

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ**  
**ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ**  
**ХЕРСОНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ**  
**ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE**  
**KHERSON NATIONAL**  
**TECHNICAL UNIVERSITY**



**«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ У СФЕРІ**  
**ТОРГІВЛІ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА»**  
Матеріали міжнародної  
науково-практичної Інтернет-конференції  
(Херсон, 16-18 вересня 2020 року)

**«АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В СФЕРЕ**  
**ТОРГОВЛИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ»**  
Материалы международной  
научно-практической Интернет-конференции  
(Херсон, 16-18 сентября 2020 года)

**«ACTUAL PROBLEMS IN THE FIELD**  
**OF TRADE AND COMMODITY SCIENCE»**  
Materials of International  
Scientific-Practical Internet Conference  
(Kherson, 16-18 September, 2020)

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (УКРАЇНА)**  
**МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «МІЖНАРОДНИЙ ІНСТИТУТ ТРУДОВИХ І**  
**СОЦІАЛЬНИХ ВІДНОСИН» ВІТЕБСЬКИЙ ФІЛІАЛ (БІЛОРУСЬ)**  
**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (УКРАЇНА)**  
**ВІТЕБСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (БІЛОРУСЬ)**  
**ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (УКРАЇНА)**  
**КОМПАНІЯ ЕКО PARTNER (ПОЛЬЩА)**  
**БАЛТІЙСЬКА АСОЦІАЦІЯ ВИРОБНИКІВ І ПЕРЕРОБНИКІВ ЛУБ'ЯНИХ**  
**КУЛЬТУР (ЛИТВА)**

**«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ У СФЕРІ ТОРГІВЛІ ТА**  
**ТОВАРОЗНАВСТВА»**

**Матеріали міжнародної науково-практичної Інтернет-**  
**конференції**  
**(Херсон, 16-18 вересня 2020 року)**

**«АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В СФЕРЕ ТОРГОВЛИ И**  
**ТОВАРОВЕДЕНИЯ»**

**Материалы международной научно-практической Интернет-**  
**конференции**  
**(Херсон, 16-18 сентября 2020 года)**

**«ACTUAL PROBLEMS IN THE FIELD OF TRADE AND**  
**COMMODITY SCIENCE»**

**Materials of International Scientific-Practical Internet Conference**  
**(Kherson, 16-18 September, 2020)**

**Кафедра товарознавства,**  
**стандартизації та сертифікації**  
**Херсонського національного**  
**технічного університету**

**Херсон – 2020**

УДК 339.1:658.62](06)

А 43

**А 43 Актуальні проблеми у сфері торгівлі та товарознавства:**  
матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції,  
(16-18 вересня 2020 р.), м. Херсон. – Херсон: Книжкове вид-во  
ФОП Вишемирський В.С., 2020. – 194 с.

До збірника ввійшли тези доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Актуальні проблеми у сфері торгівлі та товарознавства», яка відбулася 16-18 вересня 2020 року в Херсонському національному технічному університеті на кафедрі товарознавства, стандартизації та сертифікації.

Матеріали можуть бути корисними для спеціалістів, наукових співробітників, викладачів, аспірантів, магістрів і студентів вищих навчальних закладів, а також для інженерно-технічних працівників промисловості, діяльність яких пов'язана з переробкою, стандартизацією, сертифікацією й оцінкою якості товарів і послуг у різних галузях.

Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за підбір і точність наведених фактів, цитат, економіко-статистичних даних, імен та інших відомостей, а також за те, що матеріали не містять даних, які не підлягають відкритій публікації.

---

<b>ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ .....</b>	<b>63</b>
<b>СЕКЦІЯ 1. СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ, ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ.....</b>	<b>63</b>
<b>Лозова Т.М., Сирохман І.В.</b> Поліпшення споживних властивостей хлібобулочних виробів .....	<b>63</b>
<b>Тіхосов А.С., Клевцов К.М., Гілязетдінов Р.Н.</b> Створення системи контролю вологості в галузі переробки стебел луб'яних культур .....	<b>65</b>
<b>Домбровська О.П., Донцова В.О.</b> Споживні властивості велосипедів .....	<b>68</b>
<b>Валько М.І., Прудцька Є.А.</b> Дослідження винограду для виробництва білого спеціального вина типу портвейн .....	<b>70</b>
<b>Мамай О.І., Кузьміна Т.О., Білоконь О.І.</b> Дослідження ефективності застосування криообробки у виноробстві ....	<b>74</b>
<b>Стоянова О.В., Зубкова К.В., Бобирь С.В.</b> Дослідження показників якості овочево-фруктового соусу.....	<b>78</b>
<b>Валько М.І., Голишев О.О.</b> Дослідження впливу параметрів і режимів виробництва на якість сухих червоних вин.....	<b>81</b>
<b>Мамай О.І., Ковалевський К.А., Кіона А.О.</b> Дослідження впливу комплексного використання полікомпонентної системи препаратів на технологічні процеси і формування якості білих столових вин.....	<b>84</b>
<b>Малєєв В.О., Безпальченко В.М., Семенченко О.О.</b> Харчові добавки в раціоні студентів ХНТУ .....	<b>87</b>
<b>Ягелюк С.В.</b> Підвищення ефективності проведення експертизи борошна пшеничного.....	<b>90</b>

---

виробництв продуктів харчування у світі й дозволено навіть у морських заповідних зонах. Перша в Україні устрична ферма «Устриці Скіфії» почала функціонувати в Одеській області, в екологічно чистій акваторії Чорного моря у 2014 р.

На формування споживних властивостей та безпечності устриць, крім надзвичайного хімічного складу, біологічного виду та розмірів молюсків, впливають умови їх вирощування – мікробіологічна та бактеріологічна чистота води у районах вирощування, жорсткість води, концентрація солі у воді, методи відбору та очистки виловлених особин, дотримання температурних та часових меж транспортування й зберігання.

Існують потенціально небезпечні фактори, пов'язані з вживанням м'яса сирих молюсків – зараження мікроорганізмами, вірусне зараження, алергічні реакції на гістамін. Обсмінення устриць патогенною мікрофлорою (зокрема, бактеріями роду *Salmonella*) є наслідком забруднень берегових вод неочищеними стоками. Тому вилов молюсків, призначених для безпосереднього споживання живцем відбувається лише у дозволених, контрольованих з боку санітарних служб промислових зонах. Відповідно до вимог [2], перед реалізацією молюски піддаються особливим методам відбору та очищення.

Устриці – придонні тварини, тому їх первинна мікрофлора відповідає мікрофлорі морського осаду, мулу й води, тож одночасно з мікробіологічним контролем кожної партії молюсків, призначених для реалізації, відбувається контроль морської води з районів вирощування і видобування молюсків. Живі, здорові устриці все ж містять певну кількість мікроорганізмів і під час зберігання продукту їх кількість невпинно зростає. З метою встановлення реальної картини мікробіологічного обмінення, крім тіла молюска для досліджень використовують також рідину, яка заповнює черепашку.

Оскільки устриці вживають у живому вигляді, необхідно суворо дотримуватися температурних та часових меж їх транспортування й зберігання: температура – від 0 до 4 °С (оптимальна – близько 0 °С), тривалість зберігання живих молюсків – не більше 6 діб від дати вилову.

### Література:

1. Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та інших гідро біонтів: методичні вказівки. К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2011. 40 с.

2. Моллюски двустворчатые живые и сырые. Codex Stan 292-2008 [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.proagro.com.ua/reference/standard/fish/15234.html>.

**УДК 678.03:677.096**

**ЗМІНА СОРБЦІЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТРИКОТАЖНИХ  
ПОЛОТЕН ПРИ АНТИМІКРОБНІЙ ОБРОБЦІ**

<sup>1</sup>Мартиросян І.А., <sup>2</sup>Пахолюк О. В., к.т.н., доцент

<sup>1</sup>Одеська національна академія харчових технологій (Україна)

<sup>2</sup>Луцький національний технічний університет (Україна)

Для захисту целюлозовмісних текстильних та трикотажних матеріалів і виробів одягового призначення від негативної дії волоконоруйнуючих і патогенних мікроорганізмів нами були обрані нові біоцидні препарати, які успішно застосовуються для антимікробного захисту в інших галузях промисловості – тіосульфонатні препарати ЕТС, МТС і АТС. Тіосульфокислоти та їх естери є структурними аналогами природних фітонцидів, наприклад, часнику *Allium sativum*, цибулі *Allium cepa*, глибоководної морської водорості *Echinocardium cordatum* [1]. Відомо, що синтетичні естери тіосульфокислот володіють біологічною активністю, яка часто перевищує ефективність природних аналогів.

Встановлено, що препарати ЕТС, МТС і АТС за комплексом своїх експлуатаційних властивостей відповідають сучасним вимогам антимікробних препаратів текстильного призначення, та можуть бути рекомендовані для ефективного захисту від мікробіологічних пошкоджень текстильних матеріалів і виробів різного цільового призначення та волокнистого складу.

Трикотажні матеріали та вироби можуть поглинати різні речовини у газоподібному, пароподібному та рідкому стані. Залежно від умов зовнішнього середовища або умов експлуатації матеріали можуть утримувати поглинені речовини, а також віддавати їх в оточуюче середовище. Як правило, поглинання супроводжується деякою зміною ряду геометричних, механічних та фізичних властивостей.

Трикотажні матеріали і вироби відносяться до капілярно-пористих тіл, які мають складну систему пор і капілярів, що розрізняються

розмірами та характером розташування. Пори в таких матеріалах утворюються у результаті нещільного розташування макромолекул, мікрофібрил, фібрил у структурі волокон, між волокнами та нитками в структурі самого матеріалу.

Надання трикотажним матеріалам антимікробних властивостей здійснювалось з метою:

- захисту трикотажних матеріалів від дії мікроорганізмів;
- захисту трикотажних матеріалів від дії патогенної мікрофлори об'єктів, що контактують з трикотажним матеріалом.

Для білизняних трикотажних полотен важливу роль у процесі експлуатації відіграє сорбція водяних парів та рідкої вологи. Ця властивість матеріалів найчастіше оцінюється показниками гігроскопічності, капілярності та водотривоксті.

У таблиці наведені результати дослідження сорбційних властивостей досліджуваних трикотажних полотен.

Таблиця

**Показники сорбційних властивостей досліджуваних трикотажних полотен**

№ з/п	Зразки	Гігроскопічність, %	Водопоглинання, %	Капілярність, см
<b>Бавовна 100 % (чорний) Кулірна гладь</b>				
1	Без обробки	6,1	72,0	10
2	ЕТС	7,2	60,4	20
3	МТС	7,0	53,5	19
4	АТС	6,9	55,1	20
<b>Бавовна, 100 % (червоний) Кулірна гладь</b>				
1	Без обробки	6,7	70,0	12
2	ЕТС	8,3	61,5	23
3	МТС	8,0	62,8	20
4	АТС	8,0	62,3	22
<b>Бавовна, 100 % (зелений) Кулірна гладь</b>				
1	Без обробки	6,5	70,3	11
2	ЕТС	8,3	61,0	21
3	МТС	8,1	61,9	20
4	АТС	8,1	62,4	22

**Замостоцкая Елена Францевна** – к.т.н., доцент, доцент кафедри економіки і інформаційних технологій Учреждения образования Федерации профсоюзов Беларуси «Международный университет «МИТСО», Витебский филиал

**Замостоцкий Евгений Геннадьевич** – к.т.н., доцент, заведующий кафедрой економіки і інформаційних технологій Учреждения образования Федерации профсоюзов Беларуси «Международный университет «МИТСО», Витебский филиал

**Зубкова Катерина Віталіївна** – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Иванов Владимир Иванович** – к.э.н., доцент кафедри економіки і інформаційних технологій Учреждения образования Федерации профсоюзов Беларуси «Международный университет «МИТСО», Витебский филиал

**Кавуза Катерина Богданівна** – студент гр. 5ТС кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Калінський Євген Олександрович** – к.т.н., доцент, доцент кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Капітонов Артем Вікторович** – аспірант кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Карпенко Ольга Володимирівна** – студентка гр. 5ТС кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Кіона Артем Олександрович** – студент гр. 6ХТв кафедри харчових технологій Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Клевцов Костянтин Миколайович** – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Ковалевський Костянтин Андрійович** – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Коваленко Наталія Валеріївна** – студент гр. ХТ-1-17 кафедри технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції Дніпровського державного аграрно-економічного університету (Україна)

**Краглик Вера Сергіївна** – аспірант кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету (Україна)

**Кругла Наталія Анатоліївна** – к.і.н., доцент, декан факультету інформаційних технологій та дизайну Херсонського національного технічного університету (Україна)

**ДЛЯ ПОТАТОК**