

**Донецкий национальный технический университет**  
**Факультет инженерной механики и машиностроения**



**Материалы Межвузовской научно-практической конференции  
молодых ученых, аспирантов  
и студентов по направлению**

**«Проблемы развития и внедрения систем управления,  
стандартизации, сертификации, метрологии в регионах  
Донбасса и России»**

**Донецк – 2016**

## **УДК 621.81**

Материалы Межвузовской научно-практической конференции молодых ученых, аспирантов и студентов по направлению «Проблемы развития и внедрения систем управления, стандартизации, сертификации, метрологии в регионах Донбасса и России. - Донецк: ДонНТУ, 2016. - 81 с.

В материалах конференции отражены вопросы развития и внедрения современных систем управления, стандартизации, сертификации, метрологии в целях повышения эффективности деятельности предприятий различных сфер деятельности. Современное состояние управления на предприятиях региона требует использования различных технологий и инструментов менеджмента, что позволит повысить их конкурентоспособность и возможность

### **РЕДКОЛЕГИЯ:**

Отв. редактор – доц. каф. УК Годына Н.Ф.

### **ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ:**

Моцак Т.А., Годына Н.Ф. (ответственный секретарь),  
Члены оргкомитета: Чайка Л.В., Малыгина В.Д., Трошина Е.А.,  
Катрич В.Н., Васильева И.И.

### **Адрес редакционной коллегии:**

83000, г. Донецк, ул. Артема, 58,  
ДонНТУ, кафедра «Управление  
качеством», тел. (062) 301-08-92

Сборник составлен из авторских электронных версий статей

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>Стр.</b>
<b>ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОФЕ РАСТВОРИМОГО СУБЛИМИРОВАННОГО, РЕАЛИЗУЕМОГО НА РЕГИОНАЛЬНОМ РЫНКЕ</b> <i>Кузнецова Т. В., Попова Я.А. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>5</b>
<b>ТОВАРОВЕДНЫЕ АСПЕКТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА ЗУБНЫХ ПАСТ, КОТОРЫЕ РЕАЛИЗУЮТСЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ Г. ЛУГАНСКА</b> <i>Кревсун Д.В. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>8</b>
<b>КАЧЕСТВО ПОВАРЕННОЙ СОЛИ</b> <i>Михайлова Н.Г. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>10</b>
<b>АНАЛИЗ РЫНКА СЫРОВ С ПЛЕСЕНЬЮ В ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКЕ</b> <i>Агафонова Е.В., Украинцева Ю.С. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>12</b>
<b>ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СУХИХ БЕЛЫХ ОРДИНАРНЫХ ВИН</b> <i>Васюк Ю.О., Украинцева Ю.С. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>14</b>
<b>ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА РЕГИОНАЛЬНОМ РЫНКЕ</b> <i>Мелявина А.А. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>17</b>
<b>ИССЛЕДОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИК КАЧЕСТВА ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН</b> <i>Тищенко Я.А., Домниченко Р.Г. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>19</b>
<b>ФОРМИРОВАНИЕ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ШЕРСТЯНЫХ ТКАНЕЙ</b> <i>Щербакова О.В., Щербинина И.А. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>22</b>
<b>ОСНОВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА УТЮГОВ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ</b> <i>Щербинина И.А., Рустамова С.Э. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>25</b>
<b>КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА НОВЫХ ВАРЁНЫХ КОЛБАС ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</b> <i>Молоканова Л.В. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>30</b>
<b>НОВЫЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ИХ КАЧЕСТВО</b> <i>Молоканова Л.В., Серебрянская И.С. (ЛНУ им. Т.Г. Шевченко, г. Луганск)</i>	<b>34</b>
<b>АНАЛИЗ СОСТОЯНИЯ СТАНДАРТИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА КОФЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</b> <i>Лайдёнова А., Полякова А.В. (ДонНУЭТ, г. Донецк)</i>	<b>37</b>
<b>РИСКИ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕГИОНА</b> <i>Погосян К.А., Антошина К.А. (ДонНУЭТ, г. Донецк)</i>	<b>39</b>

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОФЕ РАСТВОРИМОГО СУБЛИМИРОВАННОГО, РЕАЛИЗУЕМОГО НА РЕГИОНАЛЬНОМ РЫНКЕ

*Кузнецова Т. В., Попова Я.А. (ГОУ ВПО ЛНР «ЛНУ им. Т.Г. Шевченко», г. Луганск)*

Сублимированный кофе – это растворимый кофе, полученный с применением новейшей технологии производства растворимого кофе – «сублимационная сушка». В настоящее время, этот продукт занимает значительное место в потребительской корзине, поэтому исследование его качества является актуальным.

Объектом нашего исследования стал кофе натуральный растворимый сублимированный, реализуемый на региональном рынке следующих ТМ (рис. 1): «Черная карта Gold» (ООО «Штраус», Россия); «Milagro Gold» (DEK GMBH, Германия); «Жокей Триумф» (ООО «НЕП», Россия); «Jacobs Monarch» («Крафт Фудз Германия ГмбХ», Германия); «Ambassador Blue label» («Seda Solubles SL», Испания); «Nescafe Gold» («Нестле Франция С.А.», Франция).



«Черная Карта Gold»



«Milagro Gold»



«Жокей триумф»



«Jacobs Monarch»



«Ambassador Blue label»



«Nescafe Gold»

Рисунок 1 – Отобранные образцы кофе растворимого сублимированного

Первым этапом нашего исследования стала проверка состояния упаковки и маркировки. Качество упаковки и маркировки определяли визуально осмотром всех упаковочных отобранных единиц. По результатам исследования, упаковка всех образцов кофе соответствовала требованиям нормативно – технической документации. По маркировке были сделаны следующие замечания: у кофе «Черная карта» не обозначено содержание углеводов, на этикетке кофе «Ambassador Blue label» пищевая ценность не указана вообще, а энергетическая указана на 1 г.

Производители кофе «Milagro Gold» также не указали пищевую ценность, а энергетическую обозначили из расчета на 1 чашку, т.е. 2 г кофе. А пищевая и энергетическая ценность должна быть обозначена из расчета на 100 г. У некоторых образцов не указана страна происхождения и сорт кофе.

Вторым этапом мы провели исследования органолептических показателей качества отобранных образцов кофе. Результаты исследования представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты оценки органолептических показателей качества отобранных образцов кофе

Показатели ТМ	Внешний вид	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка
1.«Черная Карта Gold»	отлично (характерный для растворимого кофе)	отлично (светло – коричневый, однородный)	хорошо (тонкий, слабовыраженный)	отлично (приятный, сбалансированный)	отлично
2. «Milagro Gold»	отлично (характерный для растворимого кофе)	отлично (коричневый, однородный)	отлично (тонкий, ярковыраженный)	хорошо (сбалансированный, с горчинкой)	отлично
3.«Жокей триумф»	отлично (характерный для растворимого кофе)	хорошо (темно - коричневый, однородный)	хорошо (сильный аромат в сухом виде, в готовом напитке запах практически отсутствует)	удовлетворительно (неприятный, пережаренный)	хорошо
4.«Jacobs Monarch»	отлично (характерный для растворимого кофе)	отлично (светло – коричневый, однородный)	отлично (тонкий, ярковыраженный)	отлично (приятный, сбалансированный, с кислинкой)	отлично
5.«Ambassador Blue label»	отлично (характерный для растворимого кофе)	хорошо (темно – коричневый, однородный)	удовлетворительно (практически отсутствует)	удовлетворительно (горький, пережаренный)	хорошо
6.«Nescafe Gold»	отлично (характерный для растворимого кофе)	хорошо (темно – коричневый, однородный)	хорошо (тонкий, слабовыраженный)	хорошо (крепкий, с горчинкой)	хорошо

Из таблицы видно, что по результатам органолептической оценки качества исследуемых образцов кофе оценку «отлично» по всем показателям получил образец ТМ «Jacobs Monarch». Образец ТМ «Черная Карта Gold» имел тонкий, слабовыраженный аромат, образец «Milagro Gold» - сбалансированный, с горчинкой вкус, за что и получили оценку «хорошо». Остальные образцы имели замечания по цвету, аромату и вкусу.

Далее нами были проведены исследования образцов кофе по физико– химическим показателям. Результаты исследования приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты оценки физико-химических показателей качества отобранных образцов кофе

Показатели ТМ	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля кофеина, в %	Полная растворимость, мин.		Посторонние примеси	Общий вывод
			в горячей воде (96– 98 °С)	в холодной воде (18 – 20 °С)		
1.«Черная Карта Gold»	5,3	4,54	0,4	2,5	отсутствуют	в норме
2. «Milagro Gold»	5,3	4,71	0,5	3,0	отсутствуют	в норме
3.«Жокей триумф»	6,1	3,75	0,5	2,7	отсутствуют	в норме
4.«Jacobs Monarch»	5,7	3,5	0,3	2,5	отсутствуют	в норме
5.«Ambassador Blue label»	5,4	2,8	0,5	3,0	отсутствуют	в норме
6.«Nescafe Gold»	5,2	3,56	0,4	2,9	отсутствуют	в норме

Из физико-химических показателей мы оценивали массовую долю влажности (не более 7 %), массовую долю кофеина (не менее 2,3 %), полную растворимость продукта в горячей и холодной воде (0,5 мин. и 3,0 мин. соответственно), а также наличие посторонних примесей (не допускается). Как видно из таблицы, все исследуемые образцы отвечали требованиям нормативно-технической документации.

**Список литературы:** 1. ДСТУ 4394:2005 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия. – У.: Госпотребстандарт, 2005 . – 26 с. 2. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. для вузов / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова.- СПб: Питер.-2005.- 416 с.