

**НАУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЦЕНТР «ЗНАННЯ»
ЗБІРНИК СТАТЕЙ**

**XLIV МІЖНАРОДНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«РОЗВИТОК НАУКИ В ХХІ СТОЛІТТІ»
(13.02.2019г.)**

г. Харків 2019
© Науково-інформаційний центр «Знання»

УДК 082
ББК 94.3

Збірник статей науково-інформаційного центру «Знання» за матеріалами XLIV міжнародної науково-практичної конференції: «Розвиток науки в XXI столітті», г. Харків: збірник зі статтями (рівень стандарту, академічний рівень). - Х.: науково-інформаційний центр «Знання», 2019. – 108с.

Тираж – 100 шт.

УДК 082
ББК 94.3

Матеріали публікуються в авторській редакції. Відповідальність за достовірність відомостей, викладених у статтях, відповідальність несуть автори. Думка редакції може не збігатися з думкою авторів матеріалів.

Контактна інформація Організаційного комітету конференції:

Науково-інформаційний центр «Знання»

Електронна пошта: events@nic-znание.org.ua

Офіційний сайт: nic-znание.org.ua

ТЕХНІЧНІ НАУКИ

Архипов С.В., Фролов А.Г. НЕРАЗРУШАЮЩИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ЭКРАННЫХ ТРУБ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ КОТЛОВ.....	72
Виноградова О.Ю. СОВМЕЩЕНИЕ МЕТОДИКИ ГИБКОЙ И КЛАССИЧЕСКОЙ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ	78
Горун Д.А., Верхівкер Я.Г. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ НЕКТАРІВ З ПЛОДОВОЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	84
Калиновская А.А. ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТООБОРОТА В ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ	88

ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНІ НАУКИ

Калиберда Л.М., Спольник А.И. ПРОБЛЕМЫ ПРЕПОДАВАНИЯ ФИЗИКИ В ВУЗЕ И ВОЗМОЖНЫЕ ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ.....	92
--	----

ФІЛОСОФСЬКІ НАУКИ

Кравченко В.И. ПОЧЕРК КАК ЗЕРКАЛО ПСИХОЛОГИЧЕСКИХ ОТКЛОНЕНИЙ ЧЕЛОВЕКА	99
---	----

3. Кон, М. Пользовательские истории. Гибкая разработка программного обеспечения / М. Кон. – М. : Вильямс, 2012. – С. 256.

4. Кон, М. Scrum: гибкая разработка ПО / М. Кон. – М. : Вильямс, 2011. – С. 576.

5. Лукин, В. В. Технология разработки программного обеспечения. Учебное пособие / В.В. Лукин, В.Н. Лукин, Т.В. Лукин. - Москва: Гостехиздат, 2015. - 286 с.

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ НЕКТАРІВ З ПЛОДОВОЯГІДНОЇ СИРОВИНИ

Горун Д.А.,

Студент Одеської національної академії харчових технологій

Верхівкер Я.Г.

д.т.н., професор Одеської національної академії харчових технологій

(ОНАХТ)

AWARENESS ASSESSMENT OF THE QUALITY OF NECTARS FROM FRUIT-DIAGREDEED RAW

Gorun D.A.,

Student of the Odessa National Academy of Food Technologies

Verkhivker Ya.G.

Dr. Sci., Professor of Odessa National Academy of Food Technologies

Анотація

Досліджено найбільш популярні марки нектарів, які знаходяться в торговельних мережах України. Проведено їх порівняння за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Побудовані профілограми відповідних характеристик готової продукції

Abstract

The most popular brands of nectars in the Ukrainian retail chains are investigated. A comparison was made on the organoleptic and physics-chemical parameters. Built profiles of relevant characteristics of finished products

Ключові слова: Нектари , товарознавча оцінка, показники якості

Keywords: Nectars, commodity evaluation, quality indice

Згідно з ДСТУ 4283.1-2007 Нектар — напій, що виготовлений з концентрованого соку (пюре), спеціально підготовленої води і натуральних ароматичних речовин (аромату плодів). При цьому частка концентрованого соку має становити 20-50% від усього об'єму. Крім води в нектарі можуть міститися цукор і натуральні підкислювачі (наприклад, лимонна кислота),

м'якоть плодів (фруктів і овочів) і клітини цитрусових фруктів. У нектар не можуть додаватися — консерванти, штучні ароматизатори та підсолоджувачі [1]. Нектари, як і соки з м'якоттю містять всі колоїдні речовини і тонкоподрібнену м'якоть плодів і ягід, по складу близькі до вихідної сировини. Наявність в їхньому складі цукру відрізняє їх від соків з м'якоттю, яких називають «рідкими фруктами».

Напої під назвою «Нектари» – містять від 25 до 99% натурального соку або пюре. З об'єктивних причин, виготовляють нектари з таких плодів, які мають занадто неприємний смак натурального соку, але є дуже корисними. До них відносяться вишня, журавлина, лимон. Нектар – відмінний спосіб зберегти їх цінні властивості та донести їх до споживача. Персики, абрикоси і банани теж не придатні для виготовлення соку, при переробці вони дають густе пюре. І тут знову-таки виручає нектар. Виробництво нектарів здійснюється згідно вимог ДСТУ 4150:2003[2] або згідно ТУ. У конкретного виробника цієї продукції

Нами були досліджені зразки нектарів, які є торгівельних мережах України. До них відносяться:

- Яблучно-виноградний нектар освітлений пастеризований ТМ «Садочок»;
- Виноградно-яблучний нектар освітлений пастеризований ТМ «Наш Сік»;
- Виноградно-яблучний нектар освітлений пастеризований ТМ «JAFFA».

У табл. 1 наведено основні характеристики зразків нектарів, які досліджували. а у табл. 2 – результати отриманих фізико-хімічних досліджень.

Таблиця 1.

Інформація про досліджені зразки нектарів

№ зразку	Назва нектару	Виробник	Нормативний документ
1	Яблучно-виноградний нектар освітлений пастеризований ТМ «Садочок»	ТОВ «САНДОРА», Україна, Миколаївська обл., Жовтневий р-н, с. Миколаївське	ТУ.У 15.3-224300080.33
2	Виноградно-яблучний нектар освітлений пастеризований ТМ «Наш Сік»	СП «ВІТМАРК-УКРАЇНА» ТОВ, Україна, м. Одеса	ТУ.У 15.3-22480087.055
3	Виноградно-яблучний нектар освітлений пастеризований ТМ «JAFFA»	СП «ВІТМАРК-УКРАЇНА» ТОВ, Україна, м. Одеса	ТУ.У 15.3-22480087.055

Згідно з вимогами ДСТУ 4150:2003 та вимогами наведених у вказаних ТУ.У якість готової продукція повинна оцінюватися за фізико-хімічними показниками. У табл. 2 наведені результати отриманих фізико-хімічних досліджень для зразків наведеної продукції.

Таблиця 2.

Результати . фізико-хімічних досліджень для зразків нектарів

Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Вимоги ДСТУ 4150:2003
Масова частка розчинних сухих речовин,%	25,6	25,6	26,0	Не менше 10
Масова частка титрованих кислот,%	1,2	1,1	1,0	1,0 – 1,2
Масова частка осаду,%	0,2	0,1	0,1	Не більше 0,2

Крім наведених характеристик, зразки оцінювались за показниками однорідності кінцевих продуктів, їх прозорістю, кольору та смаку. Після чого були розраховані відповідні профілограми, які наведені на рис.1 та 2.

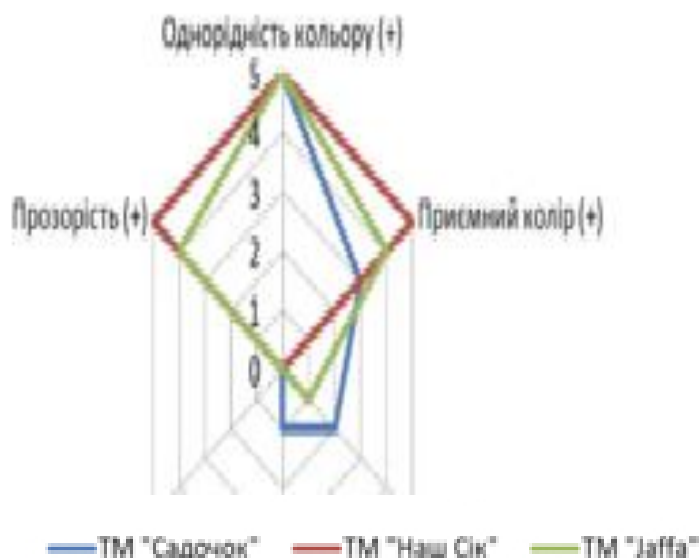


Рисунок1. Профілограма зовнішнього вигляду зразків нектарів

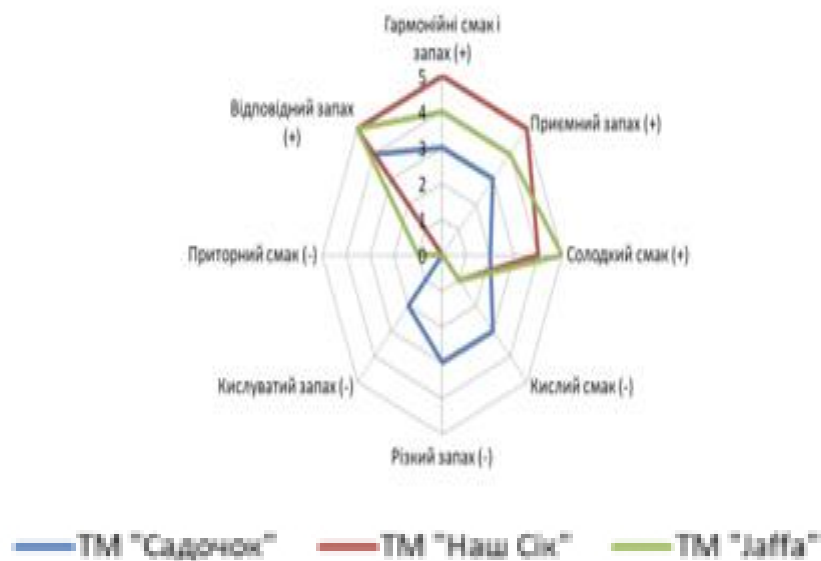


Рисунок 2 Профілограма смаку та запаху зразків нектарів

Проведені дослідження дозволили оцінити зразки вироблених нектарів та зробити висновки стосовно якості цієї популярної у споживачів соковмісної продукції.

Список літератури

1. ДСТУ 4283.1:2007 Консерви. Соки та сокові продукти
2. ДСТУ 4150:2003. Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови.