

ПРИКЛАД ПОСТАНОВКИ ЗАДАЧІ ДОСЛІДЖЕННЯ МАЙОНЕЗІВ
Бухкало С.І., Іглін С.П., Мірошніченко Н.М., Вінокурова А.П., Триполка Д.Д.,
Костюченко М.С., Кузьменко В.С., Сидоренко Т.Р., Фесенко А.А.
Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

В роботі розглянуті питання розробки комплексних проектів зі студентами за обраними напрямками [1–6] визначення деяких закономірностей процесів зберігання (ПЗ) майонезу. Метою дослідження та порівняльного аналізу є зміна органолептичних та хімічних показників, наприклад, кислотного числа (к.ч.) (табл. 1) від терміну зберігання майонезу домашнього для дітей: без крохмалю, оцет яблучний та оцтова кислота 5 (ПЗ не порушені) та 6 (ПЗ завершені).

Таблиця 1. Вихідні дані експерименту від терміну зберігання: аналіз к.ч. через кожні 7 діб, %

№	0	7	14	21	28	35	Особливості властивостей об'єктів дослідження
5	0,30	0,23	0,35	0,21	0,25	0,25	Відповідає вимогам НТД: смак кислуватий, відчувається
6	0,25	0,21	0,19	0,23	0,25	0,25	присмак характерний яйцепродуктам, система гомогенна.

Оцінка якості майонезів здійснюється в першу чергу органолептичним методом, що свідчить про те, що сенсорний аналіз являє собою результат сукупності усвідомлюваних відчуттів. Аналізуючи наші дані зміни к.ч. можна зробити висновок, що зберігання при вказаних термінах, призводить до його зміни, однак значення не перевищують допустимі відповідно до нормативно-технічної документації (НТД). Мікробіологічні показники якості і безпеки не перевищують нормативні значення. Результати порівнювалися за середнім значенням. Середньоквадратичне відхилення зразків склало не більше 0,04. Отримані дані дозволяють прогнозувати дії щодо недопущення втрати якості. Для визначення конкурентоспроможності різновидів майонезу може бути розрахований інтегральний показник відносної конкурентоспроможності (ІП): $ІП = (Рф. + Рест.) / Рек$, де Рф., Рест, Рек. – збірні параметричні індекси відповідно для органолептичних та фізико-хімічних, естетичних і економічних показників.

Література:

1. Бухкало С.І. Харчові технології у прикладах і задачах (прикладні та тести з технології крохмалю). Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2019. – 108 с.
2. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 832 с.
3. Бухкало С.І., Іглін С.П., Главчева Ю.М., Мірошніченко Н.М. Можливості ідентифікації компонентів складових комплексних проектів. Вісник НТУ «ХПІ». – Х.: НТУ «ХПІ», 2018. – № 40 (1316). – С. 46–52. doi: 10.20998/2220-4784.2018.40.08
4. Бухкало С.І., Іглін С.П., Ольховська В.О. Аналіз реологічних властивостей різновидів майонезу. Вісник НТУ «ХПІ». – Х.: НТУ «ХПІ», 2020. – № 5(1359). – С. 63–70. doi: 10.20998/2220-4784.2020.05.10
5. Бухкало С.І., Ольховська В.О. Загальні можливості підвищення енергоефективності комплексних систем переробки плодоовочевої сировини. Вісник НТУ «ХПІ». – Х.: НТУ «ХПІ», 2020. – № 6(1360). – С. 24–34. doi: 10.20998/2220-4784.2020.06.04
6. Бухкало С.І., Сирку М.А., Іглін С.П., Мірошніченко Н.М. та ін. Питання комплексного визначення властивостей сировини у межах курсових проектів. Інформаційні технології: наука, техніка, технології, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVII Міжн. н-практ. конф. (MicroCAD-2019), 15–17 мая 2019 р.: у 4 ч. Ч. II. / за ред. проф. Сокола Є.І. – Х.: НТУ «ХПІ». С. 342.