

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

3. Кузьмичева М.Б. Состояние и тенденции развития российского рынка чая / М.Б. Кузьмичева // Конъюнктура товарных рынков. – 2011, №2. – 2011. С.5-9.
4. Родина Т.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Учеб. Пособие / Л.Г. Елисеєва, Т.Н. Иванова, М.А. Положишнікова, А.В. Рыжакова; под ред. Л.Г. Елисеєвой. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 524 с.

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ

Васильєва К.О., ОКР «Магістр» факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Виробництво борошна в Україні є одним зі стратегічно значимих сегментів ринку, який завжди характеризувався високим рівнем державного регулювання. Але, незважаючи на це, українські борошномели шукають шляхи розширення асортименту, створюючи різноманітні готові борошняні суміші, які значно скорочують час випікання, освоюють експортне постачання і розширюють географію своєї діяльності, створюючи конкуренцію на світовій арені.

На сьогодні головне завдання, що стоїть перед хлібопекарською галуззю – постачати якісну сировину, а саме борошно та борошняні суміші доброї якості, аби домогосподарки мали можливість приготувати смачний і якісний продукт за доступною ціною. Спосіб приготування у домашніх умовах хлібобулочних виробів із борошняних сумішей є надзвичайно прості: не потрібно готувати заварку та закваску, чекати доки вибродить тісто. Необхідно лише зробити замішування тіста, залишити на короткотривалі відлежування, поділити на заготовки, відправити їх на вистоювання та випікання. Частка хлібобулочних виробів, випечених з використанням спеціалізованих борошняних сумішей, поки що невелика, але попит на них неухильно зростає. Конкуренція між підприємствами і насиченість ринку змушують задуматися багатьох виробників хліба не тільки про створення альтернативи фаст-фуду і розширення асортименту, але і про пошук нових рішень проблеми розширення кола споживачів. Для виробників інгредієнтів випуск сумішей – вигідний бізнес, оскільки їх вартість перевищує ціну більш дешевих інгредієнтів. Елітні хліба, збагачені зерновими сумішами, цікавіше, ніж звичайний борошняний хліб [1].

Місткість ринку борошняних сумішей, за оцінками операторів ринку у 2015 році, коливається на рівні 1000-1100 тонн на рік. Згідно з даними офіційної статистики, за перші 7 місяців 2015 року в Україні було вироблено 3,7 тис. тонн хлібопекарських сумішей, що на 11 % перевищує показник виробництва даної продукції за весь 2014. При цьому в поточному сезоні поки не відзначається позитивної динаміки, і за 2 місяці 2015/16 МР Україна експортувала лише 187 тонн даної продукції, що на 24 % менше, ніж за аналогічний період 2014/15 МР (247 тонн) [2].

Але вітчизняний ринок борошняних сумішей розвивається дуже повільно, так як знаходиться в жорсткій конкуренції з досить широко представленим асортиментом закордонних готових сумішей. Досить стабільно утримує свої позиції на українському ринку французька компанія Lessaffre – 15 %, яка однією з перших західноєвропейських компаній вийшла з пропозицією на український ринок: суміш хлібопекарська «Альпійська», «Кукурудзяна», «Нордкорн», «Житопан», «Німецька темна», «Пшенична зернова», «Солодова», «Бородинська заварна». Також на українському ринку готова борошняна суміш представлена німецьким виробником IREKSGmbH: Фітнес-мікс, Бон-

багет, Боу де кежо, Кукурудза мікс, Тиквіта; німецьким виробником «Rietmann»: «Вікінг-мікс», «Шведен-мікс», «Баварська суміш», «Волумін» та інші [2].

Все вищезгадане свідчить про перспективність розвитку вітчизняного ринку борошняних сумішей, які складуть гідну конкуренцію закордонним виробникам.

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

Література

1. Розроблення технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності/ Бондар Ігор Петрович/ дисертація канд. техн. наук: 05.18.01 / Національний ун-т харчових технологій. – К., 2003.
2. Лесафрр Україна [Електроний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.lesaffre.ua/smesi-dlya-proizvodstva-khleba>

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БОРОШНА ПЕРШОГО СОРТУ ПРЕДСТАВЛЕНОГО В ТОРГІВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСА

Волкова М.С., Мисько К.М., студенти ОКР «Бакалавр» факультету ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Борошно грає важливу роль в харчуванні людини. Воно широко використовується в кулінарії, хлібопекарській, макаронній і інших галузях харчової промисловості. В Україні більший обсяг доводиться на вироблення пшеничного борошна.

На сьогодні в Україні налічується близько 600 борошномельних підприємств, з них 200 – комбінати хлібопродуктів. Потужності з виробництва борошна знаходяться на рівні більше 11 млн т, що приблизно в три рази більше, ніж необхідно для власного споживання. Крупні борошномельні підприємства виробляють близько 70 % борошна від загального обсягу виробництва. У країні також активно працює величезна кількість приватних міні-млинів, сукупна потужність яких, дозволяє покрити потреби вітчизняного ринку борошна на 30 %. Борошно пшеничне першого сорту є найбільш поширеним сортом борошна для виробництва хлібобулочних виробів.

З метою порівняльної оцінки показників якості борошна, що реалізовується в роздрібній мережі м. Одеса, були досліджені зразки борошна пшеничною першого сорту і визначені фізико-хімічні показники якості (табл. 1). Як об'єкти дослідження були використані зразки, вироблені в різних регіонах України і широко представлені в торговій мережі Одеської області: борошно «Богумила» (Одеська область), борошно ООО КПФ «Рома» (Харківська область), борошно ЗАТ «Ясинуватський КХП» (Донецька область), «Королівське борошно Тальне» (Черкаська область) та зразки борошна торговельних марок «Сільпо», «Копійка», «Таврія».

Встановлено, що всі досліджувані зразки борошна за органолептичними показниками (запах, смак, колір) і показником вологості відповідали вимогам ГСТУ 46.004-99 [1]. Найбільший інтерес для порівняльного дослідження представляло визначення кількості і якості сирової клейковини в борошні, тому що саме цей показник характеризує хлібопекарські властивості. Визначення вмісту і якості сирової клейковини в борошні проводили ручним методом [2]. Аналіз отриманих даних дозволяє зробити висновок про те, що не всі досліджені зразки борошна за вмістом клейковини відповідають встановленим вимогам. В зразках №№5-6 вміст клейковини становить 24 %. Максимальна кількість клейковини міститься в зразках борошна №№3-4.

ВПЛИВ КОКОСОВОЇ ОЛІЇ НА СТАН ТВАРИН, ЯКІ ОТРИМУВАЛИ БЕЗЖИРОВИЙ РАЦІОН	
Шарабаєва К. М.	279
ENVIRONMENTAL PROBLEMS OF SOIL IN UKRAINE	
Arnaut E.I.	281
GASTRONOMIC TOURISM DESTINATION AS A PRIMARY MOTIVATION FOR TOURISTS	
Karpliuk A.M.	283
ENVIRONMENTAL HAZARD IN THE LITHOSPHERE	
Valeriya Kiforenko	284
THE FIGHT FOR UKRAINE'S AUTONOMY IN ODESA IN 1917	
Kruszelnicki Vladislav	286

РОЗДІЛ 7 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОБ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ЧАЯ БАЙХОВОГО	
Бранспиз М.Ю., Ковтун А.С.	289
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ	
Васильєва К.О.	291
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БОРОШНА ПЕРШОГО СОРТУ ПЕРЕДСТАВЛЕНОГО В ТОРГІВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСА	
Волкова М.С., Мисько К.М.	292
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ГРИБІВ, ВИРОЩЕНИХ НА ШТУЧНИХ ҐРУНТАХ	
Вельц М.Є., Пукас А.С.	294
ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ТА ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ НА СУЧАСНОМУ РИНКУ МОРОЗИВА	
Гоюк К. М.	297
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ	
Зяблова Ю.С.	299
СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЇ СМЕТАНИ	
Клопотенко В.С.	301
СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ	
Коренман М.І., Устенко А.Є.	303
ШОКОЛАД З ВИКОРИСТАННЯМ ІЗОМАЛЬТУ, ІНУЛІНУ ТА ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ	
Крикливець Д.О.	304
АССОРТИМЕНТ ДЕТСКИХ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ КАШ В ТОРГОВОЙ СЕТИ г. ОДЕССА	
Крикуненко А.А.	306
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ	
Кулеша В.І.	308

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