

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

## РЕЗУЛЬТАТИ КОМПЛЕКСНОЇ ОЦІНКИ УКРАЇНСЬКИХ СТОЛОВИХ ВИН, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ОДЕСИ

Недзвецкий А.П., Табачок О.В., Логачова А.С., студенти ОКР «Бакалавр»  
факультету ТХППКЗЕТ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вино – алкогольний напій, вироблений з винограду, міцність якого набувається внаслідок спиртового бродіння роздушених ягід або свіжовіджатого соку, а в разі виго-товлення вин кріплених – підвищується шляхом додавання спирту етилового [1].

Виноградне вино – це складний колоїдний продукт, що складається з множини органічних речовин: води, цукру, спирту, вітамінів, дубильних, білкових, фарбувальних кислот, мінеральних і ароматичних компонентів. При дотриманні технології виробництва в складі вина зберігаються всі корисні речовини свіжої ягоди.

Вино знижує ризик розвитку ішемічної хвороби серця, що в свою чергу призводить до зниження ризику серцевих нападів. Ризик інфаркту знижується на 30-50 %. Воно допомагає у травленні, нормалізує обмін речовин, спалює жири, зменшує ризик розвитку раку, зміцнює кістки, знижує кров'яний тиск, знижує ризик утворення каменів у нирках, знімає напругу, покращує сон і пам'ять, уповільнює прогресування хвороб Паркінсона і Альцгеймера, збільшує тривалість життя, має омолоджуючий ефект [2].

Метою даної роботи є товарознавча оцінка якості тихих столових вин, визначення відповідності нормативним документам товарознавчих характеристик вин вітчизняного виробництва, що реалізуються на ринку України.

Об'єктами досліджень було обрано:

- Столові сухі виноградні вина ПАТ «Коблево»:
  - зразок №1 - вино виноградне ординарне столове сухе сортове червоне Каберне
  - зразок №2 – вино виноградне ординарне столове сухе сортове біле Шардоне
  - зразок №3 – вино виноградне ординарне столове сухе сортове біле Совіньйон
- Столові сухі виноградні вина ТОВ «Агро-Дар»:
  - зразок №1 – вино виноградне ординарне столове сухе сортове червоне Каберне
  - зразок №2 – вино виноградне ординарне столове сухе сортове біле Шардоне
  - зразок №3 – вино виноградне ординарне столове сухе сортове біле Совіньйон
- Столові сухі виноградні вина на розлив ТОВ «Таїрове»:
  - зразок №1 – «Виноробна станція» ординарне столове сортове червоне вино
  - зразок №2 – «Сухолиманське Виноробна станція» ординарне столове сортове біле вино
  - зразок №3 – «Шардоне Виноробна станція» ординарне столове сортове біле вино

В зразках вин, відібраних для експертизи, були досліджені такі показники якості:

- органолептичні: прозорість, колір, смак і аромат(букет)
- фізико-хімічні: об'ємна частка етилового спирту, масова концентрація цукрів, масова концентрація титрованих кислот, масова концентрація летких кислот, масова концентрація сірчистої кислоти, масова концентрація заліза.

Результати дегустації представлені в табл. 1.

**Таблиця 1 – Органолептична оцінка якості виноградних вин**

Виробник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Вимоги ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови» [3]
<b>Прозорість</b>				
ПАТ «Коблево»	Злегка каламутне	Прозоре з блиском	Прозоре з блиском	Прозорі з блиском, без осаду і сторонніх включень
ТОВ «Агро-дар»	Прозорий з блиском, без осаду і сторонніх включень	Прозорий з блиском злегка помітним осадом і сторонніх включень	Прозорий з блиском злегка помітним осадом і сторонніх включень	
ТОВ «Таїрове»	Прозоре, без блиску та сторонніх включень, злегка опалесцентне	Прозоре з блиском, без сторонніх включень	Прозоре з блиском, без сторонніх включень	
<b>Колір</b>				
ПАТ «Коблево»	Рубіновий, злегка водянистий	Золотистий, насичений	Солом'яний, насичений	Білі: від світло-солом'яного, зеленуватого до світло-золотистого. Червоні: від червоного до темно-червоного різних відтінків
ТОВ «Агро-дар»	Брудний червоний колір	Світло-солом'яний колір	Жовтий з легким золотим відтінком	
ТОВ «Таїрове»	Рубіновий	Світло-солом'яний	Солом'яний	
<b>Смак</b>				
ПАТ «Коблево»	Інтенсивний, типовий, доволі збалансований	Інтенсивність середня, кислуватий	Доволі інтенсивний, збалансований між кислотністю і спиртом	Повинні відповідати групі і типу вина, залежно від сортів винограду, з яких виготовляють вино

Продовження табл. 1

ТОВ «Агро-дар»	Присмак болгарського перцю, трав'янисті нотки.	Слабо інтенсивний смак	Слабо інтенсивний, в складі відчувається вода	Повинні відповідати групі і типу вина, залежно від сортів винограду, з яких виготовляють вино
ТОВ «Таїрове»	Смак типовий – болгарський перець	Смак типовий – тропічні фрукти	Слабо виражений, сторонній присмак	
<b>Аромат (букет)</b>				
ПАТ «Коблево»	Інтенсивність добра, аромат приємний, без сторонніх запахів	Слабкий аромат, відчутно виражений запах плісняви та сірководню	Виражена інтенсивність, затхлий запах, злегка пліснявілий	
ТОВ «Агро-дар»	Без пороків, простий винний аромат	Інтенсивний букет, наявність невласного аромату	Інтенсивний букет, технічний запах	
ТОВ «Таїрове»	Аромат виражений – червоні ягоди, червоний перець, шкіряна нота, букет гармонійний	Аромат інтенсивний, чистий, без пороків, сортовий аромат не виражений, букет гармонійний	Аромат різкий – свіжого сіна, букет гармонійний, з кислотою.	

Результати фізико-хімічної експертизи представлені в табл. 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники якості виноградних вин

Виробник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови»
<b>Об'ємна частка етилового спирту, %</b>				
ПАТ «Коблево»	11,3	12,1	10,8	9-14
ТОВ «Агро-дар»	10,85	11,06	10,98	
ТОВ «Таїрове»	11,52	10,8	11,87	
<b>Масова концентрація цукрів, г/дм<sup>3</sup></b>				
ПАТ «Коблево»	1,3	0,5	1,2	Не більше 3
ТОВ «Агро-дар»	5	3	3	
ТОВ «Таїрове»	0,8	0,4	1,2	

Продовження табл. 2

Виробник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови»
<b>Масова концентрація титрованих кислот, г/дм<sup>3</sup></b>				
ПАТ «Коблево»	6,3	5,1	4,8	5-7
ТОВ «Агро-дар»	6,1	5,25	5	
ТОВ «Таїрове»	5,8	5,1	5,25	
<b>Масова концентрація летких кислот, г/дм<sup>3</sup></b>				
ПАТ «Коблево»	0,6	0,54	0,48	Не більше: для білих – 1,2, для червоних – 1,5
ТОВ «Агро-дар»	0,9	0,7	0,66	
ТОВ «Таїрове»	0,9	0,675	0,75	
<b>Масова концентрація сірчистої кислоти, г/дм<sup>3</sup></b>				
ПАТ «Коблево»	20,4/93,4	25,6/175,4	14,1/138,2	Не більше: вільної – 20, загальної – 200
ТОВ «Агро-дар»	15,4/55	14/155	11,2/123	
ТОВ «Таїрове»	26/180	19,2/134,4	12,8/130,6	
<b>Масова концентрація заліза, мг/кг</b>				
ПАТ «Коблево»	3,5	2,5	3,0	3-15
ТОВ «Агро-дар»	5,7	4	4,4	
ТОВ «Таїрове»	5,3	8	5	

#### Висновки

ПАТ «Коблево». Найліпші органолептичні показники має зразок №1, який має інтенсивний смак та приємний аромат, але характеризується легкою каламутністю. Зразок №3 має гарні показники кольору та смаку, але погані показники аромату та букету. Найнижчу оцінку має зразок №2, який характеризується слабким ароматом, легким запахом сірководню та плісняви.

В результаті досліджень фізико-хімічних показників можна зробити наступні висновки: за показником об'ємної частки етилового спирту досліджувані зразки відповідають вимогам нормативного документа; за масовою часткою цукрів всі три показники знаходяться в межах допустимих значень; показники масової концентрації титрованих та летких кислот у всіх зразках не перевищують допустимі концентрації, що є дуже цінним, адже рівень кислотності значно впливає на смакові та ароматичні властивості вина; за показником масової концентрації заліза та сірчистої кислоти зразок №2 має незначні відхилення, а зразок №1 та зразок №3 відповідають вимогам ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови».

Таким чином, всі зразки в цілому відповідають вимогам нормативного документа та дозволяються до споживання та реалізації.

ТОВ «Агро-дар». В результаті аналізу органолептичних показників встановлено, що зразок № 1 має найкращі показники якості вина.

За результатами експертизи фізико-хімічних показників видно, що майже всі зразки повністю відповідають вимогам нормативного документа, а саме ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови», окрім зразку № 1. У цього зразка перевищена концентрація цукрів, що може свідчити про неправильне зберігання вина або недотримання технології виготовлення вина.

ТОВ «Таїрове». В результаті органолептичного аналізу вин видно, що всі досліджувані зразки мають позитивні органолептичні характеристики. Проте зразок №1 має

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](http://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

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., Логачова 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