

2. Несміянова М. В. Оцінка відповідності виноградних вин в Україні /М.В. Несміянова, Т.М. Артюх// Науковий вісник Ужгородського національного університету. – В. 7. – Ч. 2. – 2016. – С. 134-137.

3. ДСТУ 4805:2007 «Виноматеріали оброблені. Технічні умови» Чинний від 01.09.2009 р. – Київ: Держстандарт України, 2008. – 10 с.

4. Бентоніт «Супер» фірми «Еногруп» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://enogrup.com/downloads/90925-4_katalog_enogrup_materiali_enartis_dlya_osvetleniya_i_stabilizacii.pdf

УДК 664.664.4:634.6

**ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА КЕКСІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ
СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ**

Маринець М.В. – здобувач вищої освіти, магістр з ХТ

Дзюндзя О.В. – к.т.н., доцент

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет».

Борошняні кондитерські вироби користуються значним попитом і представленні широким асортиментом. Нами розглянуто можливість удосконалення технології популярного кексу «Столичний» за рахунок використання місцевої субтропічної сировини. Херсонщина – регіон зі сприятливим кліматом для інтродукції різноманітних плодових культур, зокрема, хурми і ірги.

Використання порошку з хурми, ірги та фруктози у виробництві кексів є доцільним з огляду збагачення продукту біологічно цінними компонентами, вітамінно-мінеральними комплексами та розширення асортименту продукції для діабетиків.

Враховуючі технологічні особливості сировини розроблено технологію кексу "Південний" з порошком із хурми, для чого визначено

максимальну кількість добавки, яку можна ввести до тіста без погіршення якості готового продукту (варіювання вмісту у виробках відновленого порошку із хурми становило 4, 6, 8, 10% від загальної кількості борошна із заміною його відповідної частини).

Органолептична оцінка готових виробів показала, що всі зразки мали гарний зовнішній вигляд та правильну форму. Поверхня виробів з додаванням порошку з хурми більш рівна і з найменшою деформацією. При додаванні 2 і 4% порошку з хурми від маси борошна колір практично не змінився, з заміною борошна 6% порошку колір виробу став трохи темнішим з легким помаранчевим відтінком, з заміною 8 і 10 % – більш темний, на відміну від контрольного зразка, але у випадку з додаванням 10 % порошку хурми від маси борошна вироби мали більш щільну структуру. Смаки зразків 1, 2 і 3 практично не відрізняються від контрольного зразка, а зразок 4 має легкий присмак хурми. Результати органолептичного дослідження представлені в таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептична оцінка модельних композицій кексу, бали

Показники органолептичної оцінки	Коефіцієнт вагомості, од.	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4	Дослід 5
Зовнішній вигляд	0,2	9,9	9,6	9,4	9,6	9,8	9,4
Смак	0,25	10	8,2	8,3	9,7	9,8	9,8
Запах	0,15	9,8	9,4	9,5	9,6	9,7	9,6
Колір	0,15	10	9,3	9,5	9,5	9,9	8,9
Консистенція	0,25	9,7	8,3	8,7	9,0	9,5	8,5
Загальна оцінка	1,0	9,9	8,9	9,0	9,5	9,7	9,2

Таким чином, за органолептичними показниками кращим був обраний зразок 4, приготований з добавкою порошку в кількості 8 %.

Зважаючи на отриманні данні, доведено можливість використання місцевої субтропічної сировини для виробництва кексів.

Література

1. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. та ін. Технологія продуктів функціонального призначення: Монографія. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012, 1116 с.
2. ТУ У 15.3–05417118-037:2009 Сухофрукти та харчовий порошок з хурми
3. Дзюндзя О. В. Перспективи розвитку і стан технологій оздоровчих продуктів на основі ірги. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: наук. праць за матер. VIII міжнар. наук.-прак. конф.* (м. Черкаси, 23-24 березня 2017 р.) М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. Черкаси: Чабаненко Ю. А., 2017. С. 345-347.
4. Дзюндзя О. В. Технологія кексів функціонального призначення *Научные труды SWorld*. Выпуск 1(42). Том 3. Иваново: Научный мир, 2016. С. 77-83.

УДК 636.4.082.26

ОЦІНКА ПРОДУКТИВНИХ ЯКОСТЕЙ СВИНОМАТОК ФРАНЦУЗЬКОЇ ТА ДАНСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ ЗА УТРИМАННЯ В ІНДУСТРІАЛЬНИХ КОМПЛЕКСАХ

Михалко О. Г. -аспірант

Повод М. Г. -д.с.г.н., професор

Сумський національний аграрний університет

Вступ. Поєднання селекції свиней в межах однієї країни з покращенням якості кінцевого продукту шляхом 3-х породного схрещування та ремонт маточного поголів'я у власному господарстві за рахунок утримання власної материнської породи і схрещування її з