

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ
РАДИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ
І ТЕХНОЛОГІВ

**ТОВАРОЗНАВЧА НАУКА – ТРАДИЦІЇ
ТА СУЧАСНІСТЬ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених*

26 листопада 2019 року

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 658.62"312"
ББК 65.42
Т-50

Редакційна колегія:

Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; *Янчева Л.М.*, канд. екон. наук, проф.; *Михайлов В.М.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко М.С.*, канд. техн. наук, проф.; *Дубініна А.А.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко Д.М.*, д-р. техн. наук, проф.; *Головко М.П.*, д-р техн. наук, проф.; *Погожих М.І.*, д-р техн. наук, проф.; *Сорокіна С.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Карбівнича Т.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Гапонцева О.В.*, канд. техн. наук; *Чеканов М.А.*, канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 16 від 15.07.19 р.

Товарознавча наука – традиції та сучасність : Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 26 листопада 2019 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів, ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного та готельного господарства, митних служб, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 658.62"312"

ББК 65.42

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОНСЕРВІВ РИБНИХ В ТОМАТНОМУ СОУСІ

Кожухар С.В., студент ТТП 45 факультету ТТХПіПБ
Науковий керівник – канд. хім. наук., ст. наук. співр. **Данилова О.І.**
Одеська національна академія харчових технологій

В асортименті консервної рибної продукції України переважають консерви натуральні (47 %) і в томатному соусі (43 %), сплеск попиту на рибні консерви припадає на весняні місяці.

Метою роботи є вивчення асортименту консервів рибних у томатному соусі, наявному в торгівельній мережі України, проведення товарознавчої оцінки, а також з'ясування особливостей законодавчої та нормативної оцінки безпечності такої продукції.

Асортимент консервованої рибної продукції у томатному соусі, представлений в торгівельних мережах України, достатньо значний, включає майже 30 найменувань, у тому числі: «Кілька обсмажена в томатному соусі», «Сардина атлантична обсмажена в томатному соусі», «Скумбрія в томатному соусі», «Камбала обсмажена в томатному соусі», «Короп обсмажений в томатному соусі», «Бички обсмажені в томатному соусі», «Товстолобик обсмажений в томатному соусі», «Кілька чорноморська нерозібрана в томатному соусі». Основними виробниками цієї продукції є «Акварин», «КАІА», «Riga Gold», «Морской пролив», Fishmarine. Споживачами рибних консервів, як правило, є люди з середніми і низькими доходами. Удосконалення способів та технологій обробки риби та різних видів тари, що використовують при консервуванні, обумовлює розширення асортименту і поліпшення якості рибних продуктів, збільшення асортименту, але скорочення витрат сировини і допоміжних речовин майже не позначається на вартості продукції. Необхідно відмітити, що продукція вироблена переважно українськими виробниками (82 % від асортименту, представленому в торгівельній мережі). У відповідності до критеріїв якості, визначених Комісією Codex Alimentarius (CAC) стандартом FAO CODEX STAN 119, який поширюється на консерви з риби, в бульйоні, маслі або інших відповідних зливках, при цьому нормується вміст риби не менше 50 %. Згідно CAC продукт не повинен містити будь-які речовини, включаючи похідні мікроорганізмів, в обсягах, що становлять загрозу здоров'ю людини, нормується вміст гістаміну - до 20 мг/100 г продукту. При маркуванні обов'язковим є наведення описових характеристик, щоб не вводити споживача в оману.

ЗМІСТ

Секція 1.

ІННОВАЦІЙ В ТЕОРЕТИЧНОМУ ТА ПРАКТИЧНОМУ ТОВАРОЗНАВСТВІ

Антюшко Д.П. Розробка продукту для ентерального харчування геродієтичного призначення.....	3
Бабакаленко Д.О. (Керівн. Гапонцева О.В.) Товарознавча оцінка чорного шоколаду	5
Бекетова В.І. (Керівн. Хацкевич Ю.М.) Зміни якості рослинних олій під час їх зберігання у приміщеннях без термостатування	6
Берегович С.Ю. (Керівн. Дубініна А.А.) Оцінка напрямів підвищення конкурентоспроможності підприємств	7
Блудова Я.І. (Керівн. Хацкевич Ю.М.) Застосування сумішей рослинних олій у виробництві харчових продуктів	8
Булатніков В.Д. (Керівн. Фролова Т.В.) Використання їстівних покриттів при зберіганні плодів та овочів	9
Буряк Л. П. (Керівн. Попова Т.М.) Оцінка якості горілчаных виробів ЛГЗ «Прайм».....	10
Бухарев Г.Є. (Керівн. Летуґа Т.М.) Особливості просування нових овочевих соусів на ринок.....	11
Волкова К.О. (Керівн. Данилова О.І.) Основні підходи до товарознавчої оцінки фініків в умовах глобалізації економіки.....	12
Герщун В.С. (Керівн. Дубініна А.А.) Компоненти рослинної сировини з холестеринознижуючою дією	13
Дричик М. Ю., Кулакевич А. О. (Керівн. Чорна А. І., Чорна Т.М.) Особливості оподаткування імпорту тютюнових виробів....	14
Жученко К. О. (Керівн. Беляєва І.М.) Дослідження якості та умов виготовлення пакетованого чаю на фабриці «Ahmad tea».....	15
Клименко Р.О. (Керівн. Скирда О.Є.) Характеристика органолептичних показників якості хлібобулочних виробів.....	16
Клименко Р.О. , Білогривенко К.Р. (Керівн. Скирда О.Є.) Обґрунтування розробки дієтичної добавки йод-каротин....	17
Кожухар С.В. (Керівн. Данилова О.І.) Оцінювання якості та безпечності консервів рибних в томатному соусі.....	18