

Секція 7. АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ ТОВАРІВ, МИТНІ ЕКСПЕРТИЗИ

АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКОГО ТА СВІТОВОГО РИНКУ ТУАЛЕТНОГО МИЛА

Аксініна К.І., гр. ТТ-29

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **М.П. Головка**,

канд. техн. наук, доц. **Т.М. Головка**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мило відноситься до категорії товарів народного споживання «першої необхідності». Із всіх груп парфумерно-косметичних товарів тільки мило використовується споживачем щоденно, при чому по декілька разів на день.

У останнє десятиліття споживання парфумерно-косметичних товарів у всьому світі зросло. На сьогоднішній день на українському ринку з'явилась велика кількість нових товарів як вітчизняного, так і закордонного виробництва.

Падіння обсягів випуску твердого мила пояснюється різким збільшенням дешевої імпортової продукції. Також потужна іноземна присутність представляє серйозну небезпеку для вітчизняних виробників, які традиційно займають провідне положення в цьому сегменті. Велика частина української продукції зазвичай позиціонується в нижньому ціновому сегменті, тому питання витрат на виробництво мила для вітчизняних компаній є ключовим. Відпускна ціна на готове мило вітчизняних фабрик може бути в 1,5...2 рази вище імпортованого, наприклад, з Туреччини.

Ще один фактор, який зумовлює вразливість позицій української продукції – залежність від імпортової сировини. Але якщо для виробництва рідкого мила можна використовувати синтетичні добавки, то процес виготовлення твердого мила на 70...80% заснований на використанні натуральної сировини. Для випуску туалетного мила потрібна пальмова та кокосова олії, які імпортують в основному з країн Південно-Східної Азії. На світовому ринку ціни на пальмове і кокосове масло зросли в 1,5 рази, що також вразило економічну ситуацію українських компаній.

Тенденцією останніх років є зріст попиту на мило ручної роботи, перевагою якого є природна та екологічно чиста сировина. Основним постачальником такого мила в нашу країну стали країни Латвії (63%) та Болгарії (37%).

Таким чином, проаналізувавши стан світового та вітчизняного ринків туалетного мила можна зробити висновок, що на український ринок надходить значна кількість імпортової продукції, що впливає на структуру ринку. У цілому, йде динамічний розвиток ринку, який перспективний як для вітчизняного так і закордонного виробника.

ВПЛИВ ПОДРІБНЕННЯ ЯГІДНИХ ПОРЕ НА СТРУКТУРОУТВОРЮЮЧІ ПОКАЗНИКИ ЗЕФІРУ З ЙОДОВМІСНОЮ ДОБАВКОЮ «ЕЛАМІН»

Базарний Б.В., гр. ТТ-37

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Г.І. Дюкарева**,

асист. **Я.О. Білецька**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Результати досліджень йодної забезпеченості населення України за останні десять років свідчать про наявність на території країни йодної недостатності різного ступеня – від легкої до важкої. Тому однією із задач харчової промисловості є розширення асортименту йодовмісної продукції. Нами запропоновано збагатити зефір, продуктом переробки ламінарії – еламіном та ягідними поре.

Проводячи літературний аналіз встановлено, що значний вплив на структуроутворюючі властивості зефіру може вплинути ступінь подрібнення ягідних поре, тому метою досліджень є вивчення впливу подрібнення ягідних поре на структуроутворюючі показники зефіру. Виготовлений зефір з ягідними поре різного ступеня подрібнення досліджували на показники піноутворення, піностійкості, дисперсність (радіус повітряних пухирців).

Аналізуючи експериментальні дослідження можливо зробити висновок, що ступінь подрібнення ягідних поре не впливає на структуроутворюючі показники зефіру з еламіном. У порівнянні із контрольним зразком, де за традиційною рецептурою використовували яблучне поре, у досліджуваних зразках спостерігається підвищення ПУ та ПС здатності на 30...35%. Радіус пухирчика зефіру з використанням ягідних поре у порівнянні із контрольним зразком зменшується від 2,2 до 1,6 та 1,1 м¹⁰⁻⁵, що характеризує зефірну масу, як більш мілкодисперсну, а зефір із мілкодисперсною структурою має високу стабільність. Піни з дрібнодисперсною структурою відрізняються меншим складом рідкої фази та характеризуються високою стабільністю.

Проведений комплекс досліджень дає можливість створення нової йодованої продукції з використанням ягідних поре, які покращують органолептичні показники зефіру, при введенні в нього еламіну, та в перспективі подальших досліджень, можуть забезпечувати збільшення відсотку йодовмісної добавки.