

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ  
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,  
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:  
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених і студентів,  
присвяченої 50-річчю заснування ХДУХТ*

*У двох частинах*

*Частина 1*

*6 квітня 2017 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

I-66

*Редакційна колегія:*

*О.І. Черевко*, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Михайлова*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психолог. наук, доц.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, редактор; *Л.П. Малуц*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погужих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 1. – 463 с.  
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі, 2017

ISBN

## **Секція 7. ФОРМУВАННЯ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ І ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, МИТНІ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ**

### **ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ЦІЛЬОВОГО ВИКОРИСТАННЯ ПАРТІЙ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ**

**Бошканяну Х.О., гр. ТЗ-57, Ревенко А.А., асп.**  
Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **А.В. Борта,**  
д-р техн. наук, проф. **Г.М. Станкевич**  
Одеська національна академія харчових технологій

Найважливішою зерновою культурою в Україні є пшениця, особливо озима, яка на чорноземах дає добрі врожаї. Вона займає третину всієї площі зернових.

Відомо, що будь-яка зернова маса містить різні за крупністю зернини. Мілка фракція за своїми технологічними властивостями відрізняється від крупної і для неї характерними є низькі показники якості. При зменшенні розмірів зерна збільшується питома площа його зовнішньої поверхні, а, значить, підвищується вміст оболонки та алейронового шару, що обумовлює суттєве збільшення зольності та зниження натурності. Крім того, значна кількість смітної та зернової домішок, що присутні в зерновій масі пшениці, за розмірами відповідають розмірам її мілкої фракції.

Таким чином, присутність мілкої фракції в партії пшениці обмежує можливості підвищення її якості. З метою покращення властивостей пшениці та підвищення її класу мілку фракцію передбачено вилучати.

Тому метою проведення наукових досліджень є формування партій зерна різних показників якості і поліпшення економічного ефекту різних класів зерна за рахунок фракціонування.

У вихідному зерні та отриманих фракціях визначали такі показники якості: вологість, масу 1000 зерен, натурність, скловидність, число падіння, вміст і якість сирової клейковини, масову частку білка.

Змішуючи різне за якістю зерно, не тільки отримують борошно зі стабільними властивостями, а й досягають раціонального та ефективного використання сировини. Крім цього, метод змішування зерна різної якості можна використовувати і при формуванні партій зерна певних класів

Технологія фракціонування зерна дозволяє більш раціонально використовувати технологічний потенціал зерна та його запаси для власних потреб і на експорт. При змішуванні партій зерна пшениці різних класів відбувається підвищення показників якості та класу і при цьому можна отримати значний економічний ефект.

|  |     |
|--|-----|
| <b>Онищенко А.В.</b> (Керівн. <b>Г.А. Селютіна</b> ) Дослідження якості та безпечності редьки.....   | 200 |
| <b>Онищенко А.В.</b> (Керівн. <b>І.М. Беляєва</b> ) Формування якості та розширення асортименту смажених ковбас.....   | 201 |
| <b>Остренська К.І.</b> (Керівн. <b>Ю.А. Горяйнова</b> ) Фальсифікація виробів із шоколаду, методи її визначення .....  | 202 |
| <b>Павленко І.Р.</b> (Керівн. <b>Л.А. Прибилович</b> ) Проблеми захисту інтелектуальної власності в Україні.....   | 203 |
| <b>Риндіна А.О.</b> (Керівн. <b>В.О. Віннікова</b> ) Експертиза послуг закладу громадського харчування кав'ярні «Шоколадка».....                             | 204 |
| <b>Сібірякова К.С.</b> (Керівн. <b>О.О. Хоменко</b> ) Дослідження українського ринку рослинних олій.....   | 205 |
| <b>Удовиченко М.Д.</b> (Керівн. <b>Л.П. Малюк</b> ) Товарознавче оцінювання томатних соків, що реалізуються в торговельній мережі міста Харкова.....         | 206 |
| <b>Ходаковська Д.В.</b> (Керівн. <b>О.Д. Рачкован</b> ) Експертиза вин контрольованих найменувань за походженням .....                                       | 207 |
| <b>Холодна А.В.</b> (Керівн. <b>В.С. Ольховська</b> ) Товарознавче оцінювання якості грибних соусів.....   | 208 |
| <b>Шевцова О.С.</b> (Керівн. <b>Д.В. Березовський</b> ) Структура асортименту та якість карамелі, що реалізується в торговельній мережі міста Харкова.....   | 209 |
| <b>Шевченко А.М.</b> (Керівн. <b>Н.М. Гуржій</b> ) Вплив вірусу африканської чуми свиней на економіку сільського господарства України.....                   | 210 |
| <b>Шевченко М.О.</b> (Керівн. <b>Я.О. Бачинська</b> ) Товарознавча експертиза якості джемів, представлених у торговельній мережі міста Харкова.....          | 211 |
| <b>Шильнікова Ю.В.</b> (Керівн. <b>М.М. Чуйко</b> ) Товарознавча характеристика карамелі льодяникової різних виробників .....                                | 213 |
| <b>Щербак Т.А.</b> (Керівн. <b>В.О. Богомолів</b> ) Експертиза санаторно-курортних послуг .....  | 214 |
| <b>Щербак Т.А.</b> (Керівн. <b>А.А. Дубініна</b> ) Мікробіологічні хвороби томатів під час зберігання .....  | 215 |
| <b>Яновська М.М.</b> (Керівн. <b>Т.І. Барна</b> ) Споживчі показники консервованого зеленого горошку, що реалізується в роздрібних торговельних мережах..... | 216 |

### **Секція 7. ФОРМУВАННЯ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ І ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, МИТНІ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ**

|   |     |
|---|-----|
| <b>Бошканяну Х.О., Ревенко А.А.</b> (Керівн. <b>А.В. Борта, Г.М. Станкевич</b> ) Підвищення ефективності цільового використання партій зерна пшениці..... | 217 |
|---|-----|