

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

ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВІСКІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В УКРАЇНІ

**Чічірко С.К., студент ОКР «Магістр» факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В Україні, внаслідок насичення ринку неякісними, фальсифікованими, небезпечними для здоров'я товарами, гине приблизно 75 тисяч людей на рік [1]. Зрозуміло, що ці дані значно занижені, так як не включають смертельні випадки, викликані накопиченням в організмі людини канцерогенів, дію на майбутні покоління недостатньо вивчених продуктів (зокрема тих, що містять трансгенні організми). Крім цього, використання новітніх технологій, додавання у традиційні продукти нехарактерних для них добавок (як природного походження так і синтетичних) можуть спровокувати взаємодію в складній багатокомпонентній харчовій системі з утворенням небезпечних речовин, ще невідомих сучасній науці. Сучасне трактування поняття безпечності харчової продукції, запроваджене міжнародними організаціями, також враховує фактор невивченості впливу на майбутні покоління, перспективи виживання людства в цілому. Так, за новітніми визначеннями [1], «безпечність – це відсутність не тільки безпосереднього, а й віддаленого (в тому числі у майбутніх поколіннях) негативного впливу на організм людини». В Україні правові засади безпечності харчових продуктів декларує Конституція та регламентують закони, санітарні норми та правила, медико-біологічні вимоги, низка стандартів, нормативні акти щодо нагляду за ринками. Вирішення проблеми безпечності на міжнародному рівні пов'язано з діяльністю Експертної комісії з продовольства при ООН «Codex Alimentarius», Організації з питань продовольства та сільського господарства ООН (FAO), Консьюмерського Інтернаціоналу, Міжнародної організації з стандартизації (ISO), Світової організації з торгівлі (WTO), Європейської організації з якості (EOQ) та ін.

За даними Черкаського НДЕКЦ МВС [2], фальсифікація алкогольних напоїв в Україні набула значних масштабів. Вищезазначений науково-дослідний інститут встановив наступні види фальсифікації, що мають місце на українському ринку алкогольних напоїв: технологічна фальсифікація (виготовлення алкогольної та лікєро-горілкової продукції з використанням більш дешевої сировини, повна або часткова заміна ректифікованого спирту на більш дешевий технічний; застосування води, що не відповідає вимогам технології; розбавлення чи повна заміна водою); не вкладання в продукт окремих компонентів, які передбачені рецептурою, чи їх заміну на інші речовини, які близькі за органолептичними показниками (запахом, смаком і присмаком, забарвленістю, каламутністю) до речовин, передбачених рецептурою до кожного виду алкогольної продукції.

Метою нашого дослідження було обґрунтування можливості визначення фальсифікації віскі за органолептичними показниками.

Відмінності у технології виробництва (табл. 1) дозволяють прогнозувати та пояснити різні органолептичні характеристики різних видів віскі. Нами було проведено дегустаційну оцінку різних віскі та надано характеристику найбільш виразних відчуттів (табл. 2).

Таблиця 1 – Особливості технології виробництва віскі, що впливають на органолептичні характеристики

Вид віскі	Сировина	Перегонка	Бочки	Витримка	«Таємниця виробництва»
Ірландській	Несоложений, або соложений, але не копчений за допомогою торфу ячмінь. Овес, жито	Потрійна дистиляція в мідних апаратах pot still	Старі бочки з-під хересу, порто або бурбона	Мінімум 3 роки	Строгий відбір «серця» дистиляту
Шотландський single malt	Соложений за допомогою торфу ячмінь	Подвійна перегонка в апаратах pot still	Бочки з-під хересу, порто або бурбона	Мінімум – 3 роки, але найчастіше – 10 років	Джерело води Особливості торфу Форма pot still Кліматичні умови
Бурбон	Не менше 51 % кукурудзи Соложений та несоложений ячмінь Інші злакові	Безперервна перегонка	Нові обвуглені дубові бочки	Мінімум 2 роки	Вміст кукурудзи до 60-65 %. Використання закваски (sour mash), що робить більш ніжний

Таблиця 2 – Дескриптори для ідентифікації органолептичних характеристик різних видів віскі

Вид віскі	Дескриптори
Ірландській віскі	Прянощі, ваніль, мед, яблуко, горіховий аромат хересу, мигдаль
Шотландський blend	Сухофрукти, ваніль, рослинні ноти, відтінки диму, хересу
Шотландський single malt	Мед, спеції, апельсинові скоринки, шоколад, дим, йод, сухофрукти
Бурбон	Карамель, ваніль, мед, тютюн
Канадський віскі	Відтінки злакових, легка гірчинка, цитрусові плоди, імбир

Таким чином, відсутність характерних органолептичних тонів може слугувати прикметою фальсифікації віскі.

Науковий керівник – д-р техн. наук, доцент Бочарова О.В.

Література

1. Салухіна, Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг/ Н.Г Салухіна, О.М. Язвінська. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
2. Обережно, алкогольні та лікєро-горілчані вироби можуть бути неякісними. Доступно з сайту: <http://ndekc.ck.ua/statt/54-oberezhno-alkogoln-ta-lkero-gorlchan-virobi-mozhut-buti-neyaksnimi.html>

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