

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ

Одеса 2022

РОЗДІЛ 5
ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

АНАЛІЗ ЯКОСТІ СОУСІВ «ПЕСТО», ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВИХ МЕРЕЖАХ МІСТА ОДЕСА

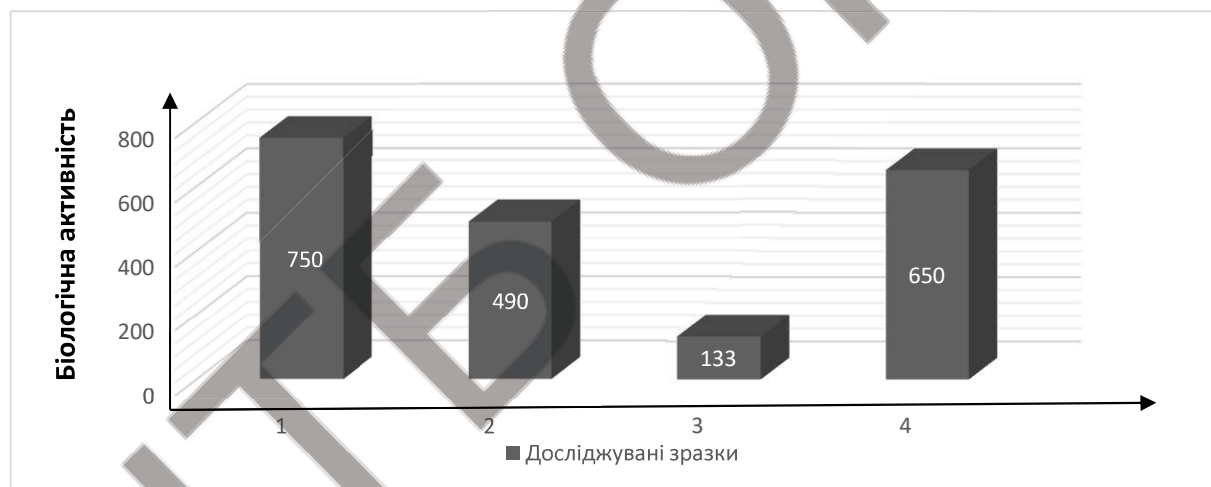
Герелюк М.О., студ.СВО «Магістр», ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Протягом останніх десятиліть зростання інтересу до здорового способу життя спонукало споживачів до вибору здорового харчування, де натуральні продукти з високою харчовою цінністю та вмістом речовин, які володіють антиоксидантними властивостями, є невід'ємною частиною щоденного раціону.

Антиоксиданти – це речовини, які можуть захищати клітини людського організму від вільних радикалів, та можуть відігравати роль у хворобах серця, раку та інших захворюваннях. До них відносять вітаміни С, Е, каротиноїди, а також флавоноїди, дубильні речовини, феноли та лігнін. Найкращими джерелами антиоксидантів є харчові продукти які виготовляють з рослинної сировини, а також фрукти, овочі, горіхи, насіння, трави та спеції.

Соус «Песто» є одним із таких продуктів. За рахунок своїх складників у рецептурі, він є джерелом – антиоксидантів, а також насичених та ненасичених жирних кислот, ефірних олій, білків.

Аналіз якості соусів «Песто», що реалізуються в торгових мережах міста Одеса, проводили за показником біологічної активності, яку визначали за зміною швидкості окислення $NAD \cdot H_2$ до NAD у контрольному та досліджуваних зразках із урахуванням коефіцієнта розведення, при $\lambda = 325$ нм, $\tau = \text{const}$. (рис. 1)



1 – «Песто з базиліку» ТМ «Zelenna»; 2 – «Песто лимонний» ТМ «Zelenna»; 3 – «Pesto alla Genovese» ТМ «Barilla»; 4 – «Pesto соус з базиліку» ТМ «Чумак»

Рис. 1 – Біологічна активність соусів «Песто»

Експериментальні дані визначення біологічної активності свідчать, про здатність біологічно активних речовин соусів «Песто» окислювати $NAD \cdot H_2$ до NAD є різною. Найбільшу біологічну активність має «Песто з базиліку» ТМ «Zelenna» – 750 у.о., а найменшу «Pesto alla Genovese» ТМ «Barilla» – 133 у.о..

Отже, застосування показника біологічної активності у визначенні якості соусу «Песто» дозволяє, при рівних с точки зору органолептичних показників зразків, підібрати варіант найбільш цінний з фізіологічної точки зору.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Вікуль С.І.

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ВИДІВ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ В АЛКОГОЛЬНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Ашаєв С.І.	100

РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

АНАЛІЗ ЯКОСТІ СОУСІВ «ПЕСТО», ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВИХ МЕРЕЖАХ МІСТА ОДЕСА	
Герелюк М.О.	103
ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ВІДХОДІВ УПАКОВОК ТА ШЛЯХІВ ПОВОДЖЕННЯ З НЕЮ	
Мандажи С.В.	104
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН З СОРТУ ВИНОГРАДУ ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ	
Назаренко О.А.	105
ЕКСПЕРТИЗА ТЕХНОЛОГІЇ, ПРОДУКТУ ТА УПАКОВКИ РИСУ ПАКЕТОВАНОГО ДЛЯ ВАРІННЯ	
Ольховський І.Р.	106
ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИН ТИПА ХЕРЕС ЗА ДОПОМОГОЮ МЕТОДІВ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ	
Попазов С.В.	108
КОНТРОЛЬ 3-МСРД У РОСЛИННИХ ОЛІЯХ	
Сиволап Д.О.	110
ЄВРОПЕЙСЬКІ СИСТЕМИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕЯКІСНУ ТА НЕБЕЗПЕЧНУ ПРОДУКЦІЮ	
Сидоренко Д.В., Крижний О.М.	112

РОЗДІЛ 6 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ І ПОДАННЯ ЗВІТНОСТІ В ЕЛЕКТРОННІЙ ФОРМІ	
Сороченко А.М.	116
КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВДОСКОНАЛЕННІ ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ	
Начев А.І.	117
ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАННЯ ТА ОБЛІКУ МАЛОЦІННИХ НЕОБОРОТНИХ МАТЕРІАЛЬНИХ АКТИВІВ	
Лопундюк Т.В.	119
ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ІНВЕНТАРИЗАЦІЙНОГО ПРОЦЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	
Андрєєва М.В.	121
ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ В УМОВАХ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
Кліманов І.О.	122
РЕАЛІЗАЦІЯ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ АДАПТАЦІЇ ВИКЛИКІВ ЦИФРОВІЗАЦІЇ	
Іванус А.В.	124
	160

Наукове видання

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

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

Ум. друк. арк. 19,1