

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 518 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

Content

1. Technology of functional ingredients and new food	8
2. Foodstuff expertise	54
3. Commodity research	105
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	
4.1 Technology of bread and pasta.....	141
4.2. Technology of pastry and food concentrates.....	142
5. Grain processing technology	174
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	200
7. Technology of fermentation and wine	224
8. Technology of preservation	245
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	291
9.1. Technology of meat	319
9.2. Technology of meat and dairy.....	320
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	374
10. Biochemistry and ecology of food productions	420
11. Biotechnology and microbiology	438
	467

Зміст

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	8
2. Експертизи харчових продуктів	54
3. Товарознавство	105
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	141
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	142
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	174
5. Технологія переробки зерна	200
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	224
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	245
8. Технологія консервування	291
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів	319
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	320
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	374
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	420
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	438
11. Біотехнологія і мікробіологія	467

29. Конкурентоспроможність виробів в їстівному покритті порівняно з традиційним пакуванням

Оксана Шульга, Анастасія Чорна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Конкурентоспроможність товару – це здатність продукції бути привабливішою для споживача порівняно з іншими виробами аналогічного виду й призначення, завдяки кращій відповідності її якісних та економічних характеристик. Метою роботи є встановлення конкурентоспроможності кондитерських виробів в їстівному покритті за рахунок розрахунку інтегрального показника.

Матеріали і методи. Конкурентоспроможність хліба житнього та пряникових виробів оцінювали за допомогою інтегрального показника конкурентоспроможності:

$$k_{int} = I_{ТП} / I_{ЕП} \quad (1)$$

де $I_{ТП}$ – індекс технічних параметрів (індекс якості);

$I_{ЕП}$ – індекс економічних параметрів (індекс цін).

Екологічність пакування, біологічна цінність та дегустаційна оцінка, як параметри для оцінки конкурентоспроможності, оцінено за 5-бальною шкалою. Решта показників отримані експериментально (зменшення маси виробів та масова частка вологи наприкінці строку зберігання) та розрахунково (ціна).

Результати. Фактори конкурентоспроможності наведено в табл. 1-2.

Таблиця 1. Фактори конкурентоспроможності хліба житнього

Параметри	Розмірність параметра	Вид пакування		Коефіцієнт вагомості
		полімерні пакети	їстівне покриття	
<i>Споживчі</i>				
Екологічність пакування	бал	1,0	5,0	0,25
Дегустаційна оцінка	бал	5,0	5,0	0,25
Зменшення маси наприкінці строку зберігання	%	6,6	37,7	0,2
Масова частка вологи наприкінці строку зберігання	%	37,9	24,85	0,1
<i>Економічні</i>				
Ціна	грн.	16,99	24,85	0,3

Відповідно до даних табл. 1 отримуємо $I_{ТП} = 1,812$, а $I_{ЕП} = 0,439$. Інтегральний показник конкурентоспроможності становить: $k_{int} = 1,812/0,439 = 4,128 > 1$

Таблиця 2. Фактори конкурентоспроможності пряникових виробів

Параметри	Розмірність параметра	Вид оброблення поверхні		Коефіцієнт вагомості
		цукровий сироп	їстівне покриття	
<i>Споживчі</i>				
Біологічна цінність	бал	2,0	5,0	0,25
Дегустаційна оцінка	бал	5,0	5,0	0,25
Зменшення маси наприкінці строку зберігання	%	2,3	1,6	0,1
Масова частка вологи наприкінці строку зберігання	%	13,2	13,9	0,1
<i>Економічні</i>				
Ціна	грн.	24,84	34,48	0,3

Отже, відповідно до даних табл. 2 $I_{ТП} = 1,051$, а $I_{ЕП} = 0,416$. Інтегральний показник конкурентоспроможності становить: $k_{int} = 1,051/0,416 = 2,526 > 1$

Висновки. Отже, виконується умова конкурентоспроможності, що вказує на те, що хліб житній та пряникові вироби в їстівному покритті є конкурентоспроможними.