

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 ОНАХТ

Проаналізовано 54 зразки коньяку з використанням концепції маркерів, і подана оцінка якості даної продукції. Запропонований підхід полягає у виборі вузької групи хімічних сполук маркерів, за наявністю або відсутністю яких можливо зробити висновок про якість зразка коньяку. В якості маркерів використовували співвідношення бузковий альдегід / ванілін, який вказує на факт знаходження зразка в контакті з дубовою бочкою і може бути критерієм витримки коньяку. Крім того, розглянуті маркери явної фальсифікації – гліцерин і повний ефір оцтової кислоти (триацетин) [5].

Отже, формування асортименту та якості коньяків і брендів нерозривно пов'язане із витримкою коньячних спиртів. Зміни, які відбуваються у коньячних спиртах під час їх витримки у контакті з дубовою бочкою, характеризуються накопиченням вузької групи хімічних сполук. Ідентифікація даних сполук дозволяє говорити про автентичність та якість, а отже і про формування асортименту коньяків та брендів в розрізі їх витримки.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Бодак М.П.

Література

1. Казимова И.Г. Способы приготовления виноматериалов, влияющие на качество коньячных спиртов / И.Г. Казимова, А. А. Набиев // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 30-31.
2. Пат 2458116 Россия, МПК C12C 3/12 (2006.01), C12P 7/06 (2006.01). Способ получения коньячного спирта / М. С. Гаджиев, П. Я. Мишиев, М. С. Сачалов – № 2011103959/10; Заявл. 04.02.2011; Опубл. 10.08.2012.
3. Оселедцева И. В. Диапазоны концентраций экстрактивных компонентов коньячной продукции в зависимости от категории (возраста) и изготовителя / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Ред. ж. "Изв. вузов. Пищ. Технол.". – Краснодар. – 2011. – 14 с.
4. Оселедцева И. В. Диапазоны концентраций легколетучих компонентов коньячной продукции в зависимости от категории (возраста) и изготовителя / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Ред. ж. "Изв. вузов. Пищ. Технол.". – Краснодар. – 2011. – 23 с.
5. Черкашина Ю. А. Маркеры как показатели качества коньячной продукции / Ю. А. Черкашина, Г. К. Будников // Учен. зап. Казан. гос. ун-та. Сер. Естеств. – 2011. 153. – № 2. – С. 120-125.

ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РИНКУ МОРОЗИВА УКРАЇНИ

**Рубан М.Л. , студентка ОКР «Бакалавр» факультету ФМЕ
Одеський національний економічний університет, м. Одеса**

Бурхливий розвиток вітчизняного ринку морозива, загострення конкурентної боротьби на національному рівні, посилений тиск закордонних підприємств пояснюють особливу увагу виробників морозива до поняття конкурентоспроможності продукції. Це змушує виробників постійно шукати нові можливості й резерви для збуту своєї продукції, удосконалювати технологію з метою створення якісних товарів [1].

Метою даної статті є дослідження стану та тенденцій розвитку ринку морозива України та виявлення чинників конкурентоспроможності вітчизняних торгових марок морозива.

Сьогодні ринок морозива України все більше наповнюється неякісною продукцією, яка не відповідає вимогам нормативної документації, має незадовільний смак та реалізується за демпінговими цінами. Виробники морозива почали відмовлятися від

АНАЛІЗ СИРОВИННОЇ БАЗИ КОШТОВНОГО КАМІННЯ УКРАЇНИ	
Кулеша В.І.....	310
СУЧАСНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КОНЬЯЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Манукян Н.Л.	311
СТАН РИНКУ УКРАЇНИ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Молчановська А.С.....	313
РЕЗУЛЬТАТИ КОМПЛЕКСНОЇ ОЦІНКИ УКРАЇНСЬКИХ СТОЛОВИХ ВИН, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ОДЕСИ	
Недзвецкий А.П., Табачок О.В., Логачова А.С.	316
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА БЕЗДРІЗДЖОВОГО ХЛІБА, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ м. ОДЕСИ	
Паніот С. М.	320
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ І БРЕНДІ	
Петречко Т. М.	322
ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РИНКУ МОРОЗИВА УКРАЇНИ	
Рубан М.І.	324
ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕДУ РІЗНОГО ВИДУ	
Тополук О.С.	326
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ	
Смоглій М.С.....	328
АНАЛІЗ РИНКУ ШАМПУНІВ В УКРАЇНІ	
Хондусь К. Г.	330
ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВІСКІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В УКРАЇНІ	
Чічірко С.К.	333
ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ З-ПІД СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО	
Якимчук В.В., Чернега О.В.	335
EUROPEAN DIRECTIONS OF THE TEA QUALITY EXAMINATION	
Chechel E.S.	337

РОЗДІЛ 8 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ЕКОНОМІЧНИЙ БЛОК ДОКУМЕНТАЦІЇ ЯК СКЛАДОВА СПЕЦІАЛЬНИХ СИСТЕМ ДОКУМЕНТУВАННЯ	
Варешкіна Г.О.....	340

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