

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

**ТОВАРОЗНАВЧА НАУКА – ТРАДИЦІЇ
ТА СУЧАСНІСТЬ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених*

26 листопада 2019 року

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 658.62"312"
ББК 65.42
Т-50

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 М.С.*, канд. техн. наук, проф.; *Дубініна А.А.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко Д.М.*, д-р. техн. наук, проф.; *Головко М.П.*, д-р техн. наук, проф.; *Погожих М.І.*, д-р техн. наук, проф.; *Сорокіна С.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Карбівнича Т.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Гапонцева О.В.*, канд. техн. наук; *Чеканов М.А.*, канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 16 від 15.07.19 р.

Товарознавча наука – традиції та сучасність : Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 26 листопада 2019 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

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 зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного та готельного господарства, митних служб, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 658.62"312"

ББК 65.42

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ДОСЛІДЖЕННЯ СТАБІЛЬНОСТІ ІММОБІЛІЗОВАНОЇ ЛІПАЗИ ДЛЯ ГІДРОЛІЗУ ЖИРОВОЇ ФРАКЦІЇ ВІДХОДІВ

Скляр В.Ю., аспірант

Наукові керівники – д-р техн. наук., проф. Крусір Г.В.,

канд. техн. наук, доц. Лобочька Л.Л.

Одеська національна академія харчових технологій

Одним з найважливіших завдань харчової промисловості є розвиток та підвищення ефективності комплексної переробки сировини і відходів. Сучасні потреби стійких екологічних методів збільшили використання ферментативних технологій у виробничих процесах для одержання цінних продуктів. В нашому випадку це переробка відходів олійно-жирових підприємств, а саме відходів стадії деметалізації саломасу з рослинних олій. Промислові процеси збільшують схильність до дестабілізації ферментів, скорочуючи їхній промисловий термін експлуатації. Технологія іммобілізації ферментів є ефективним засобом для подолання цієї проблеми шляхом підвищення каталітичних властивостей ферментів та покращення стабільності роботи.

Проведені раніше дослідження показують ефективність застосування методу фізичної сорбції для іммобілізації ліпази *Rhizopus japonicus*. Також були підібрані оптимальні умови іммобілізації, де визначено, що активоване вугілля приводить до максимального збереження вихідної ліполітичної активності, оптимальне вагове співвідношення носій:фермент склало 1:0,5. Рациональними умовами іммобілізації *Rhizopus japonicus* є: ГМ 1,5, температура 25 °С, тривалість іммобілізації 15 хв, розмір часток активованого вугілля, в якості матриці, складає 2,0-2,8 мм.

З метою оптимізації умов ферментативного гідролізу саломаса іммобілізованою ліпазою проведено дослідження стабільності. Виявлено, що значення рН-оптимуму набуло розширення з зсувом від 7,0 до 6,5, а також спостерігається істотне підвищення рН-стабільності. Встановлено, що іммобілізація ліпази приводить до розширення термооптимума, а також стабілізації ферменту в ході тривалої інкубації при температурі 40 °С та при більш високих температурах (60-80 °С). Одержані експериментальні результати дослідження свідчать про вищу стабільність іммобілізованої ліпази *Rhizopus japonicus* в порівнянні з нативною. Висока активність і стабільність іммобілізованої ліпази дають змогу рекомендувати її для біотехнологічної переробки олійно-жирових відходів.

Костенко О.Г., Сорокіна В.П., Чорна В.В. Екологічний моніторинг та раціональне використання природних ресурсів.....	121
Матко Б.С. (Керівн. Соколова Є.Б.) Аналіз існуючих методів покращення споживних властивостей пряників.....	122
Нешта О.І. (Керівн. Павлова В.А.) Про роль кадрів в забезпеченні якості обслуговування	123
Передерій Н.М. (Керівн. Карбівнича Т.В.) Товарознавча оцінка якості крабових паличок.....	124
Піхурович А.В. (Керівн. Карпенко З.П.) Тенденції удосконалення якості молочних вершків.....	125
Позднякова Л.О. (Керівн. Сподар К.В.) Дослідження вмісту вітаміну С у харчових продуктах.....	126
Прокопенко С.Г. (Керівн. Нестеренко І.В.) Конкурентно-інтеграційний бенчмаркінг як інструмент підвищення якості готельних послуг.....	127
Прудко К.В. (Керівн. Кузнецова Н.В.) Шляхи удосконалення очищення стічних вод сучасного гальванічного виробництва.....	128
Прудко К.В. (Керівн. Кузнецова Н.В.) Екологічні стратегії по проблемах виживання людства.....	129
Роботько А.Ю. (Керівн. Чорна А.І.) Профільна оцінка показників якості здобного печива з їстівним покриттям.....	130
Салащенко З.А. (Керівн. Сподар К.В.) Логістичні заходи щодо управління якістю томатопродуктів за матеріалами ТОВ «Фора».....	131
Середенко В.В. Аналіз питної води Харкова.....	132
Скляр В.Ю. (Керівн. Крусір Г.В., Лобоцька Л.Л.) Дослідження стабільності іммобілізованої ліпази для гідролізу жирової фракції відходів	133
Соколова В.І. (Керівн. Крусір Г.В.) Дослідження ефективності препарату «БАЙКАЛ ЕМ» в процесі компостування.....	134
Тернавська С.А. (Керівн. Середенко В.В.) Вплив коксохімічного виробництва на довкілля.....	135

Секція 4. ФІЗИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОВИНИ ТА МАТЕРІАЛІВ

Акулов Д.А. (Керівн. Софронова М.С.) Пакування товарів у контейнер.....	136
----------------------------------------------------------------------------------------	-----