

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

**ТОВАРОЗНАВЧА НАУКА – ТРАДИЦІЇ
ТА СУЧАСНІСТЬ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених*

26 листопада 2019 року

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 658.62"312"
ББК 65.42
Т-50

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 М.С.*, канд. техн. наук, проф.; *Дубініна А.А.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко Д.М.*, д-р. техн. наук, проф.; *Головко М.П.*, д-р техн. наук, проф.; *Погожих М.І.*, д-р техн. наук, проф.; *Сорокіна С.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Карбівнича Т.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Гапонцева О.В.*, канд. техн. наук; *Чеканов М.А.*, канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 16 від 15.07.19 р.

Товарознавча наука – традиції та сучасність : Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 26 листопада 2019 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

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 зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного та готельного господарства, митних служб, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 658.62"312"

ББК 65.42

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ОСНОВНІ ПІДХОДИ ДО ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ФІНІКІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ

Волкова К.О., студент ТТП 35 факультету ТТХПіПБ
Науковий керівник – канд. хім. наук., ст. наук. співр. **Данилова О.І.**
Одеська національна академія харчових технологій

Актуальність проблеми безпечності харчових продуктів постійно зростає в умовах глобалізації економіки, оскільки на ринку наявні продукти, отримані шляхом використання сучасних технологій і нових методів переробки.

Метою роботи є вивчення асортименту сушених фініків, їх обсягів та структури імпорту за окремими видами, проведення товарознавчої оцінки, а також окреслення перспектив розвитку вказаного сегменту ринку. Для сушених фініків наявний міжнародний CODEX STAN 143-1985, в наведено основні вимоги для цієї рослинної продукції.

Повністю дозрілий фінік - м'ясистий плід із золотисто-коричневої гладкою шкіркою. У продаж зазвичай надходять сухофрукти, найпопулярнішими сортами є Деглет Нур і маджхоль, які культивуються в промислових масштабах країнами з жарким кліматом. Сорти фініків за видом плода класифікують на м'які, напівсухі і сухі, але краще враховувати вид цукру, що переважає в стиглому плоді - фініки з інвертним цукором, що містять декстрозу і глюкозу та фініки з цукрозою (сахарозою). Більшість м'яких сортів фініки з інвертним цукором, а сухих – з цукрозою. В них багато цукрів (68,5 %), білкових речовин (2,5 %), наявні ліпіди (0,6 %), органічні кислоти (0,3 %), мінеральні речовини, вітаміни С, РР, В1, В2.

Відповідно українського і міжнародного законодавства, плоди фініка (кістянка) повинні бути цілими, чистими, сухими без ознак псування (гнилизни, плісені, ушкоджено плода), не уражені шкідниками, без сторонніх запахів. Продукція повинна мати відповідне маркування та супровідні документи, що гарантують безпечність щодо вмісту важких металів, пестицидів, радіонуклідів. Пакування повинно забезпечувати цілісність товару та збереження його якості. Аналіз зразків сушених фініків в упаковці, наявних в торговельних мережах м. Одеси дозволив з'ясувати, що реалізується в основному китайський фінік (*Zizyphus jujuba Mill*), який ще називають ююба або унабі і постачається він з північної Африки і Азії. Необхідне маркування, що включає основні показники якості і безпечності, відомості про виробника, калорійність є на всіх зразках.

ЗМІСТ

Секція 1.

ІННОВАЦІЙ В ТЕОРЕТИЧНОМУ ТА ПРАКТИЧНОМУ ТОВАРОЗНАВСТВІ

Антюшко Д.П. Розробка продукту для ентерального харчування геродієтичного призначення.....	3
Бабакаленко Д.О. (Керівн. Гапонцева О.В.) Товарознавча оцінка чорного шоколаду	5
Бекетова В.І. (Керівн. Хацкевич Ю.М.) Зміни якості рослинних олій під час їх зберігання у приміщеннях без термостатування	6
Берегович С.Ю. (Керівн. Дубініна А.А.) Оцінка напрямів підвищення конкурентоспроможності підприємств	7
Блудова Я.І. (Керівн. Хацкевич Ю.М.) Застосування сумішей рослинних олій у виробництві харчових продуктів	8
Булатніков В.Д. (Керівн. Фролова Т.В.) Використання їстівних покриттів при зберіганні плодів та овочів	9
Буряк Л. П. (Керівн. Попова Т.М.) Оцінка якості горілчаних виробів ЛГЗ «Прайм».....	10
Бухарев Г.Є. (Керівн. Летуґа Т.М.) Особливості просування нових овочевих соусів на ринок.....	11
Волкова К.О. (Керівн. Данилова О.І.) Основні підходи до товарознавчої оцінки фініків в умовах глобалізації економіки.....	12
Герщун В.С. (Керівн. Дубініна А.А.) Компоненти рослинної сировини з холестеринознижуючою дією	13
Дричик М. Ю., Кулакевич А. О. (Керівн. Чорна А. І., Чорна Т.М.) Особливості оподаткування імпорту тютюнових виробів....	14
Жученко К. О. (Керівн. Беляєва І.М.) Дослідження якості та умов виготовлення пакетованого чаю на фабриці «Ahmad tea».....	15
Клименко Р.О. (Керівн. Скирда О.Є.) Характеристика органолептичних показників якості хлібобулочних виробів.....	16
Клименко Р.О. , Білогривенко К.Р. (Керівн. Скирда О.Є.) Обґрунтування розробки дієтичної добавки йод-каротин....	17
Кожухар С.В. (Керівн. Данилова О.І.) Оцінювання якості та безпечності консервів рибних в томатному соусі.....	18