

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

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 6

ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

НТБ ОНАХТ

долю цієї продукції припадає приблизно 75 % виробництва, випускається вона у замороженому та вакуумованому виді. На долю консервованої продукції тривалого зберігання (в жерстяних банках) припадає не більше 15% від загального обсягу продукції, причому із урахуванням паштетів, закусок, шинки тощо.

Підприємство має сучасне обладнання, деякі лінії виробництва поставляють разом із ліцензією на виробництво конкретного продукту харчування. Серед продукції значна частка – вироби із курячого м'яса та із використанням м'яса і яєць, що проходять ретельний відбір перед початком виробництва. Частка м'яса качок та гусей, продуктів із них, у тому числі, паштетів складає до 18% від всього м'яса птиці, що виробляє підприємство. Маринована вакуумована продукція має не дуже великий термін зберігання, але користується значним попитом у компаній, що обслуговують подорожі. Жорсткий контроль від яйця до птиці, під час постачання та перевезення продукції, що підтверджується сертифікатами, забезпечує якість і безпеку виробів. Однією із кулінарних новинок, що почав виробляти концерн, став заморожений гамбургер з дрібно порізаної курячої грудинки, який можливо швидко приготувати в домашніх умовах у мікрохвильовій печі.

Таким чином, продукція м'ясопереробного підприємства концерну «Allfein Feinkost Gmb Co.KG» включає: заморожені напівфабрикати, заморожену готову продукцію, вакуумовану продукцію із використанням відповідних технологічних прийомів консервування (маринування, зневоднення заморозкою), незначну кількість консервованої продукції тривалого зберігання (класичні консерви), до яких також відносяться консервовані шинка, сосиски, паштети.

Науковий керівник: канд. техн. наук, доцент Решта С.П.

Література

1. В. Г. Гончаренко, В.Є. Бергер, Л. П. Булига та ін. Експертизи в судовій практиці. Навч. посіб. Київ: Либідь.- 1993 р. – 197 с.
2. Бредихин С.А. и др. Технологическое оборудование мясокомбинатов 2-е изд., испр. – М: Колос, 2000. – 392 с: ил.
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с.

COMMODITY ASSESSMENT OF FOOD QUAIL EGGS

Minenkova Anastasia,

Odesa National Academy of Food Technologies, Odesa

Quail eggs include more iron, copper, magnesium, phosphorus that chicken eggs, contain more lipids. Quail eggs does not contain any allergens and that is why this product may be include to the child's ration at early age that another food eggs.

Commodity assessment of quail eggs recognized the value of this product and possible risks for consumer in buying process. The assessment had included research the conformity of package, information content of labelling, and identify of quail eggs quality.

Three of the most popular quail eggs samples at Odesa region's retail chains, it's: sample № 1 – maker farm «Веста-Люкс», sample № 2 – farm «Миколай» and sample № 3 – maker agricultural holding «Продовольчий альянс» have been choose as the objects of research.

According to the requirements of normative documentation, quail eggs are packed on 10 - 50 numbers. In the sales package - carton boxes with partition and laying between rows. In the standard was noted that using of another materials for the packages and sales packages didn't denied by the existing instruments and the foreign proceeding acts if this approved by central authority responsible for health care also. First sample is packed in carton box in the center of which partition for comfort saving of eggs. Second and third samples into the see-through tray made from PET. The packaging material does not contradict the requirements of ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні».

By the requirements of technical regulation, sample № 1 doesn't meet it on batch number. Contrary this, date of production is available.

At second sample inscribed that the date of production can be using like batch number, but didn't in sample № 1. Samples № 2 and № 3 are meets the requirements of all requirements of technical regulation. Maker's email (vesta_lux@ukr.net) was indicate in sample № 1 as additional information. In sample № 2 were also represented the site and email (mukolayzt@meta.ua). Additional information in sample № 3 is site (qualifoods.com) and email (qualieggs@mail.ua).

Organoleptic properties such as appearance of eggshell, yolk, egg white were researched. This performance were researched visually by requirements of ДСТУ 4656:2006 and Rules for veterinary-sanitary Expertise of poultry.

As a justification visual method of quality assessment of this indications was ineffectiveness of candling for quail egg's size.

Among the physically performance were controlled mass of one egg, ten eggs, density by ДСТУ 4656:2006.

Egg's density have been identified through the diving into the salt solution with some concentrate and the continued monitoring of position in solution. Density is pointing to freshness and egg's storage time. The yolk's index wasn't monitored by ДСТУ 4656:2006 but were researched further. Yolk's index is equals of the yolk's height on a level surface to diameter and that was indirectly linked with storage time. The more yolk's index - the more the freshness of egg and the less the beginning of storage time.

Two of the three samples meet the requirements by the performance of the density.

The density of first two samples meets of ДСТУ 4656:2006, the last - doesn't. It may reflect about samples is not fresh. In contrast, performance of yolk's index of all samples is telling about the quail eggs are fresh.

By the performances as mass of one and ten eggs all samples are meets the requirements of ДСТУ 4656:2006.

Among the egg's samples of researching product were saw that mass of the one of it was less than minimum value by ДСТУ 4656:2006 (not less than 10 g), but taken the margin of error ($\pm 0,5$ g) can give not attention.

As a result of the commodity assessment, the conclusions below were formulated.

Range of quail eggs was presented by only domestic producers. It's can be explained by several factors: first - egg's fragileness that may makes difficult with logistics processes, second - fast damage, third - necessary temperature profile of saving and transportation. The most often eggs have been delivered to the points of retail trade from the farms. The demand for quail eggs is less that chicken, but these two types is the most popular among the poultry eggs.

The makers of researched products are guided by the national standard about quail eggs. By ДСТУ 4656:2006, appearance of eggshell, yolk, egg white are researched by candling,

but egg's small size makes some difficulties. Attention should be focus on this when the ДСТУ4656:2006 will be update.

The most popular package material for quail eggs were polymers. An example of first sample had been demonstrated that one absent detail can makes it doesn't meet the requirements of technical regulation.

Maker should pay more attention to labelling of their product. In research process of organoleptic and physical properties as yolk's index and density, result that shown about ending of storage time soon has been taken. It can be because storage conditions and temperature regime are not executed in store. Quail eggs in comparison with chicken was sale slower and if inappropriate storage had not made effect to quality of chicken eggs, probably quail eggs would be bring to consumer on half storage time and with deterioration in the quality. For improve of range state and simplification of quality control should to make a new classification that based on shelf life, like domestic ДСТУ 5028:2008 about chicken eggs or foreign's experience focus attention on differences of quail eggs.

The methods of control for organoleptic properties as appearance of egg shell, yolk, egg white. From producers and stores of trading network more attention should be focus to labelling and saving of product.

Scientific director: Pambuk Svitlana, Miroshnichenko Olena

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ПРОДУКТІВ З ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ В ЗАЛИВАХ

**Міненкова А.С., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Розроблені рецептури залив для продуктів з перепелиних яєць харчових мали водну чи олійну основу. Вони заливалися у підготовлену тару з перепелиними яйцями, які попередньо відварювали протягом 5 – 10 хвилин, піддавали очищенню від шкаралупи, промивали проточною водою та фасували. До приготування допускалися яйця перепелині харчові, які відповідали вимогам ДСТУ 4656-2006. «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови». У процесі розробки рецептур було створено сім різних варіацій, проте найбільш органолептично приємними були визнані за результатами дегустації чотири зразки. Головну увагу сконцентровано на смакових властивостях яєць та їх консистенції.

Заливи з олійною основою готувалися на попередньо підготовленій ароматичній олії, отриманій уварюванням олії соняшникової рафінованої разом зі спеціями. На один літр рослинної олії ароматичної було витрачено: лавровий лист – 0,5 г, духмяний перець – 1 г, чорний перець – 1 г, сушений розмарин – 1 г, чебрець – 1 г, майоран – 3 г, паприка – 5 г, базилік – 3 г, орегано – 1 г, чабер – 3 г, прованські трави – 5 г, гвоздика – 2 г, гвоздика – 1 г, мелений мускатний горіх – 5 г, фенхель – 1.5 г, лимонний чебрець – 1 г.

Основним консервуючим інгредієнтом був обраний оцет 9%, який відповідав встановленим вимогам ДСТУ 2450:2006 «Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови», чи замість нього оцет 9%, який був настояний на бализіку, або яблучний оцет 6%.

Заливи готувалися за допомогою кип'ятіння олійної або водної основи разом зі спеціями та іншими інгредієнтами, окрім яєць, та інгредієнтів, які додавалися окремо чи у кінці приготування маринаду. Слід зазначити, що розроблені рецептури не призначені для виробництва продукції, яка буде проходити термічну обробку та прагнуть корекції згідно до неї.

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