



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ
X МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ
(м. Полтава, 24 березня 2023 року)



Полтава
2023

**Центральна спілка споживчих товариств України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

**X міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 24 березня 2023 року)

**Полтава
ПУЕТ
2023**

товарів.....	108
Хмельницька Є. В. Основні господарсько-біологічні та господарсько-цінні характеристики сортів яблук як додаткові ідентифікаційні ознаки.....	111

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3 ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Kryzhska T., Shang Feifei, Danylenko S., Duan Zhenhua. Effect of different amount of taro paste replacing potato starch on quality of pork sausage.....	114
Shaikh Zubja. Quality control of keto food products and energy mix.....	117
Sorokina S., Akmen V., Nosulia O., Yizdepska A. Expert evaluation of solid toilet soap sold in the retail network of Kharkiv.....	120
Акмен В. О., Сорокіна С. В., Чеченьов М. Г. Екологічна складова і перспективи розвитку ринку миючих засобів в Україні.....	122
Андрушко Р. П. Застосування цифрових технологій в методиці експертного дослідження у сфері оподаткування.....	126
Антюшко Д. П. Експертні дослідження при прийманні сировини для виробництва продуктів для ентерального харчування.....	129
Артюх Т. М., Ягелюк С. В., Тернова А. С., Григоренко І. В. Розробка алгоритму експертизи для визначення ринкової вартості ювелірних культурних пам'яток.....	133
Берлінова Л. В. Експертне дослідження відповідності маркування одноразової електронної сигарети нормативно-правовим актам.....	138
Бірта Г. О., Котова З. Я. Взаємозв'язок між показниками м'ясо-сальних якостей свиней.....	142
Бургу Ю.Г. Показники якості м'яса свинини	144
Гаврилюк Р. Р. Товарознавча експертиза ринкових цін на пшеницю.....	146
Демидова Є. В., Тимошенко А. Ю., Самілик М. М. Оцінка якості хліба із додаванням горобинового порошку.....	149
Дзюндзя О. В., Погрібняк О. А. Дослідження методів управління якістю закладів ресторанного господарства.....	152
Дзюндзя О. В., Труш С. С. Теоретичні аспекти використання аглютенової сировини.....	155
Д'якова Т. О., Сидор В. М. Експертні дослідження товарів та послуг.....	158
Єфименко О. В. Визначення ринкової вартості музичних інструментів під час проведення судової товарознавчої експертизи.....	162
Заніна Т. А., Мануленко О. В., Копитько А. П. Встановлення фізичного зносу взуття.....	165
Калашник О. В., Мороз С. Е. Оцінювання відповідності маркування розеток побутових.....	168
Корнієнко Д. А., Самілик М. М. Дослідження якості збагаченого цукру	

9. UNWTO World Tourism Organization 2020. International Tourist Numbers 7 Could Fall 60-80% in 2020. URL: <https://www.unwto.org/news/covid-19-international-tourist-numbers-could-fall-60-80-in-2020>.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ АГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ

О. В. Дзюндзя,

доцент кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н., доцент

С. С. Труш,

здобувач ОС «Магістр»

Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна, м. Херсон

Аналізуючи сучасні умови життя людини, можна зробити висновок, що постійні стреси, нервово-емоційна напруженість, зниження фізичної активності, нездорова екологічна ситуація та багато інших факторів негативно впливають на стан здоров'я. Останнім часом тривогу викликає порушення харчового статусу населення, особливо жителів окупованих та звільнених територій. Тривалий стрес спричиняє швидкий розвиток різноманітних захворювань, в тому числі збільшується кількість хвороб таких як розлади травлення, онкозахворювання, порушення роботи щитовидної та підшлункової залоз, тощо. Однак нікуди не ділися і такі хвороби які потребують постійної кореляції раціону, наприклад целіакія. У зв'язку з цим важливим завданням для закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості є внесення коректив до раціонів харчування деяких прошарків населення, що вимагає розробки нових технологій харчових продуктів з використанням безглютенової сировини.

Тому вивчення біологічної цінності та розробка нових напрямків у технології спеціальних харчових продуктів на основі безглютенової сировини є досить актуальним.

Непереносимість глютену – це захворювання, що виникає у відповідь на вживання глютену або відповідних проламінів і характеризується розвитком атрофічної ентеропатії, появою в сироватці крові специфічних антитіл і широким спектром глютензалежних клінічних проявів, при цьому діагноз целіакія може бути відсутнім. Епідеміологічні дослідження, що проводяться у світі, розвіяли міф про целіакію як захворювання переважно дітей раннього віку. Непереносимість глютену може розвинути у будь-якому віці, проте, за даними Європейських вчених, поширеність захворювання різко зростає серед дітей до 12 років життя. Результати спільних досліджень проведених Італійськими та Чеськими вченими також підтверджують, що захворювання на целіакію частіше зустрічається у дітей, ніж у дорослих, крім того, підкреслюють відмінності непереносимості глютену у дітей порівняно з дорослими [1-3]. Однією із суттєвих проблем для людей хворих на целіакію є розширення асортименту, особливо таких необхідних повсякденних продуктів

харчування, як хлібобулочні, макаронні та кондитерські вироби. Це важливий чинник у складанні безглютенового раціону харчування людей. Зарубіжні дослідження показали, що деякі аглютенові культури недооцінені, так наприклад, білок амаранту, який не токсичний для хворих на целиацію [1-3]. Позитивні результати дали і дослідження щодо застосування продуктів з амаранту в дієтотерапії хворих з непереносимістю глютену. Хворі переносили дієту без будь-яких алергічних та диспепсичних реакцій, спостерігалось покращення показників нутритивного статусу пацієнтів, а також зниження психоемоційної напруги завдяки внесенню до раціону додаткового асортименту продуктів. Розширення лінійки вітчизняної спеціалізованої безглютенової продукції, відноситься до актуальних науково-практичних завдань, вирішення яких дозволить оптимізувати підходи до організації харчування хворих з непереносимістю глютену, підвищити комплаєнтність лікування, покращити якість життя пацієнта та його сім'ї [4, 5]. На рис.1 наведено перспективні безглютенові культури.



Рисунок 1 – Перспективні безглютенові агрокультури

Порівняльний аналіз сировини вказав, що вміст білка в нативному зерні амаранту становить 14,5%, що вище, ніж значення цього показника для зерна гречки (10,44%), а також продуктів переробки інших злаків. Це відповідає даним інших досліджень, які також встановили, що кількість білка в зерні амаранту більша, ніж у традиційних злакових культурах, включаючи гречку, рис та кукурудзу. Ліпіди в цих продуктах містяться в інтервалі від 2% до 6,5%. Високий рівень вмісту ліпідів відзначається в зерні та продуктах з амаранту, а також кукурудзяному борошні. Проведені дослідження показали відносно високий вміст вуглеводів у всіх зразках. У зерні амаранту вміст засвоюваних вуглеводів становить близько 60,72%, що нижче, ніж в інших зразках, де значення цього показника варіюється від 62 до 79%.

Отже, аналіз перспективних культур вказує на можливість виробництва аглютенових виробів з використанням різноманітної рослинної сировини, а комбінування різних видів борошна дає можливість створення продукту із заданими технологічними і органолептичними характеристиками. Не менш важливим є і вартісна оцінка виробів, тому використання вітчизняної безглютенової сировини є важливим з точки зору економії та раціонального використання наявної сировинної бази в Україні.

Однак, слід звернути увагу на наявність певних проблем (рис. 2) у закладах ресторанного господарства при впровадженні нових рецептур у виробництво.

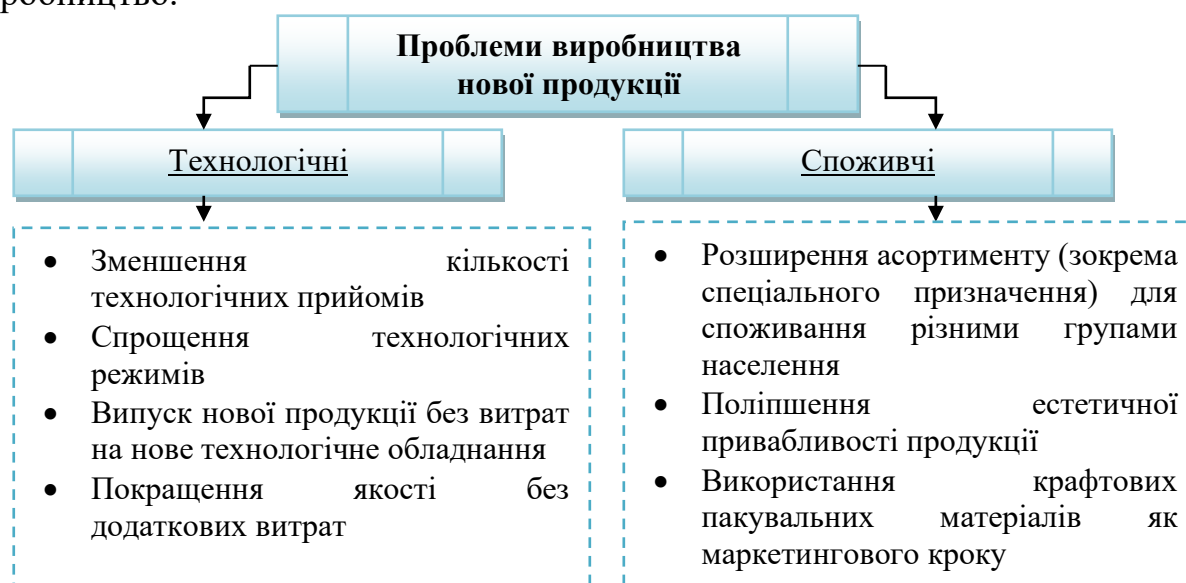


Рисунок 2 – Базові проблеми виробництва нової продукції

Враховуючи результати досліджень, встановлено, що використання перспективної аглютенової сировини для виробництва продукції спеціального призначення не потребують особливих вимог до виробничих потужностей.

Таким чином результати, отримані в цьому дослідженні, можуть бути використані в дослідженнях при розробці безглютенових продуктів для харчування осіб хворих на целиакію. Впровадження технології страв на основі безглютенової сировини, дозволить не тільки розширити асортимент борошняних страв та виробів, а й повисити їх якість, сприяти подальшому розвитку галузі, а також виконання поставлених цілей у реалізації нової продукції, забезпечивши населення важливими продуктами харчування.

Список використаних джерел

1. Demirkesen, I., & Ozkaya, B. (2022). Recent strategies for tackling the problems in gluten-free diet and products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(3), 571-597.
2. Aljada, B., Zohni, A., El-Matary, W. (2021). The gluten-free diet for celiac disease and beyond. *Nutrients*, 13(11), 3993.
3. Best gluten-free flour. Healthline: web site. URL: https://www.healthline.com/nutrition/gluten-free-flours#TOC_TITLE_HDR_15.
4. Горач О. О., Михалик К. В., Гусар А. О. Аналіз виробництва безглютенової продукції функціонального призначення на основі використання вітчизняної сировини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2021. № 6. С. 94-99.