

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ

ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ
РАДИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених, присвяченої 50-річчю заснування
Харківського державного університету харчування
та торгівлі*

24 травня 2017 року

Харків
ХДУХТ
2017

УДК 338.439.5:613.2
ББК 65.431.31
С 91

Редакційна колегія:

Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; Янчева Л.М., канд. екон. наук, проф.; Михайлов В.М., д-р техн. наук, проф.; Одарченко А.М., д-р техн. наук, проф.; Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.; Одарченко М.С., канд. техн. наук, проф.; Головка М.П., д-р техн. наук, проф.; Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.; Сорокіна С.В., канд. техн. наук, доц.; Карбівнича Т.В., канд. техн. наук, доц.

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

Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів, ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2
ББК 65.431.31

Видається в авторській редакції

ISBN

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

Мерцалова Т.С. (Керівн. Карбівнича Т.В.) Вплив теплової обробки та заморожування на склад буряка столового.....	86
Новосельцева В.В. (Керівн. Коваленко О.О.) Харчові відходи як перспективні біосорбенти.....	87
Офіленко Н.О. Актуальність і безпечність використання барвників в харчових продуктах.....	88
Панченко А.А. (Керівн. Кайнаш А.П.) Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування.....	89
Синиця О.В. (Керівн. Віннікова Л.Г.) Подовження терміну придатності делікатесних м'ясних продуктів.....	90
Тацій Т.О. (Керівн. Карбівнича Т.В.) Аналіз впливу основних складових компонентів жувальної гумки на організм людини.....	91
Тацій Т.О. (Керівн. Сподар К.В.) Визначення якості деяких зразків апельсинового соку, що представлені на ринку України.....	92
Тищенко М.О. (Керівн. Василець К.К.) Екологічний моніторинг та раціональне використання природних ресурсів.....	93
Тулупов М.С. (Керівн. Павлова В.А.) Визначення конкурентоспроможності підприємства.....	94
Усенко Д.О. (Керівн. Одарченко М.С., Соколова Є.Б.) Сучасні методи зберігання птиці за допомогою заморожування.....	95
Хоменко Ю.О. (Керівн. Губа Л.М.) Сучасний асортимент етноодягу.....	96
Шамало Л.А. (Керівн. Назаренко В.О.) Проблеми безпечності морозива вітчизняного виробництва.....	97
Шевчук Г.М. (Керівн. Карпенко З.П.) Дослідження способів фальсифікації натурального молока.....	98
Шевчук Г.М. (Керівн. Одарченко М.С.) ТОП 5 найнебезпечніших продуктів харчування.....	99
Шляхтенко А.О. (Керівн. Доценко Н.В.) Спортивне харчування – перспективний напрямок ресторанного бізнесу.....	100

Секція 4.

ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ ТА СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

Білогаш І.О. (Керівн. Орлова В.М.) Українська органічна продукція: необхідність чи вдалий рекламний захід?.....	101
--	-----

ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ ДЕЛІКАТЕСНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Синиця О.В., гр.ТМ-57

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор **Віннікова Л.Г.**,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Актуальним питанням на сьогоднішній день є управління процесом мікробіологічного псування продукту та збереження якісних характеристик м'ясної продукції протягом якомога більшого терміну.

Використання бар'єрних технологій у процесі виготовлення м'ясних делікатесних продуктів дозволяє збільшити термін їх придатності. Правильно підібране чергування «бар'єрів» призводить до того, що мікробна клітина тривалий час знаходиться в стані порушеного гомеостазу і витрачає свої внутрішні сили на виживання, а не на розмноження. Одним із важливих «бар'єрів» є використання вакуумної упаковки. Вакуумна упаковка - це герметична споживча тара, з якої викачане повітря і в результаті тиск в середині упаковки нижче атмосферного. Переваги даної упаковки в наступному: відсутність кисню уповільнює процес окислення; герметична плівка захищає продукт від росту аеробних мікроорганізмів та знижує інтенсивність розвитку небажаної мікрофлори; істотно подовжуються терміни зберігання упакованого продукту.

Проте при упаковці відбувається повторна контамінація мікрофлорою поверхні м'ясного продукту, що може стати стартовою умовою для подальшого розвитку небажаної мікрофлори і лімітувати термін його придатності. Вирішенням даної проблеми може стати повторна короткочасна теплова обробка готового упакованого продукту. Початкові дослідження у даному напрямку показали, що використання повторної короткочасної теплової обробки упакованого продукту (пост-пастеризації) ефективно впливає на зниження кількості мікроорганізмів на поверхні продукту.

Метою нашого дослідження є встановлення раціональних режимів теплової обробки упакованого в вакуум м'ясного делікатесного продукту. Складність цього питання у тому, що при тривалому надмірному нагріванні продукт змінює свої фізико-хімічні і органолептичні властивості. Надмірне нагрівання призводить до зміни хімічного складу, смаку, консистенції. На даний момент в Одеській національній академії харчових технологій проводяться дослідження по встановленню оптимальних параметрів процесу пост-пастеризації делікатесних м'ясних продуктів.