



Центральна спілка споживчих товариств України
Львівський торговельно-економічний університет

Факультет товарознавства, управління
та сфери обслуговування

Кафедра товарознавства і технологій виробництва
харчових продуктів

Кафедра товарознавства та технології
непродовольчих товарів

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

**Матеріали IV-ої Міжнародної
науково-практичної конференції**

**24 листопада 2016 року
м. Львів**

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА І ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ТЕХНОЛОГІЙ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

*Присвячується 200-річчю Львівського торговельно-економічного
університету*

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
(у дистанційній формі)

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА
БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

24 ЛИСТОПАДА 2016 РОКУ

Львів
Растр-7
2016

УДК 339.1:330.341.1(06)
ББК 65.42-21-551 я431
І 66

**Поширення і тиражування без офіційного дозволу
Львівського торговельно-економічного університету заборонено**

І 66 Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IV-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 24 листопада 2016 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцук. Львів : Видавництво «Растр-7», 2016. – 376 с.

ISBN 978-617-7359-64-6

У збірнику, присвяченому 200-річчю Львівського торговельно-економічного університету, опубліковано матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг», в яких представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень з питань товарознавства, індустрії гостинності та готельно-ресторанного бізнесу, менеджменту, експертної діяльності, технологій торгівлі та підприємництва.

Редакційна колегія: П. О. Куцук, к. е. н., професор, ректор Львівського торговельно-економічного університету; І. В. Сирохман – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства і технологій виробництва харчових продуктів; Л. В. Пелик – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів; Б. М. Мізюк – д. е. н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; М. П. Бодак, к. т. н., доц.; Л. І. Гірняк, к. т. н., доц.; І. В. Донцова, к. т. н., доц.; В. Т. Лебединець, к. т. н., доц.; Н. А. Терешкевич, к. т. н., доц.

Публікується в авторському варіанті

Електронний варіант збірника матеріалів конференції розміщений на сайті www.lute.lviv.ua

ISBN 978-617-7359-64-6

© Львівський торговельно-економічний
університет, 2016
© Видавництво «Растр-7», 2016

ВСТАНОВЛЕННЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЖИМУ НАНЕСЕННЯ ЇСТИВНОГО ПОКРИТТЯ НА ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Сьогодні особлива увага приділяється створенню принципово нових пакувальних матеріалів, нетоксичних, здатних забезпечити ефективний захист продукту від мікробних забруднень, впливу кисню повітря, попередити усихання продукту в період виготовлення і зберігання [1]. Їстівні покриття, які наносяться на поверхню харчових продуктів, є перспективним напрямом в технології пакування [2]. Їх використовують як ефективні носії для додавання біологічно активних речовин (вітамінів, антиоксидантів і пробіотиків) у харчові продукти [3, 4]. Крім того, висока температура під час виробництва хлібобулочних виробів призводить до значних втрат пробіотичних молочнокислих культур, якщо вносити їх до складу продукту. Одним із способів розв'язання цієї проблеми є нанесення їстівних покриттів, що містять пробіотичні мікроорганізми, на поверхню продукту. Нами досліджено хлібобулочні вироби з їстівним покриттям, що містить суху пробіотичну закваску. Метою роботи є встановлення оптимального режиму нанесення їстівного покриття для максимального збереження життєздатності молочнокислих бактерій під час зберігання хлібобулочних виробів.

Для дослідження впливу їстівного покриття на якість хлібобулочних виробів зразки готували безопарним методом, маса хлібобулочного виробу становила 250 г. Для надання продукту пробіотичних властивостей в їстівне покриття на основі природних полімерів вносили суху пробіотичну закваску «Сімбілакт Vivo» (виробник – ТОВ «ВІВО-АКТИВ, виготовлену за ТУ У 15.5-3060300036-001:2009). Відповідно до інформації виробника 1 г сухої закваски «Сімбілакт VIVO» містить 1×10^9 КУО/г. Їстівне покриття для хлібобулочних виробів виготовлялося в однакових умовах: розчини плівкоутворювачів нагрівалися окремо до повного розчинення желатину та клейстеризації хімічно модифікованого харчового крохмалю очищеного із високоамілозних сортів кукурудзи, після чого додавався пластифікатор – гліцерин. Суху закваску додавали в охолоджений до 30°C розчин плівки. Кількість нанесеного їстівного покриття з сухою закваскою на хлібобулочні вироби складала 10 см^3 ($2,3 \times 10^8$ КУО/г молочнокислих бактерій).

Їстівне покриття, що містить суху закваску «Сімбілакт Vivo» наносили на хлібобулочні вироби за різних температурних режимів:

1. На свіжоспечені хлібобулочні вироби (Зразок₁);
2. На охолоджені хлібобулочні вироби (Зразок₂).

Визначення наявності молочнокислих бактерій проводили через 3 год після випікання і 48, 86 год зберігання [5]. За контрольний зразок обраний хлібобулочний виріб, в який суху закваску додавали в тісто.

Результати впливу їстівного покриття з пробіотиком, порівняно з контрольним зразком, на органолептичні властивості хлібобулочних виробів наведено на рис. 1.

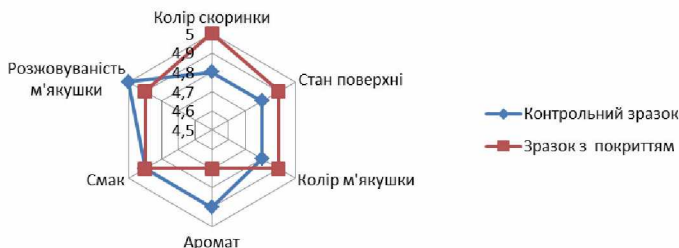


Рис. 1. Органолептична оцінка якості хлібобулочних виробів

З рис. 1 видно, що їстівне покриття з пробіотиком не змінює органолептичні властивості хлібобулочних виробів.

Визначення кількості молочнокислих бактерій в досліджуваних хлібобулочних виробах наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Наявність молочнокислих бактерій в досліджуваних зразках хлібобулочних виробів під час зберігання

Зразок хліба	Кількість молочнокислих бактерій, КУО/г	Життєздатність молочнокислих бактерій, %
3 год		
Контрольний зразок	$1,2 \times 10^3$	0,3
Зразок ₁	5×10^4	12,5
Зразок ₂	1×10^5	25
48 год		
Контрольний зразок	$5,3 \times 10^2$	0,1
Зразок ₁	2×10^4	5
Зразок ₂	$9,3 \times 10^4$	23,3
86 год		
Контрольний зразок	$2,8 \times 10^2$	0,07
Зразок ₁	$2,5 \times 10^3$	0,6
Зразок ₂	$4,7 \times 10^4$	11,75

Отже, згідно отриманих експериментальних даних, кількість молочнокислих бактерій через 48 год зберігання в Зразок₂ та Зразок₁ на 23,2 і 18,3 % більше, порівняно із контрольним зразком відповідно, а на 86 год – на 11,7 і 11,2 % відповідно. Втрати життєздатності молочнокислих бактерій на 48 год зберігання у разі внесення пробіотичної закваски в тісто складають 99,9%,

що обумовлено їх загибеллю під час випікання. Втрати у разі внесення порошку сухої пробіотичної закваски у їстівне покриття, нанесене на гарячий хлібобулочний виріб складають 95%, на охолоджений – 76,7%. Використання покриття з пробіотиком сприяє збереженню життєздатних молочнокислих бактерій під час зберігання хлібобулочних виробів і його краще наносити на охолоджений виріб.

В результаті проведених досліджень встановлено доцільність внесення пробіотику в їстівне покриття для хлібобулочних виробів. Оптимальними умовами внесення є нанесення їстівної плівки на охолоджений хлібобулочний виріб, що дозволить максимально зберегти життєздатність молочнокислих бактерій. Встановлений спосіб дозволить розширити асортимент хлібобулочних виробів за рахунок надання оздоровчих властивостей виробам.

Список використаних джерел

1. Tharanathan R.N. Biodegradable films and composite coatings: past, present and future / R.N. Tharanathan // Trends in Food Science&Technology. – 2003. – № 14. – P.71-78.
2. Bourtoom T. Edible films and coatings: characteristics and properties. International Food Research Journal. –2008. – №15(3). – P. 237-248.
3. Kanmani P. Development and characterization of novel probiotic-residing pullulan/starch edible films / P. Kanmani, S. Lim // Food Chemistry. – 2013. – № 141(2). – P. 1041-1049.
4. Lópezde Lacey A. M. Functionality of Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium bifidum incorporated to edible coatings and films / A. M Lópezde Lacey, M. E. López-Caballero, J. Gómez-Estaca, M. C. Gómez- Guillén, P. Montero // Innovative Food Science&Emerging Technologies. – 2012. – № 16. – P. 277-282.
5. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв: Лаб. практикум, К.: НУХТ. – 2009. – 302 с.

УДК 620.186

**Чорна Т. О., к.х.н., доц., Скляр Ю. Ю., студ. ОС «магістр»
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

СУЧАСНІ МЕТОДИ ЕКСПЕРТНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ЩОДО ВИЗНАЧЕННЯ ОЗНАК ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МАСЛА ВЕРШКОВОГО

Сучасний ринок харчових продуктів пропонує широкий асортимент вітчизняних та імпортованих продовольчих товарів. Масло та жири є невідомою частиною споживчого кошику пересічного українця. Асортимент рослинних масел українського ринку досить великий. Це не тільки масла, які використовуються традиційно, але й велика кількість масел, які раніше практично не зустрічались на торговельних полицях: кедрове, горіхове, пшеничне, гарбузове та ін.

У зв'язку з появою в Україні олієжирових підприємств різних форм

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК ТОВАРОЗНАВСТВО: УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ	
Балацька Н. А., Садова В. А. ПІДХОДИ ДО ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	7
Баранова І. І., Пуль-Лузан В. В. МЕДИЧНЕ І ФАРМАЦЕВТИЧНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО: МИНУЛЕ, ТЕПЕРІШНЄ ТА МАЙБУТНЄ	9
Бачинська Я.О., Янушкевич Д.А. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	11
Гателак І. А., Беднарчук М. С. ТОВАРОЗНАВЧІ ПОРАДИ СПОЖИВАЧАМ ПРИ ВИБОРІ ДАХОВИХ МАТЕРІАЛІВ	14
Гірняк Л.І., Шеверак Я. ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ЗГУЩЕНИХ МОЛОЧНИХ КОНСЕРВІВ	16
Грига Т. В., Доманцевич Н. І. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКУ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПОБУТОВИХ МАШИН	18
Євтушенко В. В. АНАЛІЗ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	20
Lykholat O.A., Vyshnikina O.V., Obukhovskaya O.S., Sviripa V.O. NECESSITY OF CONTROL STRENGTHENING OF REMAINING HORMONAL PREPARATIONS IN ANIMAL ORIGIN PRODUCTION IMPORTED TO UKRAINE	22
Мальська М. П. СИСТЕМА ЧИННИКІВ НАДАННЯ ПОСЛУГ	25
Мартосенко М. Г., Лисенко Н. В. МІСЦЕ ДОМАШНЬОГО ВЗУТТЯ У НАЦІОНАЛЬНИХ КЛАСИФІКАТОРАХ	27
Молчановська А.С. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ЗАМРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	30
Омельченко Н. В., Браїлко А. С. ПЕРСПЕКТИВИ АДАПТАЦІЇ КОНЬЯЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА РИНКУ ЄС В КОНТЕКСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ЕКСПОРТНОГО ПОТЕНЦІАЛУ УКРАЇНИ	32
Палько Н. С., Мороз С. М. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ	35

Пелик Л. В., Пелех Ю. А. ІННОВАЦІЇ У КОНТРОЛІ ГАЗОВИХ ВИКИДІВ В АТМОСФЕРУ	38
Пеценюк О. Ю., Ніколайчук Л. Г. ОЦІНЮВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЕЛЕКТРОНАГРІВАЛЬНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ	40
Прокочук О. А., Павлишин М. Л. ПРО ФАЛЬСИФІКАЦІЮ ВЕРШКОВОГО МАСЛА НА ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ	43
Расулов Р. А., Романенко О. В. ВИЗНАЧЕННЯ КОЕФІЦІЕНТУ ПОВЕРХНЕВОГО НАТЯГУ МЕДУ ЗА НЕПОВНОЇ КРИСТАЛІЗАЦІЇ	45
Рогалінська М. В., Беднарчук М. С. ПЕРЕДОВИЙ ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ПОБУТОВИХ ВИРОБІВ ЗІ СКЛА ТА СКЛОКЕРАМІКИ	48
Романенко Р. П., Болілій О. С. ЗАСТОСУВАННЯ МАТЕМАТИЧНОГО МОДЕЛЮВАННЯ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОДУКТІВ ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	51
Сеник І. Я., Бодак М. П. СУЧАСНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ЧАЮ	53
Скиба В. В., Доманцевич Н. І. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКУ БУДІВЕЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ	55
Сорочан О.В., Гавриляк М.Я. ЗАКОНОДАВЧО-НОРМАТИВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИМОГ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	57
Стефаник М. П., Попович Н. І., Романюк А., Белегай Б. ВИКОРИСТАННЯ ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВІТЧИЗНЯНОГО ВЗУТТЯ ДЛЯ АКТИВНОГО ВІДПОЧИНКУ ТА ТУРИЗМУ	59
Стефанюк С. В., Решетило Л. І. ПОРІВНЯЛЬНЕ ВИВЧЕННЯ СТРОКІВ СІВБИ БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ВПЛИВ ЇХ НА ЯКІСТЬ КОРЕНЕПЛОДІВ	61
Ткаченко О. Б., Батраков О. О. ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ(ГЗ), ЯК НОВОЇ КАТЕГОРІЇ ВІНОГРАДНИХ ВИН	64
Чорна А. І., Шульга О. С., Арсеньєва Л. Ю. ВСТАНОВЛЕННЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЖИМУ НАНЕСЕННЯ ЇСТИВНОГО ПОКРИТТЯ НА ХЛІБОВУЛОЧНІ ВИРОБИ	67
Чорна Т. О., Скляр Ю. Ю. СУЧАСНІ МЕТОДИ ЕКСПЕРТНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ЩОДО ВИЗНАЧЕННЯ ОЗНАК ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МАСЛА ВЕРШКОВОГО	69
Шаповал С. Л. ВИЗНАЧЕННЯ МЕЖІ МІЦНОСТІ БАГАТОШАРОВИХ ПРОДУКТІВ	72

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ,
ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ
(у дистанційній формі)**

**Присвячується 200-річчю
Львівського торговельно-економічного університету**

**Матеріали IV-ої Міжнародної
науково-практичної конференції**

За зміст повідомлень редакція відповідальності не несе

Відповідальний за випуск

М. П. Бодак

Підписано до друку 15.11.2016 р.

Формат 60×84/16. Папір офсетний. Друк цифровий.

Умовн. друк. арк. 21,86. Обл.-вид. арк. 23,58.

Наклад 300 прим.

Видавець і виготовлювач: ТЗОВ «Растр-7»

79005, м. Львів, вул. Кн. Романа, 9/1

тел./факс.: (032) 235 52 05, 235 72 13

e-mail: rastr.sim@gmail.com www.rastr-7.com.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи

ЛВ № 22 від 19.11 2002 р.



РАСТР-7

ISBN 978-617735964-6



9 786177 359646