

нижчу оцінку мають зразки купленого в супермаркетах молока ПАТ “Селянське”, ТОВ “Ферма” (9.5-8 балів).

Список використаних джерел

1. Богатко Н.М. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринного походження. Харків 2010. 421 с.
2. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. Вінниця: ГПАНІС. 2006.306 с.
3. Голубев В.М., Жіганов І.М. Харчова біотехнологія. М.: ДеЛі прінт, 2001. 123 с.
4. ГОСТ Р 51331-99 Молоко. Загальні технічні умови. Міжнародний стандарт. 2001. М.: Москва ИПК Изательство стандартов, 2001. 29 с.
5. ГОСТ 26809-86 “Молоко і молочні продукти. Правила приймання, методи відбору і підготовка проб для аналізу”. Міжнародний стандарт. 1987. М.: Москва ИПК Изательство стандартов, 1987. 10 с.
6. ДСТУ 4735:2007. Молоко. Загальні технічні умови. Національний стандарт України. - 2005. К.: Держспоживстандарт України, 2005. 5 с.
7. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” від 23.12.1997. №771/97 ВР.

УДК 57.573

Кубишина І.О., студентка спеціальності 101 “Екологія”, ступеня вищої освіти “Магістр” КЗВО “Вінницька академія безперервної освіти”.

Науковий керівник: **Поліщук В.М.** – кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри екології, природничих та математичних наук КЗВО “Вінницька академія безперервної освіти”

ОСНОВНІ МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

В статті розглядаються основні методи визначення якості харчових продуктів та проблеми, які пов'язані з виробництвом екологічно чистої продукції. Запропоновано основні вимоги по вдосконаленню та розробленню нових підходів для визначення параметрів якості харчових продуктів.

Ключові слова: якість харчових продуктів, показник якості, методи дослідження харчових продуктів.

The article discusses the main methods of determining the quality of food and the problems associated with the production of environmentally friendly products. The basic requirements for improvement and development of new approaches for definition of parameters of quality of foodstuff are offered.

Key words: food quality, quality indicator, food research methods.

Постановка проблеми. У сучасних умовах особливої актуальності набули проблеми продовольчої безпеки країни, серед яких однією з найважливіших є виробництво продуктів харчування, які б задовольняли вимоги показників якості й безпечності. Проведені в останні роки наукові й лабораторні дослідження харчової продукції, що реалізуються на вітчизняних продовольчих ринках засвідчили, що тут виникла сила гострих проблем, пов'язаних із її якістю та безпечністю. На сьогоднішній день людина все менше довіряє якості вироблених продуктів. Це пов'язано як з погіршенням умов навколишнього середовища (підвищена хімізація і індустріалізація виробництва), так і з генною

модифікацією продуктів харчування і низьким контролем якості в процесі виробництва продуктів харчування.

Крім того, безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечного та якісного продовольства на загальносвітових засадах.

Також, безпека продуктів харчування грає першочергову роль у визначенні рівня життя в країні, її конкурентоспроможності на міжнародному ринку, стабільності національної валюти, тобто є чинником національної безпеки. Проблематикою питання безпеки та якості продуктів харчування всерйоз зацікавлена більшість людей, яким не байдуже власне здоров'я та майбутнє наших нащадків.

Огляд літератури. А. К. Запольський, висвітлюючи актуальні питання екологізації харчових виробництв, охарактеризував екологічну ситуацію в Україні, а також розробив характеристику основних харчових продуктів та принципи раціонального харчування.

Широкі питання, що стосуються сучасних проблем безпеки харчування, розглядають такі вітчизняні вчені, як А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський, Л.В. Романів, О.Є. Федорова. Зокрема, досліджено різні аспекти безпеки харчування: раціонального, збалансованого харчування для різних груп населення в залежності від віку, статі і характеру трудової діяльності, значення окремих поживних речовин і загальні правила харчування [3].

А. Українець, М. Калакура, Л. Романенко висвітлюють теоретичні основи технології харчових продуктів, їх фізичні, хімічні, біохімічні та технологічні закономірності. Подано характеристику сировини, асортименту харчових продуктів і технологічних процесів їх виготовлення. Особливу увагу приділено класифікації харчовим та біологічно активним добавкам до харчових продуктів.

Щодо реформування застарілої системи нагляду за дотриманням безпеки та якості продуктів харчування влучно зазначив А. Крісколо, експерт ІФС: “Насамперед налагодити ефективний обмін інформацією між відомствами, які залучені до процесу контролю, або створити єдину структуру – агентство, що відповідає за харчову продукцію. Це не потреба чи винахід України – це сучасна міжнародна практика. Крім того, варто розуміти: зобов'язання перед суспільством за дотримання безпеки харчування повинен нести виробник, а держава – залишати за собою контролюючі функції” [1].

Результати досліджень. За результатами досліджень, якість харчових продуктів визначається сукупністю характеристик, яка зумовлює їх придатність для задоволення певних потреб відповідно до призначення та характеризується відповідністю органолептичних і фізико-хімічних показників нормам, що передбачені стандартами (ДСТУ ISO 9001:2001).

Якість продукту визначають за характерними для нього властивостями, які називають показниками якості:

- зовнішній вигляд;
- смак;

- колір;
- запах;
- консистенція;
- харчова цінність;
- засвоюваність.

Показник якості – це кількісна характеристика одного або декількох корисних властивостей продукції. Показники якості харчових продуктів умовно об'єднують в групи: показники призначення, збереження, безпеки у споживанні, естетичні, транспортабельності.

При оцінці продукції встановлюють рівень її якості, який полягає у співвідношенні значень показників якості продукції з базовими значеннями відповідних показників. Якість готової продукції залежить від якості сировини, способу виробництва, хімічного складу, умов зберігання, упаковки, умов перевезення також від виконання правил ведення технологічного процесу при приготуванні страв та їх реалізації.

Так, харчові продукти за показниками якості поділяють на: стандартні (відповідають всім вимогам стандарту); нестандартні (не відповідають за одним або декількома показниками); брак (підлягають переробці); абсолютний брак (не можуть використовуватись в їжу). Стандартну продукцію деяких видів поділяють на сорти.

Сорт – це градація якості продукції певного виду за одним або декількома показниками якості, які встановлені діючою нормативною документацією.

Також якість харчових продуктів оцінюють за одиничними і комплексними показниками. Одиничний показник якості характеризує одну з властивостей продукції, а комплексний – декілька її властивостей.

В окремих випадках якість продукції оцінюють за одним показником, який визначає загальну якість. Оскільки ступінь вагомості окремих показників якості неоднакова, вводять коефіцієнти вагомості. Вони широко застосовуються при визначенні органолептичних показників якості. У науковій літературі *коефіцієнт вагомості* визначається як кількісна характеристика важливості даного показника якості продукції серед інших показників. Іноді при порівняльній оцінці якості продукції за основу приймають основне, або базове значення показника якості продукції.

В нормативній документації встановлені регламентовані значення показників якості харчових продуктів, при цьому вказуються їх граничні значення, тобто найбільші або найменші регламентовані значення показників якості. Також, при оцінці якості продукту встановлюють *рівень якості* – відносну характеристику якості продукції, засновану на порівнянні значень показників якості оцінюваної продукції, визначення значень цих показників і їх порівняння з базовими.

Головним при оцінці якості продукції є технічний контроль, тобто перевірка відповідності продукції чи процесів, від яких залежить їх якість, що встановлено технічними вимогами (ДСТУ ISO 9000:2001 “Системи управління якістю – Вимоги”, надано їм чинності наказом Держстандарту України від 27 червня 2001 р. №3171) [2].

Тому до методів, що використовуються при дослідженні харчових продуктів, пред'являється низка вимог:

- спрощення підготовки проби;
- легкість роботи з приладом; широка область використання;
- швидкість проведення аналізу;
- висока чутливість;
- можливість одночасного визначення декількох речовин;
- хороша селективність та розподільча здатність;
- можливість роботи в виробничих умовах;
- доступна вартість приладу.

Зовсім недавно основним в оцінці якості, проведенні експертизи харчових продуктів вважали *органолептичний (сенсорний) аналіз*. Він дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва, що, у свою чергу, дає можливість оперативного вжити заходів стосовно усунення виявлених недоліків. Визначають якість продуктів за допомогою органів чуття: зору, дотику, смаку, нюху. Таким методом визначають смак, колір, запах, консистенцію і зовнішній вигляд продукту.

На даний час цей метод досліджень також залишається дієвим засобом контролю харчових продуктів. Адже більшість харчових продуктів (чай, вершкове масло, сир, маргарин тощо) встановлюються за результатами оцінки саме органолептичних показників якості. При цьому слід зазначити, що точність та вірогідність результатів такого аналізу залежить від кваліфікації дегустаторів і умов проведення досліджень. Крім того, не всі показники якості можна визначити органолептичним методом (наприклад, масову частку білку, жиру, мінеральні солі, вітаміни тощо).

На відміну від органолептичних, *вимірювальні методи* контролю якості дозволяють здійснити ретельний контроль технологічних процесів у харчовій промисловості, якості сировини, матеріалів, які використовуються. Їхніми недоліками є те, що виконання замірів потребує значного часу, при цьому для більшості методів найбільш тривалим процесом є підготовка проби до вимірювання. Крім того, дослідження вимірювальними методами з використанням, як правило, високовартісних приладів, проводяться в спеціальних лабораторіях висококваліфікованими спеціалістами. Ось чому розробка та використання експрес-методів набуває все більшої актуальності.

Відомо, що сутність більшості інструментальних (вимірювальних) методів полягає у використанні відповідних властивостей харчових продуктів або процесів, які відбуваються в харчових речовинах і перетворюються в аналітичний сигнал, що вимірюється. [5].

В залежності від того, які процеси закладені в основу метода, або які властивості використовують, вимірювальні методи класифікують на фізичні; фізико-хімічні; хімічні; мікробіологічні; біохімічні; фізіологічні (біологічні); технологічні; товарознавчі.

Надаючи коротку характеристику кожній із груп зазначимо, що *фізичні і фізико-хімічні методи* досліджень використовують для контролю та управління

процесами виробництва продуктів, при виконанні науково-дослідних робіт, при визначенні якості готової продукції, при проведенні сертифікаційних досліджень та різних експертиз.

На відміну від них, *хімічні методи* засновані на аналізі хімічних реакціях речовини, яка досліджується, з використанням певних реагентів та індикаторів. Хімічні методи використовуються для встановлення хімічного складу – вмісту білку, жиру, вуглеводів; визначення мінеральних речовин, вітамінів та інших показників харчових продуктів, їх відповідності вимогам нормативно-технічної документації. Вищезазначеними методами визначають показники, що характеризують якість сировини, а також зміни, які відбуваються в харчових продуктах при виробництві, зберіганні, транспортуванні та реалізації. Хімічні методи, як правило, не потребують будь-яких спеціальних приладів. Для їх виконання потрібні хімічні реактиви, хімічний посуд, хімічні скляні прилади, аналітичні ваги та спеціально обладнане приміщення.

Особливістю *мікробіологічних методів* є те, що вони призначені для визначення видового і кількісного складу мікроорганізмів, мікроструктури різних продуктів, наприклад, виду крохмальних зерен, наявності в продуктах домішок тощо. Ці методи застосовуються для контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції, проходження технологічних процесів, оцінки стану технологічного обладнання, а *біохімічні методи* використовують в основному для визначення харчової та біологічної цінності сировини і готових продуктів при отриманні та зберіганні, а також при проведенні науково-дослідних робіт.

В свою чергу, *фізіологічні методи* контролю застосовують при розробці нових видів продуктів харчування, при використанні нетрадиційних видів сировини, нових харчових добавок (барвників, згущувачів, емульгаторів тощо), нових пакувальних матеріалів. Фізіологічними методами досліджують радіопротекторні властивості, лікувальний ефект, засвоюваність, реальну енергетичну цінність, нешкідливість (особливо при виробництві нових видів продуктів харчування), ступінь засвоєння поживних речовин, реальну енергетичну цінність продуктів. Незважаючи на високу вартість цих досліджень, вони широко використовуються в спеціальних лабораторіях, інститутах, особливо при створенні продуктів спеціального призначення.

Окремою групою є *товарознавчі методи*, які визначають ступінь придатності сировини для промислової переробки, напівфабрикатів та готових продуктів до реалізації і вживання. Найбільшого розповсюдження отримали спектральні, рефрактометричні, реологічні, хроматографічні і радіометричні методи контролю якості.

Зокрема, *спектральні методи* засновані на реєстрації взаємодії електромагнітного опромінення з речовиною, яка досліджується, і обов'язково пов'язані з поглинанням частки енергії опромінення. Поглинання енергії вільними атомами речовини супроводжується змінами енергетичного стану їх зовнішніх електронів. Такі методи мають високу чутливість, досить точні, не потребують великих витрат часу, реактивів, кількості досліджуваного матеріалу.

Інша група, *рефрактометричні методи*, базуються на вимірюванні показника заломлення світла при проходженні його через рідину, крапля якої наноситься на нижню призму приладу – рефрактометра.

Специфікою *реологічних методів* є вимірювання деформації різних речовин, призначені для визначення структурно-механічних властивостей продуктів (в'язкість, пружність, еластичність та міцність), які характеризують консистенцію таких продуктів, як м'ясний фарш, пластичність тіста, твердість плодів та овочів, консистенцію вершкового масла, маргарину. Результати досліджень структурно-механічних властивостей продуктів, як правило, показують графічно у вигляді кривих кінетики деформації. Для вимірів використовують віскозиметри – капілярні, ротаційні, вібраційні, кулькові, консистометри, пенетрометри, адгезіометри.

Хроматографія – це спосіб розділення речовин, заснований на різниці в коефіцієнтах розподілу між двома фазами, одна з яких нерухова, а друга спрямовано рухається відносно першої з різною швидкістю переміщення в потоці рухомої фази щодо шару нерухомої фази. Виходячи з цього, *хроматографічні методи* широко використовуються при оцінці харчових продуктів, при проведенні сертифікаційних випробувань. Вони дозволяють проводити дослідження, які неможливо виконати іншими інструментальними методами.

В залежності від тривалості часу, яке витрачається на визначення показників якості харчових продуктів, всі виміри поділяються на довгострокові і експрес-методи.

Більшість класичних методів відноситься до довгострокових із-за складності підготовки проби шляхом вилучення певних речовин з розчинів, звільнення їх від домішок тощо.

Перевагою *експрес-методів* є швидке визначення, використання нескладних вимірювальних приладів та найпростіших прилаштувань. Слід пам'ятати, що іноді швидкість негативно відбивається на точності результатів вимірювання. Тому методики швидких (експрес) вимірювальних методів дослідження якості харчової продукції доцільно використовувати для показників, які регламентовані вимогами нормативно-технічної документації, а також для показників, які опосередковано свідчать про доброякісність продукту, коли перевірка продукції проводиться в умовах виробництва при відсутності спеціалізованих лабораторій [4].

Висновки. Охарактеризовано основні методи визначення якості харчових продуктів для гарантування їхньої екологічної безпеки. Аналіз стандартних методів визначення якості харчових продуктів показав низку їх переваг та недоліків. Хімічні методи є точними, чутливими, селективними, проте потребують відбору проб, наявності обслуговуючого персоналу, лабораторії і є довготривалими. Фізико-хімічні методи є швидкими, точними, дають можливість автоматизації процесу, але є дорогими.

На основі вищесказаного можна сформулювати основні вимоги до вдосконалення та розроблення нових підходів для визначення параметрів якості харчових продуктів – вони повинні бути достатньо точними та достовірними,

тобто процес ідентифікації параметрів харчових продуктів має бути оперативним, швидким, простим та забезпечувати можливість автоматизації та комп'ютеризації процесу визначення. Все це має поліпшити методології досліджень у напрямку вдосконалення метрологічних характеристик, точності і відтворюваності результатів досліджень, розроблення нових, високоефективних способів аналізу і удосконалення вже відомих методик виконання вимірювань.

Адже, успішний процес інтеграції України в світове економічне співтовариство не можливий без координації зусиль з випуску якісної та безпечної харчової продукції. Дуже важливо, щоб цей процес постійно знаходився в центрі уваги не лише законотворців, а й науковців. І, як свідчить міжнародний досвід, тільки ті країни досягають значних успіхів у соціальному й культурному розвитку, які здатні забезпечити найвищу якість своєї продукції. Адже якість є визначальним показником конкурентоздатності й упевненості в завтрашньому дні будь-якого підприємства.

Список використаних джерел

1. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник. Укл. А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський, Л.В. Романів, О.Є. Федорова. Чернівці: Книги-XXI, 2005. 454 с.
2. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
3. Запольський А.К., українець А.В. Екологізація харчових виробництв: підручник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Вища школа, 2005. 424 с.
4. Ромоданова В.О. Методи контролю харчових виробництв: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Університет “Україна”, 2012. 216 с.
5. Українець А. Загальні технології харчових виробництв: підручник. Наук. ред.: М. Калакура, Л. Романенко; Відкр. міжнар. ун-т розвитку людини “Україна”. К.: Університет “Україна”, 2010. 813 с.

УДК 625.77/712.4.01/712.254

Фляжнікова Ж.В., студентка спеціальності 101 “Екологія”, ступеня вищої освіти “Магістр” КЗВО “Вінницька академія безперервної освіти”.

Науковий керівник: **Серебряков В.В.** – доктор біологічних наук, професор, професор кафедри екології, природничих та математичних наук КЗВО “Вінницька академія безперервної освіти”

ЕКОЛОГІЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ЗЕЛЕНИХ НАСАДЖЕНЬ НА ТЕРИТОРІЇ ЗАГАЛЬНООСВІТНІХ ЗАКЛАДІВ МІСТА МІСТА БАР

У статті розглядається питання озеленення загальноосвітніх навчальних закладів міста Бар. Обговорюються важливість основних функцій деревних та декоративних рослин на територіях загальноосвітніх шкільних закладів: навчальна, розвиваюча, виховуюча, санітарно-гігієнічна, середовищевірна. Визначено вимоги до озеленення сучасних навчальних закладів. Проаналізовано видовий склад деревних рослин, що використаний в озелененні навчальних закладів міста Бар, та надані рекомендації щодо асортименту деревних рослин з урахуванням кліматичних та ґрунтових умов міста Бар, а також специфікою об'єктів озеленення.

Ключові слова: озеленення, загальноосвітній заклад, деревні насадження.