

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ,
ХЛІБОПРОДУКТИ І КОМБІКОРМИ»**

Одеса 2015

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми» – Одеса: ОНАХТ, 2015. – 155 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів, аспірантів та студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 02.06.2015 р., протокол № 12.

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капельянц Л.В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д-р хім. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор
Гладушняк О.К., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д-р техн. наук, професор
Юргачова К.Г., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р економ. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р економ. наук, професор
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К., д-р техн. наук, професор

СЕКЦІЯ 6

СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

уротропина (0,2 мл 40-процентного раствора). Интенсивность люминесценции тербия в растворе оптимальна при содержании ионов тербия $1 \cdot 10^{-4}$ моль/л.

На основании проведенных исследований разработана методика люминесцентного определения горьких веществ в хмеле. Выделение горьких веществ из хмеля проводили по методике [3].

Проверку правильности полученных результатов проводили методом «введено-найдено». Точность и достоверность определения проверена путем статистической обработки результатов определения.

Литература

1. Латыпова, Г. М. Исследования по содержанию горьких кислот сырья хмеля обыкновенного [Текст] / Г. М. Латыпова, Г. В. Аюпова, В. Н. Бубенчикова и др. // Научные ведомости БелГУ. Серия: Медицина. Фармация. – 2012. – №10-2 (129). – С. 65-69.
2. Спектрофотометрические и люминесцентные методы определения лантаноидов [Текст] / Н. С. Полуэктов, Л. И. Кононенко, Н. П. Ефрюшина, С. В. Бельтюкова. – Киев: Наукова думка, 1989. – 254 с.
3. Ермолаева, Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия [Текст] / Г. А. Ермолаева. – Санкт-Петерб.: СПб. Профессия, 2005. – 352 с.

УДОСКОНАЛЕННЯ ВИМОГ ДО ЗМІСТУ ТОВАРНОЇ ІНФОРМАЦІЇ З МЕТОЮ ІДЕНТИФІКАЦІЇ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ

**Кунділовська Т. А., канд. техн. наук, доцент
Одеський національний економічний університет**

Ідентифікація кави натуральної смаженої меленої за ознаками маркування дозволяє встановити відповідність кави товарному гатунку або іншим градаціям якості, а також виявити наявність недостовірної інформації, що може вводити споживача в оману. Одною із важливих ідентифікаційних ознак кави натуральної є ботанічний вид кавових зерен, від якого залежать основні органолептичні властивості готового напою та його фізіологічна дія. Дуже добре, якщо на пакуванні вказано ботанічний вид кавового зерна, з якого виготовлено каву натуральну смажену мелену, тому що вид зерна визначає гатунок кави. Зокрема, каву преміум та вищого гатунку виробляють із сорту Арабіка. Встановлено, що оптимальною сировиною для виготовлення кави натуральної меленої першого гатунку є суміш кави видів Арабіка та Робуста. Однією з рекомендованих, наприклад, є використання кави у пропорції 60:40 відповідно. Однак, звичайно, немає однієї усталеної рецептури виробництва кави натуральної смаженої меленої [3].

Метою роботи є оцінювання повноти та достовірності товарної інформації щодо виду кавових зерен та гатунку кави натуральної смаженої меленої.

Провели аналіз маркування найбільш популярних видів кави натуральної меленої, що реалізується в торговельній мережі м. Одеси, відповідно до вимог Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, та на його основі розробили пропозиції щодо удосконалення змісту товарної інформації [1]. Реалізація цих пропозицій надасть можливість споживачам ідентифікувати каву та зробити обізнаний вибір товару відповідно до своїх уподобань.

Визначили, що на упаковці продукції ТМ «Кава™ зі Львова» (ТЗОВ «Кава зі Львова», м. Львів) зазначено, що за складом це 100 % Арабіка, кава преміум гатунку. Кава ТМ «Paulig Classic» (ТОВ «Пауліг Рус», Росія) містить суміш зерен сорту Арабіка і відноситься до вищого гатунку. Виробник кави ТМ «Lacombe Classimo» (ТОВ «Укркава», м. Іллічівськ) зазначив, що кава першого гатунку, до складу входить суміш зерен кави сортів Робуста і Арабіка, про-

те не вказано їхнє співвідношення. Ця продукція єдина із досліджуваних зразків є сертифікованою відповідно до сучасних систем управління якістю, безпечністю та екологічністю. На упаковці кави ТМ «Jacobs Monarch» (Крафт Фудз Австрія Продакшн ГмбХ) не вказаний ботанічний вид кавових зерен, лише зазначено – 100 % натуральна кава, яка відноситься до першого гатунку.

Як свідчать результати дослідження, найбільш зауважень викликає маркування кави ТМ «Fort» (Штраус Кафе Поланд СП, Польща) – для цього продукту не зазначено вид кавових зерен, із яких була вироблена кава, не визначений гатунок, що не дасть можливості провести ідентифікацію за ідентифікаційними ознаками.

Таким чином, для того, щоб зробити обґрунтований вибір серед продукції численних виробників кави натуральної, споживач має встановити достатність наведених на упаковці даних. Проте, більшість виробників практично ніколи не наводять відомості про те, у якій місцевості і коли був зібраний врожай кавових зерен, який тривалий час зберігались боби до обробки, про плантації, де вирощують каву. Це ті чинники, які формують смак кави, її споживні властивості, і споживачеві доцільно знати такі факти щодо природи напою.

Дуже важлива інформація, яку виробники не наносять на упаковку кави – це масова частка кофеїну у порції або у чашці кави. Із досліджуваних зразків тільки кава ТМ «Paulig Classic» мала відомості про те, що 100 мл готової кави (7 г меленої кави на чашку) містить 0,7 % кофеїну.

Через недостатню поінформованість споживачі не можуть адекватно оцінити вплив споживання кофеїну на здоров'я. Якщо вважати, що споживач готуватиме каву з розрахунку одна чайна ложка на чашку, при цьому кава відповідатиме вимогам ГОСТ 6805-2004 за масовою часткою вологи (5,5 %) і буде містити 0,7 % кофеїну в розрахунку на суху речовину, разова доза кофеїну складе 45 мг [2]. При цьому відомо, що масова частка кофеїну різна в сортах Арабіка (0,6...1,2 %) і Робуста (1,8...3,0 %) (за даними Ф. Г. Нахмедова) [3].

Максимальна добова кількість кофеїну, яку людина отримує без загрози для здоров'я, це 250...750 мг. Отже, вона зможе випити лише 2...6 філіжанок кави на добу. Необхідно врахувати, що при цьому людина споживає інші харчові продукти – чай, шоколад, какао або енергетичні напої, які так само містять кофеїн. Оскільки споживач не попереджений про рівень вмісту кофеїну в каві, він не може свідомо підійти до її вживання, тому добова кількість кофеїну може перевищувати рекомендовану [4].

Отже, бажаним було б доповнення вимог до обов'язкового маркування кави зазначенням не тільки ботанічного сорту кави, співвідношенням сортів в суміші кавових зерен, але й вказуванням масової частки кофеїну, що міститься зерні.

Для більшої зручності споживача доцільно було б також вказувати, яка кількість чашок кави відповідає рекомендованому добовому рівневі споживання (із врахуванням допустимих рівнів вживання кофеїну). Такий підхід вимагатиме від споживачів більш відповідального ставлення до вибору кави натуральної.

Література

1. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів : Наказ Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487. – Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 11.02.2011 р. № 183/18921.
2. Кофе натуральный жареный. Общие технические условия : ГОСТ 6805-2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 22 с. – [Межгосударственный стандарт].
3. Нахмедов, Ф. Г. Технология кофепродуктов [Текст] / Ф. Г. Нахмедов. – М. : Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 184 с.
4. Козярин, И. П. Наш любимый напиток. Все о кофе [Текст] / И. П. Козярин, Г. Н. Липкан // Фітотерапія. Часопис. – 2011. – № 1. – С. 60–64.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ Солоницкая И. В., Пшенишнюк Г. Ф., Мальков Р. Ю.....	118
СПИРУЛИНА КАК ИНГРЕДИЕНТ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ Азарова Н. Г., Агунова Л. В.....	120
ОТРИМАННЯ ПАПАЇН-ГЛЮКАНОВОГО КОМПЛЕКСУ Шапкіна К. І., Кудряшова Ю. Є.....	122
ЗГУЩЕНІ МОЛОЧНІ КОНСЕРВИ З ПЛОДОВО-ЯГІДНИМИ СИРОПАМИ – ПЕРСПЕКТИВНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ РАЦІОНУ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ Рябокоть Н. В., Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА ДЛЯ ДІАБЕТИКІВ Шарахматова Т. Є., Янч І. М.....	125

СЕКЦІЯ 6

СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ЛЮМИНЕСЦЕНТНОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОРЬКИХ ВЕЩЕСТВ В ХМЕЛЕ Бельтюкова С. В., Чередниченко Е. В.....	128
УДОСКОНАЛЕННЯ ВИМОГ ДО ЗМІСТУ ТОВАРНОЇ ІНФОРМАЦІЇ З МЕТОЮ ІДЕНТИФІКАЦІЇ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ Кунділовська Т. А.....	129
БИОТЕСТИРОВАНИЕ КАК ИНСТРУМЕНТ ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Крусир Г. В., Кондратенко И. П.....	131

СЕКЦІЯ 7

ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ, ЕНЕРГО- ТА РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ

ВИЗНАЧЕННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ НОВОЇ КОНСТРУКЦІЇ СКРЕБКОВОГО КОНВЕЄРА Амбарцумянц Р. В., Орлова С. С.....	134
---	-----

СЕКЦІЯ 8

ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ ТА МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

МЕХАНИЗМЫ ЗАЩИТЫ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ В МАСШТАБЕ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ Чижик А.С.....	137
ВНЕДРЕНИЕ ФРАНЧАЙЗИНГА – НОВАЯ ФОРМА РЕОРГАНИЗАЦИИ ТРУДА ЭКОНОМИКИ СТРАНЫ Жириков Ю. Е.....	139
ИНСТИТУЦИОНАЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СТРАНЫ Рябова Т.Ф.....	141
МЕТОДИКА ВИЗНАЧЕННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ПРИЙМАЛЬНО-ВІДПУСКНОЇ ЕКСПЕДИЦІЇ СКЛАДІВ-ХОЛОДИЛЬНИКІВ Чабаров В. О., Каламан О. Б.....	143
АКТИВИЗАЦИЯ РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕНИЯ ТРУДОВЫХ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВА СТРАНЫ В УСЛОВИЯХ МИРОВОГО КРИЗИСА Проскурина З. Б.....	145
СУЧАСНИЙ СТРАТЕГІЧНИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ Агеева І. М.....	147
РАЗВИТИЕ ЭКОНОМИКИ КАК РЕЗУЛЬТАТ ЭФФЕКТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ПОТЕНЦИАЛА Минаева Е.В.....	149

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної
конференції
«Харчові технології,
хлібопродукти і комбікорми»**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора акад. Л.В. Капрельянц
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Укладач Л.В. Агунова