



**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ: АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ,
ИССЛЕДОВАНИЯ И ИННОВАЦИИ**
Материалы VI Международной научно-практической конференции
(Луганск, 22 апреля 2021 года)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОУ ВО ЛНР «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»
Экономический факультет
Кафедра «Товароведение и экспертиза товаров»
ГО ВПО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»
ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:
АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ,
ИССЛЕДОВАНИЯ И ИННОВАЦИИ**
Материалы
VI Международной научно-практической
конференции
22 апреля 2021 года



Луганск 2021

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»
Экономический факультет**

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**ГО ВПО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:
АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ,
ИССЛЕДОВАНИЯ И ИННОВАЦИИ**

**Материалы
VI Международной научно-практической конференции
*22 апреля 2021 года***

Луганск 2021

УДК [620.2+330.526.33] - 048.78
ББК 30.609я43+65.42я43

*Рекомендовано к печати Учёным советом
ГОУ ВО ЛНР «ЛГУ им. В. ДАЛЯ»
(Протокол № 7 от 26 марта 2021 г.)*

Товароведение и коммерческая деятельность: актуальные проблемы, исследования и инновации: материалы VI Международной научно-практической конференции, г. Луганск, 22 апреля 2021 г., г. Луганск. – Изд-во ЛГУ им. В. Даля, 2021. – 478 с.

В сборнике представлены материалы по актуальным проблемам товароведения и коммерческой деятельности. Рассмотрены теоретические и практические вопросы, касающиеся товароведения и экспертизы различных групп товаров, состояния и перспектив экспертной деятельности в таможенном деле, коммерческой деятельности на рынке товаров и услуг, инновационных технологий и оборудования в пищевой и перерабатывающей отраслях.

Сборник предназначен для преподавателей, аспирантов и студентов всех ВУЗов экономических и технических профилей, научных и практических работников, которые исследуют проблемы в сфере товароведения и коммерческой деятельности.

Материалы публикуются в авторской редакции. Орфография и пунктуация в тексте сохранены в том виде, в котором они были предложены автором. Авторы несут полную ответственность за достоверность, подбор, точность и правдивость информации, предоставленной к печати. Рукописи не рецензируются.

**УДК [620.2+330.526.33] - 048.78
ББК 30.609я43+65.42я43**

© Коллектив авторов, 2021
© ГОУ ВО ЛНР «ЛГУ им. В. ДАЛЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

Товароведение и экспертиза товаров: развитие теории и практики

Барашкова Д.Р. ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СМЕСЕЙ ОВОЩНЫХ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ.....	12
Белоконева И.С. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	18
Болгова М.А. Клейменова Н.Л., Болгова И.Н. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВИТАМИННОГО И ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА РАПСОВОГО МАСЛА.....	26
Бондарев С.А. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА БИСКВИТНЫХ РУЛЕТОВ.....	29
Верцанов А.С. ИЗУЧЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ЛИКЕРО- ВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ООО «ЛЛВЗ ЛУГА- НОВА».....	36
Воропаева И.М. ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ДЕТСКИХ АВТОКРЕСЕЛ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.....	39
Гончаров В.Д. ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ДИСКОВ АВТОМОБИЛЬНЫХ РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.....	46
Дейнека И.Г., Судаков А.А. ВЛИЯНИЕ СОСТАВА И СТРОЕНИЯ ТКАНЕЙ НА ИХ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.....	54
Домниченко Р.Г. ЭПОКСИДНО-АКРИЛОВЫЕ ВОДНО-ДИСПЕРСИОННЫЕ ПОКРЫТИЯ.....	58
Ищенко А.В., Сибирцева И.А. ЭКСПЕРТИЗА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ЙОГУРТА ЗАРУБЕЖНОГО ПРОИЗВОДСТВА.....	63

Катрич В.Н.	
МОДЕЛЬ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ОБУВИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	68
Козюбердин А.Е.	
ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЕРТИЗЫ ВЕЛОСИПЕДОВ СПОРТИВНЫХ.....	78
Кревсун О.И.	
АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ДЛЯ МАНИКЮРА.....	81
Левчук М.В.	
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТСКИХ КРОВАТЕЙ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.....	86
Лось И.К.	
ПОРТРЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ ТОВАРОВ «ПРЕМИУМ» КЛАССА.....	97
Михеев С.Г.	
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ.....	101
Мотько В.А.	
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ВАФЕЛЬ С НАЧИНКОЙ И ФАКТОРЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ.....	108
Мельникова И.С.	
АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ДЕТСКИХ ЧУЛОЧНО-НОСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРОИЗВОДИМЫХ В ЛНР.....	111
Рудаков Г.Ю.	
ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ НОЖЕЙ ОХОТНИЧЬИХ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.....	114
Рыбалко С.П.	
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ВАРЕННЫХ КОЛБАС.....	122
Савченко Е.В.	
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КРЕВЕТОК МОРОЖЕННЫХ...	126
Своеволина Г.В., Бережной Е.К.	
ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МУЧНЫХ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ.....	134

Своеволина Г.В. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ НА РЫНКЕ ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ	141
Сибирцева И.А., Ищенко А.В. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ.....	148
Соболева Н.С., Гончаров М.С. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРОМЫШЛЕННОЙ КОМПЬЮТЕРНОЙ ВЫШИВКИ.....	152
Тарадина Т.Н., Домниченко Р.Г. ХАРАКТЕРИСТИКА СОСТАВА ДЕТСКИХ ЗУБНЫХ ПАСТ.....	154
Ткаченко А.А. ТОВАРЫ «ПРЕМИУМ» КЛАССА: СУЩНОСТЬ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	158
Трубицин В.Д. ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГЕЛЕЙ ДЛЯ ДУША.....	164
Тюкова В.С. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. ЛУГАНСКА.....	167
Филатов А.А., Щербинина И.А. ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЕВОГО СОСТАВА САЛФЕТОК ВЛАЖНЫХ.....	172
Харланова Н.В. ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БРЮК ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.....	178
Чакир К.М. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ЛЬНЯНЫХ ТКАНЕЙ.....	188
Чепелева И.А. «ЧЕСТНЫЙ ЗНАК»: ЦИФРОВАЯ МАРКИРОВКА ПАРФЮМЕРНЫХ ТОВАРОВ.....	195

Черная М.А., Петрище М.Р., Петрище Ф.А. К ИДЕНТИФИКАЦИОННЫМ ПРИЗНАКАМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЙ ЮВЕЛИРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	198
Шапкарина А.И., Апалихина О.А., Коваленко А.А. ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	208
Щербинина И.А. РАЗРАБОТКА МЕТОДИКИ ОЦЕНКИ РИСКОВ КАЧЕСТВА ДЕТСКОЙ ОДЕЖДЫ.....	213
<i>Экспертная деятельность в таможенном деле: современное состояние и перспективы</i>	
Антипов А.В. ПОРЯДОК ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ЧЕРЕЗ ТАМОЖЕННУЮ ГРАНИЦУ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ СУХИХ ЗАВТРАКОВ	220
Бережной Е.К. ПОРЯДОК ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ЧЕРЕЗ ТАМОЖЕННУЮ ГРАНИЦУ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ МУЧНЫХ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ.....	223
Валуйская А.С. ОСОБЕННОСТИ ТАМОЖЕННОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ИЗДЕЛИЙ МЕЛКОЙ КОЖГАЛАНТЕРЕИ.....	226
Домниченко Р.Г. ПРОБЛЕМА КОНТРАБАНДЫ В МЕЖДУНАРОДНОЙ ТОРГОВЛЕ.....	233
Лабузова П.В. ОСОБЕННОСТИ ТАМОЖЕННОГО ОФОРМЛЕНИЯ ЗОНТОВ ДЛЯ АТМОСФЕРНЫХ ОСАДКОВ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ЧЕРЕЗ ТАМОЖЕННУЮ ГРАНИЦУ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ.....	237
Левченко Д.В. ТАМОЖЕННАЯ СЕРТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЕТАЛЛОЧЕРЕПИЦЫ.....	243
Марцинкевич К.О. ПРОБЛЕМЫ КЛАССИФИКАЦИИ КУКУРУЗЫ САХАРНОЙ ПО ТОВАРНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ	

ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	249
Межинская В.С.	
ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТАМОЖЕННОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ В ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКЕ.....	258
Олейникова А.И. ПОРЯДОК ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ЧЕРЕЗ ТАМОЖЕННУЮ ГРАНИЦУ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ ПРЯНОСТЕЙ.....	265
Попова Я.А., Мотько В.А.	
ПОСОБЕННОСТИ ТАМОЖЕННОГО ОФОРМЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	268
Хорик М.В.	
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТАМОЖЕННО-ТАРИФНОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ЛЬНЯНЫХ ТКАНЕЙ.....	270
Щурова С.С.	
ОСОБЕННОСТИ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ МАСЛА КУКУРУЗНОГО В ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКЕ...	276

***Коммерческая деятельность на рынке
товаров и услуг***

Болдырева М.С.	
ВТОРИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПОЛИМЕРНОЙ УПАКОВКИ КАК НЕОБХОДИМАЯ МЕРА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	285
Журавлёва Е.А.	
КРАСОТА – СЕГОДНЯ, КРАСОТА – ВЧЕРА, КРАСОТА – ВСЕГДА И ВЕЗДЕ ИЛИ РЕКОМЕНДАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЯМ ПРИ ВЫБОРЕ ДЕКОРАТИВНОЙ КОСМЕТИКИ (НА ПРИМЕРЕ ТОНАЛЬНОГО КРЕМА)	292
Лисицына В.О.	
АЛГОРИТМ ВЫБОРА ДЕТСКОЙ ОБУВИ.....	296
Махнонос Д.В., Украинский М.С.	
ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРОННОЙ ТОРГОВЛИ.....	302

Насонов М.Г.	
АНАЛИЗ РЕГИОНАЛЬНОГО РЫНКА ШОКОЛАДА И ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	310
Симакова А.Ю.	
КАК ВЫБРАТЬ ОДЕЖДУ ДЛЯ СОБАК: ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.....	315
Трапезникова Ж.А.	
ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ВЫБОРА ШАМПУНЕЙ ДЛЯ ОКРАШЕННЫХ ВОЛОС....	318
Хижняк Н.Л.	
АНАЛИЗ СТРУКТУРЫ АССОРТИМЕНТА КОСМЕТИЧЕСКИХ КРЕМОВ ДЛЯ ЛИЦА В МАГАЗИНЕ «РЕАЛ ДЛЯ ВАС».....	324
Черенкова Н.И.	
ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ КАК ЭЛЕМЕНТ ДОСТОВЕРНОСТИ БУХГАЛТЕРСКОЙ ОТЧЕТНОСТИ....	330
Шестак Е.В., Новикова Е.В.	
АУТСОРСИНГ БУХГАЛТЕРСКИХ УСЛУГ: ПРЕИМУЩЕСТВА И НЕДОСТАТКИ.....	335
<i>Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей отраслях</i>	
Бородина Е.В., Слесарев Р.Г.	
СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ.....	338
Бранспиз Е.В., Говорунов Д.А.	
ВОДОПОДГОТОВКА И АВТОМАТИЗАЦИЯ ЛИКЁРОВОДОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА.....	341
Бранспиз Е.В., Морозова А.С.	
ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ КУТТЕРОВАНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ КУТТЕРНЫХ НОЖЕЙ РАЗНОЙ ФОРМЫ НА КАЧЕСТВО ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ.....	349
Бранспиз Е.В., Подкуйко А.Г.	
О ПАСТЕРИЗАЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ ЖИДКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ РОТОРНЫХ НАГРЕВАТЕЛЕЙ.....	360

Востроиллов А.В., Артемов Е.С., Курчаева Е.Е., Звягин А.Н., Звягин Р.Н.	
ПОВЫШЕНИЕ МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ КРОЛИКОВ НА ФОНЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТРАВЯНОЙ МУКИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ МАССЫ ТОПИНАМБУРА И ПРОБИОТИЧЕСКИ – СОРБИЦИОННОГО ПРЕПАРАТА ФУНГСТИСТАТ ГПК.....	363
Домниченко А.И.	
ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	371
Дуктов А.П., Ткачук П.Ю.	
ПОВЫШЕНИЕ ПРОДУКТИВНОСТИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И КАЧЕСТВА ПОЛУЧАЕМОЙ ТОВАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ В РАЦИОН БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ «ХИТОЗАН».....	375
Звягин Р.Н., Курчаева Е.Е., Артемов Е.С., Звягин А.Н.	
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОБИОТИЧЕСКОГО ПРЕПАРАТА В СОСТАВЕ ПОЛНОРАЦИОННЫХ ГРАНУЛИРОВАННЫХ КОМБИКОРМОВ ДЛЯ МОЛОДНЯКА КРОЛИКОВ.....	385
Кондратьева Н.А., Глотова И.А.	
НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ РЕТРО-ПРОДУКТОВ: СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ЭКСПРЕСС-АНАЛИЗУ СОСТАВА ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК.....	392
Курчаева Е.Е., Востроиллов А.В., Баженова Е.В., Дерканосова А.А., Попова Я.А.	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГИИ МЯГКИХ СЫРОВ.....	399
Лазебник К.О.	
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСА ИНДЕЙКИ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	407

Лысевская М.Г. ОСОБЕННОСТИ ИННОВАЦИОННОГО ПРОЦЕССА В КАРТОФЕЛЕПРОДУКТОВОМ ПОДКОМПЛЕКСЕ БЕЛАРУСИ.....	409
Максимов И.В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОПИНАМБУРА В ТЕХНОЛОГИИ СТРУКТУРИРОВАННЫХ ЖЕЛЕЙНЫХ МАСС ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	415
Пашкевич Т.А., Алехина А.В. АНАЛИЗ ПРИМЕНЕНИЯ В КОМПАНИИ МЕЖДУНАРОДНОГО СТАНДАРТА ВРС ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	418
Попова Н.А., Медведкова И.И. ФАКТОРЫ, ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВЛИЯНИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ В ИННОВАЦИОННЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ.....	423
Попова Я.А. ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНОГО ПАШТЕТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	431
Садомов Н.А., Шамсуддин Л.А. ВЛИЯНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ ПОДКИСЛИТЕЛЯ НА КАЧЕСТВО ТОВАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СВИНЕЙ....	434
Тихонов Г.С., Глотова И.А., Шахов С.В. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА ВКУСОВЫХ РЕШЕНИЙ ДЛЯ СУХИХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ.....	440
Ткаченко М.Е. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ВЫБОРА И ПОДАЧИ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ.....	443
Торопова А.А., Калько К.С. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА (КРЕМ-МЕД).....	451

Украинцева Ю.С., Шалевская В.Н. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКОГО СЫРА ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ.....	455
Черкасова А.В., Куцова А.Е., Панова Е.Н. РАЗРАБОТКА МЕТОДИКИ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ЖИРОВОЙ ФАЗЫ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ДСК АНАЛИЗА.....	461
Шапкарина А.И., Князева А.И. КАЧЕСТВО ПИЩИ – ВАЖНЫЙ ПРИОРИТЕТ.....	467
Шапкарина А.И., Пустовалов Д.А. ПОИСК БАЛАНСА МЕЖДУ СЫРЬЕМ, ОБОРУДОВАНИЕМ И КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.....	472

изделия «Макарон», который существует в сочетании с клубникой, вишней или другими фруктовыми джемами; при использовании вкусоароматических добавок «Клубника» и «Зефир», в равном соотношении, можно получить вкус «Клубничный маршмэлоу», а при использовании сразу нескольких фруктовых вкусоароматических добавок (ВАД) можно получить вкусы «Малибу» и «Тутти-Фрутти».

Помимо расширения ассортимента вкусовых решений, за счет таких приемов в условиях ограниченного перечня ВАД, можно не только увеличить разновидности выпускаемой продукции, но еще и более рационально использовать запасы сырья на производстве, повысить оригинальность и узнаваемость торговой марки данной группы товаров в конкурентной среде.

УДК 642.727.8 : 663.241

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ВЫБОРА И ПОДАЧИ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

*Ткаченко Михаил Евгеньевич,
старший преподаватель,
кафедра технологий производства и
профессионального образования
ГОУ ВПО ЛНР «Луганский государственный
педагогический университет»,
г. Луганск, Луганская Народная Республика*

Для крепких напитков характерны высокая концентрация спирта, приятный запах и аромат, из-за чего они нашли широкое применение, как средство для возбуждения аппетита. Эти качества усиливают добавки,

которые кладутся при их приготовлении, такие как сахар, экстракты различных ароматных и лекарственных растений, фруктовые сиропы, шипучие эссенции, пищевые красители.

В зависимости от способа приготовления, содержания спирта и сахара, характера добавок, крепкие алкогольные напитки делятся на три основные группы:

I. крепкие алкогольные напитки.

К ним относятся фруктовые ракии. Такие как виноградная, сливовая, абрикосовая.

II. Горькие крепкие алкогольные напитки.

К этой группе относятся все напитки, полученные из разбавленного спирта с добавкой 1,5% сахара, эссенций и экстрактов трав, такие как ром, коньяк, водка, джин.

III. Сладкие крепкие алкогольные напитки.

Это настойки, наливки, ликеры. Напитки этой группы подразделяются на:

а) Подслащенные ракии с содержанием алкоголя 20-30 и сахара 15-20%, аромат и цвет напоминают фрукты, из которых они приготовлены. К ним относятся мятная, Вишневая, Малиновая и лимонная настойки;

б) ликеры – содержание сахара до 50%, известны натуральные ликеры: малиновый, шерра-бренди, шоколадный; искусственные ликеры: бенедиктин, шартрез.

Винно-водочные изделия на разлив подают в графинах (если заказано несколько порций напитка) или в соответствующих рюмках, бокалах, стаканах (если заказана одна порция). Бутылку с напитком демонстрируют слева от гостя. Напитки наливают правой рукой, подойдя к посетителю справа. Если подойти справа невозможно, официант подходит к посетителю слева и наливает напиток левой рукой. Нельзя наливать напитки через стол или брать в руку рюмку (бокал, фужер) гостя и наливать в него у стола или на подсобном столе.

При этом он не должен касаться бутылкой бокала или рюмки посетителя, а закончив наливать, следует горлышко бутылки слегка приподнять и, держа над рюмкой, повернуть ее по часовой стрелке, чтобы капля напитка не упала на скатерть. После этого, протерев горлышко бутылки ручником или салфеткой, ставит бутылку на стол перед посетителем.

Подача водки. Водку пьют в качестве аперитива перед едой в ограниченном количестве. Подают ее в отполированных рюмках 50 мл при температуре от 5 градусов (в летний сезон) до 12 градусов (в зимний сезон). Подается на подносе накрытом полотняной салфеткой. При получении рюмки с напитком официант должен проверить прозрачность, чистоту и выход напитка. Подносы несут на левой руке на высоте плеча. При подаче бокал берут за ножку и ставят с правой стороны посетителя с ножом, если он есть, или на 27 см от края стола напротив правого плеча посетителя.

В официальных случаях или тогда, когда группа посетителей заказывает один и тот же вид напитка, он подается в бутылке.

Стол посетителей сервируют рюмками 50 мл. Бутылку с напитком официант получает в буфете. К посетителю он несет ее в левой руке. Держа за дно ручником, сложенным вдвое. Он подходит к посетителю с правой стороны и, слегка наклонив корпус, показывает посетителю бутылку, чтобы тот видел, что заказ выполнен точно. После того как посетитель одобрит напиток, официант открывает бутылку, протирает горлышко. Затем он снова подходит с правой стороны посетителя, держа бутылку так, чтобы указательный палец был направлен к ее горлышку и наполняет рюмку посетителя на $\frac{3}{4}$ объема (недоливая до края 2 см.). Ручником, который находится в левой руке, промокает горлышко, оставив бутылку в

сторону, чтобы не капнуть на скатерть, и переходит к другим посетителям. Закончив обслуживание последнего посетителя, официант ставит бутылку с оставшимся в ней напитком на стол справа от первого посетителя.

Вместо того, чтобы каждый раз обтирать полотенцем бутылку после того, как официант нальет каждому из гостей, он может заранее обернуть салфеткой горлышко, оставив открытой этикетку.

В качестве закуски к водке рекомендуют разные виды салатов из свежих, маринованных и соленых овощей, картофель с майонезом, холодную закуску – ассорти, сельдь с луком. яйца фаршированные и другие холодные закуски.

Подача коньяка. Коньяк подают в коньячных рюмках (снифтер) 25-250 мл. Но наливать коньяк всегда нужно лишь до самой широкой части снифтера. Чаша бокала имеет шаровидную форму, сужается кверху. Ножка короткая. Собственно, снифтер считается классическим коньячным бокалом. Называется он так потому, что коньяк принято нюхать - суженная верхняя часть бокала этому способствует. Плюс шаровидная форма-такой бокал удобно держать рукой непосредственно за чашу и согревать коньяк. Во Франции вам, скорее всего, подадут коньяк именно в снифтере.

Нельзя смешивать разные виды коньяка, а тем более – коньяк с другими спиртными напитками. Коньяк пьют не во время застолья, а после, как диджестив. Коньяк можно не закусывать, но по этикету допускают сочетание коньяка с шоколадом, кофе или сигарой. Также можно подать к коньяку творог, зеленое яблоко, орехи или десерт. Многие предпочитают закусывать коньяк лимоном, но кислый лимон перебьет изысканный вкус и запах коньяка.

Подача джина. Джин подают в рюмках 100 мл, охлажденным до температуры 1-3 градусов, компонентом

его является лед. Лед подают в вазочке на подставной тарелке, накрытой салфеткой, перекладывают маленькой ложечкой. Рюмку с напитком ставят с правой стороны посетителя, вазочку со льдом – справа от нее, можно подать бутылочку с газировкой и бокал к ней.

Подача виски. Виски подают в старомодных стаканах (олд фэшн) объемом 200 мл. Наиболее благоприятная температура подачи 10-12 градусов. При сильном охлаждении напиток губит свой букет. Отдельно подают бутылку с газировкой, фужер для воды и вазочку со льдом. Стакан с виски ставят на подставную тарелку с салфеткой и ложечкой справа от фужера для воды, а за ним бутылку с водой. С права от фужера ставят вазочку со льдом. Настоящие любители виски пьют его, как коньяк, при комнатной температуре. К виски подают различные соленые орехи: миндаль, арахис, лесные и грецкие.

Подача Рома. Этот напиток подается так, как и коньяк. К нему подают различные виды пирожных и т.д.

Подача вин

Винный сервис состоит из проверки бутылки вина на качество, доведение его до нужной температуры, демонстрации бутылки вина заказчику, открытие ее подачи пробного глотка вина посетителю (если возникает необходимость, сомелье имеет право дегустировать напиток), разливание вина в бокалы гостей и заказчика.

При оценке потребительских свойств вина по внешнему виду бутылки обращают внимание на:

- пробку, чтобы не выпирала или проваливалась;
- нарушение стандартного уровня вина в бутылке;
- наличие осадка в тех бутылках, где его не должно быть;
- прозрачность вина;
- наличие следов протечки вина в верхней части бутылки (обычно на акцизной марке или кольеретке);

- присутствие неисчерпаемых воздушных пузырьков на поверхности вина.

При обнаружении бутылок с такими признаками необходимо принять меры для возврата их поставщику.

Температура подачи вина сильно влияет на оценку вкуса и аромата напитка. Для каждого вина существует идеальная температура его употребления, при которой оно максимально раскрывает свои вкусоароматические качества.

Красное вино плотнее и менее летучие, чем белое, поэтому многие красных вин должны быть согреты до комнатной температуры, чтобы аромат вина раскрылся в полном объеме. Холод несколько смягчает кислотность, поэтому кислые вина необходимо подавать более охлажденными. Холод также необходим для очень сладких вин, он как бы уравнивает их пряную сочность. Хотя в холодном виде сладкие вина пахнут не так сильно, как в теплом. Сладкие вина следует подавать охлажденными, соблюдая правила: чем больше сахара, тем ниже температура сервировки.

Из этих правил существуют многочисленные исключения, но общепринятые рекомендации по подаче вин таковы:

- коллекционные выдержанные красные сухие вина подаются при температуре 18 ° C;

- коллекционные выдержанные портвейны подаются при температуре 17 ° C;

- красные сухие столовые вина подаются при температуре 16 ° C;

- красные полусладкие столовые вина подаются при температуре 15 ° C;

- крепленые и десертные вина подаются при температуре 14 ° C;

- молодые вина белые, розовые и красные подаются при температуре 13°C;
- легкие красные и белые полусладкие вина подаются при температуре 12°C;
- сухой херес и полусухие белые вина подаются при температуре 11 °C;
- розовые и белые сухие столовые вина подаются при температуре 10 ° C;
- коллекционные белые сухие столовые вина подаются при температуре 9°C;
- шампанское сухое, сладкое и полусладкое подается при температуре 8°C;
- игристые вина подаются при температуре 7°C;
- Шампанское брют подается при температуре 6°C.

В дальнейшем подача вина зависит от его вида. В винном сервисе различают подачу белых и розовых, красных, красных с осадком и игристых вин.

Необходимо правильно подать вино гостю: кладем бутылку на ручник на левую руку до локтя, а правой придерживает ее шейку. Показываем этикетку и контр этикетку вина, при этом он находится слева от гостя. Первым делом следует снять акцизную марку и надрезать верхнюю часть термоусадочного колпачка. Целесообразнее подрезать его по средней части имеющегося на горлышке бутылки кольцеобразного прилива. После этого горлышко протирают и в пробку ввинчивают штопор. Наиболее популярной моделью штопора является "нож сомелье". Внешне он напоминает перочинный ножик и состоит из спирали, лезвия для подрезки капсулы и рычага, что облегчает извлечение пробки. Количество витков в штопоре не должно быть больше семи, иначе сложно опираться рычагом на горлышко бутылки. Искусство открывания заключается в

умении полностью пройти пробку, но не до конца, иначе в напиток попадут крошки.

После того как пробку вынули, горлышко бутылки протирают салфеткой, чтобы частицы пробки не попали в вино. Пробку кладут на небольшую тарелочку и подают гостю вместе с вином. По ее внешнему виду можно судить о качестве вина. Например, если следы красного вина достигают верхнего края пробки, то это свидетельствует о том, что она разошлась и протекает. Следы плесени на ней также свидетельствуют о недоброкачественности вина.

Открытое вино предлагают одному посетителю, налив ему пробный глоток. Пробуя, он оценивает соответствие вина марке и его доброкачественность. Если вино понравилось, его разливают другим гостям, сидящим за столом, причем в первую очередь дамам, а тому, кто заказал, - последнем.

Техника работы при розливе вина: нижняя часть бутылки обертывается салфеткой, при этом этикетка должна оставаться открытой. Чтобы налить вино, официант подходит к гостю с правой стороны и правой рукой наполняет бокал на треть, после этого поднимает горлышко бутылки и вращает ее вокруг оси вправо, чтобы капли не упали на скатерть. Наполнив бокал, следует промокнуть горлышко бутылки, коснувшись ею ручника, который должен быть в левой руке. Не следует касаться бутылкой бокала, горлышко держат в отдалении несколько сантиметров от его края. Наливают вино ровной струйкой.

Остается лишь добавить, что правильная подача блюд и напитков является главным условием успеха любого торжества или праздника. Однако на любом мероприятии «с участием» алкогольных напитков всем присутствующим стоит проявлять бдительность и не поддаваться искушению выпить лишнего, ведь что бы ни говорили об уникальных свойствах спиртного,

алкогольные напитки в большом количестве могут нанести непоправимый вред здоровью.

Список литературы

1. Выговтов А.А. Товароведная характеристика и экспертиза качества алкоголя / А.А. Выговтов, И.А. Басати. – СПб.: Гиорд, 2005. – 160 с.
2. Пехтерева Н.Т. Экспертиза алкогольных напитков : учебное пособие для вузов / Н.Т. Пехтерева. – Белгород: Кооперативное образование, 2000. – 127 с.

УДК 664.864

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА (КРЕМ-МЕД)**

*Торопова Анастасия Александровна,
студент 2 курса специальности 38.02.05 «Товароведение
и экспертиза качества потребительских товаров»,
Калько Кристина Александровна,
преподаватель профессионального цикла
товароведения и экспертизы качества
потребительских товаров
ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный
колледж экономики и торговли»,
г. Луганск, Луганская Народная Республика*

За последние годы на рынке Луганской Народной Республики появилось много новинок продуктов пчеловодства: крем-мед, медовый мусс и т.п. Эта продукция производится не пчелами, а человеком с помощью особой технологии, основанной на тщательном взбивании натурального меда и придании ему кремообразной консистенции (взбитый мед).