

## ОЦІНКА ЯКОСТІ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ, ЩО НАДХОДИТЬ В ТОРГОВУ МЕРЕЖУ ХАРКОВА

Підкорчевна О.Г., гр. ТЕМ-47

Науковий керівник – доц. Т.М. Попова

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Гречка – одна з найважливіших круп'яних культур, її цінність визначається високими харчовими та лікувально-дієтичними властивостями. У гречаній крупі міститься значно більше білків, ніж в інших крупах, вони легко розчинні й добре засвоюються організмом людини. Гречана крупа також вирізняється особливою цінністю за вітамінно-ферментним складом і містить рутин, нікотину, фолієву кислоту, рибофлавін, тіамін, а також ензими: протейназу, амілазу, мальтозу, глюкозидазу і фатазу. Вона відрізняється оптимально збалансованим хімічним складом, високою харчовою і енергетичною цінністю.

Гречка користується великим попитом серед українських споживачів, тому дуже важливим завданням є контроль якості гречаної крупи, яка реалізується в супермаркетах та на ринках України.

Метою нашої роботи була оцінка якості гречаної крупи, яка реалізується в торговій мережі міста Харкова. Об'єктами дослідження було обрано зразки гречаних круп першого ґатунку різних торгових марок: «Щебпак», «Слобода», «Олімп», «Сто пудов», «Хуторок».

Дослідження проводились відповідно до ГОСТ 5550-74 «Крупа гречана» за наступними показниками: органолептичними (зовнішній вигляд, колір, запах, смак), фізико-хімічними (вологість, вміст доброякісного ядра, вміст засмічених домішок, розварюваність, зараженість шкідниками, вміст металомангнітних домішок), а також за станом маркування та пакування.

Результати досліджень свідчать про те, що усі зразки за маркуванням та пакуванням, органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідали вимогам нормативної та технологічної документації, або мали незначні відхилення у межах допустимих норм. Лише група гречана ТМ «Олімп» мала сторонній запах, що є наслідком недотримання правил товарного сусідства при зберіганні круп.

Все це свідчить про те, що виробники досліджуваних гречаних круп суворо дотримуються технології їх виробництва і контролюють якість виготовленої продукції, що є запорукою високої конкурентоспроможності продукції цих виробників.

### ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЧИННИКІВ ПРОЦЕСУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТУ

Польщан Т.С., гр. ТЕМ-38

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. О.Г. Дьяков

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з сучасних методів дослідження технологічних процесів, з метою встановлення раціональних параметрів обробки, є математичне моделювання. Метою даного дослідження було визначення впливу температури охолодження та концентрації солі на величину сухих речовин в епідермі при технологічному процесі обробки огірків. Після аналізу літературних джерел у якості моделі було обрано неповну кубічну модель виду

$$M_i(x_1, x_2, x_3) = a_{1,i} + a_{2,i}x_1 + a_{3,i}x_2 + a_{4,i}x_3 + a_{5,i}x_1^2 + a_{6,i}x_2^2 + a_{7,i}x_3^3 + a_{8,i}x_1x_2 + a_{9,i}x_1x_3 + a_{10,i}x_2x_3,$$

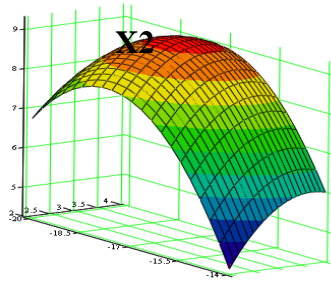
де  $a_{i,j}$  – коефіцієнти математичної моделі;  $i=1...4$  та означає відношення до конкретних показників якості речовини, що обробляється.

Після проведення факторного експерименту методами регресійного аналізу було знайдено коефіцієнти моделі. На рисунку наведені результати моделювання визначення величини сухих речовин в епідермі при зміні температури охолодження та концентрації солі у технологічному процесі обробки огірків. Також наведена область в межах якої досягається максимальна величина сухих речовин. Дані проведеного дослідження були рекомендовані для наступного вибору оптимальних чинників технологічного процесу обробки огірків.

Y

X1

X2



X1

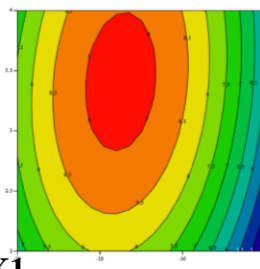


Рисунок – Залежність величини кори (Y) від концентрації солі (X1) та температури охолодження (X2)