



WayScience

**1st International Scientific
and Practical Internet Conference**

**«Integration of Education, Science and Business
in the Modern Environment: Winter Debates»**



I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція

«Інтеграція освіти, науки та бізнесу в
сучасному середовищі: зимові диспути»

Матеріали подані в авторській редакції. Редакція журналу не несе відповідальності за зміст тез доповіді та може не поділяти думку автора.

Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному середовищі: зимові диспути: тези доп. I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 6-7 лютого 2020 р. – Дніпро, 2020. – Т.2. – 571 с.

(Integration of Education, Science and Business in the Modern Environment: Winter Debates: abstracts of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, February 6-7, 2020. – Dnipro, 2020. – P.2. – 571 p.)

I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному середовищі: зимові диспути» присвячена пошуку новітніх ідей для розвитку нашої держави на міжнародному, національному та регіональному рівнях.

Тематика конференцій охоплює всі розділи Міжнародного електронного науково-практичного журналу «WayScience», а саме:

- державне управління;
- філософські науки;
- економічні науки;
- історичні науки;
- юридичні науки;
- сільськогосподарські науки;
- географічні науки;
- педагогічні науки;
- психологічні науки;
- соціологічні науки;
- політичні науки;
- інші професійні науки.

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ОЛІЇ КОКОСОВОЇ

Михайлик А.О.

студентка

Кириченко О.В.

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Нещодавно особливої популярності серед тропічних олій здобула саме олія кокосова. Унікальні властивості олії кокосової цінувалися ще за часів Клеопатри. Вона вважалася вірним способом зберегти жіночу красу і молодість. Метою дослідження є встановлення відповідності показників якості олії кокосової вимогам нормативних документів, а саме за показниками: масова частка вологи та летких речовин, температура плавлення, кислотне число, йодне число, пероксидне число, число омилення.

Об'єктом дослідження є олія кокосова рафінована дезодорована ТМ «Katana» для харчових цілей. Олія кокосова була упакована в пластикову пляшку, об'ємом 250 мл. Кришка була щільно заклеєна поліетиленовою прозорою стрічкою. Під кришкою знаходиться клапан для запобігання потрапляння кисню в пляшку. На пластикову пляшку з обох сторін наклеєна етикетка. На лицьовому боці етикетки зазначено назву самого продукту, її об'єм, та зображено логотип ТМ даної продукції. На етикетці зображено малюнок кокоса, який відображає сировину, з якої виготовляється продукція. Зі зворотного боку пластикової тари нанесена етикетка, на якій зазначена така інформація:

- назва продукції – кокосова олія 100 % (рафінована, дезодорована, виморожена), без холестерину;

- ТМ продукції – ТМ «Katana»;
- маса нетто – 239 г;
- об'єм – 250 мл;
- харчова цінність на 100 г продукту, яка включає: білки – 0 г, жири – 98,38 г, вуглеводи – 0 г, холестерин – 0 мг; кальцій – 102,7 мг; натрій – 16,22 мг;
- енергетична цінність, яка становить 820 Ккал;
- правила зберігання, які включають в себе: зберігати за температури не вище +35°C та вологості повітря не більше 75 %. Кокосова олія може перебувати в 2-ох агрегатних станах – рідкому і твердому. Рідкою кокосова олія стає при температурі від 20°C до 35°C, а починає твердіти при температурі, яка нижча, ніж 20°C. На якість олії вид агрегатного стану не впливає;
- спосіб використання – для кулінарії та для косметичних цілей. Дану олію в харчових цілях можна використовувати для смаження, запікання, приготування салатів, додавати до продуктів харчування замість інших олій. Для косметичних процедур можна використовувати як складову в масках для волосся, інгредієнт в скрабах для догляду за тілом;
- виробник – Луонг Кусі Коконат Ко, Лтд., яке знаходиться за юридичною адресою: 951570, Quốc Lộ 61, Ấp Cầu Xáng, Xã Tân Bình, Huyện Phụng Hiệp, Hậu Giang, В'єтнам;
- імпортер – ТОВ «МД Євротрейд», проспект Повітрофлотський, 66, м. Київ, 03151, Україна
- отримувач – ТОВ «Роял Фуд», 03151, Україна, м. Дніпро, вул. Автопаркова, буд. 5, оф.226
- штрих-код – 4820181990404.

За допомогою даного штрих-коду можна перевірити інформацію про суб'єкта господарювання, який має право реалізувати олію кокосову рафіновану дезодоровану виморожену ТМ «Katana». Дані з приводу суб'єкта господарювання досліджуваної продукції представлені на рис. 1.

Найменування: Товариство з обмеженою відповідальністю "РОЯЛ ФУД"
Номер GLN суб'єкта господарювання: 4820181990008
Додаткова ідентифікація: ЄДРПОУ 38529753

Адреса

- **Вул.:** вул. Автопаркова, 5, офіс 226
- **Місто:** м. Дніпро
- **Поштовий індекс:** 49127
- **Країна:** Україна

Тел.: (0562) 339-540

Факс: (0562) 339-540

Ел. пошта: allam@katana.ua

Веб-сайт: www.katana.ua

Рисунок 1 – Інформація про суб'єкта господарювання, який має право використовувати номер структури GTIN-13 4820181990404.

Для органолептичної оцінки олії кокосової на пробу була взята 1 пляшка олії кокосової рафінованої дезодорованої вимороженої ТМ «Katana» для харчових цілей. Органолептичні показники регламентуються ДСТУ 4562:2006 [1]. Дані з органолептичною оцінкою відображено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати органолептичної оцінки олії кокосової рафінованої дезодорованої вимороженої ТМ «Katana» для харчових цілей

Назва показника	Показник за ДСТУ 4562:2006	Досліджуваний зразок
Смак	Чистий знеособлений без сторонніх присмаків	Знеособлений. Сторонніх присмаків немає, проте, відчувається присмак рафінації
Запах	Чистий знеособлений без сторонніх запахів	Знеособлений. Відчувається легкий аромат кокосу
Колір при t=15 -20°C	Білий	Білий
Консистенція при t=15 - 20°C	Тверда, однорідна за всією масою	Тверда, однорідна за всією масою. За текстурою схожі на пластівці

З вищезазначеної інформації, можна зробити висновок, що олія кокосова рафінована дезодорована виморожена ТМ «Katana» для харчових цілей за органолептичними показниками відповідає вимогам ДСТУ 4562:2006 [1].

Фізико-хімічні методи аналізу об'єднують групу методів, що ґрунтуються на вимірюванні за допомогою певних приладів (інструментів) певних фізичних властивостей речовин або їх розчинів, які виникають або змінюються в ході проведення аналізу. Фізико-хімічні показники регламентуються ДСТУ 4562:2006 [1]. Дані з фізико-хімічною оцінкою відображено в табл. 2.

Таблиця 2

Результати фізико-хімічної оцінки олії кокосової рафінованої дезодорованої вимороженої ТМ «Katana» для харчових цілей

Назва показника	Показник за ДСТУ 4562:2006	Досліджуваний зразок
Масова частка вологи та летких речовин, не більше %, ніж	0,15	0,15
Температура плавлення, °С	20-29	26
Показник заломлення	1,448-1,450	1,448
Кислотне число, мг КОН/г, не більше, ніж	0,2	0,2
Йодне число, %, г I ₂ /100 г	7-14	12
Пероксидне число, ½ О ммоль/кг, не більше, ніж	3,0	3,0
Число омилення	254-267	267

Отже, за фізико-хімічними показниками олія кокосова рафінована дезодорована виморожена ТМ «Katana» для харчових цілей відповідає ДСТУ 4562:2006 [1].

Список літератури:

1. ДСТУ 4562:2006 «Олія кокосова. Технічні умови постачання». К. : Держспоживстандарт України, 2007. 18 с.

ПРОЦЕДУРИ ПРОВЕДЕННЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ

365

**Мащенко Н.Б. КОМПЕТЕНТНІСНИЙ ПІДХІД ДО ПІДГОТОВКИ
МАЙБУТНЬОГО ПЕДАГОГА ПРИ ВИКЛАДАННІ ПСИХО-
ЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН**

370

**Митрохін А.А. 3D ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ
РОЗВИТКУ**

375

**Михайлик А.О., Кириченко О.В. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ОЛІЇ
КОКОСОВОЇ**

379

**Михалюк А.М. ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ
ВИКОНАВСЬКОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ ПЕДАГОГІВ-
МУЗИКАНТІВ У ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ФОРТЕПІАННИХ
ТВОРІВ УКРАЇНСЬКИХ КОМПОЗИТОРІВ**

383

**Молоканова Н. САМОСТІЙНА РОБОТА СТАРШОКЛАСНИКІВ
НАД ЗАСВОЄННЯМ ЛЕКСИКИ НІМЕЦЬКОЇ МОВИ**

387

**Моргунова Т.І. ПРОЦЕДУРА БАНКРУТСТВА НА СУЧАСНОМУ
ЕТАПІ: ПОЗИТИВНІ І НЕГАТИВНІ МОМЕНТИ**

390

**Москаленко О.В. ІНТЕГРАЦІЯ В ОСВІТІ ТА ІНТЕГРОВАНЕ
НАВЧАННЯ**

394

**Москаленко В.В. ПСИХОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЕМОЦІЙНО-
ЦІННІСНОГО СТАВЛЕННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ ДО
ГРОШЕЙ**

397

**Москаленко Д.О. ІННОВАЦІЙНІ ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ЗАХОДИ
НА ЕТАПІ ПРОЕКТУВАННЯ ЖИТЛОВИХ БУДІВЕЛЬ**

401

**Мурсамітова І.А., Гарбузюк Т.В. ДЕЯКІ АСПЕКТИ
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ У ГАЛУЗІ ОСВІТИ**

406

**Мустяца О.Н. СИНТЕЗ И ЭЛЕКТРОХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА
СУЛЬФИДОВ ПЕРЕХОДНЫХ МЕТАЛЛОВ**

409

**Муц О.І., Зосина М.А., Димуцький А.О. СОЦІАЛЬНО-
ФІЛОСОФСЬКИЙ АНАЛІЗ ОСВІТНЬОЇ ТРАЄКТОРІЇ**