

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ  
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,  
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:  
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ

*Тези доповідей  
всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених і студентів*

*У двох частинах*

*Частина 1*

*26 березня 2014 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2014

УДК 640.43.001.76  
ББК 65.431-55  
1-66

*Редакційна колегія:*

*О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); М.П. Головка, д-р техн. наук, проф.; О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.; Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.; А.А. Дубініна, канд. техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кіттела, д-р техн. наук, проф.; Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф.; Г.М. Лисюк, д-р техн. наук, проф.; Л.П. Малюк, д-р техн. наук, проф.; Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.; Ф.В. Перцевой, д-р техн. наук, проф.; П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф.; М.І. Погожих, д-р техн. наук, проф.; В.О. Потапов, д-р техн. наук, проф.; М.С. Синькоп, д-р техн. наук, проф.; Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.; О.І. Торяник, д-р хім. наук, проф.; М.О. Середенко, керівник видавничого відділу.*

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 26.02.14 р.

**Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 26 березня 2014 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2014. – Ч. 1. – 469, [VII] с. ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.43.001.76  
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі, 2014

ISBN

## ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПИВА ТЕМНИХ СОРТІВ

Гнатівська Д.О., гр. ТВ-31

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Мельник І.В.  
Одеська національна академія харчових технологій

При проведенні контролю якості продовольчих товарів, в першу чергу, перевіряють відповідність їх органолептичних властивостей вимогам нормативних документів. Це пов'язано з тим, що органолептичні показники якості відображують сукупність властивостей, обумовлених складом харчових продуктів, якістю сировини, особливостями технології і зберігання. Також сенсорні системи людини є найбільш пристосованими «пристроями» для оцінювання смаку і запаху продуктів на сьогоднішній день. Асортимент пива в залежності від рецептури і технології виготовлення розділяють на два типи: світле та темне. На відміну від світлих видів пива, які мають янтарний колір і хмільний смак, темні сорти пива характеризуються коричневим кольором і солодовим смаком. Окремі види пива відрізняються за органолептичними показниками, масовою часткою сухих речовин в початковому суслі та ін.

Органолептичні показники пива індивідуальні для кожного сорту пива, і є критеріями оцінки його споживчих якостей.

Для оцінки і аналізу якості було відібрано темне пиво трьох різних торгових марок: «BERNARD» (Чеська республіка), «Біла ніч» («Чернігівське») та «LUSTDORF» (живе пиво, виготовлене в міні-пивоварні ресторанного типу, м. Одеса) – відповідно, зразки №1, №2 і №3. При аналізі маркування було виявлено, що всі три зразки відносяться до типу «темне», перші два зразки пива розлиті в скляні пляшки по 0,5л, третій зразок був представлений в ПЕТ-пляшці місткістю 1,5л. Зразки №1 та №3 мали однаковий склад: солод ячмінний, хміль, дріжджі, вода; зразок №2 мав у своєму складі додатково – солод пшеничний, пшеницю (несолоджену сировину), а також сироп глюкозно-фруктозний, коріандр, натуральний барвник карамельний, стабілізатор пектин яблучний.

Для отримання органолептичних характеристик всіх зразків пива використовували 25-ти бальну оцінювальну систему. Для оцінювання (максимально) прозорості та кольору – по 3 бали, аромату – 4 бали, а для показників повноти смаку, хмелевої гіркоти і піноутворення – по 5 балів. Загальна оцінка представлених зразків наступна: №1 – 20 балів – «добре», №2 – 22 бали – «відмінно», №3 – 24 бали – «відмінно».