80 кПа. Показники отриманого коньячного спирту: колір – безбарвний; аромат і смак – без сторонніх запахів і присмаків; масова концентрація вищих спиртів 420 мг/100 см³, середніх ефірів 90 мг/100 см³, летких кислот 40 мг/100 см³, винахід забезпечує безперервність процесу, прискорює і спрощує процес [2].

Свіжий коньячний спирт, щойно отриманий шляхом перегонки вина, безбарвний, малоароматний і різкий на смак. При більш-менш тривалій витримці в дубових бочках в ньому відбуваються поступові зміни, з'являється золотисте забарвлення, пом'якшується смак і розвивається приємний аромат. При подальшій витримці смак поступово поліпшується, спирт набуває м'якості і гармонійності, розвивається приємний тонкий букет з ванільними тонами, властивими старим витриманим коньякам.

Процес витримки коньячних спиртів має вирішальне значення на формування смакових та ароматичних характеристик готової коньячної продукції. Зважаючи на високий рівень фальсифікації даного напою, питання встановлення його автентичності за сполуками, які накопичуються під час витримки, має важливе значення і запобігає асортиментній фальсифікації.

Встановлено характерні діапазони концентрацій критеріальних екстрактивних компонентів – ваніліну, бузкового, коніферилового, синапового альдегідів, ванілінової і бузкової кислот – справжньої коньячної продукції в залежності від категорії (віку) і господарства-виробника [3].

Леткі компоненти коньячних спиртів також можуть характеризувати тривалість їх витримки. З метою підтвердження натуральності встановлено характерні діапазони концентрацій критеріальних легколетких компонентів – метилацетату, етилацетату, етилакрилату, ізоамілацетату, ізобутанолу, ізоамілолу, ацетальдегіду, оцтової кислоти – справжньої коньячної продукції в залежності від категорії (віку) і господарства-виробника. Показана динаміка накопичення концентрації аналізованих сполук в коньячних спиртах в залежності від терміну витримки в коньяки в залежності від категорії продукції. Встановлені характерні діапазони концентрацій критеріальних екстрактивних компонентів дозволяють систематизувати і оптимізувати вимоги до якості коньячної продукції, що створює умови для вдосконалення системи ідентифікації коньяків (брендів) та коньячних спиртів [4].

Залежно від якості спиртів вони мають різне призначення. Кращі за якістю спирти з хорошим ароматом і чистим смаком, направляють на витримку протягом 5-10 років, менш якісні – на реалізацію в більш молодому віці, після трьох- і чотирирічної витримки.

Наявність широкого асортименту коньяків як вітчизняного так і іноземного виробництва вимагає контролю їх якості.

Проаналізовано 54 зразки коньяку з використанням концепції маркерів, і подана оцінка якості даної продукції. Запропонований підхід полягає у виборі вузької групи хімічних сполук маркерів, за наявністю або відсутністю яких можливо зробити висновок про якість зразка коньяку. В якості маркерів використовували співвідношення бузковий альдегід / ванілін, який вказує на факт знаходження зразка в контакті з дубовою бочкою і може бути критерієм витримки коньяку. Крім того, розглянуті маркери явної фальсифікації – гліцерин і повний ефір оцтової кислоти (триацетин) [5].

Отже, формування асортименту та якості коньяків і брендів нерозривно пов'язане із витримкою коньячних спиртів. Зміни, які відбуваються у коньячних спиртах під час їх витримки у контакті з дубовою бочкою, характеризуються накопиченням вузької групи хімічних сполук. Ідентифікація даних сполук дозволяє говорити про автентичність та якість, а отже і про формування асортименту коньяків та брендів в розрізі їх витримки.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Бодак М.П.

Література

1. Казимова И.Г. Способы приготовления виноматериалов, влияющие на качество коньячных спиртов / И.Г. Казимова, А. А. Набиев // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 30-31.
2. Пат 2458116 Россия, МПК С12С 3/12 (2006.01), С12Р 7/06 (2006.01). Способ получения коньячного спирта / М. С. Гаджиев, П. Я. Мишиев, М. С. Сачалов – № 2011103959/10; Заявл. 04.02.2011; Опубл. 10.08.2012.
3. Оселедцева И. В. Диапазоны концентраций экстрактивных компонентов коньячной продукции в зависимости от категории (возраста) и изготовителя / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Ред. ж. "Изв. вузов. Пищ. Технол.". – Краснодар. – 2011. – 14 с.
4. Оселедцева И. В. Диапазоны концентраций легколетучих компонентов коньячной продукции в зависимости от категории (возраста) и изготовителя / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Ред. ж. "Изв. вузов. Пищ. Технол.". – Краснодар. – 2011. – 23 с.
5. Черкашина Ю. А. Маркеры как показатели качества коньячной продукции / Ю. А. Черкашина, Г. К. Будников // Учен. зап. Казан. гос. ун-та. Сер. Естеств. – 2011.153. – № 2. – С. 120-125.

ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РИНКУ МОРОЗИВА УКРАЇНИ

Рубан М.Л., студентка ОКР «Бакалавр» факультету ФМЕ
Одеський національний економічний університет, м. Одеса

Бурхливий розвиток вітчизняного ринку морозива, загострення конкурентної боротьби на національному рівні, посилений тиск закордонних підприємств пояснюють особливу увагу виробників морозива до поняття конкурентоспроможності продукції. Це змушує виробників постійно шукати нові можливості й резерви для збуту своєї продукції, удосконалювати технологію з метою створення якісних товарів [1].

Метою даної статті є дослідження стану та тенденцій розвитку ринку морозива України та виявлення чинників конкурентоспроможності вітчизняних торгових марок морозива.

Сьогодні ринок морозива України все більше наповнюється неякісною продукцією, яка не відповідає вимогам нормативної документації, має незадовільний смак та реалізується за демпінговими цінами. Виробники морозива почали відмовлятися від

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