

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

ТМ «Humana» (Германия) имеет небольшой выбор безмолочных и большой выбор молочных каш. Каша с фруктовыми добавками не имеют кусочков фруктов, поэтому не требуются навыки жевания у ребенка. Все каши содержат минералы и витамины, молочные каши содержат пальмовое масло. На упаковках каш четко указано, какая каша не содержит глютен.

В качестве безглютеновой каши в ТМ «Semper» (Турция) есть только одна каша – кукурузная с яблоком, тыквой и абрикосом, так как только на ней производителем указано, что глютен отсутствует. В ассортименте имеется несколько рисовых каш, но производитель не гарантирует отсутствия глютена.

Ассортимент ТМ «Малютка» (Россия) включает три безмолочные каши и большой ассортимент молочных каш с фруктами и без. Каша содержит 13 витаминов, семь минералов и мальтодекстрин. Молочные каши содержат сахар, соевый лецитин и пальмовое масло. Безмолочные каши имеют следы молока. Безглютеновые молочные и безмолочные каши могут иметь следы глютена, его количество незначительное, но при тяжелом течении заболевания их употребление может повысить риск обострения.

Таким образом, разнообразный ассортимент безглютеновых каш промышленного производства в настоящее время позволяет обеспечить полноценным, разнообразным и вкусным питанием детей, страдающих целиакией или пищевой непереносимостью, рацион которых бывает порой достаточно скудным.

Научный руководитель – канд. с.-х. наук, доцент Череватая Т.М.

Литература

1. Бельмер С. А. Непереносимость глютена и показания к безглютеновой диете / С. Бельмер, А. Хавкин // Врач. – 2011. – № 5.
2. Лазарева Т. С. Целиакия у детей и подростков // Вопр. современной педиатрии. – 2008. – Т. 7, № 4.

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ

Кулеша В.І., студентка ОКР «Магістр» факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Ринок хліба та хлібобулочних виробів – одночасно один з найскладніших та найважливіших у нашій країні продовольчих ринків. У сумарному обсязі продукції всієї харчової промисловості України хлібопекарська галузь займає одне із провідних місць, а частка хлібопродуктів у раціоні населення України складає близько 15 %, що дозволяє вважати їх одними з основних продуктів харчування [1].

Основною особливістю ринку хліба і хлібобулочних виробів України є майже стовідсоткове забезпечення продукцією вітчизняного виробництва. Через обмеженість в часі за термінами зберігання та реалізації імпорту даної групи товарів складає невелику частку, що дає змогу вітчизняним виробникам уникати конкуренції із закордонними.

Останніми роками ринок хліба та хлібобулочних виробів України демонстрував переважно негативну динаміку. За підсумками другого півріччя 2015 року виробництво хлібобулочних виробів в Україні склало 646,5 тис. тонн, що на 13,6 % менше, ніж за аналогічний період 2014 року [2].

Це скорочення було обумовлено наступними факторами:

— зниженням купівельної спроможності населення, про що свідчить падіння обсягів роздрібного товарообігу, яке склало в 2015 році 21 % (за даними Держкомстату);

— зростанням цін на хлібобулочні вироби, яке обумовлене девальвацією гривні;
 — втратою ринків збуту і зупинка виробничих потужностей на окупованій території Автономної республіки Крим та частини зони проведення антитерористичної операції [2].

У зовнішній торгівлі України хлібом та хлібобулочними виробами переважає експорт (рис. 1).

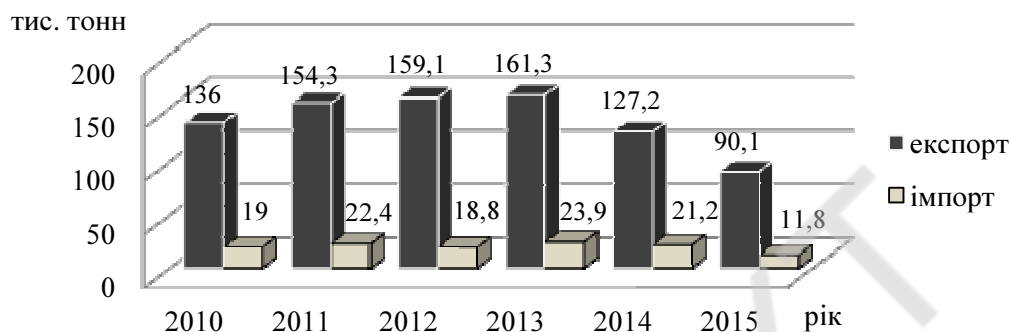


Рис. 1 – Обсяги зовнішньої торгівлі за 2010-2015 рр.

Протягом 2010-2013 рр. експорт хліба та хлібобулочних виробів в Україні демонстрував динаміку зростання, після чого у 2014-2015 рр. сталось значне зниження об'ємів експорту [6]. Основною причиною даного явища можна назвати скорочення потужностей виробництва у даний період та складну економічну ситуацію.

За 2010–2013 рр. імпорт хліба і хлібобулочних виробів також зростав: збільшився в 1,25 рази. Після 2013 року також можна спостерігати зменшення об'ємів імпорту в 2 рази, що каже про негативну динаміку ринку [2].

У структурі експорту українського хліба і хлібобулочних виробів найбільшу частку займали і займають країни СНД. До 2014 року Російська Федерація була основним споживачем української продукції. У 2015 році ситуація докорінно змінилась і основними споживачами стали Казахстан (30,7 %), Республіка Молдова (15 %) та Білорусь (11,2 %).

Найбільш популярною імпоротною продукцією на ринку хліба та хлібобулочних виробів України залишається продукція Російської Федерації, яка за підсумками 2015 року становить 51,2 % від загального імпорту в Україну. Також значна частка імпорту припадає на європейські країни: Німеччину, Польщу, Болгарію, Литву, Італію [2].

Асортиментний перелік товарів даної групи постійно розширюється за рахунок нетрадиційних видів хліба. Останнім часом спостерігаються стрімкі темпи розвитку ринку хлібобулочних напівфабрикатів. Практично кожен великий виробник класичного хліба в Україні пробує себе й у сегменті «заморозки». Таким способом виробники намагаються диверсифікувати виробництво хліба.

Сегмент заморожених хлібних напівфабрикатів в Україні знаходиться на стадії розвитку, а культура споживання даної продукції ще формується. Основна перевага заморожених напівфабрикатів – можливість транспортувати на великі відстані і зберігати в замороженому вигляді досить тривалий час [3].

Світовий ринок замороженої хлібної продукції розвивається набагато швидше ринків держав пострадянського простору. В Європі заморожений хліб сьогодні займає близько 80 % всього хлібного ринку. Велика частина заморожених хлібопродуктів продається в роздробі – 30-35 % [3].

В Україні спеціалісти прогнозують щорічний приріст ринку замороженого хліба вдвічі. Оскільки ринок заморожених хлібобулочних виробів саме формується, то для нових учасників ринку він відкритий. На цьому ринку простежуються великі перспективи [3].

За підсумками проведених досліджень можна зробити висновок, що ринок хліба і хлібобулочних виробів займає важливе місце в харчовій промисловості України. На ринку спостерігаються такі тенденції:

1) концентрація виробництва і створення великих об'єднань, які контролюють 50% ринку;

2) поява дрібних підприємств, що спеціалізуються на випуску переважно тих видів хлібобулочних виробів, на які не поширюється держрегулювання цін;

3) розширення асортименту продукції основними виробниками за рахунок продукції функціонального призначення.

Перспективними напрямками розвитку ринку є:

— технологічне переозброєння підприємств шляхом заміни застарілого устаткування і впровадження нових технологій;

— збільшення обсягів реалізації продукції та розширення асортименту для кращого задоволення потреб споживачів;

— випуск нових нетрадиційних видів продукції з метою підвищення прибутковості галузі та відкриття нових ринків збуту української продукції.

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

Література

1. Ралко О. С. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України [Текст] / О. С. Ралко // Проблеми науки. – 2012. – № 8. – С. 39-44.
2. Ринок хлібобулочних виробів, підсумки 2015 року [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://ar-group.kiev.ua/novosti/70-rynok-khlebobulochnykh-izdelij-itogi-2015g>.
3. Соколов А. Обзор рынка замороженных хлебных полуфабрикатов Украины [Текст] / А. Соколов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 5. – С. 14-17.

АНАЛІЗ СИРОВИННОЇ БАЗИ КОШТОВНОГО КАМІННЯ УКРАЇНИ

**Кулеша В.І., студентка ОКР «Магістр» факультету ТХПКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Україна входить до числа держав, які володіють багатими та різноманітними корисними копалинами.

Недостатня вивченість та нераціональне використання сировини робить актуальним питання аналізу сировинної бази коштовного каміння України з метою виявлення перспектив розвитку даної галузі.

У нас час кількість розвіданих і таких, що експлуатуються, родовищ коштовного каміння невисока – менше 10. На території нашої країни видобувається дорогоцінне каміння ювелірної якості (хоч і в незначній кількості) та каміння для промислового використання – алмази, корунди (сапфіри та рубіни), берили (смарагди), топази тощо, а також облицювальне каміння [1]. Зокрема, в Україні є такі різновиди каменів-самоцвітів: бурштин, алмаз, топаз, берил, рубін, халцедон, агат, тигрове, котяче та со-

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	
Kruszelnicky 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	
Крикливоць 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