

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

Чай Матча підвищує імунітет, поліпшує роботу мозку, уповільнює процес старіння організму. Споживання даного виду чаю є хорошою профілактикою серцево-судинних захворювань, знижує рівень холестерину в крові. Запобігає появі каменів в нирках і жовчному міхурі. Даний вид чаю є одним з найсильніших антиоксидантів в природі.

Таким чином, з огляду на світові тенденції розвитку кондитерської промисловості з орієнтацією на функціональні харчові продукти, можна зробити висновок, що виробництво шоколаду з використанням ізомальту, інуліну та зеленого чаю є дуже перспективним напрямком і вимагає подальших технологічних розробок.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Никифоров Р.П.

Література

1. Кондратова И., Разработка новых видов халвы на изомальте / И. Кондратова, А. Шевчук, С. Томашевич, В. Иванютин // Продовольственный торгово-промышленный журнал ПродуктВУ. – 2014. – № 6 (133). – С. 80.
2. Тощева К.Ю. Зеленый чай Матча, его применение в прокурии общественного питания / К.Ю. Тощева // Общеуниверситетская научная конференция молодых ученых и специалистов «День Науки»: сборник материалов конференций. – Москва, 2015. – С. 319-322.
3. Гриненко І.Г., Комплекс каротин-інулін і перспективи його використання в профілактично-лікувальному харчуванні / І.Г. Гриненко // Продовольчі ресурси. Серія: Технічні науки. – 2014. – № 3. – С. 11-13.

АССОРТИМЕНТ ДЕТСКИХ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ КАШ В ТОРГОВОЙ СЕТИ г. ОДЕССА

**Крикуненко А.А., студентка ОКУ «Магістр» факультета ТППКСЭиТ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

В последнее десятилетие, количество людей, страдающих от глютеновой непереносимости, в том числе больных целиакией, значительно увеличилось. Необоснованно раннее введение в прикорм каш с глютеном может спровоцировать развитие целиакии и привести к расстройствам пищеварения, в связи с чем вырос спрос на безглютеновые детские каши, которые всё чаще можно найти на прилавках магазинов.

Безглютеновые каши – это каши из риса, гречки, кукурузы, картофельной муки, сои. Они отмечены специальным символом – перечеркнутым колоском.

Безопасным количеством, которое не должно препятствовать восстановлению слизистой кишечника, является количество глютена до 10–14 мг на один килограмм массы тела [1].

Термин «глютен» (синоним: клейковина) происходит от латинского слова «glue» (клей), и этим словом обозначают целый ряд белков, называемых проламинами и глютелинами, которые содержатся в пшенице, ячмене, ржи, овсе и их гибридах [2].

Современная детская пищевая промышленность предлагает на сегодняшний день широкий ассортимент детских безглютеновых каш, которые могут быть как молочными, так и безмолочными.

Безглютеновые безмолочные каши, как обладающие меньшим аллергическим потенциалом, могут с минимальным риском использоваться в рационе детей с пищевой аллергией. К ним относятся монокомпонентные каши на основе одного вида круп, ко-

торые помимо глютена и лактозы, не содержат фруктовые или овощные добавки, а также сахар, что позволяет отнести их к группе низкоаллергенных.

Безглютеновые каши рекомендуется принимать:

— здоровым детям в качестве первого крупяного прикорма в виду первичной профилактики целиакии (фермент, расщепляющий клейковину, начинает вырабатываться только к 6-му месяцу жизни);

— больным целиакией;

— при болезнях кишечника, пищевой аллергии, повышенной чувствительности кишечника, непереносимости определенных продуктов;

— при аутоиммунных заболеваниях и воспалениях;

— при некоторых неврологических проблемах.

Перечисленным категориям детей разрешается употреблять каши из риса, гречки и кукурузы [1].

При исследовании ассортимента детских каш в торговой сети г. Одесса, было отмечено, что наибольший выбор разновидностей безглютеновых каш у производителей торговых марок «Heinz», «БелЛакт», «Bebi» и «Nestle».

Каши «Heinz» (США/Россия) – одни из самых популярных и доступных. Ассортимент включает большой выбор безмолочных и молочных каш, с фруктами и без. Все каши содержат 12 витаминов, четыре минерала, олигофруктозу и инулин, но их количество не указывается на упаковке. Производитель не прописывает, что продукт не содержит глютен и лактозу, поэтому каши могут содержать их следы.

Все каши из риса, кукурузы и гречки ТМ «БелЛакт» (Республика Беларусь) разрешены для первого прикорма. Безмолочные каши «БелЛакт» содержат 11 минералов, девять витаминов, вместо сахара используется мальтодекстрин. Некоторые каши дополнительно обогащаются пребиотиком инулином, что обязательно указывается в названии. Молочные каши из допустимых злаков не содержат пальмового масла и глютена, что указывается производителем на упаковке.

Каши «Bebi» (Словения) содержат отдельную линейку «Низкоаллергенные безмолочные каши», особенностью которых является отсутствие глютена, сахара, фруктов, а также они дополнительно обогащены инулином, 12 витаминами и девятью минералами. Все молочные каши не содержат пальмового масла. Безглютеновые каши ТМ «Bebi» отмечены специальным символом – перечёркнутым колоском.

В ассортименте ТМ «Nestle» (Швейцария/Россия) имеется большой выбор безмолочных и молочных безглютеновых каш, но производитель указывает, что данные каши могут содержать следы молока и глютена. В отличие от других каш, только каши ТМ «Nestle» содержат пробиотики – бифидобактерии.

ТМ «Nipp» (Хорватия) производит исключительно сухие безмолочные каши без сахара. Гречневая каша дополнительно обогащена витаминами и минералами, остальные каши имеют только витамин С и В₁. Отсутствие глютена указано большими буквами на упаковке. К таким кашам относятся: безмолочные каши, молочные «Лесные ягоды», «Банан-персик», «1-я детская каша» и гречневая.

Небольшой выбор молочных и безмолочных каш имеет ТМ «Агуша». Безглютеновыми являются две гречневые и рисово-кукурузная каши этого производителя.

Компания «Nutrilon» выпускает только молочные каши с фруктами и без, которые обогащены витаминами, минералами, пребиотиками, а также не содержат соли. Все каши ТМ «Nutrilon» содержат растительные масла и сахар. Для безглютеновой диеты разрешены в употребление гречневая молочная и безмолочная, кукурузно-рисовая молочная каша с яблоком.

ТМ «Humana» (Германия) имеет небольшой выбор безмолочных и большой выбор молочных каш. Каша с фруктовыми добавками не имеют кусочков фруктов, поэтому не требуются навыки жевания у ребенка. Все каши содержат минералы и витамины, молочные каши содержат пальмовое масло. На упаковках каш четко указано, какая каша не содержит глютен.

В качестве безглютеновой каши в ТМ «Semper» (Турция) есть только одна каша – кукурузная с яблоком, тыквой и абрикосом, так как только на ней производителем указано, что глютен отсутствует. В ассортименте имеется несколько рисовых каш, но производитель не гарантирует отсутствия глютена.

Ассортимент ТМ «Малютка» (Россия) включает три безмолочные каши и большой ассортимент молочных каш с фруктами и без. Каша содержит 13 витаминов, семь минералов и мальтодекстрин. Молочные каши содержат сахар, соевый лецитин и пальмовое масло. Безмолочные каши имеют следы молока. Безглютеновые молочные и безмолочные каши могут иметь следы глютена, его количество незначительное, но при тяжелом течении заболевания их употребление может повысить риск обострения.

Таким образом, разнообразный ассортимент безглютеновых каш промышленного производства в настоящее время позволяет обеспечить полноценным, разнообразным и вкусным питанием детей, страдающих целиакией или пищевой непереносимостью, рацион которых бывает порой достаточно скудным.

Научный руководитель – канд. с.-х. наук, доцент Череватая Т.М.

Литература

1. Бельмер С. А. Непереносимость глютена и показания к безглютеновой диете / С. Бельмер, А. Хавкин // Врач. – 2011. – № 5.
2. Лазарева Т. С. Целиакия у детей и подростков // Вопр. современной педиатрии. – 2008. – Т. 7, № 4.

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ

**Кулеша В.І., студентка ОКР «Магістр» факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Ринок хліба та хлібобулочних виробів – одночасно один з найскладніших та найважливіших у нашій країні продовольчих ринків. У сумарному обсязі продукції всієї харчової промисловості України хлібопекарська галузь займає одне із провідних місць, а частка хлібопродуктів у раціоні населення України складає близько 15 %, що дозволяє вважати їх одними з основних продуктів харчування [1].

Основною особливістю ринку хліба і хлібобулочних виробів України є майже стовідсоткове забезпечення продукцією вітчизняного виробництва. Через обмеженість в часі за термінами зберігання та реалізації імпорт даної групи товарів складає невелику частку, що дає змогу вітчизняним виробникам уникати конкуренції із закордонними.

Останніми роками ринок хліба та хлібобулочних виробів України демонстрував переважно негативну динаміку. За підсумками другого півріччя 2015 року виробництво хлібобулочних виробів в Україні склало 646,5 тис. тонн, що на 13,6 % менше, ніж за аналогічний період 2014 року [2].

Це скорочення було обумовлено наступними факторами:

— зниженням купівельної спроможності населення, про що свідчить падіння обсягів роздрібного товарообігу, яке склало в 2015 році 21 % (за даними Держкомстату);

ВПЛИВ КОКОСОВОЇ ОЛІЇ НА СТАН ТВАРИН, ЯКІ ОТРИМУВАЛИ БЕЗЖИРОВИЙ РАЦІОН	
Шарабаєва К. М.	279
ENVIRONMENTAL PROBLEMS OF SOIL IN UKRAINE	
Arnaut E.I.	281
GASTRONOMIC TOURISM DESTINATION AS A PRIMARY MOTIVATION FOR TOURISTS	
Karpliuk A.M.	283
ENVIRONMENTAL HAZARD IN THE LITHOSPHERE	
Valeriya Kiforenko	284
THE FIGHT FOR UKRAINE'S AUTONOMY IN ODESA IN 1917	
Kruszelnicki Vladislav	286

РОЗДІЛ 7 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОБ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ЧАЯ БАЙХОВОГО	
Бранспиз М.Ю., Ковтун А.С.	289
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ	
Васильєва К.О.	291
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БОРОШНА ПЕРШОГО СОРТУ ПЕРЕДСТАВЛЕНОГО В ТОРГІВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСА	
Волкова М.С., Мисько К.М.	292
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ГРИБІВ, ВИРОЩЕНИХ НА ШТУЧНИХ ҐРУНТАХ	
Вельц М.Є., Пукас А.С.	294
ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ТА ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ НА СУЧАСНОМУ РИНКУ МОРОЗИВА	
Гоюк К. М.	297
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ	
Зяблова Ю.С.	299
СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЇ СМЕТАНИ	
Клопотенко В.С.	301
СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ	
Коренман М.І., Устенко А.Є.	303
ШОКОЛАД З ВИКОРИСТАННЯМ ІЗОМАЛЬТУ, ІНУЛІНУ ТА ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ	
Крикливець Д.О.	304
АССОРТИМЕНТ ДЕТСКИХ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ КАШ В ТОРГОВОЙ СЕТИ г. ОДЕССА	
Крикуненко А.А.	306
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ	
Кулеша В.І.	308

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