

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК**  
**НАУКОВИХ ПРАЦЬ**  
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,*  
*АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА  
2020

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров  
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,  
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,  
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

**Одеська національна академія харчових технологій**  
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5  
**ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

## ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПИВА СВІТЛИХ СОРТІВ

Драганюк Д.О., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТТХіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сьогодні населення споживає забагато алкогольних напоїв. Тому доцільно проводити товарознавчу оцінку якості пива з метою оповіщення споживачів про даний продукт. Пиво – третій за популярністю напій у світі (після води і чаю). Це єдиний алкогольний напій, що містить хмелеву гіркоту, яка активізує виділення шлункового соку, пригнічує небажану дію алкоголю в пиві [1,2]. Активні речовини, що перейшли з хмелю в пиво, роблять заспокійливу, болезаспокійливу і гіпнотичну дію, гальмують зростання і розмноження бактерій. У всьому світі пиво має великий попит у населення завдяки приємному смаку, тонізуючій дії. Пиво, будучи слабоалкогольним напоєм, в багатьох країнах виступає суперником міцних алкогольних виробів.

Ринок пива характеризується інтенсивним розвитком і високою конкурентністю. Тому щоб залишатися конкурентоспроможним, виробники повинні випускати пиво високої якості, що відповідає вимогам стандартів і показникам безпеки. Пиво хорошої якості повинне мати приємний смак і аромат, добре пінитися і утримувати шар піни, а також відповідати фізико-хімічним нормативам [2,3].

Проаналізувавши асортимент світлого пива, було обрано три зразки для визначення споживних властивостей, характеристика яких представлена у таблиці 1.

Таблиця 1 – Об'єкти дослідження

№ зразка	Торгова Марка
1	Пиво світле «Янтар світле» пастеризоване
2	Пиво світле пастеризоване «Львівське світле»
3	Пиво світле «Жигулівське» пастеризоване

Асортимент пива світлого у роздрібній торгівельній мережі дуже різноманітний та налічує 9 ТМ, але представлено усього 4 виробника. Серед них виділяється ПАТ «САН ІнБев Україна» (Миколаївське та Чернігівське відділення), йому належать 5 з 9 торгових марок, що робить його лідером у економічній сфері.

Маркування та пакування досліджуваних зразків містить в собі всю необхідну для споживача інформацію згідно ДСТУ 3888:2015. Також були перевірені штрих-коди зразків. Штрихування нанесене вірно, тобто зразки №1, №2 та №3 не підроблені і штрихове кодування містить в собі повну торгову інформацію.

За органолептичними показниками зразки №1 і 2 мають відмінні результати (23 і 22 бали відповідно із 25 можливих). Зразок №3 дещо відрізняється, тобто: колір темніше ніж повинен бути, аромат має «горілі» нотки та висота піни надто низька.

За фізико-хімічними показниками усі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3888:2015, за такими показниками як кислотність, масова частка спирту та колір у нормі допустимого, що є хорошою новиною для споживача.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Мельник І.В.

### Література

1. Теплов В.И. Коммерческое товароведение: Учебник. – М.: Дашков и К, 2000. – 620 с.

2. Вольфганг Кунце. Технология солода и пива: пер. с нем. – С.-Петербург: Профессия, 2009. – 1064 с.
3. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: Підручник. – К.: «Фірма «ІНКОС», 2004. – 432 с.

## **НОВИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОНСЕРВНИХ ЦЕХІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ**

**Мальцев О.О., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса**

Фермерські господарства мають стати основою ефективного розвитку сільського господарства в Україні за аналогією їх функціонування в Європейському Союзі. Така форма власності забезпечує найбільш раціональне використання природно-кліматичних умов та збереження навколишнього середовища.[1]

Основними каналами реалізації фермерської плодоовочевої продукції є: реалізація „з поля”, місцеві плодоовочеві та оптові ринки. Але це все стосується тільки продажу свіжої конденційної сировини.

Проблема реалізації полягає в тому, що дозрівають овочі приблизно в один період і ринкові ціни на них в сезон мінімальні. Для отримання більшого прибутку із вирощеного врожаю фермер може отримати або створивши оптимальні умови зберігання для кожного виду сировини, або організувавши його переробку.

Прикладом створення консервного цеху на основі фермерського господарства може бути підприємство «Стодола» (Миколаївська обл., м. Первомайськ). Там на 2га вирощується овочева продукція, яка вся переробляється у консерви. Це молоде підприємство за 2-3 роки змогло вийти на міжнародний ринок, і головним чином, завдяки новим видам продукції та орієнтації на екологічність вирощування та індивідуальний підхід до продукції. [2]

Саме невеликі фермерські підприємства можуть задавати нові напрямки розвитку консервної галузі, вони швидко можуть змінювати асортимент, так як самостійно регулюють вирощування сировини.

В роботі було розроблено технологію виробництва «Моркви по-корейськи» для цехів фермерських господарств.

Ця продукція містить грубі волокна, які покращують роботу шлункового тракту і може рекомендуватись людям, в раціоні яких недостає вітамінів і мікроелементів. Вітаміни В і РР мають судинорозширювальні можливостями, покращують стан капілярів. Каротин, що міститься в моркві, позитивно впливає на зір, і так як він жиророзчинний, то завдяки олії, яка входить до складу продукту, краще засвоюється організмом. Наявність часнику в салаті підсилює антисептичні, протиглісні і противірусні властивості страви. Представлений продукт викликає апетит і прискорює метаболізм їжі.

На малих переробних підприємствах раціонально використовувати обладнання, що дають можливість скоротити технологічний цикл, знижують витрати сировини і матеріалів, зменшують енерговитрати, забезпечують раціональне використання виробничих площ та при цьому дають продукцію високої якості.

Коренеплоди моркви сортують за якістю на сортувальних столах, видаляючи всі дефектні і сторонні домішки. Моркву мийуть на мийних машинах чи спеціально облаштованих ваннах, очищають на карборундних машинах з доочищенням вручну та ополіскують.

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОБІВ ФЕНУГРЕКУ Доценко Ю.І.....	80
СУЧАСНИЙ РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – АНАЛІЗ,ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ РІШЕННЯ Дубина А.А., Гудзь Я.О.....	82
ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ОРГАНІЧНИМИ КОМПЛЕКСАМИ БИОМЕТАЛІВ Пислар Т.В. ....	83
ДІЄТИЧНІ І ТЕРАПЕВТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН Гуревич О.Д.....	84
ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ОБЛЕПІХОЮ Мозгалова Я.В.....	86

#### **РОЗДІЛ 4 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

ВИЗНАЧЕННЯ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ ПІДПРИЄМСТВА: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ Квашенко А. Ю.....	90
ШЛЯХИ НАРОЩУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКІВ ЧЕРЕЗ ЕНЕГАСТРОТУРИ В М.РЕНІ Мільчева Н.С.,.....	92
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ КОМУНАЛЬНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ В УКРАЇНІ Кривцов М.В. ....	94
СПОЖИВЧІ ВПОДОБАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ВИНА. Цибак С. ....	95

#### **РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СУРІМІ Борзих О.В. ....	99
ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПИВА СВІТЛИХ СОРТІВ Драганюк Д.О.....	100
НОВИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОНСЕРВНИХ ЦЕХІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ Мальцев О.О. ....	101
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА Якимова Д.М.....	103

Наукове видання

**Збірник наукових праць  
молодих учених, аспірантів  
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич  
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65