

банки об'ємом 250см³, маркування на тарі відсутнє, зовнішній вигляд продукту приемний, колір відповідає назві.

Оцінку якості було проведено згідно ДСТУ 4497:2005 "Мед натуральний" за такими показниками:

- органолептичні показники якості меду;
- пилковий аналіз меду;
- визначення масової частки води;
- визначення масової частки редукуючих цукрів і сахарози;
- визначення діастазного числа;
- виконання якісної реакції на оксиметилфурфурол;
- визначення наявності механічних домішок.

При визначенні органолептичних показників, мед луговий має: темно-жовтий колір, солодкий, приемний смак і аромат властивий луговому меду, в'язку тягучу консистенцію яка стікає тонкою ниткою; мед гречаний має: темний колір, солодкий, приемний смак і аромат властивий гречаному меду, рідку консистенцію яка стікає дрібними краплинами.

Пилковий аналіз показав що зразок меду лугового містить пилок осоту польового, а зразок меду гречаного – пилок гречки посівної.

Результати дослідження за фізико-хімічними показниками в меді луговому були в межах стандарту, а в меді гречаному було виявлено вміст оксиметилфурфуролу, який шкодить здоров'ю, і нульове значення діастазного числа, що свідчить про відсутність корисних речовин.

За результатами дослідження встановлено, що якісним є лише мед луговий.

Список використаних джерел

1. Чернигов В.Д. Мед – 2-е изд., перераб. и доп. – Минск.: Ураджай, 1992. – 93 с.
2. Сирохман, І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підручник/ І.В. Сирохман, Т.М. Лозова; М-во освіти і науки України, Львівська комерційна академія. - 2-ге вид., переробл. та доповн. - Київ: Центр учбової літератури, 2008. - 612 с.
3. Державна служба статистики [електронний ресурс]- URL: www.ukrstat.gov.ua
4. Грузінська Ірина, Смагіна Альона, Айрапетов Мануел, Жигадло Віталій "Зелена книга" – Регулювання ринку меду. Офіс ефективного регулювання. Редакційна колегія: Олексій Гончарук, Андрій Заблоцький. Київ, вул. Хорива, 55-К. 2018 рік. <http://brdo.com.ua/>
5. ДСТУ 4497:2005 "Мед натуральний".

УДК 637.1]658.62:005.52

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ МОЛОКА ТМ «СВОЯ ЛІНІЯ» ТА ТМ «ДОБРЯНА»

Кабенок О.В., студ. гр. ПТ-171, **Денисенко Т.М.**, к.т.н., доцент,
Чернігівський національний технологічний університет

Молоко цінний і корисний продукт, як товар є дуже популярним серед населення. За результатами проведеного опитування більшість споживачів м. Чернігів віддають перевагу молоку торгових марок «Своя лінія» та «Добряна». Тому об'єктами нашого дослідження обрано продукцію цих виробників.

Метою нашої роботи є порівняння якості молока ТМ «Своя лінія» та ТМ «Добряна».

Оцінку якості зразків починали з оцінки маркування. Зразки повністю відповідають встановленим вимогам технічного регламенту щодо маркування харчових продуктів.

Наступний етап – органолептична оцінка якості зразків молока. Вимоги до органолептичних показників якості молока встановлені в ДСТУ 2661:2010, а саме: колір молока повинен бути білим, з трохи жовтуватим відтінком, нежирного - білим з трохи синюватим відтінком; консистенція - однорідна, без грудочок жиру і пластівців білку; смак молока приемний, трохи солодкуватий, запах - чистий, сторонні запахи і присмаки не допускаються.

За результатами органолептичної оцінки якості зразків молока ТМ «Своя лінія» було встановлено, що колір молока білий з жовтуватим відтінком; консистенція однорідна; смак і запах - приемний, чистий молочний, солодкуватий, з присмаком пастеризації.

За результатами органолептичної оцінки якості зразків молока ТМ «Добряна» було встановлено, що колір молока білий з жовтуватим відтінком; консистенція однорідна; смак і запах – трохи кислуватий, з присмаком пастеризації.

На останньому етапі оцінювали якість молока за фізико-хімічними показниками. Про свіжість усіх видів питного молока свідчить його кислотність, вона не повинна перевищувати 21⁰Т. В досліджуваних зразках показник титрованої кислотності знаходиться в межах вимог ДСТУ - 17⁰Т у ТМ «Своя лінія» та 19,9⁰Т у ТМ «Добряна».

Одним з найважливіших фізичних показників молока, який може засвідчити його доброякісність чи фальсифікованість, є густина. Саме тому, нами було визначено густину досліджуваних зразків. Густина молока коливається від 1026 до 1032 кг/м³. В разі розведення молока водою густина знижується. Густина досліджуваних зразків становить 1027 кг/м³ у ТМ «Своя лінія» та 1030 кг/м³ у ТМ «Добряна».

Молочний жир дорогий, а завдяки легкому засвоєнню (97%) і високому вмісту біологічно активних речовин є одним з найцінніших харчових жирів. Фальсифікація молока шляхом зниження у ньому вмісту жиру є однією з найрозповсюдженіших. Ми визначили масову частку жиру у ТМ «Своя лінія» - 2,55%, що відповідає зазначеному на маркуванні (2,5%). В свою чергу у ТМ «Добряна» масова частка жиру дорівнює – 2,2%, на маркуванні ж зазначено (2,5%)

Отже, порівнюючи якість молока ТМ «Своя лінія» та ТМ «Добряна», можна зробити висновок, що повністю відповідає вимогам ДСТУ за органолептичними та фізико-хімічними показниками молоко ТМ «Своя лінія».

Список використаних джерел

1. ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне»
2. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности»
3. ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влажности и сухого вещества»
4. ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира».

УДК 640.441:658.114.25

ОСОБЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ МІНІ-КАВ'ЯРНІ

Клочок Є.В., студ. гр. МПТп-181

Науковий керівник: Соломаха І.В., к.е.н., доцент

Чернігівський національний технологічний університет

Зараз, напевно, немає людини, яка б не починала свій ранок з кави. І байдуже в якому місці – вдома на кухні чи переміщаючись містом зі стаканчиком напою. Зі збільшенням кількості офісів, офісних працівників та прискоренням ритму життя, багатьом поціновувачам кави набагато зручніше купити улюблений напій по дорозі в кав'ярні. І асортимент там, зазвичай, великий, і ціни нижчі. У зв'язку з цим кількість кав'ярень зростає, й доречно детальніше розглянути цей вид бізнесу в Україні [1].

Чашку кави з тістечком може дозволити собі практично кожен. Кав'ярні стали не тільки місцем ділових зустрічей і дружніх побачень, ці заклади увійшли до програми вихідного дня або вечірньої прогулянки міських жителів. І хоча купити стаканчик еспресо можна мало не в кожному кіоску на зупинках транспорту, усе-таки класичні кав'ярні, де є можливість відкинутися на спинку стільця і не поспішаючи насолодитися філіжанкою ароматного напою завжди будуть актуальні.

Щоб відкрити просторий, комфортний заклад, потрібно вкладення фінансових коштів. Отже, що буде входити в витрати?

- оренда відповідного приміщення — від 200 000 грн.
- закупівля обладнання — від 300 000 грн.
- купівля меблів, елементів для дизайну інтер'єру — від 150 000 грн.
- кавове встаткування для кав'ярні, прилади, необхідні для приготування інших страв, підходяща посуд — від 70 000 грн.
- первинні витрати на рекламні кампанії — від 20 000 грн.
- товари, які будуть потрібні для створення іміджу закладу — від 10 000 грн.
- витрати на транспорт при перевезенні обладнання — від 30 000 грн.
- зарплата співробітників — від 250 000 грн.[3].

Невеличка кав'ярня на кілька посадкових місць, поєднана з магазином з продажу кави та чаю буде затребувана і в мільйонниках, і в невеликих містечках. Продуктова рентабельність може перевищувати 1000% [2].

Реєстрація кав'ярні в держаних установах, як і в будь-якого бізнесу, питання важливе й потребує затрат ресурсів (часу, грошей, терпіння). Можна замовити послугу «кав'ярня під ключ» в юридичній компанії, проте це не найекономічніший спосіб. Складніше, проте дешевше, зробити все самостійно, для цього потрібно:

- вибрати організаційно-правову форму;
- зареєструвати СПД та отримати виписку з державного реєстру;
- отримати номер реєстрації потужностей об'єкта (об'єкт роздрібною торгівлі продуктами, об'єкт громадського харчування, об'єкт виготовлення продовольчих товарів) замість “Висновку СЕС”;
- отримати “Декларацію відповідності матеріально-технічної бази вимогам пожежної безпеки”;
- отримати ліцензії на роздрібну торгівлю алкогольними напоями та тютюновими виробами (за потребою);
- зареєструвати реєстратор розрахункових операцій (обов'язково для СПД, які здійснюють торгівлю акцизним товаром: алкоголем, тютюновими виробами; для всіх юридичних осіб, які приймають готівку; для фізичних осіб, на єдиній групі оподаткування, оборот яких перевищує 1 мільйон гривень);
- оформити необхідну документацію:
 - санітарну книжку (у працівника);
 - санітарний журнал;
 - санітарні правила;