**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ

**ОДЕСА
2016**

НТБ ОНАХТ

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. 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
доктори наук: О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

НТБ ОНАХТ

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 ОНАХТ

Торгова марка «Рудь» є лідером за більшістю параметрів, проте поступається торговій марці «Геркулес» відносно доступності в торговій мережі. Чинник якості «запах морозива» та комунікаційний чинник «імідж виробника» торгової марки «Геркулес» оцінено на рівні торгової марки «Рудь». Резервами підвищення конкурентоспроможності для торгової марки «Геркулес» можуть стати перш за все чинники якості, а саме дизайн, колір, смак та консистенція морозива. Серед чинників комунікацій особливу увагу слід приділити інструментам комунікацій, що використовуються у рекламних кампаніях, адже їх споживачі оцінили найнижче. Заслуговує на покращення і упаковка товару.

Торгова марка «Ласунка» найнижчі оцінки має за чинниками комунікацій, окрім упаковки, що високо оцінена респондентами. Інші ж чинники комунікацій вимагають суттєвого покращення. Досить високо оцінено такі чинники якості, як дизайн, колір та запах, проте консистенцію морозива слід покращити. Резервами підвищення конкурентоспроможності можуть стати підвищення представлення торгової марки в збутовій мережі, а також перегляд технології виробництва з метою покращення консистенції морозива.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Кунділовська Т.А.

Література

1. Близнюк С. В. «Конкурентний потенціал підприємництва як категорія сучасних економічних досліджень» / С. В Близнюк, А. В. Остапенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2011. – №7. – С. 41-42.
2. Бойчик І. М., Економіка підприємства / І. М. Бойчик, П. С. Харів, М. І. Хопчан, Ю. В. Піча. – К.: «Каравела» 2001; Львів, Україна. – 298 с.
3. Держкомстат України «Місткість ринку морозива в Україні» [Електронный ресурс] – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/ (27 лютого 2014 р.).
4. Должанський І. З. Конкурентоспроможність підприємства / І. З. Должанський, ТО. Загорна. – К.: Центр навчальної літератури, Київ, Україна. – 2013. – 384 с.
5. Коваленко ТА. «Все для мороженого: обзор рынка оборудования, ингридиентов и упаковки для производства мороженого» / Т. Коваленко // Продукты питания. – 2002. – №4. – С. 15-16.

ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕДУ РІЗНОГО ВИДУ

Тополюк О.С., студентка ОКР «Магістр» факультету
Інтегрованих технологій і товарознавства
Херсонський національний технічний університет, м. Херсон

Мед – продукт, який створюється організмом медоносних бджіл при переробці зібраного ними квіткового нектару або паді. В ньому містяться різні органічні і неорганічні сполуки: глюкоза (31-38 %), фруктоза (38-43 %), сахароза (2 %, в молодому до 10 %), декстрини (1-4 % іноді до 12 %), білкові (0,1-1,5 %) і мінеральні речовини (0,27 %), вітаміни (С, Е, B_3, Н, РР, B_2), ферменти (інвертаза, діастаза, каталаза та інші) і біля 120 ароматичних речовин. Колір, консистенція, смак та аромат меду залежить від виду рослин, з яких бджоли збирали нектар. Найбільш часто в Україні зустрічаються такі квіткові сорти меду: гречаний, липник, соняшниковий, білоакацієвий, ріпаковий, вересовий, буркуновий, конюшиновий, мед з плодових дерев. В більшості випадків бджоли виробляють змішаний (поліфлорний) мед, адже збирають нектар з кількох одночасно квітучих видів рослин.

Слід зазначити, що Україна входить до п'ятірки світових лідерів з виробництва меду і спостерігається тенденція збільшення його виробництва і експорту [1]. Показники безпечності та якості меду перевіряються відповідно до вимог національного стандарту ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [2], а в країнах Євросоюзу до директив Ради 2001/110/ЄС, 96/23/ЄС; регламентів ЄС 178/2002, 853/2004, 396/2005 і Codex Alimentarius 12-1981.

Міжнародна комісія з меду працює над встановленням критеріїв визначення ботанічного і географічного походження меду [3]. З цією метою необхідно проводити порівняльні дослідження цього продукту, виробленого у різних географічних широтах.

В роботі проводили дослідження якості меду натурального 2016 року різного походження: акацієвий і різнотрав'я (Херсонської області) і хвойного (Прикарпаття). Хвойний мед за походженням відноситься до падевого. Він видобувається з «медяної роси», яка проявилася на хвойних деревах при зміні температури або з солодких виділень мілких комах паразитів (падь тваринного походження). Хвойний мед містить велику кількість мінеральних речовин і декстринів, багатий на вуглеводи і органічні кислоти, вітаміни А, С, К, але має малу кількість білків і пилкових зерен. Проводили визначення фізико-хімічних та органолептичних показників: масову частку відновлювальних сахарів, сахарози і води, кислотність, pH, електропровідність, діастазне число, колір, консистенцію, аромат, смак, ознаки бродіння, наявність гідроксиметилфурфуролу і механічні домішки.

Одним із найбільш важливих показників якості та натуральності меду є вміст відновлювальних сахарів і діастазне число. Кількість сахарози свідчить про зрілість меду. При різноманітних фальсифікаціях натурального меду кількість відновлювальних сахарів знижується. Підгодівля бджіл сиропом та додавання його до меду негативно відображається на якості продукту: у ньому значно нижчі показники вмісту білкових речовин, мінеральних солей та вітамінів, дуже мало ферментів. Такий мед має слабко виражений аромат та дуже солодкий смак. Ще один показник, що характеризує натуральність меду і ступінь збереження ним своєї якості під час зберігання та переробки це наявність гідроксиметилфурфуролу. Ця речовина утворюється внаслідок нагрівання меду за температури вище +40 °С або його тривалого зберігання.

За 2 місяці зберігання переважна кількість меду кристалізується. При кристалізації в меді випадають кристали гідратної глюкози у вигляді моногідрату, потім кристалізується фруктоза, що має більш високу розчинність. Підвищений вміст фруктози в меді дає можливість отримати мілко кристалічну масу, знижений – великі кристали глюкози до 0,5 мм. Якщо співвідношення глюкоза – фруктоза дорівнює 1:1,5-2 і більше, мед не кристалізується при вологості в нижніх межах 17-18 %. Декстрини також перешкоджають кристалізації глюкози.

Якість меду у роботі перевірялась у відповідності до вимог національного стандарту [3]. Результати одержані за органолептичними і фізико-хімічними показниками наведені у таблиці. Всі зразки досліджуваного меду мали тонкий, добре виражений, дещо специфічний і гіркуватий (для хвойного) смак і приємний аромат. Ознак бродіння та механічних домішок не спостерігалося, реакція на гідроксиметилфурфурол негативна.

Аналізуючи отримані данні можна сказати, що за вмістом вологи перший і другий зразки меду відносяться до вищого ґатунку, а третій – до меду першого ґатунку; за показниками кислотність та електропровідність всі зразки відповідають вимогам стандарту. Висока активність діастази для першого зразка говорить про накопичення цього ферменту в меді, оскільки нектар містив велику кількість моноцукрів. Нехарактерний високий вміст ферменту для падевого меду та висока кількість відновлювальних сахарів може свідчити про змішаний склад цього продукту (суміш з квітковим медом).

Показник якості	Характеристика зразка меду		
	акацієвий (1)	різнотрав'я (2)	хвойний (3)
Колір	світло-жовтий	жовтий	темний з зелену-ватим відтінком
Консистенція	рідка	дуже в'язка	щільна
Кристалізація	часткова	крупнозерниста	дрібнозерниста
Вміст вологи, %	17,6	20	16,8
Вільна кислотність, 0,1 (моль/дм^3)/кг	16	14	20
pH	5,1	4,9	5,1
Вміст відновлювальних сахарів, %	86	86,5	75
Масова частка сахарози, %	4	5	17
Діастазне число, од. Готе	36,8	3,2	14,5
Електропровідність, мС/см	0,17	0,30	0,36

Таким чином, за органолептичними ознаками та фізико-хімічними показниками досліджувані зразки меду різного походження відповідають вимогам діючого стандарту за всіма показниками, крім падевого меду за масовою часткою сахарози.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Салєба Л.В.

Література

1.http://www.souzinform.com.ua/index.php?language=ukr&menu=article/honey_market_review.
2. Мед натуральний. Технічні вимоги: ДСТУ 4497:2005. – [Чинний від 2007-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – (Національний стандарт України).
3. Harmonised methods of the International Honey Commission. – http://www.bee-hexagon.net/files/file/fileE/IHCPapers/IHC-methods_2009.pdf.

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ

Смоглій М.С., студент ОКР «Магістр» факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вдосконалення системи стандартизації в Україні, застосування міжнародних стандартів – непогана передумова для створення підприємством систем забезпечення якості, здатних значно підвищити конкурентоспроможність вітчизняної продукції. Хоча міжнародні рекомендації по стандартизації не є обов'язковими для всіх держав, проте відповідність продукції нормам саме міжнародних стандартів визначає її вартість і конкурентоспроможність на зовнішньому ринку. Застосування міжнародних стандартів якості відкриває безліч можливостей для виходу наших підприємств на світовий ринок.

Зерно пшениці класифікується за різними показниками, за різними нормами якості, а також за різними системами його оцінки, прийнятими в конкретній країні світу.

Вступ України до ВТО та інтеграція до ЄС зобов'язують країну адаптувати національну систему технічних регламентів до міжнародних (європейських) стандартів. Україна вже зробила важливі кроки на цьому шляху: на початок 2010 року гармонізо-

АНАЛІЗ СИРОВИННОЇ БАЗИ КОШТОВНОГО КАМІННЯ УКРАЇНИ
Кулеша В.І. 310

СУЧАСНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КОНЬЯЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ
Манукян Н.Л. 311

СТАН РИНКУ УКРАЇНИ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ
Молчановська А.С. 313

РЕЗУЛЬТАТИ КОМПЛЕКСНОЇ ОЦІНКИ УКРАЇНСЬКИХ СТОЛОВИХ ВИН, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ОДЕСИ
Недзвецький А.П., Табачок О.В., Логачова А.С. 316

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА БЕЗДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ м. ОДЕСИ
Паніот С. М. 320

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ І БРЕНДІ
Петречко Т. М. 322

ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РИНКУ МОРОЗИВА УКРАЇНИ
Рубан М.Л. 324

ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕДУ РІЗНОГО ВИДУ
Тополюк О.С. 326

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ
Смоглій М.С. 328

АНАЛІЗ РИНКУ ШАМПУНІВ В УКРАЇНІ
Хондусь К. Г. 330

ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВІСКІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В УКРАЇНІ
Чічірко С.К. 333

ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ З-ПІД СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО
Якимчук В.В., Чернега О.В. 335

EUROPEAN DIRECTIONS OF THE TEA QUALITY EXAMINATION
Chechel E.S. 337

РОЗДІЛ 8 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ЕКОНОМІЧНИЙ БЛОК ДОКУМЕНТАЦІЇ ЯК СКЛАДОВА СПЕЦІАЛЬНИХ СИСТЕМ ДОКУМЕНТУВАННЯ
Варешкіна Г.О. 340

НТБОНАХТ

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

НТБ ОНАХТ

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення