

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
(ПУЕТ)**

# **НАУКА І МОЛОДЬ В ХХІ СТОРІЧЧІ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**  
Міжнародної молодіжної  
науково-практичної інтернет-конференції

(м. Полтава, 1–2 грудня 2015 року)

**Частина 2**

**Полтава  
ПУЕТ  
2015**

УДК 001-053.6  
ББК 65я431  
НЗ4

*Розповсюдження та тиражування без дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено*

Друкується відповідно до наказу по університету № 186-Н від 3 вересня 2015 р.

### **Організаційний комітет:**

**С. В. Гаркуша**, д. т. н., доцент, голова організаційного комітету, проректор з наукової роботи ПУЕТ;

**Н. В. Герман**, доцент, директор науково-навчального центру ПУЕТ;

**О. В. Чернявська**, д. е. н., професор, проректор з науково-педагогічної роботи (міжнародні зв'язки, міжнародна діяльність, європейська та євроатлантична інтеграція) ПУЕТ;

**Н. С. Педченко**, д. е. н., професор, директор Інституту економіки, управління та інформаційних технологій ПУЕТ;

**Н. М. Тягунова**, к. е. н., професор, декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу ПУЕТ;

**Л. М. Страшко**, к. арх., доцент, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;

**Н. І. Коливушка**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

**Л. М. Діденко**, начальник редакційно-видавничого відділу ПУЕТ.

**Наука і молодь в ХХІ сторіччі [Електронний ресурс]** : збірник НЗ4 тез доповідей Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 1–2 грудня 2015 року) : у 2 ч. – Електронні дані. – Полтава : ПУЕТ, 2015. – Ч. 2. – 446 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Заголовок із контейнера.

ISBN 978-966-184-219-8

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в ХХІ сторіччі» напрямів підготовки: «Бізнес-адміністрування», «Менеджмент», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Менеджмент організацій», «Міське самоврядування», «Педагогіка вищої школи», «Фізичне виховання», «Правознавство», «Товарознавство і комерційна діяльність», «Товарознавство і торговельне підприємництво», «Товарознавство та експертиза в митній справі», «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Харчові технології».

УДК 001-053.6  
ББК 65я431

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.*

*За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2015

ISBN 978-966-184-219-8

## **КОМПЛЕКСНА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КАШ ШВИДКОГО ТА МИТТЄВОГО ПРИГОТУВАННЯ**

*М. С. Статєва, студентка групи ЕТТм-65, напрям «Товарознавство та експертиза в митній справі»*

*М. Р. Мардар, д. т. н., професор, доцент кафедри безпеки, експертизи та товарознавства – науковий керівник  
Одеська національна академія харчових технологій*

В даний час продукти швидкого приготування стали однією з традиційних форм харчування і широко використовуються населенням багатьох країн в якості готових сухих сніданків. Зміни в ритмі життя українців, особливо працездатного сегмента населення, не дозволяють витратити багато часу на приготування їжі. Як наслідок, виникає підвищений інтерес до їжі, що не вимагає варіння.

В зв'язку з цим проведена комплексна товарознавча оцінка каш миттєвого та швидкого приготування, які на основі проведених нами маркетингових досліджень користуються найбільшим попиту у споживачів. Для дослідження обрано п'ять торговельних марок каш: «АХА», «Кунцево», «Терра», «Bruggen», ТМ «Кожен День». Для подальшої ідентифікації зразків їм були присвоєні номери.

З метою отримання характеристики рівня якості досліджуваних зразків каш швидкого та миттєвого приготування одним узагальненим показником, який являв би собою функцію одиничних показників якості, нами наведена їх комплексна товарознавча оцінка, яка враховує всі вимоги до органолептичних, фізико – хімічних та мікробіологічних показників. В основу оцінки якості покладені основні вимоги теоретичної кваліметрії [1].

Алгоритм обчислення комплексної оцінки якості ( $K_0$ ) включав наступні етапи [1]: Побудова ієрархічного «дерева властивостей»; Призначення інтервалу змін значень показників  $P_i$  (від  $P_{min}$  до  $P_{max}$  або від  $P_{бр}$  до  $P_{ем}$ ) і вибір базових показників  $P_{баз}$ ; Вибір шкали розмірності оцінок якості (для приведення одиниць виміру окремих властивостей до одного виду); Визначення відносних показників  $q_i$ ; Обчислення оцінок якості окремих властивостей  $K_i$  і відносних показників  $q_i$ ; Визначення способу знаходження коефіцієнта вагомості  $M_i$ ; Вибір методу зведення воедино оцінок якості окремих властивостей  $K_i$  і відносних показників  $q_i$  для одержання комплексної оцінки якості  $K_0$ ; Обчислення комплексної оцінки якості  $K_0$ ; Аналіз обчисленої комплексної оцінки якості й ухвалення рішення.

Для побудови ієрархічного «дерева властивостей» виділяли наступні групи властивостей: група  $P_1$  – органолептичні показники:  $P_{1.1}$  – колір;  $P_{1.2}$  – запах;  $P_{1.3}$  – консистенція;  $P_{1.4}$  – смак; група  $P_2$  – фізико-хімічні показники:  $P_{2.1}$  – масова частка золи;  $P_{2.2}$  – масова частка вологи;  $P_{2.3}$  – кислотність;  $P_{2.4}$  – масова частка жиру;  $P_{2.5}$  – масова частка білка;  $P_{2.6}$  – масова частка кухонної солі;  $P_{2.7}$  – масова частка сахарози;  $P_{2.8}$  – розварюваність; група  $P_3$  – мікробіологічні показники:  $P_{3.1}$  – мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми (МАФАНМ);  $P_{3.2}$  – плісняві гриби. Ієрархічне дерево властивостей наведено на рис. 1.

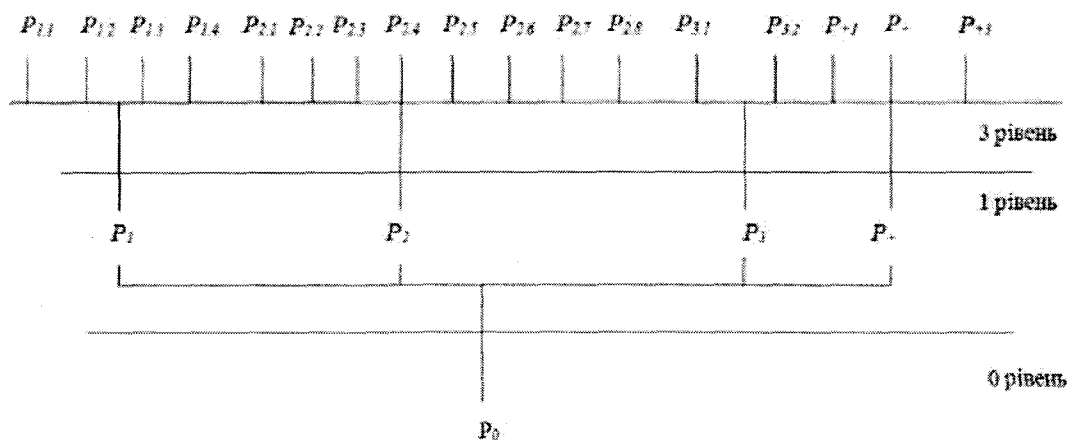


Рисунок 1 – «Ієрархічне дерево властивостей» каш швидкого та миттєвого приготування

Вагомість показників у межах кожної групи та між групових показників давали експерти.

Для групи органолептичних показників:

$$KR_1 = (MP_{1.1} \cdot KR_{1.1}) + (MP_{1.2} \cdot KR_{1.2}) + (MP_{1.3} \cdot KR_{1.3}) + (MP_{1.4} \cdot KR_{1.4}) + (MP_{1.5} \cdot KR_{1.5}).$$

Для зразку 1  $KR_1 = 0,98$ ; для зразку 2  $KR_1 = 0,95$ ; для зразку 3  $KR_1 = 0,82$ ; для зразку 4  $KR_1 = 0,95$ ; для зразку 5  $KR_1 = 0,60$ .

Для групи фізико-хімічних показників:

$$KR_2 = (MP_{2.1} \cdot KR_{2.1}) + (MP_{2.2} \cdot KR_{2.2}) + (MP_{2.3} \cdot KR_{2.3}) + (MP_{2.4} \cdot KR_{2.4}) + (MP_{2.5} \cdot KR_{2.5}) + (MP_{2.6} \cdot KR_{2.6}) + (MP_{2.7} \cdot KR_{2.7}) + (MP_{2.8} \cdot KR_{2.8}).$$

Для зразку 1  $KR_2 = 0,87$ ; для зразку 2  $KR_2 = 0,82$ ; для зразку 3  $KR_2 = 0,88$ ; для зразку 4  $KR_2 = 0,87$ ; для зразку 5  $KR_2 = 0,66$ .

Для групи мікробіологічних показників:

$$KR_3 = (MP_{3.1} \cdot KR_{3.1}) + (MP_{3.2} \cdot KR_{3.2}).$$

Для зразку 1  $KR_3 = 0,85$ ; для зразку 2  $KR_3 = 0,81$ ; для зразку 3  $KR_3 = 0,63$ ; для зразку 4  $KR_3 = 0,80$ ; для зразку 5  $KR_3 = 0,65$ .

Розрахунок комплексної оцінки якості каш швидкого та миттєвого приготування проводили за формулою:

$$KR_0 = (MP_1 \cdot KR_1) + (MP_2 \cdot KR_2) + (MP_3 \cdot KR_3).$$

Для зразку 1  $KP_0 = 0,89$ ; для зразку 2  $KP_0 = 0,86$ ; для зразку 3  $KP_0 = 0,77$ ; для зразку 4  $KP_0 = 0,87$ ; для зразку 5  $KP_0 = 0,62$ .

Отримані дані комплексної оцінки каш швидкого та миттєвого приготування і окремих показників наведено на рис. 2.

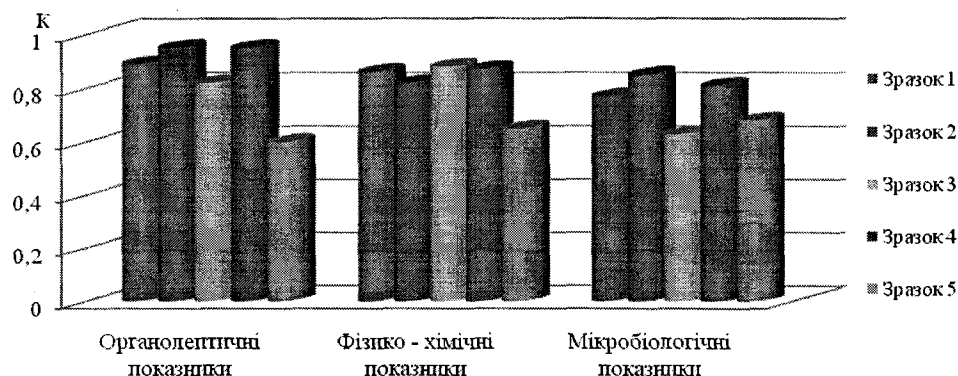


Рисунок 2 – Комплексна товарознавча оцінка каш швидкого та миттєвого приготування

Загальна комплексна оцінка каш швидкого та миттєвого приготування показала, що зразки № 1, № 2, № 4 отримали оцінку «відмінно», зразок № 3 – «добре», зразок № 5 – «задовільно». Отримані результати підтверджують результати експериментальних досліджень.

#### Список використаних джерел

1. Егоров Б. В. Модель формирования потребительских свойств пищевых продуктов функциональной направленности / Б. В. Егоров, М. Р. Мардар // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 3. – С. 216–220.