

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

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ  
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної  
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих  
учених, присвяченої 50-річчю заснування  
Харківського державного університету харчування  
та торгівлі*

*24 травня 2017 року*

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 338.439.5:613.2

ББК 65.431.31

С 91

*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 А.М., д-р техн. наук, проф.; Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.; Одарченко М.С., канд. техн. наук, проф.; Головка М.П., д-р техн. наук, проф.; Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.; Сорокіна С.В., канд. техн. наук, доц.; Карбівнича Т.В., канд. техн. наук, доц.*

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

**Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :**  
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

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 розробки зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2

ББК 65.431.31

**Видається в авторській редакції**

ISBN

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

|                                                                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Томенко Т.Р., Дец Н.О. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Сироватка як компонент косметики з anti-age ефектом.....</b>                                          | <b>70</b> |
| <b>Філатова В.О. (Керівн. Сорокіна С.В.) Контроль якості ґрунтових субстратів на підприємстві торгівлі від стадії постачання до реалізації.....</b>     | <b>71</b> |
| <b>Хайдова Г.Б, Усова І.І. (Керівн. Захаренко В.О.,Сорокіна С.В.) Ідентифікація товарів при митному оформленні.....</b>                                 | <b>72</b> |
| <b>Ходаковська Д.В. (Керівн. Головка Т.М.) Експертиза якості туалетного паперу, що реалізується на ринку міста Харкова..</b>                            | <b>73</b> |
| <b>Яновська М.М. (Керівн. Акмен В.О.) Дослідження виробництва та експортно-імпортних відносин на ринку санітарно-гігієнічних паперових виробів.....</b> | <b>74</b> |

### **Секція 3.**

## **СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ**

|                                                                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Бірта Г.О., Хоценко А.В. Показники якості м'яса.....</b>                                                                                       | <b>75</b> |
| <b>Бургу Ю.Г., Котова З.Я. Причини псування м'яса.....</b>                                                                                        | <b>77</b> |
| <b>Вієіра А.О. (Керівн. Усатюк С.І.) Розроблення системи якості та безпечності при виробництві хліба заварного, збагаченого насінням чіа.....</b> | <b>78</b> |
| <b>Власенко І.В. (Керівн. Василюк К.К.) Сучасні підходи до побудови системи управління якістю продукції на підприємствах України.....</b>         | <b>79</b> |
| <b>Горячова О.О. Застосування харчових добавок при виробництві сокової продукції.....</b>                                                         | <b>80</b> |
| <b>Губська М.О. (Керівн. Одарченко М.С., Соколова Є.Б.) Проблема безпечності товарів на сучасному вітчизняному ринку.....</b>                     | <b>81</b> |
| <b>Губська М.О. (Керівн. Соколова Є.Б., Піддубний В.В.) Сучасні методи удосконалення функціональних напоїв.....</b>                               | <b>82</b> |
| <b>Іллейш М.М. (Керівн. Донцова І.В.) Сучасні тенденції поліпшення споживних властивостей фруктово-овочевих консервів.....</b>                    | <b>83</b> |
| <b>Кормош К.Ю. (Керівн. Коваленко О.О.) Ефективність застосування біофільтрів для очищення води із повітря.....</b>                               | <b>84</b> |
| <b>Матко Б.С. (Керівн. Одарченко А.М., Абабова А.Г.) Удосконалення рецептурного складу напівфабрикатів солодких десертів.....</b>                 | <b>85</b> |

## **ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ БІОФІЛЬТРІВ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ ІЗ ПОВІТРЯ**

**Кормош К.Ю.**, аспірант

Науковий керівник – д-р техн. наук, с.н.с. **Коваленко О.О.**

Одеська національна академія харчових технологій

Метою експериментального дослідження було вивчення ефективності очищення води із повітря на біофільтрах з різними типами гранульованого завантаження і фіксованою на них мікрофлорою. Для експериментального дослідження використовували біофільтр промислового виготовлення. В якості робочих мікроорганізмів використовували бактерії роду *Nitrosomonas* і *Nitrobacter*. Зразки води були отримані за допомогою побутових кондиціонерів. Процес біофільтрації проводили для зразків води, температура яких знаходилася у діапазоні (20 - 26) °С, а рН – між 7 і 8. Досліджували процес біофільтрації вихідної води фіксованого об'єму через окремі типи гранульованого завантаження та через комбінацію різних типів завантажень (гравій; активоване вугілля; гравій + активоване вугілля; гравій + керамічні кільця; активоване вугілля+керамічні кільця). Процес біологічного очищення одного зразку води проводили впродовж п'яти діб. Через рівні проміжки часу здійснювали забір зразків обробленої води для дослідження вмісту в них нітрогенвмісних сполук (іонів амонію, нітритів, нітратів). Також у процесі біофільтрації систематично контролювали концентрацію розчиненого кисню у воді та рН води.

Узагальнення результатів дослідження проведено за показником ефективності очищення води від забруднюючих речовин (Е, %). Цей показник розраховували за співвідношенням між різницею концентрацій забруднюючої речовини у вихідній і обробленій воді і помноженим на 100 до концентрації забруднюючої речовини у вихідній воді. Аналіз результатів дослідження показав, що найвища ефективність біологічного вилучення нітрогенвмісних сполук із води, отриманої із повітря, досягається при використанні в якості гранульованого завантаження комбінації завантажень «гравій + керамічні кільця». Вже через чотири доби після початку процесу оброблення якість води за вмістом іонів амонію, нітритів і нітратів відповідає нормативним. Мікробіологічні показники також суттєво покращуються, але перевищення нормативу за загальним мікробним числом вимагає включення в подальшу технологічну обробку процесу знезаражування води.