Супровідний лист до матеріалів, які будуть розміщені в

Інституційному репозитарії

ДОНЕЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТА

ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

імені Михайла Туган-Барановського

[**Назва**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#ml_title)**:**

|  |  |
| --- | --- |
| Назва | Мова назви |
| Determination the comprehensive measure of quality of combined minced | Англійська |
| Визначення комплексного показника якості комбінованих фаршів | Українська |
| Определение комплексного показателя качества комбинированных фаршей | Російська |

[**Резюме**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#ml_abstract)**:**

|  |  |
| --- | --- |
| Резюме | Мова резюме |
| ***Objective****. Determine the comprehensive measure of quality of combined minced to the principles of Qualimetry.* ***Methods.*** *The quality of combined minced of the goods is determined by nutrition value, structural-mechanical, organoleptic, physicochemical, and microbiologic properties. Sampling and preparation for research were carried out according to DSTU ISO 6498: 2006. Research of the chemical composition of minced meat was carried out according to traditional methods: the protein content was determined by the modified Kjeldahl method, fat - extraction weight method, mineral content of minced meat was determined by atomic absorption spectrophotometer AAS-30, the content of vitamins was determined according to standard methods. Investigation of the structural and mechanical properties of minced meat was carried out on a rotary viscometer Rheotest RN4.1. In studies, we used a measuring system - a cone-plate with a type S1 rotor. Organoleptic evaluation of combined minced was carried out by conducting profile analysis. Determination of pH was carried out using a potentiometric method. Titrated acidity was investigated by titration of a mixture of minced meat and distilled water with a solution of potassium hydroxide in the presence of phenolphthalein to a non-fading over 60 s of weak pink coloring. In the study of microbiological indicators of combined minced was guided by the medical-biological requirements and Sanitary norms of quality of food raw materials and food products, as well as the Instruction on the organization and conduct of microbiological studies of food products and assess their quality. Preparation of samples was carried out according to GOST 26669-85, sampling for microbiological analysis – in accordance with GOST 26668-85. Cultivation of microorganisms was carried out in accordance with GOST 26670-91, definition of yeast and mold fungi – according to GOST 10444.12-75, determination of bacteria of the E. coli group (BGKP) – according to GOST 9225-84.****Results.*** *Defined the comprehensive measure of quality of combined minced. It was established that the complex indicator of quality of developed combined minced is positioned in the interval of "excellent quality", while the control is in the range of "good quality". The expediency use of combined minced in the production of culinary products, contributing to the expansion of product range restaurant industry improve its food and biological value.*  | Англійська |
| ***Мета.*** *Визначити комплексний показник якості комбінованих фаршів з урахуванням принципів кваліметрії.****Методи.*** *Якість комбінованих фаршів оцінювали за сукупністю органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних, структурно-механічних показників та харчової цінності з урахуванням їх важливості при використанні. Відбір проб і підготовку їх до дослідження здійснювали за ДСТУ ISO 6498:2006. Дослідження хімічного складу фаршів проводили за традиційними методами: вміст білка визначали модифікованим методом Кʼєльдаля, жиру – екстракційно-ваговим методом, мінеральний склад фаршів визначали на атомно-абсорбційному спектрофотометрі ААS-30, вміст вітамінів визначали за стандартними методами. Дослідження структурно-механічних властивостей фаршів проводили на ротаційному віскозиметрі Rheotest RN4.1. При дослідженнях використовували вимірну систему – конус-плита з ротором типу S1. Органолептичну оцінку фаршів здійснювали шляхом проведення профільного аналізу. Визначення рН здійснювали потенціометричним методом. Титровану кислотність досліджували шляхом титрування суміші фаршу і дистильованої води розчином гідроксиду калію в присутності фенолфталеїну до появи не зникаючого протягом 60с слабко-рожевого фарбування. При дослідженні мікробіологічних показників фаршів керувалися Медико-біологічними вимогами і Санітарними нормами якості продовольчої сировини і харчових продуктів, а також Інструкцією з організації і проведення мікробіологічних досліджень харчових продуктів і оцінки їх якості. Підготовка проб проводилася за ГОСТ 26669-85, відбір проб для мікробіологічного аналізу – у відповідності з ГОСТ 26668-85. Культування мікроорганізмів проводили за ГОСТ 26670-91, визначення дріжджів та пліснявих грибів – за ГОСТ 10444.12-75, визначення бактерій групи кишкової палички (БГКП) – за ГОСТ 9225-84.****Результати.*** *Визначено комплексний показник якості комбінованих фаршів. Встановлено, що комплексний показник якості розроблених фаршів позиціонується в інтервалі «відмінної якості», тоді як контроль – в інтервалі «доброї якості». Доведено доцільність використання комбінованих фаршів у виробництві кулінарної продукції, що сприяє розширенню асортименту продукції ресторанного господарства, підвищенню її харчової і біологічної цінності.*  | Українська |
| ***Цел****ь****.*** *Определить комплексный показатель качества комбинированных фаршей с учетом принципов квалиметрии.****Методы.*** *Качество комбинированных фаршей оценивали по совокупности органолептических, физико-химических, микробиологических, структурно-механических показателей и пищевой ценности с учетом их весомости при использовании. Отбор проб и подготовку их к исследованию осуществляли по ДСТУ ISO 6498: 2006. Исследование химического состава фаршей проводили традиционными методами: содержание белка определяли модифицированным методом Кьельдаля, жира - экстракционно-весовым методом, минеральный состав фаршей определяли на атомно-абсорбционном спектрофотометре ААS-30, содержание витаминов определяли стандартными методами. Исследование структурно-механических свойств фаршей проводили на ротационном вискозиметре Rheotest RN4.1. При исследованиях использовали мерную систему - конус-плита с ротором типа S1. Органолептическую оценку фаршей осуществляли путем проведения профильного анализа. Определение рН осуществляли потенциометрическим методом. Титруемую кислотность исследовали путем титрования смеси фарша и дистиллированной воды раствором гидроксида калия в присутствии фенолфталеина до появления не исчезающей в течение 60с слабо-розовой окраски*. *При исследовании микробиологических показателей молочно-растительных фаршей руководствовались Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также Инструкцией по организации и проведению микробиологических исследований пищевых продуктов и оценки их качества. Подготовка проб проводилась по ГОСТ 26669-85, отбор проб для микробиологического анализа – в соответствии с ГОСТ 26668-85. Культивирование микроорганизмов проводили по ГОСТ 26670-91, определение дрожжей и плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12-75, определения бактерий группы кишечной палочки (БГКП) – по ГОСТ 9225-84.****Результаты.*** *Определен комплексный показатель качества комбинированных фаршей. Установлено, что комплексный показатель качества разработанных комбинированных фаршей позиционируется в интервале «отличного качества», тогда как контроль – в интервале «хорошего качества». Доказана целесообразность использования комбинированных фаршей в производстве кулинарной продукции, что способствует расширению ассортимента продукции ресторанного хозяйства, повышению ее пищевой и биологической ценности.* | Російська |

[**Контактна email адреса**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#contact_email)**:**

 Nazarenko@donnuet.edu.ua

[**Автори**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#creators)**:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Автори | Email | orcid |
| Юдіна Тетяна ІллівнаЮдина Татьяна ИльиничнаYudina Tatiana | Yudina@donnuet.edu.ua | http:// orcid.org/ 0000-0001-9863-878X |
| Назаренко Ірина АнатоліївнаНазаренко Ирина АнатольевнаNazarenko Iryna | Nazarenko@donnuet.edu.ua | [http://orcid.org/0000-0002-8602-549Х](http://orcid.org/0000-0002-8602-549%D0%A5) |
| Боднарук Ольга АнатоліївнаБоднарук Ольга АнатольевнаBodnarukOlga | bodnaruk\_o@donnuet.edu.ua | [https://orcid.org/0000-0001-9755-8913](https://orcid.org/0000-0001-9755-8913?lang=ru) |

[**Статус**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#ispublished)**:**

Опублікований

[**Підрозділи**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#divisions) **(виділити жирним):**

Навчально-наукові інститути

Навчально-науковий інститут управління та адміністрування

Кафедра обліку та аудиту

Кафедра фінансів та банківської справи

Кафедра вищої математики та інформаційних систем

Кафедра маркетингу та менеджменту

Кафедра гуманітарних і правових дисциплін

Навчально-науковий інститут ресторанно- готельного бізнесу

**Кафедра технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи**

Кафедра загально-інженерних дисциплін та обладнання

Кафедра українознавства

Навчально-науковий інститут економіки і підприємництва

Кафедра економіки та підприємництва

Кафедра міжнародної економіки і туризму

Кафедра економіки

Кафедра іноземної філології та перекладу

Навчально-науковий інститут бізнесу та гостинності

Кафедра економіки та бізнесу

Бібліотека

Наукові журнали ДонНУЕТ

Вісник ДонНУЕТ, серія "Економічні науки"

Торгівля і ринок України

**Обладнання та технології харчових виробництв**

Інтелект. Особистість. Цивілізація

**Ключові слова:**

комплексний показник якості, харчова цінність, структурно-механічні властивості, мікробіологічні показники

comprehensive measure of quality, nutritional value, structural and mechanical properties, microbiological parameters

комплексный показатель качества, пищевая ценность, структурно-механические свойства, микробиологические показатели

[**Дата**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#date) **публікації:**

2018

[**Назва журналу або публікації**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#publication)**:**

Обладнання та технології харчових виробництв

**Том:**

[**Номер**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#number)**:**

2 (37)

[**Видавець**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#publisher)**:**

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

 [**Діапазон сторінок**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#pagerange)**:**

с. 30-38

[**Рецензований**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#refereed)**:**

Так

[**ISSN**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#issn)**:**

2079-4827

[**Офіційний URL**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#official_url)**:**

[**Література**](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#referencetext) **(список без нумерації):**

Романовская, И. В. Разработка и исследование технологии творожно-растительного продукта с пшеничными зародышевыми хлопьями: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Романовская Ирина Владимировна. – Кемерово, 2005. – 155 с. Липатов, Н. Н. Совокупное качество технологических процессов молочной промышленности и количественные критерии его оценки / Н. Н. Липатов, С. Ю. Сажинов, О. И. Башкиров // Хранение и переработка сельхозсырья, – 2001. – № 4. – С. 33-34. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення : ДСТУ 2925-94. – [Чин. від 1996-01-01]. – К. : Державний комiтет стандартизацiї метрологiї та сертифiкацiї України, 1994. – 34 с. – (Національний стандарт України). Топольник, В. Г. Квалиметрия в ресторанном хозяйстве : монография / В. Г. То-польник, А. С. Ратушный; Донецк. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского: Донецк, 2008. – 243 с. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності // О. В. Шалимінов, Т. П.Дятченко, Л. О. Кра-вченко та ін.- К.:Видавництво А.С.К., 2003. – 848 с

 [Ідентифікаційний номер](http://elibrary.donnuet.edu.ua/cgi/users/home?eprintid=4&screen=EPrint::Edit&stage=core#id_number) статті, якщо він є.(надається видавництвом)

|  |
| --- |
|  |

**Зазначити типологію документа:**

* Нормативні документи

Положення

Стандарти Університету

Стандарти освітніх програм

* Навчально-методичні матеріали

Підручники

Навчальні посібники

Робочі програми навчальних дисциплін

Методичні матеріали

* Наукові матеріали

Монографії

**Статті в журналах**

Економіка

Управління та адміністрування

Державне управління

Міжнародні економічні відносини

Механічна інженерія

Електрична інженерія

**Харчові технології**

Туризм

Готельно-ресторанна справа

Природничі науки

Гуманітарні науки

Соціологічні науки

Інформаційні технології

Тези доповідей наукових конференцій

Автореферати

Звіти з науково-дослідних робіт

Анотовані звіти з науково-дослідних робіт

* Кваліфікаційні роботи студентів

Бакалаврат

Магістратура

* Наукові журнали ДонНУЕТ

Вісник ДонНУЕТ, серія "Економічні науки"

Торгівля і ринок України

Обладнання та технології харчових виробництв

Інтелект. Особистість. Цивілізація