

міжнародною методикою рідинної хроматографії, яка виявилася найбільш точною та швидкою, порівняно з іншими методами досліджень.

Зернові культури, які мають дефекти, шкідливі домішки, засміченість тощо, значно знижують технологічні і якісні показники готової продукції, а при перевищенні допустимих норм стають небезпечними і не можуть використовуватися у харчовій і переробній промисловості. Особливо суворі вимоги пред'являються до зернової продукції, яка експортується. Зарубіжні компанії бажають працювати з тими вітчизняними підприємствами харчової промисловості, в яких запроваджена система контролю безпечності продукції НАССР, а перевірки мають системний характер і забезпечують мінімізацію небезпечних чинників на всьому харчовому ланцюгу.

Список використаних джерел

1. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) URL: <https://www.haccp.com>.
2. Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій. ДСТУ ISO/IEC 17025:2017. [Чинний від 2021–01–01]. – Національний стандарт України.
3. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство. ДСТУ ISO TS 22002-3:2019 (ISO TS 22002-3:2011, IDT). Національний стандарт України.

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ДИТЯЧИХ ЗУБНИХ ПАСТ

А.О. Чаплигіна, магістрант

С.В. Сорокіна, канд. техн. наук, доц.

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Результати проаналізованої сучасної вітчизняної та зарубіжної наукової та патентної літератури свідчить про те що сьогочасні розробники розуміють важливість та актуальність здорових зубів у дітей. І одним із способів покращення споживчих властивостей такого товару вони пропонують додавати натуральні рослинні компоненти, вітаміни, регулювати вміст фторидів, покращити технологію виробництва.

Використання рослинних екстрактів як протимікробних

засобів зростає з кожним днем. В даний час ці застосування в основному зустрічаються в стоматології зі збільшенням використання рослинних екстрактів у зубних пастах як для дорослих, так і для дітей. Цей висновок є результатом того факту, що ротова порожнина вважається сприятливим середовищем для колонізації та росту широкого кола мікроорганізмів, серед яких найбільш поширені бактерії. Натуральними зубними пастами вважаються ті, які не містять антимікробний триклозан і фтор. Ці зубні пасти містять натуральні інгредієнти, такі як солі фториду натрію та хлориду натрію, а також рослинні екстракти, такі як лимон, евкаліпт, розмарин, ромашка, шавлія. Зубні пасти для дітей були змінені в ім'я прогресу та розвитку стоматології. Нині косметична промисловість знизила вміст фтору в цих зубних пастах, щоб мінімізувати ризик розвитку флюорозу у дітей віком до 5 років, де флюороз в першу чергу впливає на естетичний вигляд їхніх зубів.

Аналіз літературних даних показав, що завдяки спокусливого фруктовому смаку паста не лише є привабливою для дитини, а вона в якійсь мірі підштовхує їх з'їсти ароматну пасту. Й діти (особливо у віці до трьох років), навіть якщо вони цього і не хочуть, ковтають до 30% пасти.

Для покращення споживних властивостей дитячих зубних паст у якості сировинного компоненту було обрано морквяне пюре та сік. За гіпотезу було обрано внесення до складу пасти 3 % сировинного компоненту. Розроблені зразки зубних паст мали однорідну консистенцію без згустків, під час нанесення на щітку розташовувались рівномірно, не проникаючи в середину щітки. Запах та смак були чітко вираженими солодкими, без присмаку внесеного морквяного компоненту. Колір був однорідним, ніжно помаранчевим. Досліджуваними робочими розчинами для перевірки дієвості розроблених зразків паст окрім стандартних (чаю і кави), було обрано (за проведеним соціологічним дослідженням) сік вишні, дитячі цукерки-драже «M&M's» зеленого і синього кольору. Приготовані зразки паст та контроль наносили на зубну щітку і перевіряли їх дієвість шляхом відтирання модельної поверхні від робочих розчинів. Отримані дані свідчать, що робочі розчини окрім, чаю та зеленої цукерки, не до кінця відтерлися від модельної поверхні як розробленими зразками паст, так й контролем. Робочий розчин кави, крім того, пофарбував щітку у світло-коричневий колір. Також було встановлено, що додавання морквяного пюре у пасту сприяє більш швидкому відтиранню модельної поверхні від робочих розчинів, ніж додавання морквяного соку.

Отже, аналіз сучасних технологій виготовлення зубних паст для дітей з додаванням рослинних домішок довів, що в сучасних умовах треба приділяти увагу дитячим зубним пастам. Молочні зуби - це не «практикуючі зуби», і якщо думати про них таким чином, можна завдати багато шкоди, як з точки зору зусиль по створенню правильних звичок догляду за порожниною рота та поведінки, так і з точки зору реальної та довгострокової шкоди, яка може спричинити якщо за цими зубами не доглядати належним чином. Існують значні фізіологічні та структурні відмінності між молочними та розвиваються постійними зубами у дітей та між повністю зрілими постійними зубами дорослих. Тому при створенні зубної пасти для дітей слід враховувати потреби дітей та дитячих зубів у міру їх розвитку та дозрівання. Доречно покращувати дитячі зубні пасти за допомогою удосконалення технологій виготовлення, а саме додавання натуральних компонентів.

Таким чином, проведені нами дослідження показали, що введення до складу дитячої зубної пасти морквяного пюре дозволить не лише зберегти її споживні властивості, а й збагатить дитячу зубну пасту природними корисними мінеральними речовинами і вітамінами.

Список використаних джерел

1. Новікова Ж.О. Обґрунтування та принципи індивідуального вибору засобів гігієни порожнини рота при карієсі зубів: автореф. дис. канд. мед. наук: 14.01.22. Одеса, 2010. 22 с.
2. Терешина Т.П. Анализ технологий использованных при разработке современных лечебно-профилактических зубных паст // Інновації в стоматології. 2013. № 1. С. 40–42.

ОЦІНКА ЗМІНИ СИЛИ ЗВ'ЯЗКУ ЛУСКА-ШКІРА ПРИ ЗБЕРІГАННІ КОРОПА В ОХОЛОДЖЕНОМУ ВИГЛЯДІ

В.М. Червоний, канд. техн. наук, доц.
Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна

В.Д. Кононикін, асп.
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Одним з основних чинників, що уповільнюють застосування ставкової риби для промислової переробки в напівфабрикати високого ступеня готовності й готову кулінарну продукцію, є наявність