

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

Література

1. Сметана. Технічні умови [Текст]: ДСТУ 4418:2005. – Чинний 2005-05-30. – К. : Держспоживстандарт України, 2005. – 10 с.
2. Молочна промисловість. Продукти молочні та молоковмісні. Номенклатура та вимоги до назв [Текст]: ДСТУ 7170:2010. – Чинний 2011-10-01. – К. : Держспоживстандарт України, 2011. – 10 с.
3. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів: Підручник [Текст] / Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М. – К. : Професіонал; ЦУЛ, 2010. – 272 с.
4. Востроїлов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пос. [Текст] / Востроїлов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. – С.Пб. : ГИОРД, 2010. – 512 с.
5. Фальсифікація сметани [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://copoka.org/molochnye-produkty/kislomolochnye-produkty/17-falsifikatsiya-smetany>
6. Стандарти Codex Alimentarius. Молоко ферментированное. Общий стандарт [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.proagro.com.ua/sprav/gost/milk>.

СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ

**Коренман М.І., Устенко А.Є., студенти ОКР «Бакалавр» факультету ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Для харчування людина споживає харчові продукти рослинного, тваринного і мінерального походження, які володіють певною корисністю, харчовою цінністю та засвоюваністю.

Корисність продуктів визначається насамперед їх здатністю задовольняти вимоги людини в харчуванні. Вона залежить від хімічного складу і особливостей перетворень різних речовин цих продуктів в організмі людини і характеризується такими основними споживними властивостями, як харчова, біологічна, енергетична та фізіологічна цінність.

Поживна цінність харчових продуктів тим вища, чим більше вона задовольняє потребам організму в харчових, смакових речовинах і чим повніше відповідає принципам раціонального, збалансованого, повноцінного і адекватного харчування, тобто якості харчування.

Зернові продукти є основним джерелом продуктів харчування, містять набір необхідних харчових волокон, необхідних для забезпечення нормальної життєдіяльності організму людини. Вони є важливим джерелом вуглеводів, білків, макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон, фосфоліпідів та інших біологічно активних речовин.

За рахунок використання в їжу зернових продуктів покривається до 40 % потреби у вітамінах групи В та до 50 % енергетичної потреби людини. В Україні частка зернових складає 40-45 % загального раціону харчування.

Вміст біологічно цінних речовин: амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин в різних частинах зерна (зародок, оболонка, ендосперм, алейроновий шар) значно відрізняється. У зв'язку з цим харчова цінність круп і борошна, отриманих з цільного зерна або звільненого від оболонки і зародка різна.

У злакових культурах білок є неповноцінним, в ньому міститься мало лізину. Найбільш сприятливий амінокислотний склад мають білки бобових культур – сої, гороху та ін. За вмістом метіоніну білок сої рівноцінний казеїну сиру.

Вуглеводи в злаках містяться у вигляді крохмалю в ендоспермі (60-75 %), у вигляді клітковини – в оболонці.

Жиру в злакових культурах міститься мало; виняток становлять бобові – соя. У зернових культурах жиру міститься 0,5-2 %, переважно в зародку. При переробці в борошно зародок видаляється, тому жиру в борошні дуже мало. Винятком є вівсяне борошно (близько 2 % жиру). У зв'язку з тим, що рослинний жир при зберіганні нестійкий, вівсяне борошно прогоркає швидше, ніж інші види.

Споживні переваги зернових продуктів в значній мірі залежать від властивостей і якості переробленої сировини. Так, якість борошна, хліба, макаронів знаходяться в залежності від властивостей і якості зерна пшениці. Також, суттєво змінюють початкові властивості продукту і його якість процеси виробництва, технологія, умови і методи зберігання, транспортування, реалізації та ін.

Враховуючи все вище наведене, необхідно зробити висновок, що споживна цінність зернових продуктів залежать від виду, а також властивостей і якості переробленої сировини.

Науковий керівник – канд. техн. наук, старш. викл. Валевська Л.О.

ШОКОЛАД З ВИКОРИСТАННЯМ ІЗОМАЛЬТУ, ІНУЛІНУ ТА ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ

**Крикливець Д.О., студентка ОКР «Бакалавр» ННІРГБ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського, м. Кривий Ріг**

В умовах величезної конкуренції кондитерська промисловість сьогодні вирішує цілий ряд найважливіших завдань по створенню високоефективних інноваційних технологій, підвищення споживчих властивостей, харчової та біологічної цінності продукції, що випускається, зниження в ній вмісту цукру та енергетичної цінності, вдосконалення асортименту продукції шляхом розробки нових оригінальних рецептур кондитерських виробів з використанням функціональних харчових інгредієнтів. Пріоритетним напрямком розширення асортименту кондитерських виробів, є розробка збагачених продуктів з спрямованими функціональними властивостями при збереженні традиційних споживчих характеристик.

Виробництво функціональних кондитерських виробів передбачає в першу чергу використання харчових інгредієнтів, що привносять в продукт додаткову користь для здоров'я, а також зниження калорійності і зростання використання натуральних інгредієнтів в складі продукту.

Особливе місце серед кондитерських виробів займає шоколад, що дає можливість постійно розширювати його асортимент. У зв'язку з цим перспективним напрямком в кондитерській промисловості є розробка шоколаду з використанням ізомальту, інуліну та зеленого чаю Матча.

Ізомальт є перспективним цукрозамінником в технології шоколаду. Ізомальт – це об'ємний цукрозамінник, який виробляють з сахарози. У природі ізомальт міститься в цукровмісних рослинах і меді, які й є джерелом його одержання. Ізомальт є харчовим підсолоджувачем, який отримують виключно з сахарози шляхом її ферментативної з подальшим каталітичним гідруванням. За своїми смаковими якостями, а також візуально нагадує натуральний цукор, хоча і має меншу на 40-60 % солодкістю. Отримані основні компоненти ізомальту 6-0- α -D-глюкопіранозіл-D-сорбіт та 1-0- α -D-глюкопіранозіл-D-маннітдегідрат.

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	
Kruszelnickiy 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	
Крикливоць 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