

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 20 лютого 2024 року)



Полтава
2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

(м. Полтава, 20 лютого 2024 року)

Полтава
ПУЕТ
2024

Організаційний комітет

- О. О. Нестуля**, голова комітету, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ;
Г. О. Бірта, заступник голови організаційного комітету, д-р с.-г. наук, професор, завідувачка кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
О. В. Кириченко, канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Ю. Г. Бургу, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Х. З. Махмудов, д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри підприємництва і права ПДАУ;
С. Е. Мороз, канд. пед. наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;
О. В. Калашник, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;
Н. О. Офіленко, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
О. О. Горячова, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.
Л. М. Діденко, директор Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

А43 **Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи** : збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 20 лютого 2024 року). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 352 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-465-9

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи», що презентують результати наукових досліджень у галузі товарознавства, біотехнології, експертних досліджень харчових продуктів, нехарчової продукції та послуг як інструмента впливу на безпечність, засіб захисту прав споживачів; окреслення митної політики України в умовах поглиблення інтеграційних процесів, а також формування професійних компетентностей під час підготовки фахівців із підприємництва та торгівлі.

УДК 658.6:60:339.543(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

Л. В. Жиленко Особливості виявлення фальсифікації вершкового масла	76
Г. В. Каращук Вміст нітратів у плодоовочевій продукції як один із показників її якості та безпечності.....	79
А. В. Кириченко Оптова торгівля безпечною продовольчою сировиною і харчовими продуктами	82
Л. М. Кіцула Вміст у раціонах сучасної студентської молоді оброблених кулінарних інгредієнтів.....	84
Н. В. Криворучко, Т. С. Кириченко Основні аспекти класифікації та судової товарознавчої експертизи вершкового масла і спредів	87
К. Р. Крят, О. Ю. Чабаненко Дослідження якості концентрованих солодких напоїв.....	92
Д. Ф. Милостива Виявлення фальсифікації меду.....	97
І. М. Новицька Аналіз видів фальсифікації червоної ікри.....	99
М. Ю. Олевський Вино та вимоги до маркування	102
М. Л. Павлишин Аналіз регуляторної політики продовольчого забезпечення в Україні	105
С. К. Павлюк, І. В. Суха, А. О. Філінська Актуальні питання визначення якості та безпечності пет тари в умовах євроінтеграції.....	107
С. Л. Решмідлова Концептуальні засади екологічного маркетингу у виробництві вітчизняних товарів (послуг).....	109
Т. В. Семко, О. А. Іваніщева Дослідження шляхів забезпечення якості сиров'ялених ковбас у процесі зберігання.....	112

ДОСЛІДЖЕННЯ ШЛЯХІВ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС У ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ

Т. В. Семко, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

О. А. Іваніщєва, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету

Забезпечення якісних характеристик та збільшення термінів зберігання продуктів харчування є одним із основних напрямів харчової промисловості. Інтерес споживачів і виробників до сиров'ялених ковбас як в Україні, так і закордоном постійно росте.

Сиров'ялені ковбаси відносяться до класу унікальних м'ясних продуктів, готових до вживання без додаткової обробки. Вони мають високу харчову і біологічну цінність і мають яскраво виражені специфічні органолептичні показники: текстуру, приємний смак з кислинкою, тонкий аромат [1].

З метою захисту прав споживачів на безпечну і якісну продукцію в Україні на даний час на виробництво ковбас діє ДСТУ4427:2005 «Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови», згідно якого вміст м'ясної сировини у ковбасах сирокопчених та сиров'ялених вищого та першого сорту має становити 100 % [2].

Більшість видів сиров'ялених ковбас відноситься до харчових продуктів тривалого зберігання. Це обумовлено невисокою вологістю, високим вмістом хлориду натрію і низьких значень показників активності води та рН.

Проте, термін зберігання сиров'ялених ковбас істотно менший порівняно з іншими видами ковбас. Зокрема, при температурі не вище 15 °С вони можуть зберігатись не більше 45 днів, при температурі від -2 °С до -4 °С – 3 місяці, а при температурі від -7 °С до -9 °С – 6 місяців. Також варто враховувати, що цілими батонами сиров'ялені вироби зберігаються набагато довше, ніж слайсами.

Кулінарна готовність і мікробіологічна безпека таких продуктів досягається комплексом біохімічних, мікробіологічних і фізико-хімічних змін, що відбуваються в ковбасному напівфаб-

рикаті під впливом тканинних і мікробних ферментів при визначених термовологісних умовах. При цьому використовується біотехнологічний потенціал як наявних у м'ясній сировині мікроорганізмів, так і спеціально внесених бактеріальних препаратів [2].

Наразі у м'ясній промисловості використовується чимало різних синтетичних ароматизаторів, барвників, консервантів для подовження термінів зберігання готової продукції, що загрожує здоров'ю споживачів. Однак, є і природні добавки, які сприяють не лише збільшенню термінів зберігання, а й допомагають покращити деякі органолептичні та функціонально-технологічні властивості продуктів. До таких добавок належать стартові культури.

Біотехнологічні особливості процесу виробництва ферментованих м'ясопродуктів, таких як сиров'ялені ковбаси, а також відсутність стадії термічної обробки вимагає підвищеної уваги до дотримання санітарно-гігієнічних та технологічних умов їхнього виробництва. Безпека ферментованих м'ясопродуктів обумовлена усуненням низки ризиків біологічного походження, насамперед мікробіологічного характеру [4].

Одним із перспективних напрямів розробки бар'єрних технологій є використання у виробництві ферментованих м'ясопродуктів стартових культур, а також біологічно активних речовин, що продукуються ними внаслідок життєдіяльності. Деякі мікроорганізми мають протеолітичну активність, внутрішньоклітинні ферменти яких здатні розщеплювати білки м'яса, покращуючи у такий спосіб структурні характеристики готового продукту. Деякі стартові культури можуть виступати в ролі антиоксидантів, перешкоджаючи окисленню жиру в ковбасних виробках. Розвиток стартових культур мікроорганізмів, ароматичних дріжджів та інших речовин формує необхідний смак і м'який аромат [4].

Розроблено спосіб захисту сиров'ялених ковбас від пліснявіння. Зовнішню поверхню обробляють препаратом PremiNat (натаміцином), який активно руйнує клітини плісені і дріжджів та сприяє збереженню якості ковбас під час дозрівання та зберігання.

Нітритна сіль – це продукт, який запобігає чи сповільнює псування їжі бактеріями або грибками. Вона містить хлорид натрію (кухонну сіль) та нітрит натрію. Нітритну сіль додають для запобігання ботулізму [3].

Додавання нітритної солі до м'яса під час приготування сиров'ялених продуктів має низку переваг:

- запобігання розмноженню бактерій;
- подовження термінів зберігання продуктів;
- м'ясо стає менш чутливим до температури і довше зберігає свіжий і привабливий зовнішній вигляд.

При дозріванні фаршу, у процесі кольороутворення та обробки ковбас масова частка нітриту натрію у готовому виробі зменшується. У кінцевому продукті вміст чистого нітриту натрію знижується до 5...10% від внесеної у сирий фарш кількості нітритної солі. Майже весь нітрит натрію розкладається з утворенням нітрозопігментів, що надає рожевого кольору м'ясу. Проте, цей складник на підприємствах перебуває на особливому контролі, бо велика кількість його може спричинити отруєння [3].

Таким чином, забезпечення якості сиров'ялених ковбас у процесі зберігання вимагає науково-обґрунтованого підбору стартових культур для їх виробництва, композицій фаршів з використанням безпечних добавок, використання антибактеріальних препаратів для покриття оболонки, що у комплексі продовжить термін зберігання сиров'яленої продукції.

Список використаних джерел

1. Власенко І. Г., Семко Т. В. Крафтова технологія сиров'ялених ковбас. *Новітні технології харчових виробництв. Товари і ринки*. 2016. № 2. С. 98–107.
2. ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови». Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 27 с.
3. Крижак С. В., Власенко В. В., Коляновська Л. М. Обґрунтування та розробка сучасних процесів виробництва сирокочених ковбас функціонального спрямування. *Техніка, енергетика, транспорт АПК*. 2015. № 3 (92). С. 62–65.
4. Шинкарук М., Балук О. Перспективні стартові культури для крафтових ковбасних виробів. *Таврійський науковий вісник. Серія : Технічні науки*, (5), 38–48. (2021). URL: <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.5.6>.