

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
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. Капрельяц,
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: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 7

ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

Таблиця 2 – Результати дегустаційної оцінки ковбасних виробів

Номер зразків	Оцінка, балів					
	Зовнішній вигляд	Консистенція	Вигляд фаршу на розрізі	Смак та запах	Форма, розмір та товарна відмітка	Середня
1	5	5	5	5	5	5,0
2	5	4	5	4	5	4,6
3	5	5	5	5	5	5,0
4	5	5	4	3	5	4,4

В результаті проведеної органолептичної оцінки, було визначено, що всі зразки ковбас відповідають відмінній якості, ковбаси з додаванням у рецептуру аміду нікотинової кислоти мають найвищу кількість балів, що підтверджує позитивний вплив даної добавки на смакові властивості ковбасних виробів.

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

Література

1. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Родина Т.Г. – М.: Academia, – 2004. – 209 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОЇ СОЛОНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ НА ПРИКЛАДІ СЬОМГИ СЛАБОСОЛЕНОЇ

**Болгірєва К.С., студентка ОКР «Бакалавр» факультету ТХПШКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Уміння добувати рибу знайшло свою значимість ще на зорі розвитку людської цивілізації. Незалежно від своїх поживних властивостей і харчової цінності, ті види риби, яких більше, вважаються звичайними, а більш рідкісні – сприймаються, як риба делікатесна. Лосось, форель і сьомга представляють групу червоних риби, які крім своїх високих смакових якостей, мають дивовижні властивості при регулярному споживанні покращувати зір і роботу кровоносної системи, сприяють відновленню серцево-судинної і нервової систем організму. Відомо, що лососеві риби характеризуються високими смаковими властивостями, а також містять в своєму складі багато корисних для організму речовин, в тому числі поліненасичені жирні кислоти, жиророзчинні вітаміни, ряд мікроелементів. Враховуючи вищесказане, для дослідження якості в роботі було обрано зразки сьомги слабосоленої.

На першому етапі проведення товарознавчої оцінки проводили огляд асортименту сьомги слабосоленої у супермаркетах міста Одеси: «Таврія В», «Фуршет», «Метро». Дослідивши асортимент сьомги слабосоленої, можна зробити висновок, що асортимент у кожному супермаркеті представлені тільки чотири торговими марками. Представлені не тільки марки українських виробників, а і іноземних, з них представлена торгова марка «Санта Бремор». Пакують всю продукцію в термозбіжну плівку із застосуванням вакууму, дана упаковка зручна і добре зберігає слабосолену продукцію. Ціни і кількість риби відрізняється у кожного виробника.

Надалі для досліджень відібрали 3 зразки сьомги слабосоленої наступних торгових марок: «Master Fish», «Санта Бремор» і «Перлина Аляски». Слід зазначити, що лише третій зразок виготовлений за ГОСТ 7449-96, інші два – за технічними умовами.

Аналіз відповідності та повноти маркування споживчої тари проводився згідно з вимогами Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів. Інформація щодо маркування зрозуміла, повна, достовірна, надана в майже повному обсязі та представлена державною мовою. Але, у зразку № 3 не було вказано умов зберігання після відкриття, інформацію щодо місця походження риби і знаки сертифікації, а у зразку № 2 не вказана адреса потужностей виробництва. Тільки зразок № 1 має повну інформацію про продукт.

За якістю солону рибу всіх груп поділяють на 1-й і 2-й сорти. Обрані для дослідження зразки 1 сорту, що вказано на упаковці, і до них представлені такі вимоги: зовнішній вигляд – поверхня чиста, без зовнішніх пошкоджень, природного забарвлення, для окремих видів допускаються пожовтіння і інші відхилення; розбирання – правильне; консистенція – від соковитої до щільної; смак і запах характерні, без сторонніх присмаків і запахів.

Проведені органолептичні дослідження показали, що в зразках № 1 і № 2 поверхня має збитості луски. В зразку № 2 виявлена мазка консистенція, велика кількість м'язового соку. Запах в № 1 зразку при відкритті дуже солоний, у № 2 майже не відчутний і тільки зразок № 3 повністю відповідає вимогам. Смак у перших двох зразках характерний, але слабо виражений. У зразку № 3 смак приємний, пікантний.

Надалі перевіряли якість сьомги слабосоленої за фізико-хімічними показниками. Результати фізико-хімічних досліджень перевіряли з вимогами ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленые». Результати досліджень наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Результати фізико-хімічних досліджень сьомги слабосоленої

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Вимоги ГОСТ 7449-96
Маса нетто, г (відхилення від маси, вказаної на маркуванні, %)	125 (-3,85)	147 (-2)	175 (-2,78)	Зразок № 1 – $130 \pm 4,5\%$ Зразок № 2 – $150 \pm 4,5\%$ Зразок № 3 – $180 \pm 3\%$
Масова частка вологи, %	61,64	65,89	45,21	42-63 (рекомендації)
Буферна ємність, град.	60	60	70	Не нормується
Масова частка солі, %	7,02	7,02	6,43	4-8%

За результатами фізико-хімічних досліджень всіх зразків сьомги слабосоленої можна зробити висновок, що відхилення в масі нетто допустимі і не виходять за межі, зазначені на упаковці. Показники, які регламентуються ГОСТом, тобто масова частка солі, всі зразки відповідають високій якості. За показниками, які були дослідженні додатково, можна зробити висновок, що при дослідженні масової частки вологи, найбільший її вміст виявився в зразку № 2, який характеризувався мазкою консистенцією. В нормативному документі не нормується буферна ємність сьомги слабосоленої, але вона показує ступінь зрілості риби, який впливає на органолептичні показання. В літературі вказано, що нормальна буферність становить 65-70 град. За такими даними можна зробити висновок, що в зразку № 1 і № 2 буферна ємність менша, що значить про недозрілість риби. Зразок № 3 має вищу буферну ємність, що позитивно вплинуло на його органолептичні показники.

На підставі проведених досліджень нами сформульовано ряд рекомендацій і зауважень. Однією з важливих рекомендацій є розробка ДСТУ на слабосолену лососеву

рибу. Щодо зауважень, то виробник продукції ТМ «Master Fish» повинен покращити органолептичні показники, а саме: чистоту поверхні і солоність, що погано впливає і на аромат. Також важливо перевіряти дозрілість риби, так як представлений зразок був недозрілий. Виробник продукції ТМ «Санта Бремор» повинен не тільки вказати адресу потужностей виробництва, а і контролювати майже всі органолептичні і фізико-хімічні показники, так як вони не відповідають нормативним документам. Виробник ТМ «Перлина Аляски» повинен зазначити на своїй упаковці умови зберігання риби після відкриття і інформацію щодо місця походження риби, так як по всім іншим показникам він відповідає нормі. Всім виробникам потрібно контролювати з якої частини риби був зроблений солоний продукт, так як прихвостова частина найменш цінна в харчовому відношенні, також в ній багато сполучної тканини і кісток.

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

Література

1. Технічний регламент щодо маркування харчових продуктів. [Текст] / Дата введення 28.10.2010, затвердженого Наказом Держспоживстандарту України.
2. Рыба соленая. Технические условия. [Текст]: ГОСТ 7448-2006 / Дата введения 24.06.06, Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, – 10 с.
3. Пресервы из рыбы. Методы определения буферности [Текст]: ГОСТ 19182-2014 / Дата введения 01.01.2016, Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, – 8 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ ІГРИСТИХ ВИН

Щеголькова А.Є., студентка I курсу ОС «Магістр» ф-ту ММіЛ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Споживчі переваги – це інструмент вивчення попиту, який дозволяє виявити, які товари і в якій мірі затребувані у цільовій аудиторії. Рішення покупців щодо споживання конкретних благ і є основою створення ринкового попиту. Розуміння потреб свого потенційного покупця – ключ до отримання гарантованого прибутку.

Як показують дослідження, споживчі переваги є вираженням соціальної поведінки, яка все частіше асоціюється із звичками та способом життя в рамках одного покоління. За останні 10 років в США, Італії, Франції, Німеччині, Австралії та інших виноробних країнах було проведено ряд досліджень, що визначають ставлення Покоління Y, вони ж – Міленіум (народжені в 80-і й 90-і роки) до алкоголю і вину, в тому числі до ігристих вин [1].

Так, метою дослідження «Покоління Y та ігристі вина: міжкультурна перспектива було вивчення і порівняння представників покоління Y як споживачів шампанського та ігристих вин в п'яти англомовних країнах (Австралія, Нова Зеландія, ПАР, Великобританія і США). В результаті були зроблені наступні висновки щодо подібності поведінки споживачів усіх країн:

— ігристе вино сприймається як жіночий напій. Деякі респонденти-чоловіки відзначали, що почали пити його частіше під впливом своїх подруг;

РОЗДІЛ 7 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

МАРКЕРИ ЯКОСТІ І ТРИВАЛОСТІ ВИТРИМКИ КОНЬЯКІВ І МЕТОДИ ЇХНЬОГО ВИЗНАЧЕННЯ Стоцька А.П.	229
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ АРОМАТООБРАЗУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ С ПРИМЕНЕНИЕМ МУЛЬТИСЕНСОРНЫХ СИСТЕМ Очкурёва А.Ф.	230
ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КОНЬЯКІВ ТА БРЕНДІ Філоті К.М.	232
ПРИМЕНЕНИЕ МУЛЬТИСЕНСОРНЫХ СИСТЕМ ТИПА «ЭЛЕКТРОННЫЙ ЯЗЫК» В АНАЛИЗЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ Пукас А.С.	235
ЛАНТАНИДНЫЙ ЛЮМИНЕСЦЕНТНЫЙ МАРКЕР ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ Е 300 Деречина А.В., Комарницкая Ю.В.	237
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА МЕТОДОВ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СУММЫ ФЕНОЛЬНЫХ СОЕДИНЕНИЙ Король В.А.	238
ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ КОМП'ЮТЕРНОЇ КОЛОРИМЕТРІЇ ДЛЯ ОЦІНКИ КОЛЬОРУ МАЙОНЕЗУ Пугаєва С.А.	240
EVALUATION OF THE RADIATION SITUATION ON THE GRAIN PROCESSING ENTERPRISES OF KYIV Marharyta Labzhynska, Natalia Volodchenkova, Olexandr Hivrich	242
ОПРЕДЕЛЕНИЕ НИТРАТОВ В РАННИХ ОВОЩАХ Стахурская Ю.А., Крыжановская А.Ю., Бабич М.В.	244
ANALYSIS OF GROUND COFFEE QUALITY BY USING COFFEE CUPPING Sorokina K.	246
QUALITY AND FOOD SAFETY Stiba A.V.	247
СУЧАСНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ РИСОВОГО СОЛОДУ Сорокін А.С.	248
ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО Махлай А.І., Золотоверх К.В.	249
ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ Зяблова Ю.С.	250
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОЇ СОЛОНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ НА ПРИКЛАДІ СЪОМГИ СЛАБОСОЛЕНОЇ Болгірева К.С.	252

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко