

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 ОНАХТ

багет, Боу де кежо, Кукурудза мікс, Тиквіта; німецьким виробником «Rietmann»: «Вікінг-мікс», «Шведен-мікс», «Баварська суміш», «Волумін» та інші [2].

Все вищезгадане свідчить про перспективність розвитку вітчизняного ринку борошняних сумішей, які складуть гідну конкуренцію закордонним виробникам.

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

Література

1. Розроблення технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності/ Бондар Ігор Петрович/ дисертація канд. техн. наук: 05.18.01 / Національний ун-т харчових технологій. – К., 2003.
2. Лесафрр Україна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.lesaffre.ua/smesi-dlya-proizvodstva-khleba>

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БОРОШНА ПЕРШОГО СОРТУ ПРЕДСТАВЛЕНОГО В ТОРГІВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСА

**Волкова М.С., Мисько К.М., студенти ОКР «Бакалавр» факультету ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Борошно грає важливу роль в харчуванні людини. Воно широко використовується в кулінарії, хлібопекарській, макаронній і інших галузях харчової промисловості. В Україні більший обсяг доводиться на вироблення пшеничного борошна.

На сьогодні в Україні налічується близько 600 борошномельних підприємств, з них 200 – комбінати хлібопродуктів. Потужності з виробництва борошна знаходяться на рівні більше 11 млн т, що приблизно в три рази більше, ніж необхідно для власного споживання. Крупні борошномельні підприємства виробляють близько 70 % борошна від загального обсягу виробництва. У країні також активно працює величезна кількість приватних міні-млинів, сукупна потужність яких, дозволяє покрити потреби вітчизняного ринку борошна на 30 %. Борошно пшеничне першого сорту є найбільш поширеним сортом борошна для виробництва хлібобулочних виробів.

З метою порівняльної оцінки показників якості борошна, що реалізовується в роздрібній мережі м. Одеса, були досліджені зразки борошна пшеничною першого сорту і визначені фізико-хімічні показники якості (табл. 1). Як об'єкти дослідження були використані зразки, вироблені в різних регіонах України і широко представлені в торговій мережі Одеської області: борошно «Богумила» (Одеська область), борошно ООО КПФ «Рома» (Харківська область), борошно ЗАТ «Ясинуватський КХП» (Донецька область), «Королівське борошно Тальне» (Черкаська область) та зразки борошна торгівельних марок «Сільпо», «Копійка», «Таврія».

Встановлено, що всі досліджувані зразки борошна за органолептичними показниками (запах, смак, колір) і показником вологості відповідали вимогам ГСТУ 46.004-99 [1]. Найбільший інтерес для порівняльного дослідження представляло визначення кількості і якості сирової клейковини в борошні, тому що саме цей показник характеризує хлібопекарські властивості. Визначення вмісту і якості сирової клейковини в борошні проводили ручним методом [2]. Аналіз отриманих даних дозволяє зробити висновок про те, що не всі досліджені зразки борошна за вмістом клейковини відповідають встановленим вимогам. В зразках №№5-6 вміст клейковини становить 24 %. Максимальна кількість клейковини міститься в зразках борошна №№3-4.

Таблиця 1 – Показники якості борошна пшеничного першого сорту різних вітчизняних виробників

Назва виробника чи торгова марка борошна	Номер зразка	Воло- гість, %	Білість, ум. од. прил.	Клейковина		Число падін- ня, сек
				вміст, %	якість, од.	
ДП «Куліндорівський КХП» борошно «Богумила»	1	13,9	44	25	75	350
ООО КПФ «Рома»	2	13,0	48	26	82	400
ЗАТ «Ясинуватський КХП»	3	13,5	50	27	78	365
ТОВ КХП «Тальне», «Коро- лівське борошно Тальне»	4	14,2	50	28	90	350
Борошно ТМ «Сільпо»	5	14,4	38	24	68	410
Борошно ТМ «Копійка»	6	14,9	50	24	78	420
Борошно ТМ «Таврія»	7	14,6	46	25	65	350
Вимоги ГСТУ 46.004-99. Бо- рошно пшеничне. Технічні умови	8	Не більше 15	36-53	Не менше 25	–	Не менше 160

Для оцінки хлібопекарських властивостей досліджуваних зразків пшеничного борошна був використаний метод пробної лабораторної випічки хліба (табл. 2).

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники хліба з борошна пшеничного першого сорту різних вітчизняних виробників

Назва виробника чи торгова марка борошна	Номер зразка	Вологість, %	Питомий об'єм, см ³ /г	Порис- тість, %	Балова оцінка
ДП «Куліндорівський КХП» борошно «Богумила»	1	41,4	3,0	78	4,8
ООО КПФ «Рома»	2	41,8	3,2	78	4,9
ЗАТ «Ясинуватський КХП»	3	41,3	3,6	80	4,9
ТОВ КХП «Тальне», «Коро- лівське борошно Тальне»	4	41,4	3,6	83	5,0
Борошно ТМ «Сільпо»	5	41,5	2,8	76	4,3
Борошно ТМ «Копійка»	6	41,2	2,7	77	4,3
Борошно ТМ «Таврія»	7	41,5	2,9	77	4,0

Органолептична оцінка якості хліба, отриманого при пробній лабораторній випічці, дозволила зробити висновок, що кращими показниками якості володів хліб, випечений з борошна зразків №№1-4. Питомий об'єм хліба з борошна досліджуваних зразків коливався в межах 2,7-3,6 см³/г. Найбільший питомий об'єм хліба спостерігався у зразків №№ 2-4, найменший – у зразків №№5-7. Різниця в об'ємі хліба обумовлена вмістом клейковини у борошні.

Виходячи з вищевикладеного слід зазначити, що не всі досліджені зразки борошна за вмістом клейковини відповідають встановленим вимогам. Зразки борошна №№1-4 мають високі показники якості. Для підвищення споживчого попиту на пшеничне борошно першого сорту в роздрібній мережі необхідно головний акцент робити на якості продукції.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Чумаченко Ю.Д.,
– канд. техн. наук, доцент Волошенко О.С.

Література

1. Борошно пшеничне. Технічні умови [Текст]: ГСТУ 46.004-99. – К., 1999. – 13 с.
2. Пшениця і пшеничне борошно. Вміст клейковини. Ч.1. Визначення сирової клейковини ручним способом [Текст]: ДСТУ ISO 21415-1:2009. –К.: Держспоживстандарт України, 2011. – 12 с.
3. Методика державної науково-технічної експертизи сортів рослин. Методи визначення показників якості продукції рослинництва [Текст]/ За ред. Ткачик С. О. – 4-те вид., випр. і доп. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2015. – 160 с.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ГРИБІВ, ВИРОЩЕНИХ НА ШТУЧНИХ ҐРУНТАХ

Вельц М.Є., Пукас А.С., студ. ОКР «Бакалавр», факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Корисні властивості грибів відомі ще з давніх часів. У них дуже багато мікроелементів, які гриби вбирають прямо з ґрунту. У тілі грибів більше білка, ніж у будь-якому іншому рослинному продукті. За корисністю гриби можна порівняти з яловичиною. Для любителів дієтичного харчування корисно знати, що в грибах міститься менше грама жиру. Тому вони – дуже цінний інгредієнт дієт.

У Мічигані (США) були проведені глибокі і різнопланові дослідження, в результаті яких було доведено, що регулярне вживання в їжу грибів запобігає раку передміхурової залози (на 65 %). Крім того, було встановлено, що гриби мають корисну дію на організм і при інших захворюваннях онкологічного характеру. У рамках тієї ж дослідницької наукової роботи вдалося з'ясувати, що регулярне вживання грибів у їжу сприятливо впливає на організм при таких серйозних захворюваннях, як цукровий діабет, гіпертонія (підвищений артеріальний тиск) і атеросклероз.

Гриби можуть нашкодити тільки в тому випадку, якщо ними зловживати, оскільки хітин, який міститься в грибах, людський організм практично не засвоює і не перетравлює. Занадто великі кількості хітину (відповідно, грибів) призводять до захворювань шлунково-кишкового тракту, серед яких нерідко зустрічається панкреатит і запальні захворювання підшлункової залози. Саме наявність у грибах хітину і стало причиною того, що гриби прославилися як важка для організму їжа.

Але ж те, що шкодить, може бути і ліками. Якщо в організм потрапляє невелика кількість хітину, то саме він надає неоціненну допомогу для очищення кишківника.

На жаль, на цьому небезпечні властивості грибів не закінчуються. Гриби, як якісна губка, активно вбирають в себе і накопичують багато речовин, які для людини можуть бути смертельно небезпечними, включаючи радіоактивні речовини і пари важких металів. Доведено, що чим старіший гриб, тим більше в ньому міститься шкідливих для організму, а то й відверто отруйних речовин.

Щоб уникнути отруєння накопиченими в грибах шкідливими речовинами, ні в якому разі не можна збирати гриби в тих місцях, де може бути велика кількість автомобільних вихлопів або викидів промислових підприємств. У цьому аспекті гриби, вирощені на штучних ґрунтах – більш безпечні.

Печериці. У природі існують багато різновидів грибів, але найпоширеніші і відомі в світі – шампіньйони (печериці).

Першими дізналися про користь печериць жителі Стародавнього Риму, які охоче урізноманітнили свої страви цим делікатесом, який за смаком дуже нагадує благородні

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	
Kruszelnicki 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 ПРЕДСТАВЛЕНОГО 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	
Криклицев 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