

## ІДЕНТИФІКАЦІЯ КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ МЕТОДОМ ГАЗОВОЇ ХРОМАТОГРАФІЇ

Тринкаль О.В., гр. ТВМ-53

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. І.В. Мельник  
Одеська національна академія харчових технологій

Контроль якості продукції є визначальною ланкою в запобіганні виготовлення і поставок фальсифікованого товару.

Для отримання високоякісного коньяку з коньячного спирту, який являє собою безбарвну рідину з гострим смаком і запахом ацетальдегіду і сивушних масел, його необхідно витримувати протягом багатьох років у дубових бочках.

Згідно змінам, внесеним до ЗУ «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» від 19 квітня 2011р. «спирт коньячний» – спирт, отриманий шляхом переробки коньячних виноматеріалів за спеціальною технологією для подальшої багаторічної витримки «в дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих ємностях з дубовою клепокою».

Експертиза достовірності коньяків повинна дати відповідь на питання – чи є основа коньяку спиртом, отриманим дистиляцією виноградної сировини; містить коньяк тільки виноградний спирт, або розбавлений спиртом іншої природи (як харчовим, так і не харчовим); чи був коньячний спирт в контакті з дубовою деревиною та яка тривалість його витримки; до якої категорії відноситься коньяк (ординарний, марочний, колекційний); чи мала місце фальсифікація віку додаванням певних інгредієнтів.

Контакт коньячного спирту з дубовою деревиною призводить до його насичення речовинами фенольної природи, такими як ванілін, етилванілін, ванілінова кислота, бузковий альдегід, бузкова кислота, галова кислота, еллаговая кислота, феруловая кислота і деякими іншими поліфенолами.

Продукцію різних термінів витримки характеризує співвідношення «бузковий альдегід / ванілін» приблизно рівне  $3 \pm 1$ . Ця пропорція була знайдена в ході аналізу зразків коньячних виробів різних виноробних регіонів. Ароматизація ваніліном з будь-якою метою або додавання дубового екстракту порушує цю характерну пропорцію і змінює зазначене співвідношення на протилежне.

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В УПАКУВАННІ ТОМАТНОЇ ПАСТИ

Ханіна Ю.В., гр. ТКМ-17

Науковий керівник – ст. викл. О.С. Круглова  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для упакування і зберігання томатної пасти використовуються цілком різні матеріали: пласмаса (легка у застосуванні, але неекологічна); картон (легка вага, але потребує комбінування з іншими матеріалами, інакше може лопнути); скло (крихке і важке, але краще зберігає смак); жерсть (надійніше упакує продукт і довговічніше, незамінна у походах і мандрівках).

Але практика показала, що звичайні «мономатеріали» не завжди можуть захистити продукт від впливів усіх чинників навколишнього середовища: волога, повітря, мікроби, світло тощо. Тому сьогодні все частіше розробляють комплексні рішення.

Широко застосовується комбінована упаковка на основі картону, алюмінієвої фольги, полімерних шарів. Популярною серед споживачів стала упаковка томатної пасти «Tetra Classic» (пірамідка) зі зручною споживною ємністю 70 г. Крім того, для упакування соків сьогодні застосовуються упаковки Тетра Пак різних конфігурацій. Асептичні комбіновані упаковки, як правило, містять шар алюмінію, неасептичні можуть його не містити. Упаковка "Bag-in-box" для фасування томатної пасти зробила революцію у галузі промислового упакування, зберігання і транспортування томатної пасти, призначеної для подальшої переробки. Для упакування томатної пасти, фруктових і овочевих пюре і концентратів зазвичай використовують асептичні 220 літрові мішки, які поміщають у металеві бочки (упаковка Bag-In-Drum) або асептичні 1200 літрові мішки, які поміщають у дерев'яні або пластикові контейнери (упаковка Bag-In-Bin).

Іншою зручною розробкою упаковки томат-продуктів та продуктів переробки фруктів та овочів є пакети Дой-Пак (doу-pack). Головним сегментом ринку упаковки, у якому пакет Дой-пак склав серйозну конкуренцію, є сегмент упаковки продукції у скляну тару і тару з твердих пластиків, головними недоліками яких є велика питома вага тари у порівнянні з упакованим продуктом, висока крихкість скла або пластика. У свою чергу Дой-пак має низку переваг: упаковка не піддається ризикам бою тари; пакет має невелику питому вагу до маси продукту; займає невеликий об'єм до і після використання; зручна у складуванні і транспортуванні; пакети можуть мати різноманітну форму; можливо виготовити пакети з застібкою zip-lock або з дозатором; реторт пакети дозволяють проводити стерилізацію і розігрівати упакований продукт у мікрохвильовій печі.