

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

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 5  
**ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

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 виробленого 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.

Відмінною особливістю закуски «Морква по-корейськи» є специфічний вигляд нарізаної моркви. Довгі смужки моркви, які насичені маринадом, виходять м'якими і гнучкими. Подрібнюють моркву на овочерізках із спеціальним дисковим ножом для овочів, що забезпечує розмір стружки 2x2x70 мм.

Після подрібнення моркву пересипають у спеціальну ємність промислового змішувача, в яку додають підготовлені та зважені до цього приправи і нагріту соняшниковою олію. В технології, що пропонується, використано наступні інгредієнти: сіль, цукор, олія соняшникова, оцет, перець чорний мелений, коріандр мелений, часник, перець червоний мелений.

На продукцію розроблено рецептуру, яка представлена в табл.1.

Таблиця 1 – Рецептура і норми витрат сировини і матеріалів на 1 т готового продукту

Найменування сировини	Рецептура, кг на 1т продукції	Витрати і відходи сировини на н/ф, %	Норми витрат на 1т готового продукту
Морква	800	20	1000
Часник	40	20	50
Перець чорний мелений	5	0	5
Перець червоний мелений	2	0	2
Коріандр мелений	15	6,25	16
Цукор	75	0	75
Сіль	10	9,1	11
Оцет	75	0	75
Олія рафінована	50	0	50

При термічній обробці олії для збагачення її ароматом слід додати до неї коріандр або перець. А ось щоб не зіпсувати смак страви, олію не можна доводити до кипіння, тому що виділяються при високій температурі канцерогени роблять закуску шкідливою.

Після додавання всіх компонентів, суміш ретельно перемішують, та залишають для дозрівання продукту. Після 30хв. витримання при температурі 15-17<sup>0</sup>С в ємності моркву фасують у полістиролову тару місткістю 5 дм<sup>3</sup> по 4 кг. Маркують, та переміщують у склад на зберігання із наступною реалізацією.

Готову продукцію зберігають при температурі 0-2<sup>0</sup>С і відносній вологості 85-95% протягом 7 діб. Для збільшення терміну зберігання необхідно використовувати додаткові консерванти або застосовувати теплову обробку готового продукту.

Створення консервних цехів, на базі фермерських господарств, вирішують питання переробки некондиційної сировини, раціонального використання сировини при зберіганні та створюють додаткові робочі місця і надають роботу своїм працівникам в міжсезонний період.

Для подальшого розвитку фермерських господарств доцільно впроваджувати інноваційні технології виробництва сільськогосподарської продукції, спрямовувати частину інвестицій на розвиток технологічної та виробничої інфраструктури і створювати добровільні об'єднання фермерських господарств, що можуть будувати нові сучасні сховища та консервні цехи з переробки плодової продукції.

Науковий керівник – доц. Доценко Н.В.

## Література

1. Розвиток форм господарювання в сільському господарстві : проблеми і рішення/ Лупенко Ю.О., Месель-Веселяк В.Я., Шпикуляк О.Г. – Київ: ННЦ «ІАЕ», 2018.- 54с.
2. Як побудувати консервний бізнес, відмовившись від стандартного асортименту <https://agravery.com/uk/posts/show/svoa-nisa-ak-pobuduvati-konservnij-biznes-vidmovivsis-vid-standartnogo-asortimentu>

## ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА

Якимова Діана Миколаївна

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Морозиво – солодкий освіжаючий продукт, одержаний шляхом збивання і заморожування молочних або фруктово-ягідних сумішей з цукром і стабілізаторами, а для деяких видів – з додаванням смакових і ароматичних наповнювачів. Морозиво володіє високою живильною і біологічною цінністю.

Оскільки морозиво користується великим попитом майже у всій віковій категорії людей, то оцінювання якості є необхідним елементом забезпечення споживачів якісними продуктами харчування.

Для оцінювання якості морозива пломбір обрано 3 зразки різних торговельних марок: №1- ТМ «Белая Бяроза», №2 – ТМ «Лімо», № 3 – ТМ «Рудь» та використано експертний метод. Для цього було розроблено словесну характеристику п'яти рівнів якості морозива пломбір.

Провівши анкетне опитування експертів, визначили найголовніші показники якості для морозива, результати можемо бачити в табл. 1.

Таблиця 1 – Найважливіші показники та їх коефіцієнти вагомості

№	Показник	E1	E2	E3	E4	E5	Si	Kв
1	Смак та запах морозива	1	1	1	1	2	6	0,38
2	Структура та консистенція морозива	2	2	2	2	1	9	0,32
3	Смак вафельного стаканчика	3	4	3	3	3	16	0,18
4	Зовнішній вигляд та консистенція вафельного стаканчика	4	3	4	4	5	20	0,1
5	Колір морозива	5	5	5	5	4	24	0,02

Результати оцінювання експертами зразків: їх середній бал та розрахунок комплексних показників якості (Q) наведені в таблиці 2. Оцінювання проводилось за 5-бальною шкалою.

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 Якімова 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