

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

ДОСЛІДЖЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Гарбазій К.С., к.с.-г.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій

В умовах розвитку сучасної української економіки величезне значення набувають питання якості і конкурентоспроможності продукції вітчизняного виробництва. Відповідно до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» головним завданням є підвищення відповідальності всіх учасників продовольчого ринку за якість і безпеку продукції [1]. М'ясні напівфабрикати користуються постійним попитом у населення. Ринок цих виробів України відрізняється слабкою консолідацією, рівень конкуренції серед м'ясопереробних підприємств дуже високий. Виробництво якісних м'ясних напівфабрикатів вимагає чималих витрат для виробника.

Органолептика вивчає за допомогою сенсорних аналізаторів людини споживчі властивості продовольчих товарів, а також харчових інгредієнтів і проміжних форм продуктів. Сучасні методи лабораторного аналізу дозволяють характеризувати окремі ознаки якості. Органолептичні методи швидко, об'єктивно і надійно дають загальне враження про якість продуктів. Сенсорний контроль дозволяє оперативно і цілеспрямовано впливати на всі стадії харчових виробництв[2].

Виходячи з поняття «якість», уявлень про властивості харчових продуктів, покликаних задовольняти потреби (встановлені і передбачувані) людини, і результатів вивчення купівельних переваг на перше місце виступають органолептичні показники.

Якість м'ясних напівфабрикатів відображено в ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені». Аналіз номенклатури та характеристик органолептичних показників якості м'ясних напівфабрикатів по ряду технічних умов дозволив судити про їхню обмеженість за кількістю, спільності і невизначеності в характеристиці.

Так, характеристика пельменів, за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, вид на розрізі, консистенція, запах і смак) не містить ідентифікаційних ознак, необхідних для відмінності їх за найменуваннями. У той же час вивчення асортименту в торгівлі свідчить, що форма напівфабрикату конкретного найменування може бути різною. Наприклад, пельмені «Сибірські» одні виробники виробляють у формі півкола, інші – півкола з защипом країв в коло. Отже, зовнішній вигляд пельменів одного і того ж найменування істотно відрізняється, що відбито в ДСТУ. Такий підхід дає велику свободу виробникам і одночасно ставить покупців в скрутне становище під час виборів покупки. Таким чином, за існуючими нормативними документами на м'ясні напівфабрикати виходить, що все, що б не зробив виробник, буде відповідати вимогам. А «задоволення потреб покупця» залишається вирішувати самому споживачеві.

Тому до існуючих показників (зовнішній вигляд, вид на розрізі, консистенція, запах і смак) пропонуємо додатково ввести такі показники: форма і розмір; соковитість; стан після варіння; час приготування. Запах і смак пропонуємо оцінювати як самостійні показники.

Всі ці показники враховуються покупцями при виборі виду або конкретного найменування пельменів. За формою, розміром розрізняються найменування, види напівфабрикатів, за консистенцією, соковитістю, запахом, смаком – їх якість, за часом приготування – час, необхідний на приготування страви, і швидкість задоволення потреби людини в їжі.

У зв'язку з цим виникає необхідність оцінки якості, пельменів, що випускають різні виробники, для чого була проведена їх дегустація.

Після ознайомлення з технікою проведення дегустації була проведена безпосередньо дегустація. Зразки пельменів були зашифровані, що дає змогу провести прозору дегустацію зразків. Для органолептичної оцінки була розроблена і використана 5 – бальова шкала.

Таблиця 1 – Балова шкала органолептичних показників та призначення коефіцієнта вагомості

Найменування показника	Коефіцієнт вагомості	Бали	Показники
Зовнішній вигляд	0,2	5	Не деформовані, фарш не виступає, поверхня суха
		4	Не деформовані, фарш не виступає, різної форми
		3	Наявні деформовані, у деяких виступив фарш, вологі
		2	Значна кількість з виступивши фаршем, вологі
		1	Деформовані, фарш окремо від оболонки, липкі
Вид на розрізі	0,1	5	Оболонка тонка, фарш від червоно до світло-рожевого кольору, рівномірно розподілений
		4	Оболонка середньої товщі, фарш з наявністю спецій та овочів, відповідного кольору
		3	Товста оболонка, фарш сіро-рожевого кольору
		2	Товста оболонка, фарш бурого не властивого кольору
		1	Занадто товста оболонка, фарш не відповідного кольору
Консистенція	0,3	5	Оболонка ціла, фарш не виступає, фарш ніжний, м'який, соковитий
		4	Оболонка ціла, фарш не виступає, фарш м'який, недостатньо соковитий
		3	Оболонка в деяких пельменях розлізлась, виступив фарш, фарш середньої жорсткості, не ніжний
		2	Більшість пельменів має деформовану оболонку, фарш жорсткий, наявність прожилок та хрящів
		1	Пельмені деформовані, фарш жорсткий, фарш сухий, з прожилками, хрящами та кістковими включеннями
Смак та запах	0,5	5	Смак властивий доброякісному фаршу, запах ніжний, з можливими нотками спецій
		4	Смак властивий доброякісному фаршу, з чітким ароматом спецій
		3	Смак сумнівний, з присмаком прогірклого жиру, запах чітко виражених доданих спецій
		2	Смак прогірклого жиру, та сумнівної свіжості м'яса, запах не свіжого м'яса зі спеціями
		1	Смак зіпсованого м'яса, запах відповідний

В результаті дегустаційних досліджень була доповнена характеристика запаху і смаку.

Смак і запах при приготуванні: пельмені після варіння в гарячому стані повинні мати приємні смак і аромат, так властиві таким продуктам, як пельмені; фарш обов'язково соковитий, може бути також в міру (зовсім трохи) солоний, покладається також з обов'язковим ароматом прянощів, цибулі, пряної зелені та часнику (звичайно, якщо вони застосовуються), без сторонніх присмаку і запаху і будь-яких не вказані включень (наприклад, сир).

Мета сенсорного аналізу не встановлення ступеню непридатності продукту, а визначення рівня його позитивної якості.

У класичній літературі з маркетингу продажів звертають увагу на те, що системно організовані дегустації при охопленні значної кількості покупців цільового сегмента дають окрім короткострокових результатів ще й довгостроковий ефект. Тому дегустації можна розглядати ще і як механізм інвестування в імідж підприємства виробника та його торгівлю марку, який переслідує мету створити імідж марки та набутти популярності.

Література

1. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті: [Електронний журнал] ProdMedia Adwvertising marketing group <http://www.habeas-russia.ru>

2. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті: [Електронний ресурс] Frozen Food Age <http://holod-del.ru/frozenfoodage.pdf>.

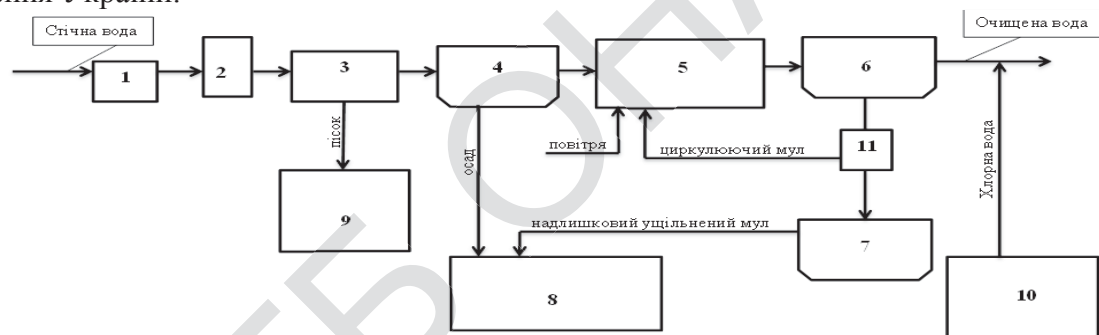
СЕКЦІЯ «ЕКОЛОГІЯ ТА ПРИРОДООХОРОННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ СИСТЕМ УТИЛІЗАЦІЇ СТІЧНИХ ВОД

Шевченко Р.І., к.т.н., доц., Крестінков І.С., д.б.н., проф.
Одеська національна академія харчових технологій

Екологічність – це коли кінцевий результат на всіх етапах його виробництва прагне до нульового впливу на навколишнє середовище. Для систем утилізації стічних вод це, перш за все, мінімізація викидів парникових газів в процесі транспортування та очищення, а також в ході утилізації мулу.

Для більш детального аналізу розглянемо технологічну схему очищення комунально-побутових стічних вод (Рис. 1). Така схема характерна для більшості станцій біологічного очищення України.



1 – камера прийому, 2 – споруда решіток, 3 – пісколовки, 4 – первинний радіальний відстійник, 5 – аеротенк, 6 – вторинний радіальний відстійник, 7 – мулоуцілювач, 8 – мулові майданчики, 9 – пісочні поля, 10 – хлораторна, 11 – мулова насосна станція

Рис. 1 – Схема очистки стічних вод

У відповідності з представленою схемою збір і подача стічних вод здійснюється насосними станціями, які перекачують стоки в приймальню чашу очисних споруд.

Далі стічні води надходять на споруди механічної очистки, що включають в себе будівлю решіток, аеруємі пісколовки та первинні радіальні відстійники.

Сирий осад, затриманий в первинних відстійниках, насосами, розташованими в насосній станції сирого осаду перекачується на мулові майданчики з асфальтобетонним покриттям.

Після первинних відстійників стічні води надходять на споруди біологічної очистки, що включають в себе: контактно-стабілізаційні аеротенки та вторинні відстійники.

В аеротенках за допомогою мікроорганізмів активного мулу здійснюється повна біологічна очистка стічних вод. Подача повітря здійснюється через трубчасті аератори.

У вторинних відстійниках збирається активний мул та через мулову камеру вторинних відстійників надходить в резервуари активного мулу, розташовані в муловій насосній станції. Надлишковий мул насосами, встановленими в муловій насосній станції,

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВОГО ГІДРОЛІЗАТУ З РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ Герасим Г.С., Патюков С.Д.....	153
ЗАПРОВАДЖЕННЯ КИСЛОТНОЇ ОБРОБКИ ЯК ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧОГО СПОСОБУ ЗНЕВОДНЕННЯ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ Кушніренко Н.М.....	154

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ»

КОРЕЛЯЦІЙНИЙ АНАЛІЗ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ВИЖИВАННЯ МІКРОМІЦЕТІВ В ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ СИРОПАХ Осипова Л.А., Кирилов В.Х., Худенко Н.П., Сугаченко Т.З.....	156
КОНЦЕПЦІЯ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ ВИНА Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	158
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ КРІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ Осипова Л.А., Радіонова О.В.....	159
ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ХОЛОДНОЇ МАЦЕРАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ДЛЯ БІЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Ходаков О.Л., Осипова Л.А., Лисенко О.С.....	161
СЕНСОРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН КАБЕРНЕ-СОВІНЬЙОН, ОТРИМАНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ АВТОХТОННИХ ШТАМІВ ВИННИХ ДРІЖДЖІВ <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> Мулюкіна Н.А., Бойчук О.О., Тарасова В.В.....	162
ВПЛИВ КРІОГЕННОЇ ЕКСТРАКЦІЇ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ШАБСЬКОГО ТЕРУАРУ Остапенко В.А., Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж.....	164
ПРИРОДНІ ПОЛІКОМПОНЕНТНІ БІОСТИМУЛЯТОРИ ТА ЯКІСТЬ ВИНОГРАДУ І ВИНА СОРТУ АЛІГОТЕ Ткаченко О.Б., Каменева Н.В.....	166
ОСОБЛИВОСТІ БІЛКОВОГО МЕТАБОЛІЗМУ ДРІЖДЖІВ У ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОМАТЕРІАЛІВ ІЗ СИРОВИНИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М., Пашковський О.І., Трач О.В.....	168
ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СКЛАДІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	170
ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ Григор'єв Є.О., Килинчук О.Є.....	171
УЧАСТЬ УКРАЇНИ У СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКІЙ ДУЗІ СТОЛИЦЬ ЯК СКЛАДОВА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ Олійник В.Д., Іванов А.М.....	172

СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА, ЕКСПЕРТИЗА ТА ТОВАРОЗНАВСТВО»

НЕДОЛІКИ ДСТУ 4700:2006 «КОНЬЯКИ УКРАЇНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» Кіров І.М., Когут С.Г.....	173
АНАЛІЗ ЗМІН НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ УКРАЇНИ ЩОДО ПРОДУКТІВ ЗАХИЩЕНИХ ГЕОГРАФІЧНИМ ЗАЗНАЧЕННЯМ Ткаченко О.Б., Батраков О.О.....	175
ДЕФІНІЦІЇ: «ТОРГІВЛЯ», «КОМЕРЦІЯ», «БІЗНЕС», «ТОРГІВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО», ЇХНЄ ВІДНОШЕННЯ ДО ТОВАРОЗНАВСТВА Кіров І.М., Когут С.Г.....	178
ГРИБОСТІЙКІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ, ОБРОБЛЕНИХ БІОЦИДНИМИ РЕЧОВИНАМИ Мартиросян І.А.....	180
ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРЕСЕРВІВ З МОРЕПРОДУКТІВ Памбук С.А., Каменева Н.В.....	182
ДОСЛІДЖЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Гарбажій К.С.....	184

СЕКЦІЯ «ЕКОЛОГІЯ ТА ПРИРОДООХОРОННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ СИСТЕМ УТИЛІЗАЦІЇ СТІЧНИХ ВОД Шевченко Р.І., Крестінков І.С.....	186
---	-----

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 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 № 15 від 25.04.2017 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. Єгоров
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:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., 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

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., 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