

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2017

ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРЕСЕРВІВ З МОРЕПРОДУКТІВ

Памбук С.А., к.т.н., Каменева Н.В., к.с-г.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій

Пресерви з морепродуктів – це товарна група закусочних продуктів, розфасованих і оброблених засоленою сумішшю, герметично закритих в банки, які зазнали дозрівання (але не стерилізації) і тому вимагають строгого дотримання безперервності холодильного ланцюга з моменту виготовлення до споживання. Завдяки відсутності термічної обробки, у продукті зберігаються вітаміни, нестійкі до температури, а також смакові якості [1].

В багатьох країнах світу морепродукти вважаються делікатесом і відіграють важливу роль у раціоні харчування людини. Морепродукти є найкращим дієтичним джерелом йоду, селену і фтору для людини. Крім того містять помірну кількість заліза, цинку та магнію. Сума заліза, що міститься в них припадає близько на 30 – 50 % від кількості заліза, що міститься в червоному м'ясі.

Останнім часом спостерігається недостатній попит на пресерви з морепродуктів. Враховуючи те, що пресерви мають велике значення у харчуванні населення, а також цінний хімічний склад морепродуктів вважається, що розширення асортименту пресервів з морепродуктів дозволить збільшити попит на дану групу товарів, сприятиме здоровій конкуренції та забезпеченню споживачів високоякісною продукцією.

Розглянувши асортимент пресервів з морепродуктів в торговельних мережах м. Одеса дійшли висновка, що у всіх торговельних мережах асортимент пресервів з морепродуктів представлений невеликою кількістю найменувань – від 4 до 6. Основні торгові марки, які представляють асортимент пресервів з морепродуктів це «Водний Мир», «Санта Бремор», «Норден», «Кароліна», «Вігіланд». Асортимент пресервів формується такими видами сировини як кальмар (в більшості випадків), в меншій кількості – мідії, восьминогі, а також сумішшю різних видів сировини – морський коктейль. Заливки для пресервів з морепродуктів представлені зовсім нерізноманітно: олією рослинною, рідше маринадом.

В ході ознайомлення з невеликим асортиментом пресервів з морепродуктів зрозуміло, що має сенс його розширяти за допомогою різноманітності соусів чи заливок. Застосування різних соусів дозволяє випускати пресерви практично в необмеженому асортименті, з різними смаковими властивостями, а попередня обробка та фасування в дрібну тару робить продукт привабливим для споживача. Основною сировиною для виробництва пресервів обрано кальмари. М'ясо кальмарів відрізняється високою харчовою цінністю, профілактичними і лікувальними властивостями. За поживною цінністю продукти з кальмарів аналогічні яйцям, молоку, значно перевищують поживну цінність м'яса наземних тварин і риби. М'ясо їх відрізняється високим вмістом білка (до 23 %), у складі якого переважають біологічно поживні незамінні амінокислоти: аргінін, триптофан, тирозин, цистин, гістидин [2, 3].

З метою розширення асортименту пресервів було запропоновано рецептури пресервів з кальмарів в різних соусах. Було обрано 5 видів заливок: тартар, часниковий, томатний, кисло-солодкий, в ароматизованій олії. Для оцінки запропонованих і приготованих в лабораторних умовах соусів була розроблена 100-бальова шкала. За розробленою бальною шкалою була проведена дегустація обраних соусів. Статистична обробка результатів дегустації показала, що думка експертів була в цілому узгодженою, але питання викликав смак соусів № 3 (томатний) та № 5 (ароматизована олія), які дегустатори оцінили від максимальної оцінки до задовільної.

Після проведення дегустації було розраховано комплексний показник якості соусів для встановлення доцільності їх використання при виробництві пресервів з морепродуктів. Результати розрахунків комплексного показника якості соусів показали, що всі приготовані соуси доцільно використовувати при виробництві пресервів з кальмарів, оскільки вони

характеризуються високою якістю, а саме: зразки соусів № 1 (тартар), № 2 (часниковий) та № 4 (кисло-солодкий) відповідають відмінній якості, зразки соусів № 3 (томатний) і № 5 (ароматизована олія) – добрій якості. Найбільш смачним виявився часниковий соус. Отже було прийнято рішення виготовити п'ять зразків пресервів для дегустації з соусами тартар, часниковий, томатний, кисло-солодкий, а також пресерви в ароматизованій олії.

Для органолептичної оцінки пресервів була розроблена 100-балова шкала. При її складанні було враховано, що зона позитивних оцінок повинна складати не менше 80 %.

Коефіцієнти вагомості використовуються у зв'язку з різною значущістю одиничних показників в загальному сприйнятті товарної якості продукції. Для призначення коефіцієнтів вагомості перш за все повинні бути виділені головні показники, що відображають здатність продукції виконувати основне призначення. Таким чином, найважливішими показниками для пресервів було обрано – зовнішній вигляд, смак, запах та консистенція. Було вирішено, що сума коефіцієнтів вагомості повинна складати 20, щоб 5-ти бальні шкали при будь-якій кількості показників трансформувалися в 100 бальні.

Апробацію проводила група дегустаторів, оцінюючи п'ять зашифрованих зразків пресервів з кальмарів. Зразки були представлені в окремих баночках і зашифровані під номерами від 1 до 5. Оцінюючи показники продукції, дегустатори зіставляли їх характеристики із запропонованою баловою шкалою.

Була встановлена категорія якості оцінюваної продукції, яку наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Категорії якості для пресервів з кальмарів

Відмінна якість	100 – 81 балів
Добра якість	80 – 61 балів
Задовільна якість	60 – 40 балів
Незадовільна якість	Нижче 40 балів

Після проведення дегустації було оброблено і проаналізовано результати дегустації експертів. На основі розробленої балової шкали була проведена дегустація. Членами дегустаційної комісії було визначено, що за всіма органолептичними показниками якості, найкращими виявились зразки пресервів з кальмарів, № 1 (соус тартар) знаходиться в межах відмінної якості – 93,2 балів та зразок № 2 (соус часниковий) знаходиться в межах відмінної якості – 94,0 бали, зразок № 3 (томатний соус) знаходиться в межах доброї якості – 71,0 бали, зразок № 4 (кисло-солодкий соус) – в межах доброї якості – 65,4 балів та зразок № 5 (соус з олії) – в межах задовільної якості – 52 бали. Отже можна запропонувати розширити асортимент пресервів з морепродуктів випуском пресервів з кальмарів в соусах тартар та часниковому соусі. Також пропонується провести додаткове анкетування для виявлення переваг споживачів стосовно даної групи продукції.

Література

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. [Текст]: Підручник. – 4-е вид, переробл. і доп. – Київ: Лібра, 2007. – 600 с.
2. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов // [Текст]: Учебник для вузов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007, – 400 с.
3. Старенчук В. Дослідження характеристик споживчих напівфабрикатів // Вісник КНТЕУ. – 2008. – С. 157-159.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВОГО ГІДРОЛІЗАТУ З РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ Герасим Г.С., Патюков С.Д.....	153
ЗАПРОВАДЖЕННЯ КИСЛОТНОЇ ОБРОБКИ ЯК ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧОГО СПОСОБУ ЗНЕВОДНЕННЯ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ Кушніренко Н.М.....	154

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ»

КОРЕЛЯЦІЙНИЙ АНАЛІЗ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ВИЖИВАННЯ МІКРОМІЩЕТІВ В ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ СИРОПАХ Осипова Л.А., Кирилов В.Х., Худенко Н.П., Сугаченко Т.З.....	156
КОНЦЕПЦІЯ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ ВИНА Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	158
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ КРІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ Осипова Л.А., Радіонова О.В.....	159
ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ХОЛОДНОЇ МАЦЕРАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ДЛЯ БІЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Ходаков О.Л., Осипова Л.А., Лисенко О.С.....	161
СЕНСОРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН КАБЕРНЕ-СОВІНЬЙОН, ОТРИМАНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ АВТОХТОННИХ ШТАМІВ ВИННИХ ДРІЖДЖІВ <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> Мулюкіна Н.А., Бойчук О.О., Тарасова В.В.....	162
ВПЛИВ КРІОГЕННОЇ ЕКСТРАКЦІЇ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ШАБСЬКОГО ТЕРУАРУ Остапенко В.А., Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж.....	164
ПРИРОДНІ ПОЛІКОМПОНЕНТНІ БІОСТИМУЛЯТОРИ ТА ЯКІСТЬ ВИНОГРАДУ І ВИНА СОРТУ АЛІГОТЕ Ткаченко О.Б., Каменева Н.В.....	166
ОСОБЛИВОСТІ БІЛКОВОГО МЕТАБОЛІЗМУ ДРІЖДЖІВ У ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОМАТЕРІАЛІВ ІЗ СИРОВИНИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М., Пашковський О.І., Трач О.В.....	168
ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СКЛАДІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	170
ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ Григор'єв Є.О., Килинчук О.Є.....	171
УЧАСТЬ УКРАЇНИ У СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКІЙ ДУЗІ СТОЛИЦЬ ЯК СКЛАДОВА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ Олійник В.Д., Іванов А.М.....	172

СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА, ЕКСПЕРТИЗА ТА ТОВАРОЗНАВСТВО»

НЕДОЛІКИ ДСТУ 4700:2006 «КОНЬЯКИ УКРАЇНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» Кіров І.М., Когут С.Г.....	173
АНАЛІЗ ЗМІН НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ УКРАЇНИ ЩОДО ПРОДУКТІВ ЗАХИЩЕНИХ ГЕОГРАФІЧНИМ ЗАЗНАЧЕННЯМ Ткаченко О.Б., Батраков О.О.....	175
ДЕФІНІЦІЇ: «ТОРГІВЛЯ», «КОМЕРЦІЯ», «БІЗНЕС», «ТОРГІВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО», ЇХНЄ ВІДНОШЕННЯ ДО ТОВАРОЗНАВСТВА Кіров І.М., Когут С.Г.....	178
ГРИБОСТІЙКІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ, ОБРОБЛЕНИХ БІОЦИДНИМИ РЕЧОВИНАМИ Мартиросян І.А.....	180
ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРЕСЕРВІВ З МОРЕПРОДУКТІВ Памбук С.А., Каменева Н.В.....	182
ДОСЛІДЖЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Гарбажій К.С.....	184

СЕКЦІЯ «ЕКОЛОГІЯ ТА ПРИРОДООХОРОННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ СИСТЕМ УТИЛІЗАЦІЇ СТІЧНИХ ВОД Шевченко Р.І., Крестінков І.С.....	186
---	-----

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 15 від 25.04.2017 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгоров

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор