

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

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,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
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: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 7

ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

At the end of the coffee cupping, tasters fill out special forms. Each sample is assigned a final grade by adding the points determined in the previous paragraphs stages.

The purpose of coffee capping is not to determine the best sample of coffee among the samples. This process is aimed at clarifying the quality criteria for coffee and disseminating information about them among consumers.

Scientific leader – associate professor Naumenko K.

QUALITY AND FOOD SAFETY

**Stiba A.V., the 1st year student of faculty of trade, hotel, restaurant and tourism business
Kharkov Institute of Trade and Economics of
Kyiv National University of Trade and Economics, Kharkov**

Product quality is a combination of product features that determine its suitability to meet certain requirements as directed.

The quality of the product is characterized by consistency with organoleptic and physico-chemical parameters prescribed by standards and technical specifications. The quality of any food product is recognized for its specific features that are called quality indicators.

The quality of food depends on the production factors and the growth conditions of plants, quality of raw materials, half-finished product, the technology of its processing and equipment; the distribution factors – storage quality, transportation, the consumption factors – quality of short-term storage, consumption.

The quality of food is determined by organoleptic and laboratory methods:

Organoleptic method is a method of determining the quality of products through the senses. It is simple to use, affordable, does not require sophisticated laboratory equipment. The disadvantage of this method is subjective features of the study, the inability to obtain a complete picture of the quality of the product.

Laboratory method allows using instruments, reagents to determine the physical (specific gravity, density of products, their melting temperature, viscosity) and chemical (protein, fat, carbohydrates, minerals, harmful and toxic impurities), microbiological (presence of pathogens and those that cause food spoilage), physiological features, food value, digestibility. Difficult to use, because certain laboratory conditions are needed.

It's impossible to obtain high quality during the violation food processing even using high-quality raw materials.

Safety (harmless) of the product is a lack of harmful substances to the human body.

Food that lack harmful substances is called environmentally friendly.

Products that contain very few harmful substances are considered harmless. The maximum permissible levels of harmful substances are determined by special documents of the Ministry of Health.

Hazardous (harmful) products contain harmful substances above the norms set out in these documents. Such products should be destroyed (some of them can be used in the transforming industry). Harmful contaminants of food and drinking water are: heavy metals, nitrates, nitrites, pesticides, radionuclides, antibiotics, hormones, preservatives, toxic substances, microorganisms.

Pollutants are in gaseous, liquid and solid emissions in the waste industry, electric power plants, vehicles and domestic waste. They fall into products by the use of organic and mineral fertilizers and pesticides. Contamination of food with radionuclides caused by nuclear

power plants, nuclear submarines, radiation from nuclear weapons tests, X-ray machines, devices which use radioisotopes as well as natural sources – cosmic rays, radioactive gases of the earth's crust.

Thus, we can conclude that the quality and food safety is an important factor for people who care about their health.

Supervisor – assistant Untila M.P.

СУЧАСНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ РИСОВОГО СОЛОДУ

Сорокін А.С., аспірант

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Солодові екстракти застосовуються у хлібопекарській, пивобезалкогольній, кондитерській промисловості як поліпшувачі кольору, смаку, розпушувачі тощо. Їхнє введення до складу традиційних рецептур дозволяє розширити асортимент оздоровчих харчових продуктів.

Рисовий солод – перспективна сировина для виробництва солодових екстрактів. За рахунок високої харчової цінності рису та відсутності глютену у його складі, виробництво та застосування рисових солодових екстрактів набуває все більшої популярності.

Перед застосуванням рисового солоду для виробництва екстрактів необхідно здійснити визначення його органолептичних та фізико-хімічних показників. Нормативного документу, який регламентує показники якості рисового солоду в Україні не затверджено, тому випробування проводять за методиками, які призначені для визначення відповідності інших типів солодів вимогам державних стандартів.

Аналізування розпочинають з огляду зовнішнього вигляду, а також органолептичного визначення запаху та смаку солоду.

Для готового солоду визначають гомогенність (однорідність) шляхом просіювання на спеціальних розсівах. Гетерогенний (неоднорідний) солод створює труднощі під час подрібнення та затирання, що в свою чергу призводить до зниження виходу екстракту.

Борошністість та склоподібність солоду визначають шляхом візуального огляду розрізаних на фаринатомі зерен та їх підрахунку, при цьому напівборошністі (напівскловидні) зерна не враховуються.

Вологість солоду визначають у відібраній пробі після її помелу шляхом висушування у бюксах за температури 105 ± 2 °С.

Кислотність, екстрактивність, вміст розчинних білків, амінного азоту, в'язкість та тривалість оцукрювання солоду визначають у лабораторному суслі.

Метод визначення кислотності заснований на нейтралізації всіх кислот та кислотних солей у суслі розчином гідроксиду натрію у присутності індикатора фенолфталеїну.

Екстрактивність визначають розрахунковим методом за показником відносної густини, який вимірюють пікнометрично.

Масову частку розчинного білка у рисовому солоді розраховують за числом Коульбаха, а вміст амінного азоту, який свідчить про ступінь розчинення білків, визначають йодометричним методом по Попу і Стівенсу (мідним способом).

РОЗДІЛ 7 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

МАРКЕРИ ЯКОСТІ І ТРИВАЛОСТІ ВИТРИМКИ КОНЬЯКІВ І МЕТОДИ ЇХНЬОГО ВИЗНАЧЕННЯ Стоцька А.П.	229
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ АРОМАТООБРАЗУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ С ПРИМЕНЕНИЕМ МУЛЬТИСЕНСОРНЫХ СИСТЕМ Очкурёва А.Ф.	230
ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КОНЬЯКІВ ТА БРЕНДІ Філоті К.М.	232
ПРИМЕНЕНИЕ МУЛЬТИСЕНСОРНЫХ СИСТЕМ ТИПА «ЭЛЕКТРОННЫЙ ЯЗЫК» В АНАЛИЗЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ Пукас А.С.	235
ЛАНТАНИДНЫЙ ЛЮМИНЕСЦЕНТНЫЙ МАРКЕР ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ Е 300 Деречина А.В., Комарницкая Ю.В.	237
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА МЕТОДОВ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СУММЫ ФЕНОЛЬНЫХ СОЕДИНЕНИЙ Король В.А.	238
ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ КОМП'ЮТЕРНОЇ КОЛОРИМЕТРІЇ ДЛЯ ОЦІНКИ КОЛЬОРУ МАЙОНЕЗУ Пугаєва С.А.	240
EVALUATION OF THE RADIATION SITUATION ON THE GRAIN PROCESSING ENTERPRISES OF KYIV Marharyta Labzhynska, Natalia Volodchenkova, Olexandr Hivrich	242
ОПРЕДЕЛЕНИЕ НИТРАТОВ В РАННИХ ОВОЩАХ Стахурская Ю.А., Крыжановская А.Ю., Бабич М.В.	244
ANALYSIS OF GROUND COFFEE QUALITY BY USING COFFEE CUPPING Sorokina K.	246
QUALITY AND FOOD SAFETY Stiba A.V.	247
СУЧАСНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ РИСОВОГО СОЛОДУ Сорокін А.С.	248
ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО Махлай А.І., Золотоверх К.В.	249
ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ Зяблова Ю.С.	250
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОЇ СОЛОНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ НА ПРИКЛАДІ СЪОМГИ СЛАБОСОЛЕНОЇ Болгірева К.С.	252

Наукове видання

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

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко