

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

3. Інтернет-ресурс <http://www.ua.all.biz/guide/barcodes/>
4. Коваль А. Розбір польотів. Український ринок морозива / А. Коваль // Продукти та інгредієнти – 2010 р. – № 6 – С. 47-60.
5. Корн А. Маркувати чи не маркувати / А. Корн // Продукти та інгредієнти – 2010 р. – № 5 – С. 56-57.
6. Поліщук Г. Є. Сировина для виробництва морозива / Г. Є. Поліщук // Продукти та інгредієнти – 2011 р. – № 3 – С. 34-39.
7. Порція щасливого дитинства // Продукти та інгредієнти 2010 р. – С. 40-41.
8. Полікарпов І. С. Товарна інформація : підручник / І. С. Полікарпов, О. В. Шумський. – К. : Центр навчальної літератури, 2009. – 616 с.
9. Ребицький В. М. Організація та технологія інспектування : підручник / В. М. Ребицький, І. С. Полікарпов. – К. : ЦНЛ, 2011. – 365 с. 29.
10. Рудавська Г. Б. Товарознавство молочних та яєчних товарів: Підручник / Г.Б. Рудавська, І. В. Сирохман, Є.В. Тищенко. – К., 2010 р. – 250 с.

ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ

**Зяблова Ю.С., студент ОКР «Бакалавр» факультету ТХППКЗЕтаГ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Майонез – багатокомпонентний продукт на основі рідких рослинних олій і смакових добавок. Крім рослинної олії і води, до його складу входять яєчний порошок, цукор, гірчиця, оцет або лимонний сік, сухе молоко, сіль, прянощі. Серед різних приправ і соусів на жировій основі майонези займають провідне становище. У ньому є багато того, чого потребує організм людини: жири, білки, вуглеводи, мінеральні речовини. Майонез поділяють за групами на столовий, бутербродний та десертний майонези. Залежно від масової частки жиру майонез поділяють за видами на висококалорійний (понад 55 %), середньокалорійний (понад 40 % до 55 % включно) та низькокалорійний (від 30 % до 40 % включно) [1].

На сьогоднішній день існує досить широкий асортимент майонезної продукції та різноманітних домішок, які входять в рецептуру майонезів. Виробники майонезів не завжди правильно відображають маркування продукту, тим самим можуть вводити в обман споживачів, які мають право на повну та достовірну інформацію про продукт. Таким чином, можна сказати, що оцінка якості і відповідності маркування майонезів столових висококалорійних вітчизняних виробників вважається актуальною.

Маркування товару на зовнішньому ринку – це текст, умовні позначки або малюнок, які нанесені на упаковку і (або) товар, а також інші допоміжні засоби, призначені для ідентифікації товару або окремих його властивостей, для доведення до споживача інформації про виробників (виконавців), про кількісні і якісні характеристики товару. Маркування має забезпечувати покупців необхідною інформацією для того, щоб дати їм можливість зробити оптимальний вибір для своїх потреб, і воно має відповідати стандартам, бути зрозумілим для споживача [2].

Перевірка відповідності маркування здійснюється за ДСТУ 4487:2005 «Майонези. Загальні технічні умови» та Технічним регламентом.

Маркування майонезу за ДСТУ 4487:2005 «Майонези. Загальні технічні умови» повинно бути виконане державною мовою. На етикетці товару наноситься чітке маркування, яке повинно містити: назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва; повну назву майонезу; масу нетто (г, кг); склад майонезу, якщо він

виготовлений з декількох складників, із зазначенням переліку назв, використаних у процесі виготовлення інших продуктів харчування, харчових добавок із позначенням відповідного міжнародного символу «Е»; поживну цінність (вміст жиру, білків, вуглеводів у 100 г продукту) і калорійність 100 г продукту; кінцевий термін реалізації або дату виготовлення (число, місяць, рік) і термін придатності до споживання; умови зберігання; позначення нормативного документу; номер партії виробництва; штрих-код EAN [3].

Маркування харчових продуктів, згідно з Технічним регламентом, повинно містити таку обов'язкову інформацію: назву харчового продукту; склад харчового продукту із зазначенням кількості інгредієнтів (складників); кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру; часові характеристики придатності харчового продукту; умови зберігання харчового продукту; умови та рекомендації використання, якщо харчовий продукт потребує особливих умов використання; найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження і номер телефону імпортера; найменування та місцезнаходження і номер телефону підприємства, яке здійснює функції щодо прийняття претензій від споживача, у разі якщо цим підприємством не є виробник; номер партії виробництва; інформацію про наявність чи відсутність у складі харчового продукту генетично модифікованих організмів; поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г (100 мл) харчового продукту та енергетичної цінності (калорійності), вираженої в кДж та/або ккал на 100 г (100 мл) харчового продукту; застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів, якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я при його споживанні; позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується [4].

Для того, щоб перевірити відповідність маркування майонезів, представлених на одеському ринку, було вивчено асортимент даного виду продукції в таких торговельних мережах як: «Тарія В», «Копейка» та «Фуршет».

При огляді представленого асортименту, який наявний у торговельних мережах міста Одеси, можна сказати, що найбільш широко він представлений у супермаркеті «Таврія В», так як наявність товару даної групи у цьому супермаркеті більша (представлено десять торгових марок), ніж в інших супермаркетах (у супермаркеті «Копейка» представлено вісім торгових марок, а у супермаркеті «Фуршет» представлено сім торгових марок). В основному, асортимент торговельних мереж складається тільки з вітчизняних виробників. Асортимент іноземного виробника майонезу столового висококалорійного у місті Одеса представлений лише торговою маркою «Calve».

На підставі отриманих результатів вивчення асортименту для подальших досліджень було обрано три зразки вітчизняного майонезу і один зразок іноземного виробництва. Об'єктами дослідження було обрано чотири зразки майонезів столових висококалорійних з масовою часткою жиру 67 % наступних торгових марок: «Торчин Прованський», «Сонячна долина Провансаль», «Українська зірка Провансаль», «Calve Провансаль».

Результати перевірки зразків майонезів на відповідність маркування за ДСТУ 4487:2005 [3] всі чотири зразки майонезів мають повну інформацію щодо вимог ДСТУ 4487:2005 [3].

Результати перевірки зразків майонезів на відповідність маркування за Технічним регламентом: зразок №1 має повну інформацію на пакуванні згідно технічного регламенту. У зразках №2, №3 та №4 не вказано умови і рекомендації щодо використання

продукту та наявність чи відсутність у складі харчового продукту генетично модифікованих організмів.

Таким чином можна зробити висновок, що найбільш повніше та детальніше вимоги щодо маркування продукту описані у Технічному регламенті, порівняно з ДСТУ 4487:2005 [3].

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

Література

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. [Текст] / Булгакова О.В., Гордієнко Г.С., Василенко Л.Г. – Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 2010.
2. Шевченко В.В. «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»; СПб: ИНФРА, 2001
3. Майонези. Загальні технічні умови [Текст]: ДСТУ 4487:2005. – Чинний від 2006-10-01. Держспоживстандарт України, 2006. – 18 с.
4. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів [Текст]: Чинний від 28.10.2010. Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2010. – 17 с.

СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЇ СМЕТАНИ

**Клопотенко В.С., студент ОКР «Бакалавр» факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Виробництво і реалізація неякісної фальсифікованої та контрафактної продукції поряд з навмисним введенням споживача в оману щодо властивостей і походження продуктів може завдавати прямої шкоди здоров'ю населення і сприяє недобросовісній конкуренції на продовольчому ринку. Крім того, останнім часом стає все більш актуальною проблема неповної інформації на маркуванні харчових продуктів. Неправильні та необґрунтовані заяви виробників при етикетуванні продукції можуть стосуватися істотних якісних характеристик, харчової цінності або економічних показників продуктів, тобто безпосередньо зачіпати сферу безпеки і законних прав споживачів.

На сучасному етапі розвитку молочної індустрії вдосконалюються способи виробництва молочних продуктів та підготовки сировини для їх отримання. Останніми роками асортимент та виробництво кисломолочних продуктів значно збільшився. До кисломолочних продуктів безпосередньо відноситься сметана. Сметана згідно з державним стандартом України – це кисломолочний продукт, що виготовляють із нормалізованих пастеризованих вершків шляхом сквашування закваскою, яку готують на чистих культурах молочнокислих бактерій. Згідно з державним стандартом України кількість молочнокислих бактерій має бути не менше 10^7 в 1 г [1].

Потрібно відрізнити фальсифікацію, яка перетворює сметану в інший, але харчовий продукт від фальсифікації, яка істотно погіршує її харчові властивості. Якщо додається харчовий продукт – отримуємо сметану задовільної якості, а якщо це нетрадиційна харчова добавка, то вона загрожує погіршенням здоров'я людини в майбутньому [2].

Залежно від основних характеристик товару розрізняють фальсифікацію: асортиментну, якісну, кількісну, вартісну і інформаційну. Найбільш поширені перші два види фальсифікації. Будь-який вид фальсифікації обов'язково супроводжується вартісною та інформаційною фальсифікацією [3].

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	
Kruszelnicki 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	
Крикливець 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