

SCI-CONF.COM.UA

**DYNAMICS OF THE
DEVELOPMENT OF
WORLD SCIENCE**



**ABSTRACTS OF XIII INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
SEPTEMBER 2-4, 2020**

**VANCOUVER
2020**

DYNAMICS OF THE DEVELOPMENT OF WORLD SCIENCE

Abstracts of XIII International Scientific and Practical Conference

Vancouver, Canada

2-4 September 2020

Vancouver, Canada

2020

UDC 001.1

The 13th International scientific and practical conference “Dynamics of the development of world science” (September 2-4, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020. 399 p.

ISBN 978-1-4879-3791-1

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Dynamics of the development of world science. Abstracts of the 13th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2020. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/xiii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-dynamics-of-the-development-of-world-science-2-4-sentyabrya-2020-goda-vankuver-kanada-arhiv/>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: vancouver@sci-conf.com.ua

homepage: <https://sci-conf.com.ua/>

©2020 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2020 Perfect Publishing ®

©2020 Authors of the articles

51.	Тарасюк Н. А. РЕГІОНАЛЬНІ ГЕОГРАФІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ КІВЕРЦІВСЬКОГО НПП «ЦУМАНСЬКА ПУЩА».	335
52.	Трубнікова А. А., Луцькова В. А. ОЦІНЮВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ ДРУГИХ ОБІДНИХ СТРАВ З МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.	343
53.	Ткачева О. В., Яковлева Л. В., Удовицкий В. В. ПОТРЕБЛЕНИЕ ПРОСТАТОПРОТЕКТОРНЫХ ПРЕПАРАТОВ В УКРАИНЕ.	348
54.	Форос А. І., Костенко Є. Я. ОСОБЛИВОСТІ СТОМАТОЛОГІЧНОГО СТАТУСУ У НАРКОЗАЛЕЖНИХ ПАЦІЄНТІВ З ПАРАФУНКЦІЯМИ ЗУБО- ЩЕЛЕПОВОГО АПАРАТУ.	354
55.	Храбра С. З., Грушко В. С., Барладин О. Р., Вакуленко Л. О., Малиновська Х. Б. ВИКОРИСТАННЯ ГРАФІЧНИХ ТЕСТІВ В ІНКЛЮЗИВНІЙ ОСВІТІ.	359
56.	Ходацька О. М. ПЕДАГОГІЧНА МАЙСТЕРНЯ ЯК ІНТЕРАКТИВНА ФОРМА РОЗВИТКУ ПРОФЕСІОНАЛІЗМУ ВЧИТЕЛІВ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ТА ЛІТЕРАТУРИ В УМОВАХ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ.	366
57.	Чеботар І. М. ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ ТА ЙОГО ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ.	379
58.	Швець Т. А., Швець Н. В., Швець О. В. ЗАНЯТТЯ З ІНТЕРПРЕТАЦІЇ ТЕКСТУ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ КОМУНІКАТИВНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ СТУДЕНТІВ.	386
59.	Яцик Є. О. АКУСТИЧНИЙ МОНІТОРИНГ РУКОКРИЛИХ В УРБОСЕРЕДОВИЩІ НА ПРИКЛАДІ МІСТА ХАРКОВА.	392

**ОЦІНЮВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ
ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ ДРУГИХ ОБІДНИХ СТРАВ З
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ**

Трубінова Анастасія Анатоліївна

к.т.н., асистент

Луцькова Вікторія Анатоліївна

к.т.н., асистент

кафедра товарознавства та митної справи

Одеська національна академія харчових технологій

м. Одеса, Україна

Ринок продуктів харчоконцентратного виробництва різноманітний і продовжує розширюватися. В умовах сучасного життя продукти, попередньо кулінарно-підготовлені, швидкі і прості у приготуванні, які легко засвоюються, стали невід'ємною частиною продуктів харчування по всьому світу.

В умовах ринкової економіки для збільшення попиту та забезпечення збуту того чи іншого виду продукції, потрібно виготовити його необхідної якості, високих споживчих властивостей, який би міг конкурувати з продукцією зарубіжних виробників.

Нині, внаслідок науково-дослідних робіт інститутами і лабораторіями харчової промисловості створено рецептури харчових концентратів широкого асортименту. Лише концентратів обідніх страв налічується близько 200.

Харчові концентрати відрізняються один від одного як рецептурними наборами, так й технологічними особливостями виробництва.

Асортимент харчових концентратів залежно від призначення:

1. концентрати обідніх страв: перших, других обідніх страв, солодких страв, соусів, напівфабрикати борошняних виробів
2. для дитячого і дієтичного харчування;

3. сухі сніданки;
4. картопле продукти, придатні для безпосереднього споживання;
5. концентрати функціонального спрямування.

За урахуванням особливостей приготування розрізняють:

1. концентрати звичайні
2. швидкого приготування, які не потребують варіння.

Серед найбільших торговельних мереж міста Одеси є мережа «Обжора».

Аналіз харчових концентратів, що реалізуються у торговельній мережі магазинів «Обжора» показав, що наявні концентрати других обідніх страв з макаронних виробів не тільки українського виробництва, але й з Китаю, ціна яких перевищує у 2 рази (табл. 1).

Таблиця 1.

Ціна на вермішель швидкого приготування

№ п/п	Назва	Виробник, країна	Ціна за 100 г
1	Вермішель «Мівіна» зі смаком м'яса.	ТОВ «Техноком» (Україна, м. Харків)	5,60 грн
2	ТМ «Роллтон», Вермішель на домашньому бульйоні	ТОВ «Маревен Фуд Україна» (Україна, м. Біла-Церква)	5,60 грн
3	ТМ «Pad Thai»	Аroy-D, (Тайланд)	72,0 грн
4	ТМ "VI HONG» Super	Джиньмайланг Фуд Ко., (Китай).	30,0 грн

Метою роботи є визначення органолептичних властивостей харчових концентратів других обідніх страв з макаронних виробів відповідно до національного стандарту.

Для досліджень були взяті зразки таких відомих товаровиробників, а саме: Зразок №1- ТМ «Мівіна, ТОВ «Техноком» м. Харків, зразок №2 – ТМ «Роллтон» Київська область, м. Біла Церква, зразок № 3 – ТМ «Pad Thai» Аroy-D, (Тайланд), зразок №4 - ТМ "VI HONG» Super, Джиньмайланг Фуд Ко.,

(Китай).

Органолептичні показники визначали відповідно до ТУ У 15.8 – 31914659 – 001 – 2003 «Макаронні вироби швидкого приготування. Технічні умови».

Результати досліджень наведені у табл. 2.

Таблиця 2.

Органолептичні показники вермішелі швидкого приготування

Назва показника	Вимоги відповідно до ТУ У 15.8 – 31914659 – 001 – 2003	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4
Колір	Однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, властивий сорту борошна, без слідів непромісу.	Однотонний з жовтуватим відтінком, без слідів непромісу	Однотонний з кремовим відтінком, властивим сорту борошна, без слідів непромісу	Однотонний з жовтуватим відтінком, без слідів непромісу	Однотонний з жовтуватим відтінком, без слідів непромісу
Поверхня	Гладка. Допускається шершавість.	Гладка	Злегка шершава	Гладка	Гладка
Форма	Властива найменуванню допускається згини та викривлення, не погіршуючи товарного вигляду виробів.	Властива найменуванню мають місце згини, що не погіршують товарного вигляду	Властива найменуванню, мають місце викривлення, що не погіршують товарного вигляду	Властива найменуванню, мають місце згини, що не погіршують товарного вигляду	Властива найменуванню, мають місце згини, що не погіршують товарного вигляду

Стан після варіння	Після запарювання вироби не повинні втрачати форму, склеюватись і не розварені, розрихлюватись по швах.	Форма властива даному найменуванню вироби не склеєні і не розварені	Вироби мають пружну форму, не склеєні і не розварені	Властивий вареному продукту даного найменування, не і не розварені	Вироби мають пружну форму, не склеєні і не розварені
Смак і присмак	Властивий даному виду продукту, без стороннього присмаку.	Властивий даному виду продукту, без стороннього присмаку.	Властивий даному виду продукту, без стороннього присмаку	Властивий даному виду продукту, без стороннього присмаку	Властивий даному виду продукту, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду продукту, без стороннього запаху	Властивий даному виду продукту, без стороннього запаху	Властивий даному виду продукту, без стороннього запаху	Властивий даному виду продукту, без стороннього запаху	Властивий даному виду продукту, без стороннього запаху

Відповідно до отриманих даних органолептичної оцінки даних зразків, слід зазначити, що по кольору всі зразки відповідали вимогам нормативного документу, а саме: зразки №1, №3, №4 – мали однотонний колір, з жовтуватим відтінком, без слідів непромісу, зразок №2 мав однотонний колір з кремовим відтінком, властивим сорту борошна, без слідів непромісу. Стан поверхні, зразків №1, №3, №4 – мали гладку поверхню, лише зразок під №2 – мав злегка шершаву поверхню. Форма даних досліджуваних зразків була властива найменуванню, згини та викривлення, не погіршують товарного вигляду виробів, а саме: у зразку №2 – мали місце викривлення, що не погіршують товарного вигляду. У зразках №1, №3, №4 – мали місце згини, що не погіршують товарного вигляду. При дослідженні стану виробу після варіння

виявилось, що зразок №2, мав пружну форму, не склеєну і не розварену, зразки №1, №3, №4 – мали форму властиву даному найменуванню, не склеєні і не розварені. Всі зразки мали смак і запах притаманний даному виду продукту.

Висновки:

Отже, згідно отриманих органолептичних показників, можна зробити висновок, що зразки продукції вермішелі швидкого приготування, які реалізуються у мережі магазинів «Обжора» відповідають вимогам нормативного документу ТУ У 15.8 – 31914659 – 001 – 2003[4].