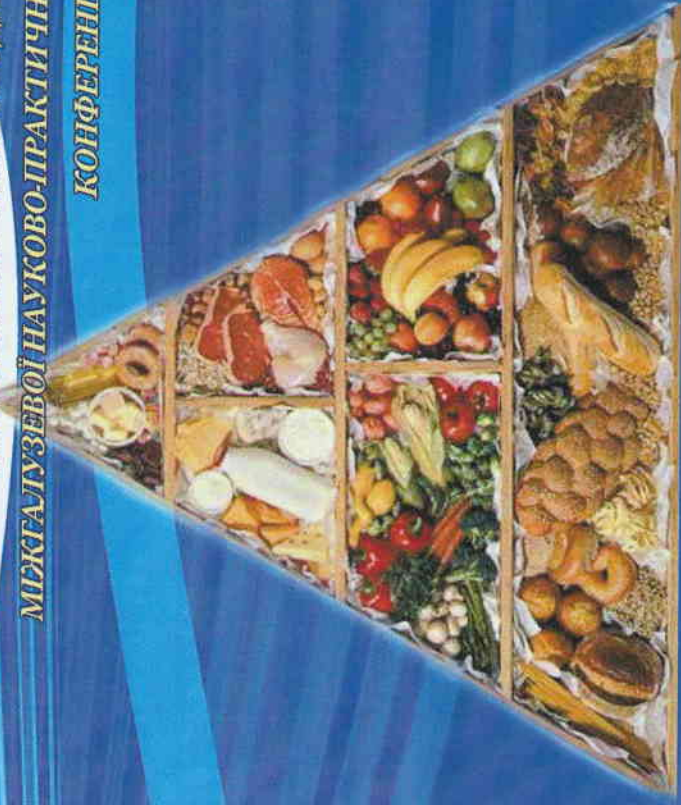




МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ,
МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. ХАРЧУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ ЛЮДИНИ

МАТЕРІАЛИ IV МІЖНАРОДНОЇ
МІЖГАЛУЗЕВОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ



7-9 КВІТНЯ
ДОНЕЦЬК 2011

0,2 л/га) при XI етапі органіogeneзи озимой твердої пшениці. Ети інсектициди знизили содержание белка в зерне на 0,3-0,7% и клейковины на 0,6-1,4% в сравнении с контролем. Також они негативно повлияли и на технологические свойства макаронных изделий, особенно на показатели развариваемости. Так, переход сухих веществ макаронных изделий в варочную воду составил в контроле (без применения инсектицидов) 4,3%, а в варианте с их применением 5,4%. Для борьбы с мучнисторосяными и ржавчинными патогенами провели химические обработки агроценозов фунгицидами (Альто Супер 330 ЕС, 0,5 л/га и Фалькон 0,6 л/га) в фазу колошения пшеницы. Нами и в этом случае установлена тенденция уменьшения содержания белка и клейковины по четырем сортам озимой твердої пшеницы. Так, в зерне содержание белка снизилось на 0,4-0,7% и клейковины на 0,6-1,2%. Наблюдалось также и ухудшение технологических свойств макаронных изделий, полученных из этого зерна.

Проведенные исследования показали: 1. Среди трех видов удобрений (плотные, фосфорные и калийные) достоверное повышение содержания белка и клейковины в зерне озимой пшеницы отмечено в варианте с азотными удобрениями Гав, в зерне сорта Айсберг одесский содержание белка в зерне увеличилось на 1%, а клейковины на 5,7% и сравнении с контролем (без внесения минеральных удобрений). 2. Изученные пестициды (фунгициды, гербициды и инсектициды), которые рекомендуются для применения в озимом зерно и макаронные изделия оказывают достоверное снижение на супер 330 ЕС и Фалькон соответственно на 0,6-1,2%. 3. Зерно трех сортов озимой твердої пшеницы (Харьковская 32, Алы парус, Кристалл 2) содержало соответственно 40 - 81, стронция 90 - 1,65 и цезия 137 - 1,35 Бк/кг сухих веществ). 4. Содержание токсических элементов (свинец, медь, цинк, кадмий) в зерне четырех сортов не превышало ПДК за исключением свинца. Так, 58,6%

исек анализируемых проб сортов Айсберг одесский; 48,9% Харьковская 32; 47,5% Алы парус и 68,3% Кристалл 2 содержали свинец в диапазоне 0,51-1,00

ПДК

ПОЛПШЕННЯ ЯКОСТІ ЖИРОВІСНИХ ПРОДУКТІВ ЗА ДОПОМОГОЮ АНТИОКСИДАНТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Т.М. Дзмань, Л.П. Загоруї, Т.Г. Мазур

Білоцерківський національний аграрний університет

(м. Біла Церква, Україна)

Збереження якості й біологічної цінності жировмісних продуктів у харчовій промисловості забезпечується вибором ефективних і екологічно безпечних антиоксидантів - речовин, які здатні інгібувати утворення вільних радикалів під час окиснення. Нині у світовій практиці виробництва жирів та жировмісних продуктів для гальмування окиснювальних процесів широко використовують похідні фенолу - ефіри галоїди кислоти (пропілгалат, додецилгалат, лаурингалат та ін.), бутилгідрокситолуол (БОГ, іонол), бутилгідроксанізол (БОА), нордліпрогварегова кислота (НДПК). Однак ці сполуки мають синтетичне походження, що не завжди може бути схвалено з погляду екології харчування. Тому перспективнішим є використання антиокиснювальних властивостей природних сполук, які не лише не створюють загрози шкідливої дії на організм, але й самі є біологічно цінними речовинами. Вітчизняні і зарубіжні автори відмічають ефективне використання для гальмування окиснювальних процесів у жировмісних харчових продуктах шквни пріанціпів - майрану, васильків, шавлії мускатної, їхніх сумішей та ін. Вільність із них перебувають у доступній для засвоєння формі, підвищують харчову цінність продуктів, деякі навіть мають лікувальні властивості. Пряно-ароматичні рослини є джерелом таких біологічно активних речовин, як ефірні олії, терпеноїди, фенольні та поліфенольні сполуки, вітаміни, макро- й мікроелементи та ін. Відомо, що поліфенольні сполуки рослини

характеризуються антиоксидантною, протизапальною, антимікробною, антивірусною, капіляротекторною, радіозахисною та антиканцерогенною дією. Наявність таких властивостей у харчових добавок надзвичайно важлива, особливо коли вони додаються до продуктів, які споживаються щодня і впродовж усього життя.

Метою роботи було дослідження антиокиснювальної активності різних рослинних добавок у молочному жирі, а також проведення токсикологічного та мікробіологічного оцінювання вершкового масла з біоантиоксидантами.

Як біологічні добавки використовували сушені пріані трави васильків, петрушки, кропу, суміш «хмелі-сунелі», плоди коріандру, часник, моркву. Сухі диспертовані спеції додавали до молочного жиру і досліджували в умовах прискорено-кінетичного окиснення – за температури 102 °С в сушійній шафі з вільним доступом кисню повітря. Концентрація добавок становила 0,1; 0,5 та 1,0%. Якість жиру оцінювали за органолептичними показниками, накопиченням пероксидів, карбонільних сполук, які реагують з 2-гідробартитуроною кислотою та кислотністю. Токсикологічну оцінку вершкового масла здійснювали експресним методом на використанні тест-культури – віячастої інфузорії *Tetrahymena pyriformis* (штам W11-14). Крім того, визначали кількість мезофільних аеробних та факультативно-аеробних мікроорганізмів (МАФАнМ) і бактерій групи кишкових паличок, наявність дріжджів, пліснявих грибів, патогенних та умовно патогенних мікроорганізмів (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*).

Доведено, що внесення у молочний жир рослинних добавок уповільнює накопичення в ньому пероксидних та карбонільних сполук. Серед досліджених біодобавок найвищу антиокиснювальну активність мали сушені пріані трави петрушки та васильків. Ці добавки з високою ефективністю дії можна використовувати у виробництві вершкового і топленого масла у кількості 0,1 % до маси продукту, що дасть змогу підвищити їхню стійкість під час зберігання, забезпечити кращі смакові якості та розширити асортимент біологічно повноцінних жирових продуктів. Вершкове масло з біоантиоксидантами за токсикологічною

опіркою та мікробіологічними показниками відповідає встановленим в Україні нормам і є безпечним для здоров'я людини.

ПРОБЛЕМА ФАЛЬСИФИКАЦІЇ ТОВАРОВ ДЕТСКОГО АССОРТИМЕНТА

В.Н. Катрич, Р.Г. Химич

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

(Україна)

Сьогодні ми називаємо себе с гордоюстю потребителями, поскільки знаємо, що у нас є права і вони гарантовані спеціальним Законом України «Про захист прав споживачів». Этот Закон регулирует отношения между потребителями товаров и услуг и производителями, продавцами, а также определяет механизм их защиты и основы реализации государственной политики в сфере защиты прав потребителей. Сегодня мало кто помнит, с каким трудом внедрялось само понятие «потребитель».

К сожалению, результаты проверок качества товаров детского ассортимента, в том числе качества одежды, обуви, а также игрушек для детей, которые реализуются на рынке Украины, показали, что украинский рынок исполнен некачественной, фальсифицированной, а порой и опасной для здоровья детей продукцией.

Для того чтобы свести к минимуму возможность покупки фальсифицированной продукции, покупателям необходимо требовать от продавца предоставления соответствующих документов. Однако, как выяснилось и это не служит абсолютной гарантией покупки качественной и безопасной продукции.

Результаты проведенных исследований государственным предприятием «Национальным государственным научно-производственным центром стандартизации, метрологии, сертификации и защиты прав потребителей»