

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2018

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії
23 – 27 квітня 2018 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 № 12 від 24.04.2018 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

Волков В.Е., д.т.н., 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

характеристики смаку і запаху присутні в десерті 14, його рецептуру можна вважати найбільш вдалою.

Отже, за результатами проведеного дослідження органолептичних показників якості зразків десертів виготовлених на кафедрі технології молочних, олійножирових продуктів і косметики ОНАХТ, встановлено, що всі десерти відповідають чинним нормативним документам за органолептичними показниками якості. Всі десерти мають приємні смак і запах і можуть бути рекомендовані до впровадження у виробництво і подальшу реалізацію.

ОБГРУНТУВАННЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДУ ВИЯВЛЕННЯ БЕНЗОАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВІДНОВЛЕНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ

**Бочарова О.В., д.т.н., доцент, Решта С.П., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Актуальність розроблення експрес-методу виявлення бензоатів при виробництві відновлених апельсинових соків полягає у відсутності адекватних процедур простежуваності виробництва та в необхідності забезпечення безпечності продуктів харчування в Україні. Контролювання швидкими способами правдивості інформації щодо присутності бензоатів в апельсинових концентратах в рамках НАССР-плану є актуальним з погляду можливості утворення в цитрусових соках, що містять бензоати, канцерогенних речовин (толуолу та бензилового спирту), а також з погляду забезпечення чесної торгівлі

Для вибору оптимальних параметрів щодо проведення реакції нітрування апельсинового соку (з точки зору відчутності сторонніх тонів запаху) порівняння запаху зразку з бензоатами та контролю (соку без бензоатів) було проведено парним методом за ДСТУ ISO 6658:2005 із та статистичною обробкою результатів табличним методом за ДСТУ ISO 6658:2005.

Результати дозволили підтвердити статистичну гіпотезу щодо наявності розходження між двома зразками (контролем та зразком з бензоатом) після їх нітрування за окремими показниками. Терміни «тон», «запах», «нетиповий тон», «контрольний зразок», «відібраний випробувач», «дегустатор», «відчуття», «органолептичний», «сенсорний» застосовано відповідно до визначень, наданих у ДСТУ ISO 5492:2006.

Встановлено, що у апельсиновому соці, що містить бензоати, після проведення реакції нітрування можливо встановити присутність наступних запахів, які не були відчутні в контрольному зразку, а саме: гіркий, солодкуватий (хлороформоподібний), гірко-мигдалю, нудотний. Найбільш важливі серед них за інтенсивністю прикмети з точки зору їх подальшого застосування як ідентифікаторів присутності бензоатів, це – нудотний та солодкуватий (хлороформоподібний). Показник «запах гірко-мигдалю» не може бути об'єктивним критерієм присутності бензоатів в концентраті у зв'язку з низькою інтенсивністю його в зразку. Показник «гіркий запах» є також недостатньо вираженим для об'єктивного висновку щодо наявності бензоатів.

Дані для вибору оптимальних параметрів (з точки зору органолептичних відчуттів запаху) щодо реакції нітрування апельсинових соків надані в таблиці 1.

Таблиця 1 – Порівняння запаху в контролі та зразку в залежності від часу нітрування

Час нітрування, хв	Порівняльна характеристика запахів в зразках апельсинового соку з бензоатами та контролі (різниця наявних запахових тонів)	Залишковий обсяг зразків після випаровування під час термообробки
0	Запахи відрізняються, наявний більш «круглий» тон в зразку з бензоатами	50

10	Відчутний солодкувато-нудотний тон у зразку з бензоатами	45
15	Синтетичний тон у зразку з бензоатами значно інтенсивніше порівняно з контролем, нудотний та солодкуватий тони інтенсивні в зразку з бензоатами	42
20	Відчутний гіркий тон та ледь помітна нота гіркого мигдалю у зразку з бензоатами; інтенсивні, виразні тони «нудотний», та «солодкуватий (хлороформоподібний)» у зразку з бензоатами	38
25	Відчутний гіркий тон та ледь помітна нота гіркого мигдалю у зразку з бензоатами; інтенсивні, виразні тони «нудотний», та «солодкуватий (хлороформоподібний)» у зразку з бензоатами	35
35	Карамельні ноти, що з'явилися в обох зразках заважають сприйняття різниці запахів, маскують сторонні запахи	26

Терміном «круглий» було охарактеризовано запах, що обумовлювався присутністю додаткових приємних тонів, нехарактерних апельсиновому соку, але й не контрастуючих з ним. Ці тони надавали більш повне відчуття запаху, привносили додаткові квіткові ноти, що могло бути зумовлено присутністю бензилового спирту. Як видно з таблиці 1, різниця між запахом контрольного зразку та зразку із вмістом бензоатів при нітрування на протязі 20 та 25 хвилин відповідно є тою ж самою.

Профілі запаху соку, який містить бензоати, відрізняється наявністю наступних запахових тонів: гіркий, солодкуватий, гіркого мигдалю, нудотний. Найбільшу оцінку в балах було отримано саме за показником «нудотний». Показник «запах гіркого мигдалю» отримав найнижчу оцінку, що може бути пояснено слідовими кількостями утвореного толуолу в соці, тоді як бензойна кислота, бензиловий спирт утворюються в значній кількості, що є у відповідності з літературними даними.

Схема проведення контролю бензоатів надана на рис. 1.

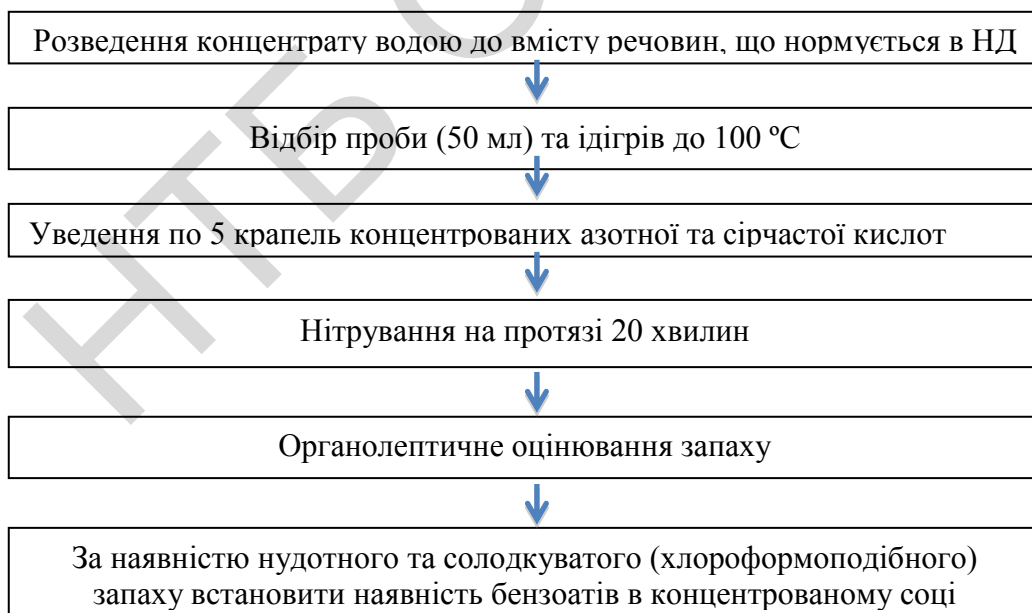


Рис. 1. – Схема проведення контролю бензоатів в апельсиновому концентраті

Таким чином, встановлено, що після нітрування апельсинового соку з бензоатами у відчутті запаху з'являються сторонні тони, які можна охарактеризувати дескрипторами «нудотний», «солодкуватий (хлороформоподібний)», та які завдячують присутності нітро-похідних продуктів відновлення бензоатів речовинами поліфенольної природи редокс-сисем цитрусових.

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФІЗИЧНИХ, ХІМІЧНИХ, ЕНЗИМАТИЧНИХ ТА КОМБІНОВАНИХ МЕТОДІВ ДЕЗІНТЕГРАЦІЇ МІКРОБІАЛЬНОЇ МАСИ Капустян А.І., Черно Н.К.	117
БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНІ КОМПЛЕКСИ КЛІТИННИХ СТІНОК ДРІЖДЖІВ Решта С.П., Данилова О.І.	119

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

МІКРОБІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПОСТ-ПАСТЕРИЗАЦІЇ Віннікова Л.Г., Єгорова А.В., Синиця О.В.	120
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З АКТИНІДІ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ Агунова Л.В., Янішогло О.М.	121
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Азарова Н.Г., Шлапак Г.В., Журба Н.О.	123
ADHESIVE PROPERTIES OF LACTOBACILLI Patiukova N.S., Fugol A.G., Patyukov S.D., Gerasim A.S.	124
УДОСКОНАЛЕННЯ СУЧАСНИХ СПОСОБІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ ТА ЇХ ОБГРУНТУВАННЯ Кушніренко Н.М.	125
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ АЗОВО-ЧОРНОМОРСЬКОГО БАСЕЙНУ Станкевич Г.М., Герасим А.С., Патюков С.Д., Патюкова Н.С.	127
ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ ЕКСТРАКТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ З МЕТОЮ ПОСИЛЕННЯ КОНСЕРВУЮЧОГО ЕФЕКТУ ПРИ ЗБЕРІГАННІ В УМОВАХ ПОМІРНИХ ПОЗИТИВНИХ ТЕМПЕРАТУРАХ Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Барішева Я.О.	130

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ КУПАЖНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ НАПІВСУХИХ ВИН Ходаков О.Л.	132
ІННОВАЦІЇ В ОБЛАДНАННІ ДЛЯ АВТОМАТИЗОВАНОЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА Муратов В.Г., Осипова Л.А.	133

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТІВ НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ Памбук С.А., Ткаченко Н.А., Копійко А.В.	135
ОБГРУНТУВАННЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДУ ВИЯВЛЕННЯ БЕНЗОАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВІДНОВЛЕНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ Бочарова О.В., Решта С.П.	137
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РИНКУ ТЕКСТИЛЮ ДЛЯ ОДЯГУ ПОБУТОВОГО ТА СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Пахолюк О.В., Мартиросян І.А.	139
МЕТОДОЛОГІЯ ТОВАРОЗНАВСТВА, ЯК ОСНОВА НОВОГО НАУКОВОГО НАПРЯМУ – ІНФОРМАЦІОЛОГІЇ Кіров І.М.	141
ГЕРБЕЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ШКІДЛИВИХ ОРГАНІЗМІВ В ЗЕРНІ ТА ЗЕРНОПРОДУКТАХ Когут С.Г.	143

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

КЛАСТЕРНИЙ ПІДХІД ЩОДО УПРАВЛІННЯ ГОСТИННІСТЮ Дишкантюк О.В.	144
РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ Д'яконова А.К., Тігомир Л.А., Пацела О.А., Гушпіт Л.О.	146