

транспортування харчових продуктів, для господарських цілей, незамінний в приготуванні їжі.

Асортимент фаянсового посуду досить широкий і різноманітний. У всьому світі посуд з фаянсу вже давно став популярним і улюбленим. Тому виробництво якісного вітчизняного фаянсового посуду є об'єктивним для того аби конкурувати з іншими країнами-виробниками.

Оцінку якості фаянсових виробів проводять інструментальним та органолептичним методами.

Органолептичним методом встановлюють наявність дефектів та відповідність виробів вимогам стандартів та інших нормативних документів. При оцінюванні якості товарів приділяють особливу увагу наявності, розмірам, місцезнаходженню та кількості тих чи інших дефектів, а також їх впливу на санітарно-гігієнічні, механічні і термічні властивості виробів.

Інструментальним методом визначають фізико-хімічні показники: термічна та хімічна стійкість глазури і декору, щільність і водопоглинання, білість, пористість та ін.

Лінійні розміри виробів і лінійні розміри дефектів зовнішнього вигляду виробів вимірюють штангенциркулем згідно з ГОСТ 166 або лінійкою по ГОСТ 427. Місткість посуду перевіряють наповненням виробів водою із застосуванням мірного посуду по ГОСТ 1770.

Були проведені дослідження зразків товару – фаянсових виробів, що представлені на ринку міста. Визначені результати за показниками місткість, кислотійкість, стійкість та лінійний розмір в повній мірі відповідають даним, заявленим виробником та відповідають вимогам стандарту ГОСТ 28391-89 «Вироби фаянсові. Технічні умови».

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КИСЛОМОЛОЧНИХ ТОВАРІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Коваленко Т.В., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.В. Сорокіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Погіршення екології на Землі призводить до того, що метаболічні процеси в організмі людини постійно змінюються, у зв'язку з цим виникає потреба в зміні співвідношення поживних речовин що поступають з їжею. Проте, використання в промисловості сучасних технологій швидкого

отримання готового продукту з максимально можливим збереженням ваги первинних інгредієнтів, і в той же час чистого з мікробіологічної точки зору, привело до виведення на ринок «рафінованих», очищених товарів. Не виключенням є й продукти молочної групи. Вихід з такої ситуації можливий шляхом цілеспрямованої розробки продуктів профілактичної дії, при максимальному використанні натуральної сировини і біологічно активних добавок, отриманих з натуральних природних компонентів. Розробка таких продуктів стоїть в пріоритетних завданнях в більшості країн Європи, в Китаї, Америці, Японії, Росії, а так само в Україні, оскільки вони дозволяють забезпечувати організм усіма харчовими речовинами, які попереджають надходження радіонуклідів в організм людини, або прискорюють їх виведення і підвищують опірність організму до несприятливих чинників довкілля. Найбільш перспективними для роботи в цьому напрямі являються продукти повсякденного попиту, серед яких значуще місце займають молочні товари.

На теперішній час накопичений величезний матеріал, щодо використання нетрадиційних добавок рослинного й тваринного походження для вдосконалення споживчих властивостей продуктів. Однією з таких нетрадиційних добавок є овочеві пасти з місцевої сировини – коренеплодів моркви, пастернаку, гарбузових овочів: тикви, патисонів, які за своїм різноманітним цінним хімічним складом можуть використовуватися в різних продуктах харчування, у тому числі й в кисломолочних продуктах, у якості добавки в лікувально-профілактичних цілях. Таким чином, є актуальним розробка технології нової для українського споживчого ринку продукції у вигляді кисломолочно-овочевих напоїв з використанням продуктів переробки сировини місцевих і нетрадиційних видів зокрема, коренеплодів та гарбузових овочів, для підвищення харчової і фізіологічної цінності кисломолочних продуктів, особливо збагачення їх вітамінним комплексом.

РОЗВИТОК РИНКУ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СЕРВЕТОК ДЛЯ ЩОДЕННОГО ВИКОРИСТАННЯ

Латка С.Ю., гр. ТТМ-24

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.О. Акмен**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На нашому ринку вологі серветки з'явилися відносно недавно і відразу завоювали любов і популярність серед молодих мам, командировочних і тих, хто потребує таких благ цивілізації, як вода...