

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Харківська обласна державна адміністрація
Харківський державний університет харчування та торгівлі
Українське товариство товарознавців і технологів
Київський національний торговельно-економічний університет
ГОУ ВПО Кировская ГМА Минздравсоцразвития России

СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

20-21 жовтня 2011 р.

Харків
2011

УДК 613.292
ББК 36.80-1

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *А.А. Дубініна*, канд. техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кінтєла*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Коваленко*, д-р техн. наук, проф.; *Л.М. Крайнюк*, канд. техн. наук, проф.; *Г.М. Лисюк*, д-р техн. наук, проф.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Ф.В. Перцевой*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.П. Плевако*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Полєвич*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *М.С. Синьков*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *О.І. Торяник*, д-р хім. наук, проф.; *М.О. Середенко*, нач. редакційно-видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 1 від 22.09.11 р.

Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування [Текст] : Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 20-21 жовтня 2011 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 205 с.

ISBN 978-966-405-233-4

Збірник містить тези доповідей з питань інновацій в теоретичному та практичному товарознавстві; митної справи: якості товарів, значення товарознавчих експертиз. Також розглянуто питання з управління якістю харчової продукції та її екологічної безпеки. Велику увагу приділено оздоровчому харчуванню: проблемам та напрямкам розвитку сучасних методів контролю якості товарів.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів.

УДК 613.292
ББК 36.80-1

За надану інформацію відповідає автор публікації.
Видається в авторській редакції.

ISBN 978-966-405-233-4

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2011

АНТИОКСИДАНТИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИХ СИРНИХ ПРОДУКТІВ

Зміни якості плавлених сирних продуктів у процесі зберігання є наслідком ферментативних і хімічних процесів, які відбуваються у продукті під впливом несприятливих факторів. Передумовами розвитку останніх є наявність у складі плавлених сирних продуктів речовин, які можуть провокувати хімічну взаємодію з утворенням речовин, що негативно впливають на органолептичні показники продукту. Найбільшою мірою це стосується жирової фракції плавлених сирних продуктів, можливі процеси окислення якої призводять до утворення сполук, відповідальних за формування прогірклого, салистого, окисленого смаку і запаху сирного продукту.

Особливо актуальною є проблема гальмування окислювального псування жирової фракції високожирних плавлених сирних продуктів, а одним із напрямків вирішення даної проблеми – це використання харчових антиоксидантів рослинного походження.

Для вивчення антиокислювальних властивостей нами обрано 40% спиртову настойку листя горіха волоського (*Juglans regia* L.) та подрібнені стулки квасолі звичайної (*Phaseoli valvae fructum*). Вибір вказаної сировини пояснюється доступністю та невисокою ціною.

Результати останніх наукових досліджень підтверджують, що листя волоського горіха містить фенольні сполуки: флавоноїди, фенолкарбонові кислоти, дубильні речовини. Хроматографічно доведена наявність у листі рослини не менше 5 флавоноїдів (з достовірними зразками ідентифіковані кверцетин, кемпферол, гіперозид), фенолікарбонових кислот (з достовірними зразками ідентифіковані кавова, галлова). Встановлено, що листя волоського горіха також містить органічні кислоти (лимонну, бурштинову, яблучну, аскорбінову), полісахариди та сапоніни. У народній медицині листя горіха вживають у вигляді настоїв і відварів при лікуванні гнійних і грибкових виразок шкіри, легеневих і інших форм туберкульозу, цукрового діабету, при захворюваннях слизової рота й горла, недокрив'ї, авітамінозі тощо.

Стулки квасолі містять у своєму складі аргінін, аспарагін, бетаїн (тригенолін), геміцелюлозу (40-50%), моноамінові жирні кислоти, лейцин, тирозин, триптофан, холін, мінеральні речовини (кремнеземи), органічні кислоти (лимонну, яблучну, малонову),

каротин, великий набір вітамінів (С, В₁, В₂, В₆, РР, фолієву кислоту), флавоноїди, фітостерини, мікроелементи (мідь, цинк, кобальт, нікель). Стулки квасолі мають широкий лікувальний спектр завдяки гіпотензивним, антисклеротичним, антидіабетичним, протиревматичним, сечогінним, протизапальним, ранозагоювальним властивостям та здатністю нормалізувати обмінні процеси в організмі.

Дослідження антиоксидантних властивостей вказаної рослинної сировини проводились у модельних умовах прискорено-кінетичним методом при температурі $(98 \pm 2)^\circ\text{C}$. Наведені вище добавки вносили у кількості 0,1%, 0,5% та 1% до маси жиру. Жировою основою для вивчення антиокислювальної активності добавок рослинного походження обрано пальмову олію, оскільки на основі вказаного жиру розроблено рецептури нових видів плавлених сирних продуктів. Проводилося визначення кислотного та пероксидного чисел за стандартними методиками кожні дві доби.

На основі динаміки накопичення перекисних сполук можна стверджувати, що антиокислювальна активність настійки волоського горіха проявляється на 8 добу зберігання. Концентрація цієї добавки 0,1% до маси жиру забезпечує стабільність після 8 (1,17 раза), 10 (1,51 раза) і 12 (1,3 раза) діб зберігання. Концентрації волоського горіха 0,5 і 1%, а також усі концентрації ступок квасолі майже впливають на зниження пероксидного числа пальмової олії в умовах прискорено-кінетичного окислення.

Гідроліз тригліцеридів пальмової олії проходив значно повільніше. Зростання кислотного числа у пальмовій олії без добавок склало на кінець зберігання (8 доба) 4,14 рази. У пальмовій олії з настійкою волоського горіха 0,1% зростання кислотного числа на кінець зберігання склало 3,68 рази, 0,5% - 4,54 рази, 1% - 4,31 рази. Стулки квасолі усіх концентрацій гальмують накопичення тригліцеридів і зростання кислотного числа на кінець зберігання становить: 0,1% - 3,38 рази, 0,5% - 3,42 рази, 1% - 3,48 рази.

Таким чином, настійка волоською горіха виявляє антиоксидантні властивості у концентрації 0,1% до маси жиру. Стулки плодів квасолі на накопичення перекисних сполук не впливають, а лише гальмують кислотне окислення, причому концентрація ступок квасолі у кількості 0,1% до маси жиру виявляє найвищі антиоксидантні властивості.

Подальші дослідження будуть спрямовані на розробку плавлених сирних продуктів на основі пальмової олії з додаванням досліджених вище природних антиоксидантів.

Зміст

Секція 1 **ІННОВАЦІЇ В ТЕОРЕТИЧНОМУ ТА ПРАКТИЧНОМУ ТОВАРОЗНАВСТВІ**

Валевська Л.О., Мардар М.Р. Екструдовані сніданки на основі зернових круп.....	3
Галик І.С., Семак Б.Д. Екотекстиль: товарознавчі аспекти формування вітчизняного ринку	5
Головко Т.М. Аналіз та перспективи розвитку ринку соусів в Україні.....	7
Доманова О.В., Шубіна Л.Ю. Принципи бар'єрних технологій у ковбасному виробництві	9
Дубініна А.А., Круглова О.С. Визначення гідрофобності нового пакувального матеріалу	11
Дубініна А.А., Летута Т.М., Кузяхметова А.А. Дослідження реологічних характеристик структуроутворювача соусів з перцю солодкого	13
Дубініна А.А., Селютіна Г.А., Білоус В.І. Зміни товарознавчих властивостей перероблених огірків під час зберігання	15
Дубініна А.А., Томашевська Р.Я., Круглова О.С. Дослідження вмісту аспартаму у безалкогольних напоях	17
Дубініна А.А., Щербаківа Т.В., Гапонцева О.В. Порівняльна характеристика кольору продукції з рослинної сировини	19
Ковальчук М.І. Спеціальне взуття для захисту ніг від шкідливого впливу вібрації	21
Колтунов В.А., Белінська Є.В. Забезпечення тривалого зберігання коренеплодів редиски	23
Ленерт С.О. Дослідження мікробіологічних показників якості овочево-сиркових паст під час зберігання.....	25
Мардар М.Р., Буняк Е.В. Расширение ассортимента зерновых продуктов на основе взорванных зерен злаковых культур.....	27
Машта Н.О. Антиоксиданти рослинного походження для плавлених сирних продуктів	29
Медведкова І.І., Попова Н.О. Характеристика галузі виробництва плодоовочевої продукції закритого ґрунту	31
Мячиков А.В., Павленко А.С. Применение развертывания функций качества в сфере торговли при подготовке товароведов.....	33
Найвер І.Л. Вибір складу вихідних композицій захисного покриття для облицювальної цегли.....	35
Нилова Л.П., Фокина В.Н., Зюнова Л.Н. Влияние порошка из ягод голубики на хлебопекарные свойства пшеничной муки	37

Овчиннікова І.Ф., Ільків І.С. Міжнародний та український досвід вилучення неякісної продукції з ринку	39
Попова Т.М. Новий вид зефіру з використанням бджолиного маточного молочка	41
Попович Н.І., Беднарчук М.С. Соціальні функції взуття для екстремальних видів спорту	43
Притульська Н.В., Сєноґонова Л.І., Коваль І.В. Засоби стимулювання фізичної працездатності і витривалості спортсменів	45
Пузік Л.М., Колтунов В.А. Конкурентоспроможність сортів гарбузових овочів.....	47
Пушкар Г.О., Семак Б.Д. Інтер'єрний текстиль: товарознавчі та екологічні проблеми розвитку вітчизняного ринку	49
Рябченко Н.А., Михалева Е.Н. Инновационный подход к товароведной оценке пшеницы как основного сырья для производства хлеба.....	51
Хацкевич Ю.М., Верешко Н.В., Ольховська В.С. Дослідження реологічних властивостей ікри зернистої лососевої	53

Секція 2 МИТНА СПРАВА: ЯКІСТЬ ТОВАРІВ, ЗНАЧЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ЕКСПЕРТИЗ

Головко М.П., Сорокіна С.В., Акмен В.О. Ризики під час проведення митних операцій ЗЕД.....	55
Головко М.П., Пенкіна Н.М., Колесник В.В. Дослідження вмісту флавоноїдів у ягодах районованих у східній Україні	57
Головко М.П., Верешко Н.В., Чуйко М.М. Визначення режимів і умов зберігання макаронних виробів з використанням напівфабрикату кісткового харчового	59
Golovko M.P., Kolesnyk T.L., Kolesnyk A.O. Quality examination of cutlets «zdorov'e».....	61
Дюкарева Г.І., Білецька Я.О. Вплив подрібнення ягідних пюре на структуроутворюючі показники зефіру з йодовмісною добавкою «еламін».....	63
Захаренко В.О. До питання дослідження пористої побудови тканин в макропоровій області.....	65
М'ячиков О.В., М'ячикова С.О. Основні функції методології ситуаційного навчання	67
Пенкіна Н.М., Сорокіна С.В., Юрченко М.А. Втрата товарного вигляду ювелірних прикрас та способи його відновлення.....	69

Сорокіна С.В., Шевченко О.Є., Пенкіна Н.М. Значення товарної експертизи в митній справі	71
Чуйко Л.О., Акмен В.О. Проведення митної експертизи голок для шиття, що імпортуються	73
Булейко А.А., Ковальчук М.В. Значення експертизи косметичних засобів під час імпортування товарів в Україну	75
Головко М.П., Сорокіна С.В., Акмен В.О. Теоретичні основи значення товарознавчих експертиз	77
Головко М.П., Верешко Н.В., Чуйко М.М. Виявлення переваг споживачів, які визначають ситуацію на вітчизняному ринку макаронних виробів	79
Головко М.П., Колесник Т.Л. Експертиза якості напівфабрикату кісткового харчового	81
Dyukareva G., Biletska J. Usage of the vitamin-iodine complex for forming the quality of marshmallow mass	83
Дюкарева Г.І., Павлишин М.Л. Роль товарних експертиз для споживачів кондитерських виробів.....	85
Лихолат О.А., Вишнікіна О.В. Митні бар'єри ввезенню в Україну небезпечної тваринної продукції.....	87
Непочатих Т.А., Янушкевич Д.А. Актуальні проблеми та перспективи запровадження рамкових стандартів безпеки та полегшення світової торгівлі в Україні	89
Пенкіна Н.М., Юрченко М.А., Колесник В.В. Особливості зберігання ювелірних товарів у сучасних умовах	91
Сорокіна С.В., Шубіна Л.Ю., Афанасьєва В.А. Експертиза якості текстильних ниток, які реалізуються на споживчому ринку Харкова	93
Шевченко О.Є., Сорокіна С.В. Основні етапи проведення сертифікації халви, що перетинає митний кордон України	95

Секція 3 УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ЇЇ ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА

Михайлов В.М., Чуйко А.М. Теоретичні аспекти формування споживчих властивостей борошняної продукції високої якості	97
Бородай А.Б. Перспективи удосконалення технологій м'ясних напівфабрикатів за рахунок обробки їх фізичними методами.....	99
Булейко А.А., Дудар М. В. Якість та екологічна безпека кави, що реалізується на ринку України	101

Миرونчик А.Ф., Липская Д.А. Комплексообразующие свойства пектинов в проблеме улучшения состояния здоровья населения ...	103
Одарченко А.М., Карбівнича Т.В., Гасай Є.Л. Наукові основи формування якості овочевих напівфабрикатів під час розморожування	104
Одарченко Д.М., Гордієнко В.В., Сподар К.В. Вплив операцій попередньої підготовки на якісні характеристики рибної сировини	106
Одарченко Д.М., Піддубний В.В., Мовчан А.О. Підвищення якості напівфабрикату з гливи звичайної за допомогою використання крохмального клейстеру	108
Одарченко Д.М., Діденко О.В., Сюсель О.О. Використання нових методів оцінки якості овочевої сировини	110
Одарченко М.С., Сесь А.М., Шкода О.О., Максимова А.О. Визначення деяких фізико-хімічних показників якості листкового тіста під час заморожування	112
Одарченко А.М., Черкашина В.Ю., Бабіч А.О. Заморожений тістовий напівфабрикат з додаванням овочевої плазми	114
Одарченко А.М., Одарченко М.С., Звягінцева Г.Л. Дослідження основних колориметричних параметрів водних екстрактів ягід після зберігання	116
Сушко Т.И., Миرونчик А.Ф., Радишевская Е.А. Экологическая безопасность пищевых продуктов с позиции маркетинга	118
Стасюк Н.Г. Тенденції поліпшення якості жирових продуктів цільового призначення	120
Федоров А.О., Федорова В.О. Оптимізація вмісту хімічних компонентів у харчових продуктах	122

Секція 4 ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ: ПРОБЛЕМИ ТА НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

Артеменко В.С., Горбань В.Г., Горбань О.В. Реологічні характеристики яєчно-цукрової суміші на основі ферментованої яєчної маси	125
Бреславець Т.В., Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б. Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів функціонального призначення	127
Бурбак А.М., Дубова Г.Є., Апанасенко Л.М. Використання вітаміну D в продуктах з м'яса птиці	129

Головко М.П., Серік М.Л., Полупан В.В. Наукове обґрунтування сорбції колагеном свинячої шкіри іонів кальцію та магнію	131
Євлаш В.В., Акмен В.О. Визначення попиту на кондитерські вироби збагачені гемовим залізом.....	133
Жукевич О.М., Рудавська Г.Б. Волоські горіхи як збагачувальна добавка для нових соусів.....	135
Коваленко В.О., Андрєєва С.С. Дослідження вмісту розчинних фракцій колагенових білків та антиоксидантної активності у білковій добавці	137
Коваленко В.О., Панікарова Б.О., Антоненко С.П. Вплив параметрів ферментативного протеолізу рибної колагеновмісної сировини на технологічні властивості білкової добавки.....	139
Коняк І.В. Досвід та перспективи створення ковбасних виробів для дитячого харчування.....	141
Кудінова О.В. Перспективи використання ягід журавлини для виробництва мармеладу	143
Медведкова І.І., Попова Н.О. Характеристика галузі виробництва плодоовочевої продукції закритого ґрунту	145
Мельник І.В. Практика стабілізації виноградних вин інгредієнтами рослинного походження.....	147
Мельник І.В., Вікуль С.І. Біологічна цінність вітчизняних вермутів порівняно з іноземними брендами	149
Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Чернова Л.О., Цибань Л.С. Підвищення харчової та біологічної цінності виробів з бісквітного, пряничного та пісочного тіста	151
Попова Н.А., Медведкова И.И. Лечебно-профилактические свойства ананасов в рационе питания человека.....	153
Попова В.М., Фефелов О.О., Боровікова Н.О. Управління якістю спирта за допомогою магнітних полів	155
Ракша-Слюсарєва О.А. Щодо розвитку сектору продуктів функціонального харчування	157
Ракша-Слюсарєва О.А., Круль В.О. Використання рослинної сировини у виробництві м'ясних посічених напівфабрикатів.....	159
Рогова А.Л., Дерій А.С. Розробка технології борошняних кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет.....	161
Рогова Н.В., Снегур Ф.М., Медведева Е.А. Использование земляного миндаля при производстве рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	163
Роїк М.В., Кузнєцова І.В. Виробництво біологічно активних концентратів на основі стевії в Україні	165

Самозвон О.Н., Пивовар А.К. Зависимость степени набухания частиц шишек ольхи клейкой от их размера	167
Сафонова О.М., Теймурова А.Т., Домахіна М.О. Структурно-механічні властивості хлібобулочних та кондитерських виробів із додаванням концентратів тваринних білків	169
Сафонова О.М., Холодова О.А., Бородіна А.В. Вивчення впливу озono-повітряної суміші на процес пророщення зерна пшениці.....	171
Свідло К.В. Технологія рибних січених виробів геродієтичного призначення.....	173
Свідло К.В., Лазарева Т.А, Корзун В.Н. Булочні вироби для геродієтичного харчування	175
Федак Н.В., Діхтярь А.О., Желева Т.С. Актуальність виробництва функціональних харчових продуктів з оптимізованим жирнокислотним складом	177
Фролова Н.Е., Чепель Н.В., Науменко К.А., Силка І.М. Натуральні ароматизатори в харчових продуктах	179
Холодова О.Ю. Основні інгредієнти в сучасних технологіях м'ясопереробної галузі	181
Хробатенко О.В. Оптимізація харчування спортсменів	183

Секція 5 СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

Євлаш В.В., Отрошко Н.О., Аксьонова О.Ф. Оцінювання антиоксидантного комплексу чайних настоїв з додаванням плодів сушеної чорної смородини.....	185
Савгіра Ю.О., Пілюгіна І.С., Кузнецова Т.О. Одержання сухої желатини з солюбілізованою соняшниковою олією.....	187
Мурликіна Н.В., Упатова О.І. Дослідження окисної стабільності емульгаторів ацилгліцеринової природи.....	189
Мурликіна Н.В., Пілюгіна І.С., Уклеїна О.Г. Дослідження барбітуратів і бензодіазепінів під час вивчення дисципліни «Експертиза наркотичних, отруйно-небезпечних та вибухових речовин»	191
Добровольська О.В. Визначення синтетичних барвників у харчових продуктах.....	193
Мельник І.В., Тринкаль О.В. Дослідження якості коньячних виробів	195
Масон І.Р. Контроль якості гірких настоянок.....	197
Зміст	199