

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

недолік, який проявляється в незначному сторонньому присмаці, зразок №2 має слабо виражений сортовий аромат. Недолік зразка №3 полягає в легкій опалесцентності.

За отриманим даними фізико-хімічних досліджень можна зробити висновок, що за вмістом спирту, масовою концентрацією титрованих кислот, масовою концентрацією заліза, масовою концентрацією летких кислот та масовою концентрацією цукрів досліджувані зразки відповідають ДСТУ 4806:2007 «Вина виноградні. Загальні технічні умови». За масовою концентрацією сірчистої кислоти зразки №1, №2 відповідають стандартам, а зразок №3 має не значне відхилення за вмістом вільної сірчистої кислоти.

Науковий керівник – д-р техн. наук, доцент Ткаченко О.Б.

Література

1. Закон України «Про виноград та виноградне вино» від 16 червня 2005 р. № 2662-IV – ВР.
2. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: навчальні матеріали онлайн [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.wineinlife.ru
3. Вина. Загальні технічні умови [Текст]: ДСТУ 4806:20007. – Чинний від 05.07.2007. – Держспоживстандарт України, 2007 – 15 с.

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА БЕЗДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕСИ

**Паніот С. М., студент ОКР «Бакалавр» факультету ТХПКЗЕТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Асортимент хлібобулочних виробів, які виробляються в Україні, досить широкий, однак виробів з підвищеними споживними властивостями для різних груп населення мало і їх частка в загальному об'ємі виробництва не перевищує 1-2 %. Беручи це до уваги можна зробити висновок, що важливим є розширення асортименту хлібобулочних виробів з підвищеними споживними властивостями. Одним з таких виробів являється бездріжджовий хліб [1].

Користь бездріжджового хліба полягає в тому, що він краще засвоюється і полегшує процес травлення, активізує роботу м'язів травної системи. Під час ферментації тіста закваска поглинає багато вуглеводів, тому вживання бездріжджового хліба не приводить до підвищення рівня цукру в крові, в той час як вживання дріжджового хліба може призводити до цього. Тривалий процес ферментації також приводить до того, що багато білків клейковини розкладаються на амінокислоти, що дозволяє споживати цей хліб тим, хто чутливий до глютену. Бездріжджовий хліб допомагає у профілактиці та лікуванні деяких захворювань шлунково-кишкового тракту, а також сприяє нормалізації обмінних і травних процесів. Дієтологи часто призначають бездріжджовий хліб як доповнення до лікувального харчування хворим на гіпертонію, атеросклероз, діабет, а також при запорах і ожирінні [1].

Ринок хліба України більше ніж на 99 % представлений продукцією вітчизняного виробництва. Однак, в цілому протягом останнього десятиліття по Україні спостерігається спад виробництва хліба та хлібобулочних виробів. Головні причини такого стану полягають у зменшенні кількості населення, зміні структури споживання, високому ступеню зносу устаткування, збитковості діяльності підприємств тощо.

У січні-травні 2015 року в Україні вироблено 488 тис. тонн хліба та хлібобулочних виробів, це на 13,1 % менше, ніж за аналогічний період 2014 р. В травні

2015 р. вироблено 103 тис. тонн хліба та хлібобулочних виробів, що на 12,5 % менше, ніж у травні 2014 р., але на 7,9 % більше квітневого показника [2].

Обсяги виробництва хлібобулочних виробів приведені в табл. 1.

Таблиця 1 – Обсяги виробництва хлібобулочних виробів

Рік	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Виробництво, тис. тонн	1978	1828	1808	1763	1686	1561	1357	1205,4

Аналіз сегментації виробництва за видами у 2015 році показав, що переважним на ринку України залишається сегмент «Хліб пшеничний» (38,6 % від загального обсягу виробництва). Друге місце займає «Хліб житньо-пшеничний і пшенично-житній» (30,3 %). Замикають трійку лідерів «Вироби булочні» (21 %).

Об'єктами досліджень були обрані три зразки бездріжджової продукції, придбані в різних торгових точках: хліб формовий «Гомельський» на хмелювій заквасці, хліб «Міллівілл» бездріжджовий висівковий, хліб органічний бездріжджовий пшеничний.

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що хліб формовий «Гомельський» відповідає за органолептичними показниками всім вимогам ДСТУ 4587:2006 «Вироби булочні. Загальні технічні умови» [3]. Хліб «Міллівілл» не відповідає вимогам органолептичних показників якості за станом поверхні та станом м'якушки. Хліб органічний бездріжджовий пшеничний відповідає вимогам ДСТУ 4587:2006 за органолептичними показниками, такими як форма, поверхня, колір, стан м'якушки, та не відповідає за показниками смаку та запаху.

Результати фізико-хімічної оцінки трьох досліджуваних зразків хліба наведено у табл. 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники якості

Назва показника	Хліб «Гомельський» (борошно вищого гатунку)	Хліб «Міллівілл» (борошно вищого гатунку та 1 сорту)	Хліб органічний (борошно 1 сорту)	Вимоги ДСТУ 4587:2006 «Вироби булочні. Загальні технічні умови»
Вологість м'якушки, %	36,6	39,4	38,4	Вищого сорту: 34,0-45,5 I сорту: 34,0-44,0 Суміш вищого та I сортів: 34,0-45,5
Кислотність м'якушки, град	2	1,7	1,2	Вищого сорту: не більше 3,5 I сорту: не більше 4 Суміш вищого та I сортів: не більше 4
Пористість м'якушки, %	78	72,3	74	Вищого сорту: не менше 68 I сорту: не менше 65 Суміш вищого та I сортів: не менше 66

Отже, всі досліджувані зразки відповідають за фізико-хімічними показниками якості вимогам ДСТУ 4587:2006 «Вироби булочні. Загальні технічні умови».

При оцінці якості хліба було також проведено дослідження пакування та маркування. В результаті ідентифікації встановлено, що упаковка хліба формового «Гомельського» на хмельовій заквасці виготовлена з поліпропілену. Хліб «Міллівільль» бездріжджовий висівковий був представлений на прилавку без упаковки, але поряд знаходились паперові пакети для можливості самостійного пакування товару споживачами. При дослідженні матеріалу упаковки хліба органічного бездріжджового пшеничного встановлено, що цим матеріалом є поліпропілен.

Під час аналізу маркування упаковки було встановлено, що маркування хліба формового «Гомельського» відповідає вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів. Хліб «Міллівільль» реалізувався без упаковки, але на прилавку знаходився ярлик з маркуванням, яке відповідає вимогам Технічного регламенту. Маркування хліба органічного бездріжджового не містило всіх необхідних елементів, встановлених вимогами Технічного регламенту.

Науковий керівник – д-р техн. наук, Мардар М. Р.

Література

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник [Текст] / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. – К.: Лібра, 2007. – 600 с.
2. Державна служба статистики України: виробництво основних видів промислової продукції [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Вироби булочні. Загальні технічні умови [Текст]: ДСТУ 4587:2006. – Чинний від 23.08.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 16 с.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ І БРЕНДІ

**Петречко Т. М., студент ОКР «Магістр» товарознавчо-комерційного факультету
Львівська комерційна академія, м. Львів**

Формування асортименту коньяків і брендів залежить, в основному, від використаної сировини, витримки коньячних спиртів та отримання готового купажу на їх основі.

Коньячні спирти, отримані в результаті перегонки виноградного вина, рідко бувають однакової якості. Ряд причин впливає на якість коньячного спирту: сорт винограду, ґрунт, клімат, зрілість і якість винограду, метеорологічні умови та ін. Чимале значення має також і технологія перегонки і апарат, на якому проводилася дистиляція. Тому першою операцією, яку проводить коньячний майстер після дистиляції, є сортування спиртів, а потім їх егалізація.

Результати досліджень показують, що коньячний спирт з виноматеріалів, настояних на меззі, більш збагачений леткими і нелеткими компонентами, а у свіжовідіганому спирті вміст ароматичних альдегідів (ванілін, бузковий та ін.) значно вище, ніж в контролі. Дослідний зразок коньячного спирту в порівнянні з контрольним відрізняється приємним розвиненим ароматом і досить гармонійним м'яким смаком (дегустаційна оцінка 8,6 бала проти 7,8-8,2 бали в контролі) [1].

За відомою технологією пару з котельні подають у нижню частину перегінної колони через барботер. Виноматеріал з напірної ємності через ротаметр подають у дефлегматор, у вигляді теплообмінника з горизонтальними трубами, по яких рухається

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 Недзвецький А.П., Табачок О.В., Логацова А.С.	316
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА БЕЗДРІЖДЖОВОГО 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.Л.	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