

ВПЛИВ ДОБАВОК ВОДОРОСТЕВОГО ПОХОДЖЕННЯ НА РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ

Войцицька А.Д., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Г.В. Дейниченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день проблема профілактики йоддефіцитних станів в Україні набула державного значення. Перспективним методом забезпечення населення профілактичними засобами є харчові продукти з йодвміщуючими добавками. Морські водорості є не тільки найкращим джерелом органічного йоду, а ще й проявляють ентеросорбуючий, радіопротекторний та онкопрофілактичний ефект. В основі таких властивостей водоростей лежить їх унікальний біохімічний склад, здатний повністю задовольнити потреби людського організму в екзогенних біологічно активних речовинах.

Емульсійні соуси виготовляли з додаванням висушеної подрібненої водорості фукус та харчової добавки з водорості ламінарія «Еламін». Для визначення впливу водоростевих добавок на реологічні характеристики емульсійних соусів використовували ротаційний віскозиметр «Rheotest RN 4.1». Добавки вводили у соуси у різних кількостях: «Еламін» – 1,0...3,5%, фукус – 1,0...4,0%, що обумовлено рекомендаціями по їх використанню та проведеними раніше обґрунтуваннями з точки зору впливу на органолептичні властивості соусів. Враховуючи, що структура емульсійних соусів досягає найбільш стабільного стану через 15...20 годин, криві в'язкого течіння знімали на другий день після їх виготовлення. За отриманими даними будували залежності градієнта швидкості від напруги зсуву при 20°C та залежності в'язкості від напруги зсуву при 20°C. Отримані криві є характерними для структурованих систем. При порівнянні соусів з добавкою «Еламін» з контролем виявлений її позитивний вплив на структуру при введенні у кількостях 1,5...3,5%. При цьому структура витримує у 1,5 рази більші напруги зсуву. Для соусів з фукусом подібного явища не спостерігали, але отримані дані співставні з даними для контрольного зразка. Різний ефект від добавок може пояснюватися різним полісахаридним складом ламінарії і фукуса, а також різним ступенем подрібнення водоростей: для «Еламіну» це дрібнодисперсний порошок, який проявляє додатковий стабілізуючий ефект, а для фукуса – більш крупні та нерівномірно подрібнені частки. Таким чином, водоростеві добавки мають позитивний вплив на реологічні характеристики емульсійних соусів.

ФРАНЧАЙЗИНГ ЯК ФОРМА ОХОРОНИ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Волобуєва О.В., Воронін Г.Г., гр. ГРС-67м

Науковий керівник – проф. **Г.В. Дейниченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За останні десятиліття на території України проходить активний розвиток готельної індустрії. Будуються нові готелі, вже в існуючих змінюється організація управління та стандарти сервісу. Зі збільшенням підприємств зростає і рівень конкуренції на ринку готельного господарства, як наслідок готелі шукають найефективнішу форму власності та стратегію ведення бізнесу. Під цим впливом набирає популярності керування бізнесом за договором франчайзингу. Ним передбачається передача однією стороною (франчайзером) іншій (франчайзі) за відповідну плату і на визначений або невизначений термін права на використання фірмового найменування, на комерційну інформацію, товарний знак, знак обслуговування і т.д. Іншими словами, відбувається передача результатів інтелектуальної діяльності.

Договір франчайзингу є найбільш перспективним та ефективним способом ведення готельного бізнесу в порівнянні з усіма іншими видами договірних відносин, заснованих на передачі комплексу виключних прав на об'єкти інтелектуальної власності. Проте, серед наявних плюсів такого договору, постає проблема захисту інтелектуальної власності на ринку франчайзинга. Більшість франчайзерів не готові до постійного відстеження діяльності своїх партнерів, так само вони не готові вести нескінченні судові тяжби. Тим часом франчайзі досить швидко орієнтуються, і продовжують працювати, використовуючи отримані у франшизі досвід і знання. Слід зазначити, що затвердженого нормативного акту в законодавстві України ще немає, а існує тільки проект Закону України «Про франчайзинг», зареєстрований у Секретаріаті Верховної Ради України 8 листопада 2001 року за № 8241. Якщо за 10 років не ухвалили даний проект, це свідчить, що учасників франчайзингу влаштовують власні договірні відносини, а проект є недосконалим.

Саме через такі випадки закордонні компанії відмовляються від поширення франшиз на території України. Вітчизняне законодавство не може гарантувати франчайзерам повний захист результатів їх інтелектуальної діяльності. Тому успішний розвиток франчайзингу в Україні можливий тільки при забезпеченні "правової охорони інтелектуальної власності.