

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

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,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 6

ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

НТБ ОНАХТ

Об'єктами дослідження: кава натуральна мелена виду Арабіка та Робуста від виробника «Coffee Day Global Limited» ФОП «Смажимо каву в Одесі» та інші зразки які реалізуються у торгових мережах міста Одеси.

За органолептичними показниками зразки кави виду Арабка мають приємний терпко-кислий смак, та виражений пряний аромат, який залежить від вхідних компонентів. У зразках з додаванням кави виду Робуста смак напою набуває більш гіркий присмак.

Вміст хлорогенової кислоти в дослідних зразках знайдено в інтервалі концентрацій 10,3 – 55,10 мг/г, що свідчить о наявності в дослідних зразках біологічно активних речовин фенольного типу.

Вмісту кофеїну в дослідних зразках відповідає ГОСТ 6805-97 (не менш 0,7%), кількість якого залежить від ступеня визрівання кавових зерен, температури та часу обсмажування.

За показником біологічної активності встановлено, що всі кавові напої мають велику біологічну активність, оскільки швидкість перенесення електрону в системі $\text{NAD}\cdot\text{H}_2 - \text{K}_3[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ збільшується в їх присутності в 100-2750 раз, що свідчить про наявність біологічно активних речовин, які володіють антиоксидантними властивостями. Біологічна активність кави виду Арабіка вдвічі більше кави виду Робуста.

Дані дослідження будуть використані для розробки кавових блендів підвищеної біологічної активності.

Наукові керівники – доц. Вікуль С.І., доц. Лівенцова О.О.

ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ALLFEINFEINKOSTGMBH.QSO.KG»

**Цапля Р.П., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Технологічна експертиза досліджує питання обробки (переробки) сировини, напівфабрикатів і виробів, технологічного режиму перетворення їх у готову продукцію, відповідності продукції технологічним нормативам за кількісним і якісним складом, використаною сировиною і додатковими матеріалами, а також характер і послідовність технологічних процесів, методи їхнього здійснення, вибір необхідного обладнання, пристосувань, моделей, робочого інструменту, розміщення обладнання в межах окремих цехів та ін. [1].

Асортимент м'ясних консервів великий, різноманітний і активно збагачується завдяки використанню нетрадиційної сировини. Основним принципом, яким користуються при визначенні рецептури консервів, є вибір співвідношення і структурної сумісності компонентів, які забезпечують після стерилізації отримання високоякісних, повноцінних за вмістом харчових інгредієнтів консервів з добрими органолептичними властивостями і стабільністю при зберіганні. У сучасній технології консервів поширеною є тенденція ефективного використання білкових ресурсів на харчові потреби, створення технологій комбінованих м'ясопродуктів із заданим хімічним складом, направленою лікувально-профілактичного, дієтичного та

спеціального призначення. При цьому як вихідні інгредієнти рецептур використовують м'ясо, субпродукти першої та другої категорій, м'ясо птиці й кролів, рослинні та соєві білкові препарати, рослинні наповнювачі й структуроутворювачі, вітаміни, макро- і мікроелементи та ін. М'ясоконсервні підприємства України виготовляють понад 300 найменувань консервів, основою класифікації яких є такі основні ознаки: сировина, характер оброблення сировини перед закладанням у банку, склад консервів і режими кінцевого термічного оброблення.

Для продовження терміну зберігання харчових продуктів їх потрібно піддавати спеціальному обробленню, зокрема, до якої відноситься консервування. Для збільшення тривалості зберігання і подовження терміну споживання харчових продуктів і використання сировини здавна застосовують методи їх консервування — засолювання, сушіння, охолодження і заморожування. Проте найбільш надійним методом консервування є зберігання їх у герметичній тарі після оброблення певний час за температури понад 100°C (стерилізація) [3].

Вироби із шматкового м'яса виготовляють відповідно до послідовних технологічних операцій: підготовка сировини, розбирання півтуш, надання форми виробам, соління, вимочування та термічне оброблення. Продукти із свинини, яловичини, фасовані шматочками (порціями) або нарізаними скибочками в прозорі газонепроникні плівки під вакуумом, зберігають за температури від 5 до 8°C, сирокоччені — не більш як 15 діб [3].

Під час теплового оброблення за температури близько 100°C відбуваються денатурація і коагуляція білків, у результаті чого пригнічується діяльність мікроорганізмів, інактивуються ферменти та ін. Герметична бар'єрна упаковка захищає стерилізовані продукти від впливу зовнішнього середовища. Якщо консерви правильно стерилізовані і тара має належну хімічну стійкість та механічну міцність, то консерви тривалий час зберігаються навіть за несприятливих умов без істотних змін поживної й біологічної цінності. Оптимальним режимом зберігання м'ясних консервів є температура 1 – 5 °C і відносна вологість повітря не вище ніж 75 %. Консерви мають приємний смак, аромат, зовнішній вигляд, зручні при транспортуванні і споживанні.

Технологічна експертиза певного виду продукції включає аналіз впливу різних факторів на формування споживчих властивостей. В ході експертизи досліджується дотримання підприємством технологічного режиму виробництва. На м'ясопереробному підприємстві в Нижній Саксонії, що відноситься до концерну «Allfein Feinkost Gmb Co.KG» діють, в основному технологічні регламенти. При цьому значна кількість продукції випускається за ліцензією. Так, останнім часом збільшилася кількість заморожених готових продуктів харчування, у тому числі, для швидкого харчування, що постачаються в країни Європи. Одним із лідерів серед таких продуктів стали заморожені гамбургери та повністю готові продукти, переважно з курятини, вирощеної спеціально для підприємства фермерами, що призначені для громадського харчування, кафе, швидкого харчування та для обслуговування подорожей (поїзди, автобуси тощо).

Завод в Нижній Саксонії випускає як напівфабрикати із жорстким контролем товарного потоку на кожному етапі: підготовка сировини, подрібнення, виробництво напівфабрикатів і готової для споживання продукції, пакування, збереження на складі і відправка споживачу. Загальною спеціалізацією саме цього підприємства є випуск м'ясної продукції, ковбасне виробництво не дуже велике. Спектр сировини і, відповідно, м'ясної продукції, що випускає підприємство достатньо різноманітний: напівфабрикати із свинини, м'яса птиці, конини, яловичини, баранини; м'ясні, готові до вживання продукти із: конини, баранини, свинини, яловичини, м'яса птиці тощо. На

долю цієї продукції припадає приблизно 75 % виробництва, випускається вона у замороженому та вакуумованому виді. На долю консервованої продукції тривалого зберігання (в жерстяних банках) припадає не більше 15% від загального обсягу продукції, причому із урахуванням паштетів, закусок, шинки тощо.

Підприємство має сучасне обладнання, деякі лінії виробництва поставляють разом із ліцензією на виробництво конкретного продукту харчування. Серед продукції значна частка – вироби із курячого м'яса та із використанням м'яса і яєць, що проходять ретельний відбір перед початком виробництва. Частка м'яса качок та гусей, продуктів із них, у тому числі, паштетів складає до 18% від всього м'яса птиці, що виробляє підприємство. Маринована вакуумована продукція має не дуже великий термін зберігання, але користується значним попитом у компаній, що обслуговують подорожі. Жорсткий контроль від яйця до птиці, під час постачання та перевезення продукції, що підтверджується сертифікатами, забезпечує якість і безпеку виробів. Однією із кулінарних новинок, що почав виробляти концерн, став заморожений гамбургер з дрібно порізаної курячої грудинки, який можливо швидко приготувати в домашніх умовах у мікрохвильовій печі.

Таким чином, продукція м'ясопереробного підприємства концерну «Allfein Feinkost Gmb Co.KG» включає: заморожені напівфабрикати, заморожену готову продукцію, вакуумовану продукцію із використанням відповідних технологічних прийомів консервування (маринування, зневоднення заморозкою), незначну кількість консервованої продукції тривалого зберігання (класичні консерви), до яких також відносяться консервовані шинка, сосиски, паштети.

Науковий керівник: канд. техн. наук, доцент Решта С.П.

Література

1. В. Г. Гончаренко, В.Є. Бергер, Л. П. Булига та ін. Експертизи в судовій практиці. Навч. посіб. Київ: Либідь.- 1993 р. – 197 с.
2. Бредихин С.А. и др. Технологическое оборудование мясокомбинатов 2-е изд., испр. – М: Колос, 2000. – 392 с: ил.
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с.

COMMODITY ASSESSMENT OF FOOD QUAIL EGGS

**Minenkova Anastasia,
Odesa National Academy of Food Technologies, Odesa**

Quail eggs include more iron, copper, magnesium, phosphorus that chicken eggs, contain more lipids. Quail eggs does not contain any allergens and that is why this product may be include to the child's ration at early age that another food eggs.

Commodity assessment of quail eggs recognized the value of this product and possible risks for consumer in buying process. The assessment had included research the conformity of package, information content of labelling, and identify of quail eggs quality.

Three of the most popular quail eggs samples at Odesa region's retail chains, it's: sample № 1 – maker farm «Веста-Люкс», sample № 2 – farm «Миколай» and sample № 3 – maker agricultural holding «Продовольчий альянс» have been choose as the objects of research.

ROLE OF SENSORY ANALYSIS AS A TOOL FOR THE DEVELOPMENT OF «FINE WINE» PRODUCTION	
Artur Khutak.....	126
ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КАВИ МЕЛЕНОЇ	
Кулава О.Г.....	128
ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ALLFEINFEINKOSTGMBHQCOS.KG»	
Цапля Р.П.	129
COMMODITY ASSESSMENT OF FOOD QUAIL EGGS	
Minenkova Anastasia.....	131
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ПРОДУКТІВ З ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ В ЗАЛИВАХ	
Міненко А.С.	133
ВПЛИВ ВОДОПІДГОТОВКИ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПИВА В УМОВАХ МИКОЛАЇВСЬКОГО ВІДДІЛЕННЯ «САН ІНБЕВ УКРАЇНА»	
Сльніков О.В.	135
БІОСЕНСОРИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В АНАЛІЗІ	
Єршова К.С.	136
ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНУ ТА ВОДОРОЗЧИННИХ ВУГЛЕВОДІВ	
Антонов Д.О.....	138
ВПЛИВ ПРОТЕЇНІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАС ДЛЯ НУГИ	
Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	139
ТОВАРОЗНАЧА ОЦІНКА ЕНЕРГЕТИЧНИХ НАПОЇВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕССА	
Жигайло К. Ю.	141
АСОРТИМЕНТА ПОЛІТИКА ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР» ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КОРИСНИХ СОЛОДОЦІВ В СЕГМЕНТІ «ЗЕФІР»	
Сербова К.А.	144
 РОЗДІЛ 7 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
USE OF THE COLLAGEN HYDROLYSATE IN HUMAN RATION AS DISEASE PREVENTION	
Oleynik M.I.	149
METHODOLOGY OF THE ANALYSIS OF FIXED ASSETS: MODERN ASPECT	
Pryimak V.O.....	150
СУЧАСНІ АСПЕКТИ АНАЛІЗУ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ	
Квашенко А.Ю.	152

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4