

намагатися вирішувати питання без суперечок, а у разі виникнення суперечки не допустити переростання нормальної суперечки з ділових питань в міжособистісну конфронтацію.

Крім манери спілкування під час переговорів, науковці виділяють ще 3 моделі спілкування :

- ставлення керівника до підлеглих («згори - вниз»);
- ставлення підлеглого до свого керівника («знизу – вгору»);
- між колегами.

Від того як буде налагоджений механізм людських відносин у підприємницькому середовищі (як внутрішньому, так і зовнішньому), буде залежати авторитет підприємця та його успіх на ринку [1].

На сьогоднішній день мабуть не існує жодного підприємства яке б не дотримувалась певного дресс-коду, тому він є не від'ємною частиною ділової культури. В бізнесі надається перевага таким видам одягу, як: для чоловіків - ділові костюми, для жінок це можуть спідниці, блузки, офісні сукні, або ділові сукні.

Залежно від того яким, видом діяльності займається підприємство обирається колір костюму. Такі галузі, як фінанси, консалтинг або автомобільний бізнес, дотримуються тільки офіційних бізнес-тонів. До них відносяться: темно-синій, темно-сірий, а для урочистих заходів - чорний. І те, що для світу фінансів є абсолютним табу, в текстильному, дизайнерському або рекламному бізнесі може бути цілком природним.

Крім дотримання професійно етикет, ділового спілкування, дресс-коду в бізнесі прийнятно дарувати подарунки. Про те не будь-який подарунок можна одарувати своєму бізнес-партнеру. Прийнятно дарувати: пера, гаманці, сумки, алкоголь, книги тощо. Не прийнято дарувати приладів для паління, тютюнових виробів, предмети туалету, білизну, колготи, навіть якщо вони від престижних фірм. Винятком із цього переліку є краватка, яка у певних випадках вважається допустимим сувеніром. Серед сучасних подарунків бізнес-класу популярною стала цифрова фоторамка, яку можна використовувати для перегляду світлин, для реклами і в якості презентаційного обладнання. Дорогоцінні подарунки даруються фірмою фірмі лише в особливих випадках, наприклад, на ювілеї. В такій ситуації подарунком може бути оргтехніка, антикваріат і навіть автомобіль. Подарунки фірмі вручаються на загальних зборах її працівників у святковій атмосфері.

Проаналізувавши вище викладений матеріал можна зробити висновок що успіх підприємницької діяльності залежить від багатьох факторів. Для ведення бізнесу не достатньо тільки статутного капіталу, наявності обладнання, та інших факторів необхідних для здійснення господарської діяльності. Бізнес це перш за все професійна та ділова етика.

#### Список використаних джерел

1. Лавриненко, В. Н. Деловая этика и этикет/ В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 118 с

---

УДК 664:663.813

### ОЦІНКА ЯКОСТІ СОКІВ

Сетун М. А., студ. гр. МПТп-191

Науковий керівник: Денисенко Т. М., к.т.н., доцент  
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Багато українських споживачів оцінюють сокову продукцію як смачний і приємний напій. Разом з тим соки і сокова продукція є одним з найважливіших джерел отримання необхідних організму поживних речовин, а саме, вітамінів, мінералів, глюкози, фруктози, мінеральних солей та органічних речовин.

Результати, багаторічних досліджень фахівців в галузі харчування, підтверджують позитивний вплив соків і сокової продукції на здоров'я людини. У своїх працях вони

неодноразово підкреслюють необхідність включення сокової продукції в раціон харчування кожної людини. Саме завдяки корисним властивостям і доступності соків і сокової продукції Всесвітня організація охорони здоров'я включила її в рекомендації щодо збільшення кількості фруктів і овочів в раціоні харчування людини. Щоденний прийом соків може забезпечити організму добову потребу в корисних речовинах. Особливої актуальності вживання соків набуває в осінньо-зимовий період, коли організм людини найбільше потребує вітамінної підтримки.

Соки отримують з фруктів і овочів шляхом механічної дії і консервування фізичними способами (крім обробки іонізуючим випромінюванням).

В даний час виробляють наступні види соків: фруктові; купажовані; концентровані; для дитячого та дієтичного харчування; фруктові нектари; овочеві; соковмісні фруктові та овочеві напої.

Як об'єкти дослідження були обрані три зразки соків таких торгових марок: Sandora (Сік апельсиновий відновлений неосвітлений пастеризований), Galicia (Сік яблучно-полуничний, гомогенізований, стерилізований) та Коник (Сік яблучно-виноградний 100% без цукру, неосвітлений, пастеризований). Відповідність маркування, зазначеної на досліджуваних зразках вимогам нормативної документації представлено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Аналіз маркування досліджуваних зразків

Найменування показника	Досліджувані зразки		
	Sandora	Galicia	Коник
1. Найменування соку	Сік апельсиновий відновлений неосвітлений пастеризований	Сік яблучно-полуничний, гомогенізований, стерилізований	Сік яблучно-виноградний 100% без цукру, неосвітлений, пастеризований
2. Найменування місцезнаходження виробника	ТОВ «Сандора», Україна, Миколаївська обл., Жовтневий район 57233 с. Миколаївське, гаряча лінія 0-800-300-311	ТЗОВ «Яблуневий дар», Україна 81500, Львівська обл., м. Городок, вул. Львівська 274а, гаряча лінія +380323131783	ФГ «Коник», Україна, 89421, Закарп.обл., Ужгородський район, с. Сторожниця, вул. Заводська, 13 гаряча лінія 0-800-50-20-15
3. Об'єм соку, л	0,5	0,3(±1,5%)	0,3(±15 мл)
4. Харчова цінність 100 г продукту	Вуглеводи – 9,0г	Білки – 0,6г, вуглеводи – 6г	Білки- 0,4г, жири – 0г, вуглеводи – 9,0г
5. Склад соку	Яблучний – 80%, полуничний – 20%	Апельсиновий сік	Яблучний – 80%, виноградний – 20%
6. Дата виробництва	12.05.2015	05.12.2016	06.04.2014
7. Термін придатності	12 місяців з дати виробництва	12 місяців з дати виробництва	2 роки з дати виготовлення
8. Умови зберігання	Зберігати при 0- +25°C, вологості повітря не більше 75%, відкритий пакет при 2-6°C не більше доби	Зберігати при 0- +25°C, вологості повітря не більше 75%, відкритий пакет при 2-6°C не більше доби	Відкрити пляшку зберігати в холодильнику не більше доби при 0- +25°C, вологості повітря не більше 75%
9. «Перед вживанням збовтати»	Зазначено	Зазначено	Зазначено
10. Енергетична цінність	180 кдж (43 ккал)	142 кдж (34 ккал)	175,72кдж(42 ккал)
11. Інформація про ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО

Можна зробити висновок про те, що всі зразки відповідають вимогам нормативної документації. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».

Органолептична оцінка - це оцінка відповідної реакції органів чуття людини на властивості харчового продукту як досліджуваного об'єкта, що визначається за допомогою якісних і кількісних методів. Якісна оцінка виражається за допомогою словесних описів, а кількісна, що характеризує інтенсивність відчуття, - в числах (шкалах) або графічно.

Визначення органолептичних властивостей відновленого соку проводиться за ДСТУ 7159:2010. Консерви. Соки відновлені.

Органолептичні показники визначають у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція і смак.

На основі отриманих даних після проведення органолептичної оцінки якості досліджуваних зразків маємо такі результати:

- консистенція у всіх трьох зразках однорідна рідина не прозора з м'якоттю;
- приємний смак без сторонніх присмаків і без сторонніх запахів у зразках соків ТМ «Galicia» та ТМ «Коник», а у ТМ «Sandora» відчувається природна гіркота;
- колір однорідний по всій масі у всіх трьох зразках.

Аналізуючи отримані результати, можна зробити висновок про те, що зразки соків ТМ «Sandora», ТМ «Galicia» і ТМ «Коник» відповідають вимогам ДСТУ 7159:2010.

Фізико-хімічні властивості визначають поведінку продукту при зберіганні і переробці, а також забезпечують бажану структуру, технологічні і споживчі властивості готового виробу.

Відповідно до вимог ДСТУ 7159:2010 показник титрованої кислотності повинен бути від 0,3 до 1,4%. У досліджуваних зразках цей показник становить ТМ «Sandora» - 1,23%, ТМ «Galicia» - 0,54%, ТМ «Коник» - 0,72%. Отже, всі зразки відповідають вимогам ДСТУ за показником масова частка титрованої кислотності.

Вміст сухих речовин в досліджуваних зразках соків становить ТМ «Galicia» –8,4%, ТМ «Sandora» – 8,5% та ТМ «Коник» – 10,9%. За цим показником жоден із зразків не відповідає вимогам ДСТУ (не менше 11,2%).

У результаті дослідження на вміст штучних підфарбовувачів виявлено, що всі три зразки мають натуральні барвні речовини із групи антоціанів ( всі зразки змінили своє забарвлення при зміні рН середовища).

На основі проведених досліджень можна зробити висновок, що жоден із досліджуваних зразків соків не відповідає вимогам ДСТУ.

#### Список використаних джерел

1. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».
2. ДСТУ 7159:2010. Консерви соки відновлені
3. ДСТУ 4957:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності»

---

УДК 664:001.8.639.3

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ

**Коток В.Ю.**, студ. гр. МПТп-191

Науковий керівник: **Денисенко Т.М.**, к.т.н., доцент  
*Національний університет «Чернігівська політехніка»*

Рибні консерви –це продукти, що розфасовані в герметично закупорену тару, залиті заливкою та піддані стерилізації. Вони є найбільш стійкими при зберіганні продуктами переробки риби. За поживною цінністю та смаковими властивостями вони перевершують сировину, з якої приготовані.

Метою роботи є дослідження показників якості рибних консервів.