

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**

При аналізі зразків борошна пшеничного вищого сорту нами було встановлено, що інформаційна фальсифікація відсутня. Не виявлено жодної спотвореної інформації про склад і властивості борошна на упаковці.

Кількісна фальсифікація присутня у борошні вищого сорту ТМ «Фуршет». Не довага борошна у цьому зразку склала 2,3 %, що перевищує допустимі межі похибки. Вочевидь, причина недовіру полягає у заниженому значенні вологості борошна, тобто неправильних умовах зберігання.

Аналіз отриманих результатів дозволив зробити висновок, що асортиментна фальсифікація у досліджених зразках відсутня.

При визначенні органолептичних показників якості борошна, а саме (смак, запах та колір) у борошні вищого сорту ТМ «Добродія» було виявлено затхлий запах, це може бути пов'язано з порушенням умов зберігання.

За показником «крупність борошна» зразок ТМ «Аміна» піддається якісній фальсифікації. Залишок на контрольному ситі перевищує допустимі нормативні значення [1]. За іншими показниками якості, які нормуються та обмежуються діючими ГСТУ 46.004-99 на пшеничне борошно, а саме – вологість, білість, зольність, число падіння, кількість та якість клейковини, вміст металоманітної домішки, досліджувані зразки відповідали вимогам стандарту.

Наукові керівники – к.т.н., доцент Волошенко О.С.,  
к.т.н., доцент Хоренжий Н.В.

#### **Література**

1. Борошно пшеничне. Технічні умови [Текст]: ГСТУ 46.004-99. – К.: 1999. – 13 с.
2. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: 2008. – 460 с.

## **СПОСІБ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОСМЕТИЧНИХ ЕМУЛЬСІЙ**

**Лісник В.О., студентка ОКР «Бакалавр» ф-ту ТХППКЗЕтаТ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Косметичні засоби – це суміші речовин природного або синтетичного походження, що мають певний косметичний ефект і дозволені до використання фармацевтичним комітетом МОЗ України.

За формою випуску косметичні засоби поділяють на жирові, емульсійні, суспензійні, порошкоподібні та компактні, плівкоутворювальні, аерозольні, гелеві, розчини та ін. Емульсійні креми становлять найбільшу групу у виробництві косметичних кремів. Це пояснюється їх значно вищою споживчою цінністю у порівнянні з жировими кремами: емульсії краще всмоктуються шкірою і допомагають трансдермальному проникненню біологічно активних і поживних речовин. [1]

За типом емульсії розрізняють креми типу «жир у воді» та «вода в жирі», а також множинні емульсії. Виходячи з природного співвідношення компонентів жир:вода – 10:70 у шкірі людини, найбільш раціональними вважаються рецептури кремів типу «жир у воді» з вмістом жиру близько 10 %.

Емульсійні системи термодинамічно нестабільні, для підвищення їх стійкості необхідно застосовувати емульгатори. У сучасних рецептурах кремів дуже рідко засто-

совується який-небудь один емульгатор, більш ефективним вважається введення суміші гідрофільних та гідрофобних емульгаторів.

Особливість технології стеаратних кремів полягає в тому, що обов'язковою стадією їх приготування є повне або часткове омилювання стеарину лугом (NaOH, KOH, содою, поташем, або триетаноламіном). Мило, яке при цьому утворюється (стеарат натрію, калію або триетаноламінстеарат), виконує функцію емульгатора. Стеарат натрію – нерозчинна у воді сіль, яка є важливим компонентом, що надає мильний основі твердої консистенції.

Проводились досліді з гліцерином, завдяки якому переводили стеарат натрію в розчинний стан і отримували емульсію з високими миючими та піноутворюючими характеристиками.

Стеаратні емульсії містять надлишок стеарину, який не омилюється, але завдяки присутності мила емульгується подібно до жирів. За своєю структурою отримані речовини є одночасно емульсіями і суспензіями, оскільки незв'язаний стеарин розподіляється в них у вигляді суспендованих мікрочасточок. При значному надлишку стеарину можуть утворюватись ламелярні структури, які складаються з шарів та сіток молекул стеаринової кислоти і додатково стабілізують косметичну емульсію. Може омилюватися 25–30 % стеарину, але при цьому рН крему виявляється дуже високим, що не корисно для шкіри. Для одержання стабільного крему достатнім є вміст в ньому 3–4 % стеаратного мила. Таким чином, можна розраховувати кількість лугу при складанні чи корегуванні рецептур.

У нормі активна кислотність стеаратного крему не має перевищувати 7,4, що приблизно відповідає верхній межі рН шкіри, тому слід обов'язково контролювати рН для оцінювання якості стеаратної емульсії.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Доценко Н.В.

#### Література

1. Технология косметических и парфюмерных средств: Учебное пособие / А.Г. Башура, Н.П. Половко, Е.В. Гладух и др. – Изд-во НФАУ: Золотые страницы. – 2002. – 272 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ ІГРИСТИХ ВИН Щеголькова А.Є. ....	254
КАТЕГОРІЯ ЯКОСТІ КНП В АСОРТИМЕНТІ СТОЛОВИХ ВИН УКРАЇНИ Недзвецкий А.П., Батраков О.О. ....	256
ПЕРСПЕКТИВИ КАТЕГОРІЇ ЯКОСТІ PGI НА ПРИКЛАДІ ВИН, НАСИЧЕНИХ ДІОКСИДОМ ВУГЛЕЦЮ Макарова Н.В., Батраков О.О. ....	258
ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВПОДОБАНЬ ПРИ ВИБОРІ ТА КУПІВЛІ ШОКОЛАДУ Курдас Ю.В. ....	260
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ У ПОЛЬОВИХ УМОВАХ Манова Ю. О. ....	262
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БУТЫЛИРОВАННЫХ ВОД Куцолабская М.В. ....	264
ОЦІНКА ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА, ПРЕДСТАВЛЕНОГО У ТОРГОВИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСИ Жиронкіна Д.С. ....	265
ЕКСПЕРТИЗА ХЛИБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ Дащинська О.А. ....	267
ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ХЛИБОПЕКАРСЬКОГО БОРОШНА Моторна А.О. ....	268
СПОСІБ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОСМЕТИЧНИХ ЕМУЛЬСІЙ Лісник В.О. ....	269

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

THE ANALYSIS OF MARKETING ENVIRONMENT OF THE ENTERPRISE IN POSITIONING AND LAUNCHING OF NEW YOGHURT DRINK TO UKRAINIAN MARKET Burlaka H. ....	272
МАРКЕТИНГОВІ СТРАТЕГІЇ ПОЗИЦІОНУВАННЯ НОВИХ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ НА СПОЖИВЧИЙ РИНОК УКРАЇНИ Штемпель Т.М. ....	274
СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ ТОВ «ПТК ШАБО» Васильєв А. ....	276
МАРКЕТИНГОВА ПРОГРАМА РОЗВИТКУ ВИНОРОБНОЇ СТАНЦІЇ ТОВ «ТАЇРОВЕ» Родіна А.Б. ....	277

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