



**УКООПСІЛКА
ЛЬВІВСЬКА КОМЕРЦІЙНА АКАДЕМІЯ
ТОВАРОЗНАВЧО-КОМЕРЦІЙНИЙ
ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА
ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

ФОРМУВАННЯ І ОЦІНЮВАННЯ АСОРТИМЕНТУ, ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

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

**23 грудня 2014 року
м. Львів**

УКООПСПЛКА

**ЛЬВІВСЬКА КОМЕРЦІЙНА АКАДЕМІЯ
ТОВАРОЗНАВЧО-КОМЕРЦІЙНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА
ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

**ФОРМУВАННЯ І ОЦІНЮВАННЯ
АСОРТИМЕНТУ, ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА
ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

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

23 ГРУДНЯ 2014 РОКУ

Львів
Видавництво «Растр-7»
2014

УДК 664.696-035.63/.64

ББК 30.609

Ф79

**Поширення і тиражування без офіційного дозволу
Львівської комерційної академії заборонено**

Формування і оцінювання асортименту, властивостей та якості

Ф79 продовольчих товарів: Матеріали II-ої міжнародної наук.-практ. конф.: (Львів, 23 грудня 2014 року) : тези доповідей / Відп. ред. П.О. Куцик. – Львів: Видавництво «Растр-7», 2014. – 274 с.

ISBN 978-617-7045-65-5

Розглядаються проблеми сучасного товарознавства – якості, безпечності, асортименту, споживних властивостей, ідентифікації, експертизи, інновацій виробництва товарів, надання послуг і технічного регулювання в товарознавстві.

Редакційна колегія: П. О. Куцик, к. е. н., професор, ректор Львівської комерційної академії; І. В. Сирохман, д. т. н., професор, зав. кафедри товарознавства продовольчих товарів; О. Я. Родак, к. т. н., доц.; І. В. Донцова, к. т. н., доц.; Л. І. Гірняк, к. т. н., доц.; В. Т. Лебединець, к. т. н., доц.; М. П. Бодак, к. т. н., доц. кафедри товарознавства продовольчих товарів.

Публікується в авторському варіанті

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

УДК 664.696-035.63/.64

ББК 30.609

ISBN 978-617-7045-65-5

© Львівська комерційна академія, 2014

© Видавництво «Растр-7», 2014

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК

НАПРЯМКИ ПОЛІПШЕННЯ ЗБЕРЕЖЕНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ

УДК 621.798

Арсеньєва Л. Ю., д.т.н., проф., Шульга О. С., к.т.н., доц., Чорна А. І.,
Каржевська О. М., студ.
Національний університет харчових технологій

СУЧАСНІ НАПРЯМИ ПODOВЖЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Упаковка є невід'ємною частиною продовольчих і непродовольчих товарів. Вона забезпечує їх збереження, дотримання санітарно-гігієнічних і естетичних вимог, норм, зручність продажу й користування та сприяє підвищенню конкурентоспроможності продукції. На даний час в харчовій промисловості особлива увага приділяється створенню принципово нових пакувальних матеріалів, а саме нетоксичних, які легко утилізованих, здатних забезпечити ефективний захист продукту від механічних пошкоджень, впливу кисню та з метою утримання процесу усихання продукту під час зберігання.

Перспективними вважаються «активні» оболонки, такі як їстівні покриття. В них плівкоутворюючою основою є поліцукри (похідні крохмалю та целюлози). Їстівні покриття захищають продукти від втрати маси і створюють певний бар'єр кисню та інших речовин ззовні, завдяки чому гальмують небажані зміни продукту. Вони характеризуються високою сорбційною здатністю, особливо щодо іонів металів, радіонуклідів та інших шкідливих речовин. Завдяки введенню в їстівну плівку ароматизаторів та барвників можна регулювати органолептичні властивості харчових продуктів. Їстівна плівка здатна утримувати біологічно активні речовини (макро- і мікроелементи, вітаміни тощо) і відповідно збагачувати харчові продукти необхідними нутрієнтами. Вироби, покриті їстівною плівкою, до складу якої входять такі компоненти, є функціональними харчовими продуктами [1].

Широке застосування упаковка знайшла в технології хлібобулочних виробів. Вона не тільки дозволяє збільшити терміни зберігання продукції, а й захищає продукт від псування та пошкодження. Враховуючи обсяги виробництва та споживання продукції хлібопекарної галузі, на сьогоднішній день розроблення технології хлібобулочної продукції з використанням

біодеградованого пакування є не тільки доцільним, а й необхідним. Однією з функцій їстівного плівкового покриття є зменшення усихання продуктів під час зберігання. Свіжість хліба є пріоритетною споживною властивістю, що впливає на вибір покупцем хлібобулочних виробів. Проблемі збереження свіжості хліба присвячено багато робіт вітчизняних та закордонних науковців, головна роль в яких належить пакуванню. У зв'язку з широким асортиментом пакувальних матеріалів великого значення набувають проблеми, пов'язані зі змінами, реологічних та гідрофільних властивостей м'якушки, ретроградацією крохмалю, перерозподілом вологи, зміною мікроструктури м'якушки, можливим мікробіологічним псуванням виробів та зміною їх органолептичних показників [2].

У харчовій промисловості для пакування продуктів, а також їстівну оболонку можна використовувати покриття на основі крохмалю. Вони є перспективними через здатність до біодеградації, безпечну природу крохмалю та його невисоку вартість. Для отримання їстівної плівки на основі крохмалю, до її складу вводять пластифікатор для поліпшення структурно-механічних властивостей. Одним із способів отримання біодеградованої плівки є змішування компонентів в екструдері при температурі 150 °С, після чого методами компресійного пресування й екструзії формують термопластичні матеріали. Їстівні покриття отримують у результаті змішування компонентів, нагрівання суміші (в разі необхідності) та подальшим нанесенням на поверхню продукту. На хлібобулочні вироби наносять плівкоутворюючі водні розчини поліцукридів після випікання [3].

Планується збагачувати харчові плівки на основі крохмалю сламіном і ламіданом, які за своєю природою є харчовими концентратами водоростей, з метою збагачення раціону йодом та низкою інших біологічно активних речовин, а також уповільнення черствіння хлібобулочних виробів. Відомо, що жоден з ентросорбентів не може конкурувати за ефективністю з альгінатами бурих водоростей. Альгінова кислота та її солі (альгірати) здатні зв'язувати та виводити з організму свинець, радіонукліди. При цьому не порушується в організмі обмін заліза та кальцію. Таким чином, хлібобулочні вироби з їстівним покриттям будуть насичені корисними речовинами, що поліпшують стан здоров'я у разі щоденного їх споживання.

Список використаних джерел

1. Власов С. В., Ольхов А. А. Биоразлагаемые полимерные материалы / С. В. Власов, А. А. Ольхов // Полимерные материалы. – 2006. – №10. – С. 28-32.
2. Лисюк Г. М. Їстівні покриття як спосіб подовження терміну зберігання хлібобулочних виробів / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, О. В. Неміріч // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 5. – С. 20-22.
3. Кудрякова Г. Х. Съедобная упаковка: состояние и перспективы / Г. Х. Кудрякова // Пищевая промышленность. – 2007. – №6. – С. 24-25.

ЗМІСТ

Вступне слово завідувача кафедри товаровознавства продовольчих товарів ЛКАпроф. Сирохмана І. В.	3
Інформаційне повідомлення організаційного комітету конференції	5
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК	
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ	
Арсеньєва Л. Ю., Пушкарьова Я. М., Калініченко А. О. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ВАРЕНИХ КОВБАС ЗА СИГНАЛАМИ П'ЄЗОЕЛЕКТРОННОГО НОСУ В ПОЄДНАННІ З ІМОВІРНІСНОЮ НЕЙРОННОЮ МЕРЕЖЕЮ	6
Бодак М. П. ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНІ ПОСЛУГИ ТА ШЛЯХИ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ЇХ НАДАННЯ	9
Боднар В. В., Барна М. Ю. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ВИМОГ ЩОДО ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КУХОННИХ КОМБАЙНІВ	11
Васько У., Павлишин М. Л. АКТУАЛІЗАЦІЯ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОНЬЯКІВ В УКРАЇНІ	13
Галик І. С., Семак Б. Б., Семак Б. Д. ЕЛІТНИЙ ТЕКСТИЛЬ: ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ	16
Гирка О. І., Ковач В. В. ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН	19
Гирка О. І., Лисак С. Я. ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ	22
Гірняк Л. І. БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТА ФІЗІОЛОГІЧНИЙ ВПЛИВ КОМПОНЕНТІВ МАСЛА ВЕРШКОВОГО НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	24
Голодюк Г. І., Дзюбинський А. В., Шегинський О. В. ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПОСЛУГ	27
Доманцевич Н. І., Яцишин Б. П., Мізик О. Є. ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НАССР ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (ЗРГ)	29
Дьякова Ю. В., Орлова Н. Я. СПОСІБ ЗМЕНШЕННЯ ВМІСТУ СОЛАНІНУ У СУШЕНИХ БАКЛАЖАНАХ	31
Дьяков О. В. МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ КУПАЖОВАНИХ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНИХ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ	34

Шульга О. С., Півторак І. «ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ» – БІОЛОГІЧНО ЦІННА АЛЬТЕРНАТИВА КАРТОПЛЯНИМ СНЕКАМ ТА ЧИННИК РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КАРТОПЛЕПРОДУКТІВ	194
Шумський О. В. ОСОБЛИВОСТІ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТОВАРНОЇ ІНФОРМАЦІЇ	197
Ярошевич Т. С. СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ І СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ЖИВОЇ ТОВАРНОЇ РИБИ	199
Ярошик У. І., Лебединець В. Т. НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	201
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК НАПРЯМКИ ПОЛІПШЕННЯ ЗБЕРЕЖЕНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДОВОЛЬНОЇ СИРОВИНИ	
Арсеньєва Л. Ю., Шульга О. С., Чорна А. І., Каржевська О. М. СУЧАСНІ НАПРЯМИ ПОДОВЖЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	204
Бодак М. П. ВПЛИВ НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР НА ГАЛЬМУВАННЯ ОКИСНИХ ПРОЦЕСІВ ЖИРІВ	206
Бойдуник Р. М. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОБАВОК ЖМИХУ ЧОРНОГО КМИНУ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ЖИРІВ ДЛЯ ВАФЕЛЬНИХ НАЧИНОК	208
Криштафович В. И., Криштафович Д. В., Хунафина Е. А. ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С БЕЛКОВЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ	211
Халікова Е. Ф., Овдєєва Д. В., Білик О. А. НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА У ПОДОВЖЕННІ СВІЖОСТІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА	214
Чернейкін А. О., Родак О. Я. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ СТІЙКОСТІ МАРГАРИНУ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ	215
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК ТЕХНОЛОГІЯ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Герашенко Н. І., Фалендиш Н. О. ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ КЛІТКОВИНИ НАСІННЯ ГАРБУЗА В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПЕЧЕННЯ	218
Гірняк Л. І., Юска Е. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ПИВА	221
Джурик Н. Р. АВТЕНТИЧНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ – АЛЬТЕРНАТИВА	223