

**SCI-CONF.COM.UA**

**FUNDAMENTAL AND  
APPLIED RESEARCH IN  
THE MODERN WORLD**



**ABSTRACTS OF IV INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE  
NOVEMBER 18-20, 2020**

**BOSTON  
2020**

# **FUNDAMENTAL AND APPLIED RESEARCH IN THE MODERN WORLD**

Abstracts of IV International Scientific and Practical Conference

Boston, USA

18-20 November 2020

**Boston, USA**

**2020**

## UDC 001.1

The 4<sup>th</sup> International scientific and practical conference “Fundamental and applied research in the modern world” (November 18-20, 2020) BoScience Publisher, Boston, USA. 2020. 1036 p.

## ISBN 978-1-73981-124-2

The recommended citation for this publication is:

*Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Fundamental and applied research in the modern world. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2020. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-fundamental-and-applied-research-in-the-modern-world-18-20-noyabrya-2020-goda-boston-ssha-arhiv/>.*

### Editor

**Komarytskyy M.L.**

*Ph.D. in Economics, Associate Professor*

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

**e-mail:** [boston@sci-conf.com.ua](mailto:boston@sci-conf.com.ua)

**homepage:** <https://sci-conf.com.ua>

©2020 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2020 BoScience Publisher ®

©2020 Authors of the articles

133. *Терентьєв О. О., Стельмачонок О. П., Гриневич Д. І.,  
Матківський Р. І.* 887  
ДІАГНОСТУВАННЯ ТА ПРОТИДІЯ МЕРЕЖЕВИМ ЗАГРОЗАМ.
134. *Ткач В. В., Сторощук Н. М., Кея А. Д., Петрусяк Т. В.* 897  
КОМБІНОВАНІ ХІМІКО-МАТЕМАТИЧНІ ЗАВДАННЯ В  
БРАЗИЛЬСЬКОМУ СТИЛІ НА ТЕМУ АНГЛОМОВНИХ ПІСЕНЬ.
135. *Трофименко А. О.* 902  
КОМПЕТЕНТІСНИЙ, ІНТЕГРАТИВНИЙ ТА  
МІЖДИСЦИПЛІНАРНІ ПІДХОДИ ПРИ ВИКЛАДАННІ ESP.
136. *Трубінова А. А., Недобійчук Т. В.* 907  
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ,  
РЕАЛІЗУЄМО В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ОДЕСИ.
137. *Турій Т. П.* 913  
ПСИХОЛОГІЧНЕ ЗДОРОВ'Я УЧАСНИКІВ ОСВІТНЬОГО  
ПРОЦЕСУ – ПОКАЗНИК УСПІШНОЇ СОЦІАЛІЗАЦІЇ.
138. *Федь І. А., Валявський В.* 921  
РІВЕНЬ ТОЧНОСТІ РУХІВ У ДІТЕЙ З ГЛУБОКИМИ  
ПОРУШЕННЯМИ ЗОРУ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ПЕРВИННОГО  
ДЕФЕКТУ.
139. *Федь І. А., Гуменюк Д.* 928  
СТАН ДРІБНОЇ МОТОРИКИ ДІТЕЙ З ПСИХОФІЗИЧНИМИ  
ПОТРЕБАМИ.
140. *Федь І. А., Кірсанов М.* 938  
РУХОВІ ЯКОСТІ ДІТЕЙ З ОСОБЛИВИМИ ОСВІТНИМИ  
ПОТРЕБАМИ.
141. *Федь І. А., Мальований Д. І.* 945  
МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ПРОГРАМИ ВІДНОВЛЮВАЛЬНОГО  
ЕТАПУ ФІЗИЧНОЇ РЕАБІЛІТАЦІЇ ДІТЕЙ З ПОРУШЕННЯМИ  
ПОСТАВИ.
142. *Фісін В., Хавіна І.* 951  
ЕЛЕКТРОННА ОСВІТА ТА УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ  
ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ.
143. *Худецький І. Ю., Антонова-Рафі Ю. В., Гордіян М. О.* 957  
ОСОБЛИВОСТІ ФІЗИЧНОЇ РЕАБІЛІТАЦІЇ У ХВОРИХ ПІСЛЯ  
ОСТЕОСИНТЕЗУ ПОПЕРЕКОВОГО ВІДДІЛУ ХРЕБТА В  
ЛІКАРНЯНИЙ ПЕРІОД.
144. *Цьомик Х. Б.* 961  
ДИНАМІКА ЕМОЦІЙНО-ЗНАЧУЩИХ ВЗАЄМИН У ЦИКЛІ  
ПОДРУЖНЬОГО ЖИТТЯ.
145. *Шаровська Т. С., Кубік В. Д.* 972  
ПИТАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБЛІКУ ТОВАРІВ НА  
ПІДПРИЄМСТВАХ ОПТОВОЇ ТОРГІВЛІ.

УДК 637.12.04/.07

**ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ, РЕАЛІЗУЄМО  
В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ОДЕСИ**

**Трубнікова А. А.**

к.т.н.

викладач спеціальних технологічних дисциплін

Механіко-технологічних фаховий коледж

Одеської національної академії харчових технологій

**Недобійчук Т. В.**

к.т.н.

асистент кафедри товарознавства та митної справи

Одеська національна академія харчових технологій

м. Одеса, Україна

**Анотація** В даній роботі наведені результати оцінки якості кисломолочного сиру. Матеріалом для дослідження є 3 зразки сиру торгових марок «Простоквашино», «Своя лінія» і «Українське». Оцінка якості сиру проводиться відповідно до вимог ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови». Органолептичні показники оцінювали за бальною шкалою.

**Ключові слова:** кисломолочний сир, органолептичні показники, оцінка якості, бальова шкала.

Тема здорового харчування турбує людство на протязі багатьох років. Кисломолочний сир (творог) – це натуральний молочно-білковий продукт, один з найцінніших молочних продуктів і продуктів харчування взагалі.

Кисломолочний сир (творог) – концентрований молочно-білковий продукт, що отримують із цільного, нормалізованого або знежиреного пастеризованого молока шляхом сквашування закваскою, приготованої на чистих культурах молочнокислих бактерій, та відділенням сироватки від

згустку, один із найцінніших молочних продуктів і продуктів харчування взагалі. [1, с. 154-155].

Він вміщує всі ті ж амінокислоти, що входять до складу молока, тільки вміст їх значно більший (у 6-7 разів), ніж у молоці. У кисломолочному сирі значно більший вміст мінеральних речовин, ніж в молоці (в тому числі кальцію, фосфору та магнію) та менше лактози.

Високий вміст кальцію дозволяє рекомендувати кисломолочні сири для лікування та профілактики різних запальних процесів, а також для зміцнення кісткової тканини, зокрема після переломів.

Особливого значення надається кисломолочним сирам в харчуванні людей (дорослих і дітей), які проживають в умовах хронічної дії малих доз радіації. [2, с. 167-168].

Кисломолочні продукти давно визнані дієтичними, завдяки високій засвоюваності та стимулюванні секреторної функції шлунку, підшлункової залози.

Зважаючи на те, що кисломолочні сири є корисними та користуються великим попитом у населення, основна мета роботи – дослідити споживні властивості кисломолочних сирів, що реалізуються в торгівельній мережі міста Одеса.

До методів досліджень потрібно віднести органолептичні методи і маркування вермішелі швидкого приготування.

Для дослідження були взяті зразки таких відомих товаровиробників, а саме: Сир кисломолочний 5%, ТМ «Українське» (Зразок №1), Сир кисломолочний 5%, ТМ «Своя лінія» (Зразок №2), Сир кисломолочний 5%, ТМ «Простоквашино» (Зразок №3), ціна на обрані види товару наведена у таблиці 1.

**Таблиця 1.****Ціна на кисломолочний сир**

№ п/п	Назва	Виробник	Ціна / маса продукту
1	Сир кисломолочний 5%, ТМ «Українське»	Харківська філія ТОВ «Богодухівський молзавод»	40,25 грн / 400 г
2	Сир кисломолочний 5%, ТМ «Своя лінія»	ТОВ «Молочна компанія «Галичина»	28,90 грн / 300 г
3	Сир кисломолочний 5%, ТМ «Простоквашино»	ПАТ "Кременчуцький міськомолокозавод"	61,50 грн / 300 г

Дослідження проводилось за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Оцінку органолептичних показників (табл. 3) проводили за бальною шкалою, що наведена у таблиці 2. [3, с. 62-63].

**Таблиця 2.****Балова шкала оцінювання органолептичних показників**

Назва показника	Кількість балів	Опис
Зовнішній вигляд	5	Однорідна маса, з чистою поверхнею, допустиме невелике виділення сироватки. Може бути крупинчаста, без великих твердих грудок маси.
	4	Однорідна крупинчаста маса, допустиме невелике виділення сироватки.
	3	Маса мало розсипчаста, без сторонніх включень, допустиме невелике виділення сироватки.
	2	Наявні сторонні домішки, маса неоднорідна, значне виділення сироватки.
	1	Маса неоднорідна, має сторонні включення, значне виділення сироватки, наявна плісень.
Колір	5	Білий, з легким кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.
	4	Білий, з незначною нерівномірністю за всією масою.
	3	Білий, нерівномірний за всією масою.
	2	Сірий з відтінком, нерівномірний за всією масою.
	1	Нерівномірний, з нехарактерним брудним відтінком
Запах та смак	5	Характерний, кисломолочний, виражений, без сторонніх домішок, характерний вершковий смак.
	4	Без домішок, характерний, слабо виражений.
	3	Нейтральний, без сторонніх домішок.
	2	Кислий.

	1	Кислий, прогірклий, гнильний, нехарактерний.
Консистенція	5	М'яка однорідна маса; допустимо розсипчастість, крупинчатість, невелику крихкість.
	4	Маса крупинчаста, трохи крихка, щільна.
	3	Маса нерозсипчаста, неоднорідна.
	2	Маса неоднорідна, нещільна, комкувата, суха, спостерігається поява слизу.
	1	Великі неоднорідні тверді комки за всією масою, слизька.

**Таблиця 3**

**Оцінювання органолептичних показників за баловою шкалою**

Показник	Експерт					Максимальний бал	Середній бал
	1	2	3	4	5		
<b>Зразок №1</b>							
Зовнішній вигляд та консистенція	5	4	5	5	4	5	4,6
Колір	5	5	4	4	5	5	4,6
Смак	5	4	5	5	5	5	4,8
Запах	5	5	5	5	4	5	4,8
Загальна кількість балів	20	18	19	19	18	20	18,8
<b>Зразок №2</b>							
Зовнішній вигляд та консистенція	4	4	5	5	4	5	4,6
Колір	5	5	4	4	5	5	4,6
Смак	5	5	5	5	5	5	5
Запах	4	4	4	5	4	5	4,2
Загальна кількість балів	18	18	18	19	18	20	18,2
<b>Зразок №3</b>							
Зовнішній вигляд та консистенція	5	4	4	4	4	5	4,2
Колір	5	5	4	4	5	5	4,6
Смак	5	5	5	5	5	5	5
Запах	4	4	4	5	4	5	4,2
Загальна кількість балів	19	18	17	18	18	20	18,0

**Таблиця 4****Дослідження фізико-хімічних показників якості**

Показник	Норма	Результат			Документ за яким проводилось визначення
		Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	
Масова частка вологи, %	Від 65 до 80	75,8	72,0	76,2	ДСТУ 8552:2015 [4]
Титрована кислотність, Т	Від 170 до 250	174	248	186	ГОСТ 3624-92 [5]
Масова частка жиру,%	Від 2 до 18	5	5	5,5	ГОСТ 5867-90 [6]
Масова частка білку, не менше ніж %	14	17,2	17,0	16,6	ГОСТ 23327-98 [7]

Відповідно до отриманих даних органолептичної оцінки даних зразків, слід зазначити, що усі показники відповідали нормативній документації, а за баловою шкалою найбільше балів набрав зразок №1, найменше зразок №3.

За фізико-хімічними показниками, усі зразки відповідають ДСТУ, але за кількістю жиру найкращим виявився зразок №3, найбільша кислотність у зразка №2.

Відповідно до отриманих даних маркування споживчої тари оцінки даних зразків, слід зазначити, що всі дослідні зразки відповідають нормам.

**Висновки:**

Отже, згідно отриманих органолептичних та фізико-хімічних показників та маркування, можна зробити висновок, що зразки продукції кисломолочного сиру ж=5%, які реалізуються у мережі м.Одеси відповідають вимогам нормативного документу ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови» [4].

## ЛІТЕРАТУРА

1. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів: Навчальне видання. — К.: Вища освіта, 2006. — 351 с.
2. В.С. Бурлай, О.О. Хижняк, С.В. Іванов. Збагачення сиркових виробів зародками зернових культур з використанням пряноароматичної сировини. «Якість і безпека харчових продуктів» 14-15 листопада 2013 р.
3. Янчик М. В., Маринін А. І., Мазур М. В. Дослідження впливу пакування на якість кисломолочного сиру впродовж зберігання. Стандартизація, сертифікація, якість – №4( 116) ,2019. . — 60-69 с.
4. ДСТУ 8552:2015 Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини. – [Чинний від 2017–01–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2017. – 16 с. – (Національний стандарт України).
5. ГОСТ 3624-92 Титриметрические методы определения кислотности.
6. ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.
7. ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка