

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

печений з борошна зразків № 1-3. Питомий об'єм хліба з борошна досліджуваних зразків коливався в межах 2,7-3,6 см³/г. Найбільший питомий об'єм хліба спостерігався у зразків № 2-3, найменший – у зразків № 4-6. Різниця в об'ємі хліба обумовлена вмістом клейковини у борошні.

Виходячи з вищевикладеного слід зазначити, що не всі досліджені зразки борошна за вмістом клейковини відповідають встановленим вимогам. Зразки борошна № 1-3 мають високі показники якості. Для підвищення споживчого попиту на пшеничне борошно першого сорту в роздрібній мережі необхідно головний акцент робити на якості продукції.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Волошенко О.С.

Література

1. Борошно пшеничне. Технічні умови [Текст] : ДСТУ 46.004-99. – К.: – 1999. – 13 с.
2. Пшениця і пшеничне борошно. Вміст клейковини. Ч. 1. Визначення сирової клейковини ручним способом [Текст] : ДСТУ ISO 21415-1:2009. – К.: Держспоживстандарт України, – 2011. – 12 с.
3. Методика державної науково-технічної експертизи сортів рослин. Методи визначення показників якості продукції рослинництва [Текст] / За ред. Ткачик С.О. – 4-те вид., випр. і доп. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», – 2015. – 160 с.

ЕКСПЕРТИЗА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Дашинська О.А., студентка ОКР «Магістр» ф-ту ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Сучасний рівень розвитку народного господарства і науково-технічного прогресу, а також зростаючі потреби населення постійно вимагають підвищення якості продукції, що випускається. Особливого контролю потребує хлібопекарська галузь, адже хлібу і хлібобулочним виробам належить виняткове місце в харчуванні людини і вони складають невід'ємну частину середньостатистичного раціону населення.

Одним з основних показників, що вимагає постійного спостереження і регламентується нормативними документами, є показник пористості. Пористість характеризує якість хлібобулочної продукції, а саме її структуру, об'єм пор, товарний вигляд і рівень засвоєності.

На сьогоднішній день показник пористості хліба визначається за класичним методом, який передбачає підготовку оцінюваного зразку, отримання виїмок за допомогою приладу Журавльова, або його аналогів, і подальше знаходження величини пористості [1]. Такий спосіб має ряд недоліків, наприклад, обмежене застосування для хлібобулочних виробів масою 200 г і більше та використання у розрахунках величини стандартного об'єму виїмки, в той час як дійсні параметри від краю циліндра та стінкою і отриманої виїмки м'якушки можуть відрізнитись [2].

Розроблена інноваційна методика, що передбачає використання сучасної фототехніки. Метод передбачає отримання зображення зрізу досліджуваного хлібобулочного виробу за допомогою планшетного сканера з розширенням 300 dpi, опрацювання зображення у прикладній комп'ютерній програмі ImageJ та проведення відповідних розрахунків. Програма автоматично проводить обробку зображення та коригує його у від-

тінки сірого. Кожен піксель сірого зображення в залежності від яскравості відноситься до чорного або білого, тобто розподіляється на чорну(пори) та білу області (маса без-пористої частини). Далі обробка зводиться до підрахунку площі еліпсів, як об'єднаних елементів чорної частини. Потім відраховується відсоток пікселів, що відповідають еліпсам, до загальної кількості пікселів зображення.

Необхідно також зазначити про введення поправочного коефіцієнту, адже кожна пора має різний діаметр. В результаті обробки відбувається відхилення від середнього значення діаметру пори, що веде до зміни величини пористості.

Отже, можна відмітити деякі переваги запропонованого методу, а саме використання його для визначення пористості виробів масою 200 г і менше, швидка тривалість проведення визначення, більш об'єктивні та точні результати.

Науковий керівник – к.т.н., Петруша О.О.

Література

1. ДСТУ 7045:2009 Вироби хлібобулочні. Методи визначання фізико-хімічних показників. – К.: Держспоживстандарт України, – 2009. – 40 с.
2. Патент № 112569, МПК (2016.01) G01N 15/08 (2006.01), A21D 13/00. Спосіб визначення пористості хлібобулочних виробів / Петруша О.О., Арсеньєва Л.Ю., Дачинська О.А.; патентовласник Національний університет харчових технологій. – заяв. № u201605660; заяв. 26.05.2016; опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24. – 4 с.

ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО БОРОШНА

**Моторна А.О., студент ОКР «Спеціаліст» ф-ту ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Вимоги до безпеки продуктів харчування з кожним роком стають усе більш жорсткими. Безпека харчових продуктів – це стан обґрунтованої упевненості в тому, що харчові продукти за звичайних умов використання не представляють небезпеки для здоров'я сучасного і майбутнього поколінь.

На підприємствах громадського харчування найбільш важливо визначити достовірність і виявляти фальсифікацію продовольчої сировини, що поступає. Саме властивості сировини чинять визначальну дію на готову продукцію. При фальсифікації зазвичай піддаються підробці достовірність однієї або декількох характеристик.

Фальсифікація (лат. Falsificatio, від falsifico – підробляти; італ. Falsificare – підробляти) – підробка, яка видається за справжню річ, зміна (зазвичай з корисливою метою) виду або властивості предметів. Фальсифікація може розглядатися як дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару чи на зменшення його кількості під час збереження найбільш характерних, але неістотних для його використання за призначенням властивостей. Існують наступні види фальсифікації: інформаційна фальсифікація, кількісна фальсифікація, комплексна фальсифікація, асортиментна фальсифікація, якісна фальсифікація [2].

Метою роботи є визначення наявності фальсифікації в борошні пшеничному хлібопекарському вищого сорту різних товаровиробників. В якості предмета дослідження було обрано зразки хлібопекарського борошна вищого сорту наступних торговельних марок: «Добродія», «Фуршет», «Август», «Богумила», «Аміна».

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