



Рис.2. Обсяги імпорту та експорту засобів для гігієни порожнини рота та зубів, тис. дол. США

Основні країни, яким Україна експортує засоби для гігієни порожнини рота та зубів за 2017-2018 роки це Молдова, Азербайджан та Латвія. Найбільші обсяги поставок були здійснені в 2011 році, основна частка експорту припадала на такі країни: Російська Федерація, Польща, Молдова та інші. З 2014 року експорт продукції зменшився в 2,3 рази, а в 2016 році – в 4,6 рази порівняно з 2011 роком. В 2017 році спостерігаємо зростання обсягів експорту вітчизняної продукції в 1,9 рази порівняно з 2016 роком.

Згідно даних таблиці 3 спостерігаємо зменшення обсягу ринку засобів по догляду за порожниною рота та зубами за 2011 – 2016 роки. В 2016 році обсяг виробництва зменшився на 4 411 т, порівнюючи з 2011 роком.

Таблиця 3

Обсяг ринку засобів по догляду за порожниною рота та зубами за 2011 – 2016 роки, т

Роки	Виробництво (В)	Імпорт (І)	Експорт (Е)	Обсяг ринку (Vp. = B + I – E)
2011	425	16 281	720	15 986
2012	493	15 318	375	15 436
2013	444	15 931	389	15 986
2014	530	14 477	206	14 801
2015	278	12 307	274	12 311
2016	433	11 256	114	11 575

Отже, на підставі проведених досліджень вітчизняного ринку засобів по догляду за зубами та ротовою порожниною, встановили, що значну частку займає імпортна продукція становить 95% від загального обсягу даної продукції і користується високим попитом у споживачів. При цьому, обсяг виробництва вітчизняної продукції, має тенденції до зростання. Найбільшими імпортерами є Російська Федерація, Німеччина та Китай.

Список використаних джерел:

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Державна фіскальна служба України [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://sfs.gov.ua/>

УДК 633.1:664.6/.7]658.62:005.52

ОЦІНКА ЯКОСТІ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ

Сухомлин А.С., студ. гр. ПТТ-181

Науковий керівник: Денисенко Т. М., к.т.н., доцент

Чернігівський національний технологічний університет

Гречані крупи – це продукція призначена для задоволення реальних потреб споживачів. Більшість українців включають у свій постійний раціон гречану крупу, тому що вона, по-перше є доступною за ціною, по-друге, є цінним харчовим продуктом, містить найважливіші мікроелементи і є дійсно кращою дієтичною крупою: багата клітковиною, має в складі важко засвоюванні вуглеводи, за рахунок чого гречка не занадто сильно підвищує рівень цукру в крові. Унікальний вітамін Р (рутин), що входить до складу гречаної каші, просто потрібний нашій кровоносній системі. Завдяки ньому кровоносні судини людини зміцнюються, а їх проникність зменшується. Тривалість здатності згущуватися крові також безпосередньо залежить від кількості цього вітаміну в організмі людини – чим його більше, тим швидше згортається кров, і відповідно зменшується крововтрата. Окрім цього вітамін Р відповідає за активність скорочень головного м'яза людини – серця. Дослідження, що проводяться, довели необхідність цього вітаміну в організмі

хворого при лікуванні гіпертонії, серцевої недостатності, цукрового діабету, променевої хвороби, нефриту, ревматизму і навіть вірусних захворюваннях. Тому питання оцінки якості гречаної крупи є актуальними і своєчасними.

Головною метою цієї роботи є оцінка якості гречаної крупи

Зменшення посівних площ значно вплинуло на якість гречаної круп. У собівартості крупи гречаної 90% це вартість сировини, 2-4% це вартість енергоносіїв, решта – це заробітна плата (2-3%) та інші витрати. Тому у виробників інших резервів, окрім зменшення вартості сировини немає. Зменшення вартості сировини можливе лише при придбанні виробниками сировини низької якості. З сировини низької якості не можливо виготовити висоякісний продукт.

Об'єктом дослідження була гречана крупа ядриця швидкорозварювана першого гатунку ТМ «Перший ряд», та «Щедрі брати». Так як даний продукт користується значним попитом у населення та є часто вживаним.

Дослідження проводилися за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

На першому етапі здійснювали оцінку якості маркування. Наявність товарного знаку, найменування і адресу виробника, масу нетто (кг); дату виробництва та номер упакування; термін та умови зберігання; спосіб приготування; позначення стандарту; «зберігати в сухому місці»; інформацію про енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту, вміст білків, жирів, вуглеводів.

Наступним етапом є оцінки якості продукції органолептичними та фізико – хімічними методами.

Органолептичний метод ґрунтується на використанні інформації, яку отримують в результаті аналізу відчуттів, сприйнятих органами чуття — зору, слуху, нюху, дотику і смаку. Даним методом визначають колір крупи, смак і запах. За допомогою цих показників можна зрозуміти міру свіжості сировини, кулінарні властивості даного виду крупи (табл. 1).

З фізико-хімічних показників у крупах визначається: масова частка вологи, так як підвищений вміст вологи в зерні зменшує його харчову цінність і негативно впливає на тривалість зберігання, кількість доброякісного ядра; нелущених зерен. зіпсованих ядер, засміченість, (у випадку підвищення суми домішок або кожного виду домішок окремо вище допустимих норм стандартів крупа переводиться у нижчий сорт або вважається нестандартною) зараженість шкідниками хлібних запасів та ін.

Таблиця 1

Характеристика кулінарних властивостей гречаної крупи

Найменування показника	Зразок ТМ «перший ряд»	Зразок ТМ «Щедрі брати»
Колір	Світло – коричневий	Темно – коричневий
Запах	Властивий даній крупі, без сторонніх запахів	Властивий даній крупі, без сторонніх запахів
Смак	Нормальний, властивий даній крупі, без сторонніх присмаків	Нормальний, властивий даній крупі, без сторонніх присмаків
Консистенція	Розсипчаста	Розсипчаста
Час варіння	14 хв.	15 хв.
Збільшення в масі	В 5 разів	В 5 разів

В результаті визначення якості встановлено, що органолептичні показники якості обох зразків відповідають вимогам ГОСТ 5550. Гречана крупа має колір коричнюватий з різними відтінками, який повністю відповідає вимогам нормативного документа. Смак та запах властивий даній крупі, без сторонніх запахів та присмаків.

Маркування даних об'єктів здійснене без порушень і цілком відповідає вимогам ГОСТу 26791 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

Такі фізико-хімічні показники як: вміст вологи, розварюваність в обох зразках не перевищують встановлені гранично допустимі норми ГОСТ, але такі показники як вміст доброякісного ядра та сміттєві домішки не відповідають вимогам стандарту так як перевищують встановлені норми.

Вміст великої кількості сміттєвих домішок та зменшення вмісту доброякісного ядра свідчить про недоброякісну сировину та порушення технології виробництва.

Список використаних джерел

1. ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия
2. ГОСТу 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
3. Користь і шкода гречаної каші. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ecopravo.lviv.ua/nutrition/benefits-and-harms/korist-i-shkoda-grechanoi-kashi/>