

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

**Одеса 2016**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії  
18 – 22 квітня 2016 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова  
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б. В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капрельянц Л. В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Амбарцумянц Р. В., д-р техн. наук, професор  
Безусов А. Т., д-р техн. наук, професор  
Віннікова Л. Г., д-р техн. наук, професор  
Гапонюк О. І., д-р техн. наук, професор  
Жигунов Д. О., д-р техн. наук, доцент  
Іоргачева К. Г., д-р техн. наук, професор  
Коваленко О. О., д-р техн. наук, ст. наук. співробітник  
Крусір Г. В., д-р техн. наук, професор  
Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор  
Мілованов В. І., д-р техн. наук, професор  
Осипова Л. А., д-р техн. наук, доцент  
Павлов О. І. д-р екон. наук, професор  
Плотніков В. М., д-р техн. наук, доцент  
Савенко І. І. д-р екон. наук, професор  
Тележенко Л. М. д-р техн. наук, професор  
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор  
Ткаченко О. Б., д-р техн. наук, доцент  
Хобін В. А., д-р техн. наук, професор  
Хмельнюк М. Г., канд. техн. наук, доцент  
Станкевич Г. М., д-р техн. наук, професор  
Черно Н. К., д-р тех. наук, професор

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ І  
ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ АГРОПРОМИСЛОВОГО  
КОМПЛЕКСУ**

— чому взагалі фізичні чи юридичні особи повинні додатково платити за надання державних послуг, якщо за них вже сплачено за рахунок примусового стягнення коштів у вигляді обов'язкових платежів?

Виникає протиріччя з нормами, закріпленими у основному Законі України — Конституції, згідно якої зміст і спрямованість діяльності держави (надання державних послуг) є не комерційна діяльність, а забезпечення права і свободи людини та їх гарантії (Стаття 3). Комерціалізація сприяє розростанню корупції в державних органах, ускладнює виконання їх зобов'язань, визначених Конституцією України, перед суспільством в цілому і перед кожним громадянином країни.

Пропонується визначення поняття Державні послуги, яке чітко визначається товарознавчою класифікацією послуг: Державні послуги — це платні послуги, які надаються державними органами за рахунок примусового стягнення обов'язкових платежів з фізичних чи юридичних осіб, з метою реалізації функцій і завдань держави, визначених Конституцією України, іншими законодавчими актами.

Критерії ідентифікації та якості такого товару як державні послуги. Державні послуги — це товар, який може бути різної якості та може бути фальсифікованим. Критерії ідентифікації та якості такого товару як державні послуги визначені Конституцією України, в першу чергу у Статтях 1, 2, 3.

Висновок: надання державних послуг в Україні характеризується комерціалізацією державного управління у вигляді подвійного фінансування державних органів, яке закріплене законодавчо, крім того у розрахунках тарифів на державні послуги передбачено крім собівартості послуг і отримання прибутку. Це за визначенням переводить державні органи у ряд господарюючих суб'єктів — монополістів, які надають комерційні послуги. Діяльність адміністративних органів, яка безпосередньо не пов'язана зі здійсненням владних повноважень, повинна бути взагалі заборонена для них. Органи державної влади та органи місцевого самоврядування не повинні займатися господарською (підприємницькою) діяльністю і конкурувати з приватним сектором.

### **Список літератури**

1. Адміністративна процедура та адміністративні послуги. Зарубіжний досвід і пропозиції для України [Текст] / Автор-упорядник В. П. Тимошук. — К.: Факт, 2009. - 496 с.
2. Космідайло, І. В. Державні послуги: місце в системі державного управління та їх класифікація [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. / Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка» — № 7, — 2012. — Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=1250> — Назва з екрана.
3. Кіров, І. М. Товарознавча класифікація послуг як інструмент їх стандартизації [Текст] / І. М. Кіров // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Товарознавство і торговельне підприємництво: стан, проблеми, перспективи — К.: КНТЕУ, 2013. — С. 317-320.

## **АНАЛІЗ ХІМІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ПОПКОРНУ**

**Бочарова О. В., д-р техн. наук, доцент, Решта С. П., канд. хім. наук, доцент,  
Когут С. Г., канд. с-г. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій**

Поняття хімічної безпечності було надано Центром хімічної безпечності та прикладної нутриціології (CFSAN) як відсутність шкідливих для організму людини хімічних речовин [1]. Ці речовини включають як харчові добавки, так і контамінанти, які можуть утворюватись на різних стадіях технологічного процесу виробництва, а також мігрувати з тари. В літературі існують дані про перехід таких речовин як діетилфталат, діізобутилфталат, дібутилфталат

у харчові продукти з тари, що містить поліетилентерефталат (ПЕТ) [2, 3]. Ці речовини викликають ендокринні захворювання, та мають нефротоксичну, гепатоксичну, кардіотоксичну дію [3, 4].

Тому виявлення можливості переходу вищезазначених хімічних речовин у харчові продукти, які реалізуються на ринку України у тарі з вмістом ПЕТ є особливо актуальним.

Метою нашого дослідження було виявлення діетилфталату, діізобутілфталату, дібутилфталату у попкорні, що реалізується на ринку України.

Попкорн у пластикових контейнерах було придбано в місцевих супермаркетах та подрібнено. Після цього було приготовано водно-спиртову витяжку. Для цього по 10 г кожного з двох зразків настоювали 30 хв у 65 см<sup>3</sup> водно-спиртової суміші (1:1). Екстракт фільтрували крізь паперовий складчастий фільтр для подальшого аналізу за методикою, наданою Байерманом [5] з використанням ГХ-МС. Дослідження проводили в лабораторії відділу спеціалізованих досліджень НІЕКЦ.

На першому етапі дослідження було проаналізовано безпосередньо водно-спиртові екстракти. На другому етапі вказані вище екстракти обробляли діхлорметаном фірми «Merck», відділяли органічний шар та після сушіння над сульфатом натрію вивчали на газовому хроматографі Agilent 6890N з мас-селективним детектором.

Для проведення дослідження було використані наступні умови роботи хроматомас-спектрометричного комплексу: капілярна колонка довжиною 30 мм та діаметром 0,25 мм; фаза — 0,25 мкм, газ-носії — гелій, інжектор — автоінжектор; температура випаровувача — 280 °С, початкова температура термостату — 40 °С, витримка — 5 хв, підігрів — 15 °С/хв, кінцева температура — 150 °С, іонізація-електронним ударом, енергія іонізації — 70 еВ, температура іонного джерела — 230 °С, температура квадруполя — 150 °С, об'єм проби від 1 до 4 мкл. Швидкість сканування 7 скан/сек (маси 20...300 а.о.м.).

В результаті в обох зразках було виявлено дібутилфталат.

Таким чином, тара, що містить ПЕТ є джерелом переходу до попкорну дібутилфталату і тому не може бути рекомендована для застосування при виробництві безпечного попкорну.

### Список літератури

1. Center for Food Safety and Applied Nutrition 2014. Report of CFSAN - Chemical Safety Assessment [Electronic Resource]. — Mode of access: URL: Доступно з сайту: <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/UCM395221.pdf/> — Title from the screen.
2. Bhunia, K., Sablani, S.S., Tang, J. and Rasco, B. 2013. Migration of Chemical Compounds from Packaging Polymers during Microwave, Conventional Heat Treatment, and Storage. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 12 (5): 523–545.
3. Sax, L. 2010. Polyethylene Terephthalate May Yield Endocrine Disruptors. *Environmental Health Perspectives* 118 (4): 445–448.
4. Singha, S. and Li, S.S. 2011. Phthalates: Toxicogenomics and inferred human diseases. *Genomics* 97 (3): 148–157.
5. Байерман, К. Определение следовых количеств органических веществ [Текст] / К. Байерман. — М.: Мир, 1987. — 429 с.

АКТУАЛЬНІСТЬ НАУКОВОГО ОБҐРУНТУВАННЯ ЗАСТОСУВАННЯ КОПТИЛЬНИХ ПРЕПАРАТІВ	
<b>Герасим Г. С., Кушніренко Н. М.</b> .....	120
ВПЛИВ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ НА СТАБІЛЬНІСТЬ ЗАБАРВЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
<b>Віннікова Л. Г., Пронькіна К. В.</b> .....	122
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ	
<b>Солецька А. Д., Сгорова А. В.</b> .....	123
М'ЯСО ПЕРЕПЕЛІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НОВІТНІХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
<b>Агунова Л. В., Азарова Н. Г., Сіра Н. В.</b> .....	125
ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ М'ЯСА СВІЙСЬКОЇ ПТИЦІ	
<b>Поварова Н. М., Мельник Л. А.</b> .....	127
ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЕКСТРАКТІВ ІЗ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ВИНОРОБСТВА	
<b>Осипова Л. А.</b> .....	128
ВПЛИВ АЗОТНОГО ЖИВЛЕННЯ НА МІКРОБІОЛОГІЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ВИНОГРАДНОГО СУСЛА В ПРОЦЕСІ БРОДІННЯ	
<b>Ткаченко О. Б., Кананихіна О. М., Пашковський О. І., Войцеховська О. В.</b> .....	130
БІОХІМІЧНА КОНВЕРСІЯ ЦУКРІВ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ У ВИРОБНИЦТВІ СИРОПІВ З ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
<b>Лозовська Т. С., Осипова Л. А.</b> .....	131
ВПЛИВ ЧКД НА ЯКІСТЬ ШАМПАНСЬКИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ	
<b>Ходаков О. Л.</b> .....	133
НАУКОВІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ КАТЕГОРІЇ ВИН КОНТРОЛЬОВАНИХ НАЙМЕНУВАНЬ ЗА ПОХОДЖЕННЯМ В СИСТЕМІ «ВИНОГРАД—ВИНО»	
<b>Іукурідзе Е. Ж.</b> .....	133
ЗАСТОСУВАННЯ СОРБЕНТІВ ТА СТАБІЛІЗАТОРІВ БІОЛОГІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИНОРОБСТВІ	
<b>Калмикова І. С.</b> .....	135
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БАР ПРОТЯГОМ ГОЛОВНОГО БРОДІННЯ ПИВА	
<b>Мельник І. В., Чуб С. А.</b> .....	136
ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ СКЛАДОМ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН НА ФІНАЛЬНІЙ СТАДІЇ ВИРОБНИЦТВА ІГРИСТОГО ВИНА	
<b>Ткаченко О. Б., Древова С. С.</b> .....	138
ДЕРЖАВНІ ПОСЛУГИ — ТОВАРОЗНАВЧИЙ АСПЕКТ	
<b>Кіров І. М.</b> .....	139
АНАЛІЗ ХІМІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ПОПКОРНУ	
<b>Бочарова О. В., Решта С. П., Когут С. Г.</b> .....	141
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У КОНТЕКСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ	
<b>Дроздов О. І.</b> .....	143
УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ В УКРАЇНІ	
<b>Кіров І. М.</b> .....	144
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ІМІТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СУРІМІ	
<b>Памбук С. А.</b> .....	146
РЕСУРСООЩАДНА ТЕХНОЛОГІЯ ОЧИЩЕННЯ ОЛІЄВМІСНИХ СТІЧНИХ ВОД	
<b>Бондар С. М.</b> .....	147
КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ОСНОВНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ АСПЕКТІВ МОЛОКОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА	
<b>Кіріяк Г. В.</b> .....	148
КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ВПЛИВУ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА КОМПОНЕНТИ ДОВКІЛЛЯ	
<b>Крусір Г. В., Мадані М. М.</b> .....	150
КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ВПЛИВУ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА ГІДРОСФЕРУ	
<b>Крусір Г. В., Крестінков І. С., Мадані М. М.</b> .....	152
КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ВПЛИВУ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА ЛІТОСФЕРУ	
<b>Крусір Г. В., Мадані М. М., Севастьянова І. С.</b> .....	153
ЕКОЛОГІЧНИЙ ДИЗАЙН ВИНОРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА	
<b>Крусір Г. В., Цикало А. Л., Мадані М. М.</b> .....	155
ОЦІНКА ПОТЕНЦІАЛУ СТІЧНИХ ВОД М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БІОГАЗУ	
<b>Крусір Г. В., Чернишова О. О.</b> .....	157

Наукове видання

**Збірник тез доповідей  
76 наукової конференції  
викладачів академії**

Головний редактор акад. Б. В. Єгоров  
Заст. головного редактора акад. Л. В. Капрельянц  
Відповідальний редактор акад. Г. М. Станкевич  
Укладач Л. В. Агунова