

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

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

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

сорту Рислінг для даної зони виноробства.

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ЗАМІННИКИ КАВИ – ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО

Гарбажій К.С., к. с.-г. н.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сучасному етапі розвитку України ринок кави є одним з найбільш активно зростаючих ринків харчової сфери. В Україні 85 % споживаної кави – розчинна, 15 % – натуральна. Як і в усьому світі, в нашій країні існують два основних сегменти споживання кави. Перший, близько 70 % ринку – ритейл, тобто продажі напою в магазинах для подальшого домашнього вжитку. Тут лєвова частка продукту припадає на розчинну каву, на 80 % представлену найбільшими транснаціональними корпораціями.

Другий головний сегмент ринку кави, 25-30 %, фахівці називають HoReCa (hotel, restaurant, cafe). Тобто це кава, яку клієнт споживає не на власній кухні, а в публічних місцях. Тут лєвову частку становить кава speciality. Ще є так зване «офісне споживання», 2-3 % ринку, а також спеціальні кавові автомати, продаж в яких – менше одного відсотка [1].

Кави хочеться завжди, а в холодну пору року особливо. Сонця немає, світловий день коротший, енергії мало і ми всіма можливими способами намагаємося збадьоритися і зігрітися. Звісно, п'ємо каву у великій кількості. У підсумку маємо підвищений тиск, прискорене серцебиття, перепади настрою і хронічне безсоння. Не кажучи вже про те, що багатьом людям, з огляду на проблеми зі здоров'ям, кава взагалі протипоказана. Насправді, для того, щоб безпечно і смачно підбадьоритися, існують набагато ефективніші, при цьому корисні напої, які можна вживати і на додачу до згаданих двох чашок кави, і замість них.

Суперзамінник кави, який подобається практично всім – цикорій. Цикорій – красива трав'яниста рослина з яскраво-блакитними квітами, схожими на волошку або ромашку. Вітаміни групи В (В₁, В₂, В₃), що входять до його складу, позитивно впливають на нервову систему, і при цьому покращують настрій, додають сил, заряджають енергією і бадьорістю. І, що найважливіше, цикорій не б'є, як кава, по нервовій системі і серцю. В цикорію так багато корисних властивостей, що цей напій гідний окремої статті. Наприклад, від цикорію можна схуднути, оскільки інулін, що в ньому міститься, знижує рівень цукру в крові. Якщо з'їсти цукерку і випити цикорій, цукор не підніметься і вам не буде потрібно з'їсти цілу коробку шоколаду.

Кава є стимулятором, тому що містить кофеїн, який збільшує клітинний метаболізм. Цикорій містить набір нутрієнтів (магній, кальцій, калій, клітковину, апігенин, вітамін С та ін.), які збільшують діурез, не впливаючи на нервову систему.

Кофеїн надає міорелаксуючих ефектів. Цикорій також здатний зменшити біль у м'язах, але за допомогою інших компонентів (апигенин, магній, рутин та ін.)

Обидві кави, мають антиоксидантні властивості.

Коріння цикорію не токсичні і не виявляють вираженої побічної дії, але є повідомлення про те, що водний екстракт коренів пригнічує сперматогенез у мишей і проявляє виражену контрацептивну активність у щурів. На людях такі експерименти не проводилися.

Одне з протипоказань до застосування цикорію пов'язане з його корисною властивістю. Сприяючи розширенню судин, препарати з цієї рослини можуть негативно впливати на пацієнтів що страждають розширенням вен і гемороєм.

Необхідно обмежити або повністю відмовитися від вживання цикорію при деяких типах гастриту.

Цю рослину не повинні використовувати люди з тенденцією до утворення каменів у нирках, так як корінь багатий оксалатами.

Кава або відвар з цикорію може завдати шкоди дітям віком до трьох років, так як їх нервова система ще не повністю сформована.

З обережністю слід ставитися до напоїв з цикорію людям з нервово-психічними захворюваннями.

Батькам слід знати, що підвищення апетиту, викликане напоями з цикорію, може привести до збільшення ваги у дітей.

Цикорій є відмінним профілактичним засобом для здорових людей, що ведуть активний спосіб життя. Регулярне вживання цикорію допомагає забезпечити організм вітамінами і мінералами. Досить випивати одну чашку кави або відвару з цикорію на день або додавати його в ранковий чай або звичайну каву. Але в кожному разі, перед вживанням цикорію, особливо тривалим, слід порадитися з лікарем. Він є максимально наближеним, після какао, замінником кави і не містить кофеїну. Напій цикорію виготовляють з коренів рослини. У ньому міститься інулін, що знижує рівень цукру в крові і відновлює мікрофлору кишечника, а також активні речовини трітерпени, що прискорюють обмінні процеси в організмі. Вітаміни групи В, позитивно впливають на нервову систему, а завдяки великому вмісту заліза цикорій допомагає боротися навіть з анемією. Також до складу напою з кореня цикорію входять вітаміни і мікроелементи: С, РР, кальцій, калій і магній. Таке багате поєднання корисних речовин добре впливає на роботу серця і допомагає подолати тахікардію та гіпертонію.

Література

1. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 386 с. - ISBN 978-611-01-0295-7.

2. Наукова бібліотека: Напій цикорій як альтернатива кави [Електронний ресурс] <http://prokavu.in.ua/pro-kavu/napij-cikorij-yak-alternativa-kavi.html>

3. Наукова бібліотека: Чи можна пити цикорій? [Електронний ресурс] <http://a-yak.com/chi-mozhna-piti-cikorij/>

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СПЕЦОДЯГУ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

¹Мартиросян І.А., старший викладач, ²Пахолок О.В., к.т.н., доцент

¹Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

²Луцький національний технічний університет

Сьогодні місткість ринку спецодягу збільшується приблизно на 15-20 % і з'являється, як мінімум, десяток нових виробників. Так, тільки в столиці працює більше 10 крупних виробників спецодягу і близько 70 середніх і невеликих підприємств. Також на українському ринку робочого одягу відбуваються не тільки кількісні, але й якісні зміни.

Провідна роль у завоюванні зовнішніх ринків збуту вже кілька років належить ТОВ «Текстиль-контакт», ПАТ «Україна» (м. Житомир), ПАТ «Черкаський шовковий комбінат», ВАТ «Тернопільське об'єднання «Текстерно», ВАТ «Рівнелсон», ТОВ «Любава-Грація» (Черкаси), ПАТ «Трикотажна фірма «Роза» (м. Київ), ПАТ «Софія»(м. Бровари) та ін. [1].

Незважаючи на це, переважна більшість робочого одягу шиється з імпортних тканин. Частка спецодягу, пошитого з продукції українських виробників, складає всього 10-15 %. Решта одягу виробляється з тканин, виготовлених в Росії, Білорусі, Польщі, Голландії, Кореї, Гонконзі, країнах Середньої Азії та ін. Але в 2018 р. на вітчизняному ринку представлено

КОМПЛЕКСИ МАГНІЮ З ПРОДУКТАМИ МЕТАБОЛІЗМУ ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР	
Капустян А.І., Черно Н.К., Пукас А.С.	112
ВПЛИВ ГЕМИЦЕЛЮЛОЗНОГО КОМПЛЕКСУ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ НА ВЛАСТИВОСТІ ПАПАЇНУ	
Черно Н.К., Озоліна С.О., Битка Т.В.	114
ПОРІВНЯННЯ БІОЛОГІЧНОЇ АКТИВНОСТІ ОЛІГОМЕРІВ ВУГЛЕВОДІВ З РОСЛИННОЇ І МІКРОБІАЛЬНОЇ СИРОВИНИ	
Решта С.П., Данилова О.І.	115
ВИМОГИ ДО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ЗА РІЗНИМИ СИСТЕМАМИ СТАНДАРТІВ	
Ангіпіна О.О.	118
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР БЛЕНДІВ НА ОСНОВІ КАВИ МЕЛЕНОЇ АРАБІКА ТА РОБУСТА	
Вікуль С.І., Кулава О.Г., Дикий П.Д., Джумал Д.	119
ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ МАЛАТ-ІОНІВ	
Малинка О.В., Бельтюкова С.В.	121

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

РОЗРОБКА ПЛІВКО-УТВОРЮВАЛЬНОГО СКЛАДУ З ФЕРМЕНТНО-АКТИВНОЮ ДОБАВКОЮ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Солецька А.Д., Геврик В.В.	122
СОРЕПЦІЙНІ ТА АНТИОКСИДУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК	
Патюков С.Д., Фуголь А.Г.	124
НАУКОВІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ ДОБАВОК ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Поварова Н.М., Мельник Л.А., Журба Н.О.	125
НИЗЬКОЕСТЕРИФІКОВАНІ ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ВМІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ	
Безусов А.Т., Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Баришева Я.О.	127
РОЗРОБКА НОВОГО АСОРТИМЕНТУ КОНСЕРВІВ З РИБИ ВНУТРІШНІХ ВОДОЙМ	
Кушніренко Н.М., Глушков О.А.	129
ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Паламарчук А.С.	131

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ	
Осіпова Л.А.	133
ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА – РЕЗЕРВ ПОКРАЩЕННЯ СТАНУ ГАЛУЗІ	
Осіпова Л.А., Радіонова О.В., Ткаченко Л.О., Абрамова Т.Б.	135
НАДАННЯ СКЛАДНОГО АРОМАТУ ВИНАМ ТА МІЦНИМ АЛКОГОЛЬНИМ НАПОЯМ	
Безусов А.Т., Калмикова І.С.	137
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ПРИ КОНТРОЛЬОВАНОМУ РЕЖИМІ БРОДІННЯ В ПАТ «КОБЛЕВО»	
Мельник І.В., Асанбаєва К.Ю.	138
ВПЛИВ ОРГАНІЧНОЇ СИСТЕМИ ЗАХИСТУ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНОГРАДУ СОРТУ РИСЛІНГ	
Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж., Каменєва Н.В., Сугаченко Т.С.	140

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ЗАМІННИКИ КАВИ – ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Гарбазій К.С.	142
АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СПЕЦОДЯГУ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ	
Мартіросян І.А., Пахолок О.В.	143
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ КРИТЕРІЇВ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ МЕДУ В УКРАЇНІ ТА ЄС	
Памбук С.А., Мартіросян І.А.	145