

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК**  
**НАУКОВИХ ПРАЦЬ**  
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,*  
*АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА  
2019

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров  
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,  
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,  
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

**Одеська національна академія харчових технологій**  
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 6

**ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ**

НТБ ОНАХТ

Research adviser – Tkachenko O.B.

### References

1. Bondarenko S.A. (2016) "Trends and prospects of ukrainian wine", Economics, management, law: challenges and prospects: Collection of scientific articles, pp. 54-57 [Online]. Available at: <http://conferencii.com/files/archive/2016-05.pdf#page=54> (Accessed: 17th April 2019).
2. Cousido Cores. (2017) "Empirical Evidence of Factors Affecting Fine Wine Prices Using Hedonic Price Model The Case of Spain, France and Italy." Repository.arizona.edu, The University of Arizona., [Online]. Available at: <https://repository.arizona.edu/handle/10150/624136> (Accessed: 17th April 2019).
3. Chugunova O.V. (2016) "Scientific review: analysis of touch and its significance in the evaluation of quality and food safety", Technical sciences, pp.118-129 [Online]. Available at: <https://science-engineering.ru/pdf/2016/3/1096.pdf> (Accessed: 18th April 2019).
4. Aristov, Vitovt. (2014) "Reyting Vina. Chast 1. Shkalyi Roberta Parkera i Dzhensis Robinson." - Grozdi.Ru. Vse o Vine, [Online]. Available at: [https://grozdi.ru/beginners/wine\\_rating\\_parker\\_robinson](https://grozdi.ru/beginners/wine_rating_parker_robinson) (Accessed: 18th April 2019).

## ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КАВИ МЕЛЕНОЇ

Кулава О.Г., СВО «Магістр» ф-ту ТіТБтаПБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Кавові зерна містять велику кількість складних органічних сполук. Деякі з них виявляють особливу увагу. Таки як алкалоїд кофеїну, хлорогенова кислота, танін, тригонелін та інші, кількість яких в кавових зернах змінюється в залежності від виду, сорту кави та ступеня обсмажування.

Вміст кофеїну в зернах кави встановлено державним стандартом. Тригонелін при обробки кавових зерен перетворюється у ніотинову кислоту. Хлорогенові кислоти які, складають основну частину фенольних сполук у тому числі моно- і діетери коричної та хинної кислот, за час обсмажування вміст хлорогенових кислот зніжується за рахунок теплового руйнування та участі у реакціях з амінокислотами, білками з утворенням темноколірових речовин.

Зерно виду Робуста містить в двічі більше кофеїну і хлорогенової кислоти, що обумовлює гіркий смак напою, зерно виду Арабіки містить у двічі більше ліпідів та цукру в порівнянні з зерном виду Робуста, що обумовлює інтенсивний смак та більший потенціал кислотності.

Серед існуючих критеріїв якості є найважливіший – це суб'єктивний смак кави, обумовлений величезної кількістю легких сполук. У чашці кави, звареної з зерен виду Арабіки, можна відчутти ноти чорної смородини, червоних ягід, чорного чаю або лайму, домогтися таких смакових відтінків неможливо, якщо готувати каву з зерна виду Робуста.

Мета роботи полягає у дослідженні зв'язка між інтегральними показниками якості, які характеризують каву як джерело біологічно активних речовин, вмісту кофеїну та хлорогенової кислоти в об'єктах дослідження.

Контроль якості напоїв було здійснено за органолептичними показниками, вмісту кофеїну, хлорогенової кислоти, антиоксидантної та біологічною активністю.

Об'єктами дослідження: кава натуральна мелена виду Арабіка та Робуста від виробника «Coffee Day Global Limited» ФОП «Смажимо каву в Одесі» та інші зразки які реалізуються у торгових мережах міста Одеси.

За органолептичними показниками зразки кави виду Арабка мають приємний терпко-кислий смак, та виражений пряний аромат, який залежить від вхідних компонентів. У зразках з додаванням кави виду Робуста смак напою набуває більш гіркий присмак.

Вміст хлорогенової кислоти в дослідних зразках знайдено в інтервалі концентрацій 10,3 – 55,10 мг/г, що свідчить о наявності в дослідних зразках біологічно активних речовин фенольного типу.

Вмісту кофеїну в дослідних зразках відповідає ГОСТ 6805-97 (не менш 0,7%), кількість якого залежить від ступеня визрівання кавових зерен, температури та часу обсмажування.

За показником біологічної активності встановлено, що всі кавові напої мають велику біологічну активність, оскільки швидкість перенесення електрону в системі  $\text{NAD}\cdot\text{H}_2 - \text{K}_3[\text{Fe}(\text{CN})_6]$  збільшується в їх присутності в 100-2750 раз, що свідчить про наявність біологічно активних речовин, які володіють антиоксидантними властивостями. Біологічна активність кави виду Арабіка вдвічі більше кави виду Робуста.

Дані дослідження будуть використані для розробки кавових блендів підвищеної біологічної активності.

Наукові керівники – доц. Вікуль С.І., доц. Лівенцова О.О.

## **ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ALLFEINFEINKOSTGMBH.QSO.KG»**

**Цапля Р.П., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Технологічна експертиза досліджує питання обробки (переробки) сировини, напівфабрикатів і виробів, технологічного режиму перетворення їх у готову продукцію, відповідності продукції технологічним нормативам за кількісним і якісним складом, використаною сировиною і додатковими матеріалами, а також характер і послідовність технологічних процесів, методи їхнього здійснення, вибір необхідного обладнання, пристосувань, моделей, робочого інструменту, розміщення обладнання в межах окремих цехів та ін. [1].

Асортимент м'ясних консервів великий, різноманітний і активно збагачується завдяки використанню нетрадиційної сировини. Основним принципом, яким користуються при визначенні рецептури консервів, є вибір співвідношення і структурної сумісності компонентів, які забезпечують після стерилізації отримання високоякісних, повноцінних за вмістом харчових інгредієнтів консервів з добрими органолептичними властивостями і стабільністю при зберіганні. У сучасній технології консервів поширеною є тенденція ефективного використання білкових ресурсів на харчові потреби, створення технологій комбінованих м'ясопродуктів із заданим хімічним складом, направленою лікувально-профілактичного, дієтичного та

ROLE OF SENSORY ANALYSIS AS A TOOL FOR THE DEVELOPMENT OF «FINE WINE» PRODUCTION	
Artur Khutak.....	126
ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КАВИ МЕЛЕНОЇ	
Кулава О.Г.....	128
ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ALLFEINFEINKOSTGMBHQCOS.KG»	
Цапля Р.П. ....	129
COMMODITY ASSESSMENT OF FOOD QUAIL EGGS	
Minenkova Anastasia.....	131
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ПРОДУКТІВ З ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ В ЗАЛИВАХ	
Міненко А.С. ....	133
ВПЛИВ ВОДОПІДГОТОВКИ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПИВА В УМОВАХ МИКОЛАЇВСЬКОГО ВІДДІЛЕННЯ «САН ІНБЕВ УКРАЇНА»	
Сльніков О.В. ....	135
БІОСЕНСОРИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В АНАЛІЗІ	
Єршова К.С. ....	136
ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНУ ТА ВОДОРОЗЧИННИХ ВУГЛЕВОДІВ	
Антонов Д.О.....	138
ВПЛИВ ПРОТЕЇНІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАС ДЛЯ НУГИ	
Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	139
ТОВАРОЗНАЧА ОЦІНКА ЕНЕРГЕТИЧНИХ НАПОЇВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕССА	
Жигайло К. Ю. ....	141
АСОРТИМЕНТА ПОЛІТИКА ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР» ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КОРИСНИХ СОЛОДОЦІВ В СЕГМЕНТІ «ЗЕФІР»	
Сербова К.А. ....	144

## **РОЗДІЛ 7 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

USE OF THE COLLAGEN HYDROLYSATE IN HUMAN RATION AS DISEASE PREVENTION	
Oleynik M.I. ....	149
METHODOLOGY OF THE ANALYSIS OF FIXED ASSETS: MODERN ASPECT	
Pryimak V.O.....	150
СУЧАСНІ АСПЕКТИ АНАЛІЗУ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ	
Квашенко А.Ю. ....	152

Наукове видання

**Збірник наукових праць  
молодих учених, аспірантів  
та студентів**

**Том 1**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич  
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4