

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**4 жовтня - 6 жовтня 2018 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук,  
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,  
професор  
доктор техн. наук., доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко,  
О.О. Коваленко,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

**РОЗДІЛ 4**  
**БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ**

## АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ

Огіренко А.В., магістрант факультету ТТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Важливою складовою частиною щоденного харчування є страви із зернових, бобових і макаронних виробів. Харчова цінність крупів порівняно з харчовою цінністю зерна, з якого вони виготовлені, значно вища. Це пов'язано з тим, що при виготовленні крупів зерно повністю вивільняють від неїстівних квіткових плівок, частково або повністю – від плодових і насін-невих плівок, до складу яких входить в основному клітковина. Пшенична крупа є одним з основних продуктів, які мають значні обсяги у світовій торгівлі. При цьому в більшості випадків контрагенти не мають можливості бачити за куповувані партії зерна, тому особливо актуальні норми якості, зафіксовані у стандартах. Для досліджень, після проведеного аналізу асортименту крупи пшеничної в торговельних мережах м.Одеси, було обрано три зразки крупи пшеничної представлені різними торговими марками і різними виробниками: ТМ «ArtFoods», ТМ «Август» та ТМ «Підгулько»; всі зразки вітчизняного виробництва. Слід зазначити, що всі зразки вироблені за міждержавним стандартом ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия». В той же час в Україні розроблений національний нормативний документ ДСТУ 7699:2015 «Крупа пшенична. Технічні умови», який поширюється на крупи пшеничні, призначені для продовольчих потреб і експортування. Однак жоден виробник крупи пшеничної (за результатами огляду асортименту в трьох торговельних мережах) не виробляє продукцію за даним НД. Всі виробники використовують або застарілий міжнародний НД – ГОСТ 276-60, або виробляють продукцію за власними технічними умовами.

Вимоги до маркування круп зазначені в Технічному регламенті щодо правил маркування харчових продуктів. Вимоги достатньо детально описані в цьому документі, але носять кілька узагальнений характер. Встановлено, що маркування крупи пшеничної торгових марок «Арт Фудз» та «Август» відповідають вимогам Технічного регламенту. Зразок крупи пшеничної ТМ «Підгулько» не відповідає, оскільки не зазначена інформація: про найменування та місцезнаходження і номер телефону підприємства, яке здійснює прийняття претензій від споживачів, також не вказано номер партії виробництва і відсутня інформація про генетично модифіковані організми в складі продукту. Всі зразки круп не містять застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів. Відомо, що пшениця є джерелом глютену, до якого деякі люди мають алергію, тому, нагадування на маркуванні про вміст даного компоненту було б не зайвим. Вимоги до органолептичних і фізико-хімічних показників якості в ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»)» також доцільно переглянути. Так, даний документ зазначає, що колір крупи пшеничної повинен бути жовтим. Дослідження якості встановили, що колір зразків круп, хоча і не був жовтим, але є природним для круп пшеничних, тому дану невідповідність за кольором не розглядаємо як ознаку невідповідної якості. Вважаємо за необхідно внести корективи до нормативного документу і надати більш повні і відповідні вимоги до даного показника.

Отже, проведений аналіз вимог щодо якості крупи пшеничної, а також товарознавча оцінка трьох зразків крупи пшеничної дозволили встановити необхідність оновлення і корегування нормативної документації, за якою випускаються крупи пшеничні.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Памбук С.А.

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів з міжнародною участю

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.187

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ	
Домброван І.В. ....	174
ТОКСИЧНІ ДОМШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	
Жигалюк М.О. ....	175
АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	
Іванов В. ....	176
ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	
Іващук А.І. ....	178
ПЕРСПЕКТИВА ТОПНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелав Т.М. ....	179
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІ- ОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ	
Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю. ....	180
ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Коробка Ю.В., Пашкевич М.О. ....	181
ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	
Кулішова Ю. О. ....	182
ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ	
Кучерявенко О. І. ....	183
МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Лебедюк М.І. ....	184
ОГЛЯД СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИРІВ	
Манжелевський В.А. ....	186
АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ	
Огіренко А.В. ....	187
АНТОЦΙΑНИ ЯК ПРИРОДНИЙ ХАРЧОВИЙ БАРВНИК	
Пашкевич М.О., Коробка Ю.В. ....	188
НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Ролевич К.А. ....	189
ЗОЛОТО В БІОСФЕРЕ І КУЛІНАРИИ	
Склифос Г.В. ....	190
ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ	
Снігур А.В. ....	191
ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ	
Страдна О. Ю., Аксюк В. Я., Кузьменко М. О. ....	192

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848