

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

Цю рослину не повинні використовувати люди з тенденцією до утворення каменів у нирках, так як корінь багатий оксалатами.

Кава або відвар з цикорію може завдати шкоди дітям віком до трьох років, так як їх нервова система ще не повністю сформована.

З обережністю слід ставитися до напоїв з цикорію людям з нервово-психічними захворюваннями.

Батькам слід знати, що підвищення апетиту, викликане напоями з цикорію, може привести до збільшення ваги у дітей.

Цикорій є відмінним профілактичним засобом для здорових людей, що ведуть активний спосіб життя. Регулярне вживання цикорію допомагає забезпечити організм вітамінами і мінералами. Досить випивати одну чашку кави або відвару з цикорію на день або додавати його в ранковий чай або звичайну каву. Але в кожному разі, перед вживанням цикорію, особливо тривалим, слід порадитися з лікарем. Він є максимально наближеним, після какао, заміником кави і не містить кофеїну. Напій цикорію виготовляють з коренів рослини. У ньому міститься інулін, що знижує рівень цукру в крові і відновлює мікрофлору кишечника, а також активні речовини трітерпени, що прискорюють обмінні процеси в організмі. Вітаміни групи В, позитивно впливають на нервову систему, а завдяки великому вмісту заліза цикорій допомагає боротися навіть з анемією. Також до складу напою з кореня цикорію входять вітаміни і мікроелементи: С, РР, кальцій, калій і магній. Таке багате поєднання корисних речовин добре впливає на роботу серця і допомагає подолати тахікардію та гіпертонію.

Література

1. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 386 с. - ISBN 978-611-01-0295-7.

2. Наукова бібліотека: Напій цикорій як альтернатива кави [Електронний ресурс] <http://prokavu.in.ua/pro-kavu/napij-cikorij-yak-alternativa-kavi.html>

3. Наукова бібліотека: Чи можна пити цикорій? [Електронний ресурс] <http://a-yak.com/chi-mozhna-piti-cikorij/>

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СПЕЦОДЯГУ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

¹Мартирисян І.А., старший викладач, ²Пахолок О.В., к.т.н., доцент

¹Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

²Луцький національний технічний університет

Сьогодні місткість ринку спецодягу збільшується приблизно на 15-20 % і з'являється, як мінімум, десяток нових виробників. Так, тільки в столиці працює більше 10 крупних виробників спецодягу і близько 70 середніх і невеликих підприємств. Також на українському ринку робочого одягу відбуваються не тільки кількісні, але й якісні зміни.

Провідна роль у завоюванні зовнішніх ринків збуту вже кілька років належить ТОВ «Текстиль-контакт», ПАТ «Україна» (м. Житомир), ПАТ «Черкаський шовковий комбінат», ВАТ «Тернопільське об'єднання «Текстерно», ВАТ «Рівнеліон», ТОВ «Любава-Грація» (Черкаси), ПАТ «Трикотажна фірма «Роза» (м. Київ), ПАТ «Софія»(м. Бровари) та ін. [1].

Незважаючи на це, переважна більшість робочого одягу шиється з імпортованих тканин. Частка спецодягу, пошитого з продукції українських виробників, складає всього 10-15 %. Решта одягу виробляється з тканин, виготовлених в Росії, Білорусі, Польщі, Голландії, Кореї, Гонконзі, країнах Середньої Азії та ін. Але в 2018 р. на вітчизняному ринку представлено

переважно тканини, вироблені в Китаї – 25,4 %, Італії – 23,6 %, Туреччині – 18,2 %, Німеччині – 12,3 % і Польщі – 15,6 % [2].

Зазначене вище зумовило необхідність вивчення сучасного асортименту текстильних матеріалів для виготовлення спеціального одягу на ринку України. Структуру асортименту вивчалася на базі крупних вітчизняних підприємств України, які є виробниками тканини для спецодягу (ПАТ «Черкаський шовковий комбінат», ВАТ «Тернопільське об'єднання «Текстерно») та підприємств, які є офіційними постачальниками всіх видів імпортованих спеціальних тканин на територію України (СК «ТК-текстиль», ТОВ «Спецтекстиль»). Результати аналізу показали, що для виготовлення спецодягу переважають однокомпонентні (27 %) та двокомпонентні (59 %), кількість трикомпонентних значно нижче – 4,5 % – в основному імпортованого походження [3,4].

При виробництві спецодягу, як правило, використовуються сумішеві склади (бавовна+полієфір, бавовна+поліестер) з підвищеною міцністю, стійкістю до розриву і стирання, «Ортон», «Гріта», «Класика», «Комета», високоякісні бавовняні тканини (саржевої групи), в невеликій кількості у складі є ацетатні волокна та віскоза, рідше зустрічається шерстяні волокна у складі трикомпонентних тканин. Кількість волокон у суміші коливається від 20 до 80 %. В більшості, для виробництва спецодягу виготовлюють змішані тканини (бавовна+полієфір – 68 %, бавовна+поліестер – 32 %), волокнистий склад яких представлений в наступних співвідношеннях – 20/80 %, 30/70, 35/65 %, 50/50 %, 65/35 % на другому місці чистобавовняні і на 3 місці – поліестер – 100 %.

Поверхнева густина тканин для спецодягу як вітчизняного, так і імпортованого походження коливається від 100 до 345 г/м² в залежності від призначення та галузі використання. При цьому, 78 % тканин мають поверхневу густину від 180-275 г/м² (180, 200, 220, 245, 275), 13 % – від 280 (280, 310, 345) до 345 г/м², і тільки 9 % – займають тканини з густиною до від 100-180 г/м² (100, 120, 150, 170, 180) – переважно тканини імпортованого виробництва. Що стосується ширини, то переважно 80 % тканин мають 150 см, залишкова доля припадає на від 85–90 см – також в більшості стосується імпортованих тканин.

Практично всі проаналізовані тканини виготовлені саржевим переплетенням. Для деяких тканин використовують жакардове, складне (двошарове) та похідні полотняного переплетення. За художньо-колеристичними оформлення 95 % проаналізованих тканин є гладкофарбованими і тільки 5 % – меланжевіми.

Виходячи з вищевикладеного, можна дійти висновків, що питання рішення проблеми насичення ринку України текстильними матеріалами, зокрема спецодягом, набуває актуальності. Отже, сьогодні на українському ринку зростає не тільки попит на спецодяг, але й вимоги споживачів до його якості.

Література

1. Пахолук О.В. Сучасний стан та проблеми ринку текстильних матеріалів для побутового та спеціального призначення / Мартиросян І.А., Пахолук О.В. // Збірник тез доповідей 78 наукової конференції науково-педагогічного складу академії, 2017. – С. 180-182.
2. Пахолук О.В. Сучасний стан ринку та оцінка якості текстильних матеріалів, призначених для виготовлення спецодягу / Мартиросян І.А., Пахолук О.В., Кузнецова Л.В. // Збірник наукових праць VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Технічне регулювання, метрологія та інформаційні технології: Європейський вектор». – Одеса, – С. 35-39.
3. Офіційний сайт Державного комітету статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Пахолук О. Формування асортименту та перспективи розвитку ринку спецодягу в Україні / О. Пахолук, І. Мартиросян, О. Передрій // Naukowy i innowacyjny potencjał prezentacji: kolekcja prac naukowych «ΛΟΓΟΣ» z materiałami Międzynarodowej naukowo-

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ КРИТЕРІЇВ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ МЕДУ В УКРАЇНІ ТА ЄС

**Памбук С.А., к.т.н., Мартиросян І.А., старший викладач
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В сучасних умовах розвитку аграрної промисловості в Україні, сектор бджільництва є надзвичайно важливим, і продовжує займати провідне місце не тільки на внутрішньому, але й на зовнішньому ринках. Бджільництво має величезний потенціал для нарощування експорту, адже кількість нових ринків збуту цієї продукції впродовж останніх років постійно зростає. Сьогодні Україна є одним з шести найбільших виробників меду в світі та щороку забезпечує до 5 % світового виробництва, а також є другим (після Китаю) найбільшим експортером меду до ЄС. Але зараз український мед переважно йде на експорт великими партіями у вигляді сировини - продукції з найменшою вартістю. Закупівельна оптова ціна за кілограм меду в Європі значно вища, ніж вітчизняні пасічники продають експортерам. Таким чином, український мед імпортують як сировину, яку потім змішують і упаковують у брендovanу тару вже в Європі. Потрібна системна зовнішньоекономічна стратегія, спрямована на позиціювання України як постачальника якісного меду, що, в свою чергу, обумовлює необхідність проведення порівняльного аналізу нормативної бази і критеріїв визначення якості меду в Україні та ЄС [1-3].

Базові законодавчі вимоги щодо якості бджолиного меду, що чинні в ЄС, визначені CODEX STAN 12-1981 Standard for Honey [4] (далі – Кодекс) та Council Directive 2001/110/EC [5] (далі – Директива), а в Україні – ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [6]. Порівняльний аналіз законодавчої бази щодо якості меду в Україні і ЄС показав наявність розбіжностей в системі класифікації.

Кодекс та Директива мають однакові визначення та класифікацію меду. Окрім того, Директива визначає окремо класифікацію меду за призначенням – пекарський мед, який призначений для подальшої технологічної переробки (наприклад, у кондитерській або хлібопекарській галузях). Як правило, у меду пекарського показники якості продукту нижчі, ніж у меду натурального. В Директиві прописано, що пекарський мед (baker's honey) – мед, який підходить для промислового використання і може: мати чужорідний смак або запах, або почати бродити або бути забродженим, або бути перегрітим. Чинні вимоги в Україні не визначають обов'язковим позначення на маркуванні меду його призначення, тому існує проблема для вітчизняного ринку щодо можливості вільного надходження меду пекарського із країн ЄС в Україну під виглядом меду натурального. Відсутність вимог щодо маркування такого меду може створити нездорову конкуренцію натуральному меду і заміну його дешевшим але менш якісним.

Класифікація меду за ДСТУ відрізняється: за способом виробництва поділяють тільки на центрифужний, пресовий, стільниковий. Крім того, у класифікаторі України мед поділяється на гатунки. В стандартах ЄС відсутній такий поділ, що може створити зайві труднощі при експорті в країни ЄС.

Оскільки вдосконалення системи оцінки якості меду бджолиного нерозривно пов'язане з питанням його класифікації, постає необхідність вдосконалення передбаченої в національному стандарті класифікації меду, приведення її у відповідність з міжнародною класифікацією, в тому числі ввести класифікацію меду за призначенням і вимагати від виробників позначати цю інформацію на маркуванні.

За вимогами ДСТУ 4497 із фізико-хімічних показників якості меду нормується: масова частка води, сахарози, відновлювальних цукрів, вміст проліну, гідроксиметилфурфуролу (ГМФ), кислотність меду та його електропровідність, діастазне

КОМПЛЕКСИ МАГНІЮ З ПРОДУКТАМИ МЕТАБОЛІЗМУ ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР	
Капустян А.І., Черно Н.К., Пукас А.С.	112
ВПЛИВ ГЕМИЦЕЛЮЛОЗНОГО КОМПЛЕКСУ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ НА ВЛАСТИВОСТІ ПАПАЇНУ	
Черно Н.К., Озоліна С.О., Битка Т.В.	114
ПОРІВНЯННЯ БІОЛОГІЧНОЇ АКТИВНОСТІ ОЛІГОМЕРІВ ВУГЛЕВОДІВ З РОСЛИННОЇ І МІКРОБІАЛЬНОЇ СИРОВИНИ	
Решта С.П., Данилова О.І.	115
ВИМОГИ ДО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ЗА РІЗНИМИ СИСТЕМАМИ СТАНДАРТІВ	
Ангіпіна О.О.	118
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР БЛЕНДІВ НА ОСНОВІ КАВИ МЕЛЕНОЇ АРАБІКА ТА РОБУСТА	
Вікуль С.І., Кулава О.Г., Дикий П.Д., Джумал Д.	119
ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ МАЛАТ-ІОНІВ	
Малинка О.В., Бельтюкова С.В.	121

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

РОЗРОБКА ПЛІВКО-УТВОРЮВАЛЬНОГО СКЛАДУ З ФЕРМЕНТНО-АКТИВНОЮ ДОБАВКОЮ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Солецька А.Д., Геврик В.В.	122
СОРЕПЦІЙНІ ТА АНТИОКСИДУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК	
Патюков С.Д., Фуголь А.Г.	124
НАУКОВІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ ДОБАВОК ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Поварова Н.М., Мельник Л.А., Журба Н.О.	125
НИЗЬКОЕСТЕРИФІКОВАНІ ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ВМІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ	
Безусов А.Т., Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Баришева Я.О.	127
РОЗРОБКА НОВОГО АСОРТИМЕНТУ КОНСЕРВІВ З РИБИ ВНУТРІШНІХ ВОДОЙМ	
Кушніренко Н.М., Глушков О.А.	129
ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Паламарчук А.С.	131

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ	
Осіпова Л.А.	133
ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРІВСТВА – РЕЗЕРВ ПОКРАЩЕННЯ СТАНУ ГАЛУЗІ	
Осіпова Л.А., Радіонова О.В., Ткаченко Л.О., Абрамова Т.Б.	135
НАДАННЯ СКЛАДНОГО АРОМАТУ ВИНАМ ТА МІЦНИМ АЛКОГОЛЬНИМ НАПОЯМ	
Безусов А.Т., Калмикова І.С.	137
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ПРИ КОНТРОЛЬОВАНОМУ РЕЖИМІ БРОДІННЯ В ПАТ «КОБЛЕВО»	
Мельник І.В., Асанбаєва К.Ю.	138
ВПЛИВ ОРГАНІЧНОЇ СИСТЕМИ ЗАХИСТУ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНОГРАДУ СОРТУ РИСЛІНГ	
Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж., Каменєва Н.В., Сугаченко Т.С.	140

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ЗАМІННИКИ КАВИ – ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Гарбазій К.С.	142
АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СПЕЦОДЯГУ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ	
Мартиросян І.А., Пахолок О.В.	143
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ КРИТЕРІЇВ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ МЕДУ В УКРАЇНІ ТА ЄС	
Памбук С.А., Мартиросян І.А.	145