

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 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 № 9 від 02.04.2019 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. Єгорова

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:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, 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

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, 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

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ КРИТЕРІЇВ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ МЕДУ В УКРАЇНІ ТА ЄС

**Памбук С.А., к.т.н., Мартиросян І.А., старший викладач
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В сучасних умовах розвитку аграрної промисловості в Україні, сектор бджільництва є надзвичайно важливим, і продовжує займати провідне місце не тільки на внутрішньому, але й на зовнішньому ринках. Бджільництво має величезний потенціал для нарощування експорту, адже кількість нових ринків збуту цієї продукції впродовж останніх років постійно зростає. Сьогодні Україна є одним з шести найбільших виробників меду в світі та щороку забезпечує до 5 % світового виробництва, а також є другим (після Китаю) найбільшим експортером меду до ЄС. Але зараз український мед переважно йде на експорт великими партіями у вигляді сировини - продукції з найменшою вартістю. Закупівельна оптова ціна за кілограм меду в Європі значно вища, ніж вітчизняні пасічники продають експортерам. Таким чином, український мед імпортують як сировину, яку потім змішують і упаковують у брендovanу тару вже в Європі. Потрібна системна зовнішньоекономічна стратегія, спрямована на позиціонування України як постачальника якісного меду, що, в свою чергу, обумовлює необхідність проведення порівняльного аналізу нормативної бази і критеріїв визначення якості меду в Україні та ЄС [1-3].

Базові законодавчі вимоги щодо якості бджолиного меду, що чинні в ЄС, визначені CODEX STAN 12-1981 Standard for Honey [4] (далі – Кодекс) та Council Directive 2001/110/EC [5] (далі – Директива), а в Україні – ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [6]. Порівняльний аналіз законодавчої бази щодо якості меду в Україні і ЄС показав наявність розбіжностей в системі класифікації.

Кодекс та Директива мають однакові визначення та класифікацію меду. Окрім того, Директива визначає окремо класифікацію меду за призначенням – пекарський мед, який призначений для подальшої технологічної переробки (наприклад, у кондитерській або хлібопекарській галузях). Як правило, у меду пекарського показники якості продукту нижчі, ніж у меду натурального. В Директиві прописано, що пекарський мед (baker's honey) – мед, який підходить для промислового використання і може: мати чужорідний смак або запах, або почати бродити або бути забродженим, або бути перегрітим. Чинні вимоги в Україні не визначають обов'язковим позначення на маркуванні меду його призначення, тому існує проблема для вітчизняного ринку щодо можливості вільного надходження меду пекарського із країн ЄС в Україну під виглядом меду натурального. Відсутність вимог щодо маркування такого меду може створити нездорову конкуренцію натуральному меду і заміну його дешевшим але менш якісним.

Класифікація меду за ДСТУ відрізняється: за способом виробництва поділяють тільки на центрифужний, пресовий, стільниковий. Крім того, у класифікаторі України мед поділяється на гатунки. В стандартах ЄС відсутній такий поділ, що може створити зайві труднощі при експорті в країни ЄС.

Оскільки вдосконалення системи оцінки якості меду бджолиного нерозривно пов'язане з питанням його класифікації, постає необхідність вдосконалення передбаченої в національному стандарті класифікації меду, приведення її у відповідність з міжнародною класифікацією, в тому числі ввести класифікацію меду за призначенням і вимагати від виробників позначати цю інформацію на маркуванні.

За вимогами ДСТУ 4497 із фізико-хімічних показників якості меду нормується: масова частка води, сахарози, відновлювальних цукрів, вміст проліну, гідроксиметилфурфуролу (ГМФ), кислотність меду та його електропровідність, діастазне

число, видовий склад пилкових зерен, наявність паді. Аналіз вимог міжнародних та вітчизняних стандартів щодо показників якості меду показав наявність невідповідностей як у переліку показників якості, що контролюються, так і у вимогах до кількісного значення показників якості.

Однією з проблем при експорті українського меду може стати невідповідність одиниць виміру показників якості. Наприклад, в ДСТУ 4497:2005 вміст фруктози та глюкози нормується у відсотках до безводної речовини і повинен становити не менше 80 % і 70 % відповідно для вищого і першого гатунків. В Кодексі і Директиві вміст відновлювальних речовин нормується у грамах на 100 г меду і норма цих речовин не повинна бути менше ніж 60 (окрім меду падевого або суміш падевого з квітковим). На перший погляд може здатися, що вимоги національного стандарту є значно жорсткішими, порівняно з міжнародними. Але перерахунок українських норм дає наступні значення: 65,2 г/100 г меду для вищого гатунку і 55,3 г/100 г меду для першого.

Порівняння деяких показників якості викликає труднощі не тільки через різні одиниці виміру. Так, в національному стандарті ДСТУ 4497:2005 передбачений розподіл меду за гатунками – вищий і перший. Причому, мед першого гатунку не може бути експортованим, оскільки в даному випадку рівень більшості показників якості не відповідає рівню, встановленому в міжнародних стандартах.

На підставі виявлених невідповідностей у вимогах нормативних документів можна скласти наступні рекомендації, реалізація яких дозволить підвищити експортний потенціал українського меду: привести у відповідність класифікацію меду; включити в перелік показників якості меду показник «вміст водонерозчинних складових», норми до якого регламентуються Кодексом та Директивою; гармонізувати національний стандарт з міжнародними вимогами щодо кількісного рівня показників якості та їх одиниць вимірювання.

Література

1. Каганець О. Оцінка меду за міжнародними та національними критеріями /О. Каганець // Продовольча індустрія АПК. (Наук.-практ. журнал). – 2010. – № 1. – С. 26–29.
2. М.І. Башенко, В.О. Постоєнко, Л.М. Лазарева. Удосконалення системи оцінки якості та безпечності меду бджолиного в Україні. // Вісник аграрної науки. – 2016. – С. 23-28.
3. Аналіз законодавчої бази, що регулює безпечність і якість меду. // О.М. Якубчак, доктор ветеринарних наук, А.В. Коновалова, аспірантка.
4. Codex Alimentarius Commission. Revised Codex Standard for honey, Codex STAN 12-1981 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.org/>.
5. Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey, OJ L 10, 12.1.2002, – P. 47–52.
6. Мед натуральний. Технічні умови : ДСТУ 4497:2005. – Увед. вперше; чинний від 2005-12-28. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – III, – 22 с. (Нац. стандарт України).

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПУЛЯРНОСТІ ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ ПРИ ВИБОРІ ГОТЕЛЮ

**Кравчук Т.В., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Згідно з даними статистики, щомісяця близько 450 мільйонів людей вводять в вікна пошукових систем приблизно 11 мільярдів запитів. До 90 % відвідувачів приходять на веб-

КОМПЛЕКСИ МАГНІЮ З ПРОДУКТАМИ МЕТАБОЛІЗМУ ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР	
Капустян А.І., Черно Н.К., Пукас А.С.	112
ВПЛИВ ГЕМИЦЕЛЮЛОЗНОГО КОМПЛЕКСУ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ НА ВЛАСТИВОСТІ ПАПАЇНУ	
Черно Н.К., Озоліна С.О., Битка Т.В.	114
ПОРІВНЯННЯ БІОЛОГІЧНОЇ АКТИВНОСТІ ОЛІГОМЕРІВ ВУГЛЕВОДІВ З РОСЛИННОЇ І МІКРОБІАЛЬНОЇ СИРОВИНИ	
Решта С.П., Данилова О.І.	115
ВИМОГИ ДО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ЗА РІЗНИМИ СИСТЕМАМИ СТАНДАРТІВ	
Антіпіна О.О.	118
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР БЛЕНДІВ НА ОСНОВІ КАВИ МЕЛЕНОЇ АРАБІКА ТА РОБУСТА	
Вікуль С.І., Кулава О.Г., Дикий П.Д., Джумал Д.	119
ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ МАЛАТ-ІОНІВ	
Малинка О.В., Бельтюкова С.В.	121

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

РОЗРОБКА ПЛІВКО-УТВОРЮВАЛЬНОГО СКЛАДУ З ФЕРМЕНТНО-АКТИВНОЮ ДОБАВКОЮ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Солецька А.Д., Геврик В.В.	122
СОРЕПЦІЙНІ ТА АНТИОКСИДУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК	
Патюков С.Д., Фуголь А.Г.	124
НАУКОВІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ ДОБАВОК ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Поварова Н.М., Мельник Л.А., Журба Н.О.	125
НИЗЬКОЕСТЕРИФІКОВАНІ ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ВМІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ	
Безусов А.Т., Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Баришева Я.О.	127
РОЗРОБКА НОВОГО АСОРТИМЕНТУ КОНСЕРВІВ З РИБИ ВНУТРІШНІХ ВОДОЙМ	
Кушніренко Н.М., Глушков О.А.	129
ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Паламарчук А.С.	131

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ	
Осіпова Л.А.	133
ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРІВСТВА – РЕЗЕРВ ПОКРАЩЕННЯ СТАНУ ГАЛУЗІ	
Осіпова Л.А., Радіонова О.В., Ткаченко Л.О., Абрамова Т.Б.	135
НАДАННЯ СКЛАДНОГО АРОМАТУ ВІНАМ ТА МІЦНИМ АЛКОГОЛЬНИМ НАПОЯМ	
Безусов А.Т., Калмикова І.С.	137
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ ПРИ КОНТРОЛЬОВАНОМУ РЕЖИМІ БРОДІННЯ В ПАТ «КОБЛЕВО»	
Мельник І.В., Асанбаєва К.Ю.	138
ВПЛИВ ОРГАНІЧНОЇ СИСТЕМИ ЗАХИСТУ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНОГРАДУ СОРТУ РИСЛІНГ	
Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж., Каменєва Н.В., Сугаченко Т.С.	140

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ЗАМІННИКИ КАВИ – ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Гарбазій К.С.	142
АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СПЕЦОДЯГУ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ	
Мартіросян І.А., Пахолок О.В.	143
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ КРИТЕРІЇВ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ МЕДУ В УКРАЇНІ ТА ЄС	
Памбук С.А., Мартіросян І.А.	145