

**НАУКОВИЙ ВІСНИК**  
Полтавського університету  
споживчої кооперації України

Вересень 2008 р., № 1 (28)

**СЕРІЯ «ТЕХНІЧНІ НАУКИ»**

«Науковий вісник ПУСКУ» видається з березня 2000 р.  
Свідцтво про державну реєстрацію  
серії «Технічні науки» КВ 5554 комітетом інформаційної  
політики, телебачення і радіомовлення України.

**Головний редактор – О. О. Нестуля,**  
доктор історичних наук, професор, ректор Полтавського  
університету споживчої кооперації України.

**Заступники головного редактора:**

**М. Є. Рогоза,** доктор економічних наук, професор;  
**О. В. Карпенко,** кандидат економічних наук, професор.  
**Відповідальний секретар – Л. М. Шимановська-Діанич,**  
кандидат технічних наук, доцент.

**Редакційна колегія серії «Технічні науки»:**

**Г. М. Кожушко,** доктор технічних наук, професор  
(відповідальний редактор серії «Технічні науки»);  
**В. Т. Жук,** доктор технічних наук, професор;  
**С. І. Роговий,** доктор технічних наук, професор;  
**О. О. Ємець,** доктор фізико-математичних наук;  
**А. Г. Данилкович,** доктор технічних наук, професор;  
**О. Ф. Манжос,** доктор біологічних наук, професор;  
**Б. Д. Семак,** доктор технічних наук, професор ЛКА;  
**Г. В. Дейниченко,** доктор технічних наук, професор ХДУХТ;  
**О. І. Черевко,** доктор технічних наук, професор ХДУХТ;  
**М. І. Пересічний,** доктор технічних наук, професор КНТЕУ;  
**В. Я. Плахотін,** кандидат біологічних наук, професор;  
**Н. В. Омельченко,** кандидат технічних наук, доцент;  
**В. А. Жук,** кандидат технічних наук, доцент;  
**Г. П. Хомич,** кандидат технічних наук, доцент;  
**В. О. Скрипник,** кандидат технічних наук, доцент;  
**З. М. Гайворонська,** кандидат технічних наук, доцент;  
**О. Д. Івашенко,** кандидат хімічних наук, доцент.

© Назва, концепція, зміст і дизайн «Наукового вісника  
ПУСКУ» є інтелектуальною власністю Полтавського  
університету споживчої кооперації України і охороняються  
Законом «Про авторські та суміжні права».

Матеріали друкуються мовою оригіналу  
При передрукуванні посилання на «Науковий вісник  
ПУСКУ» обов'язкове.

**Випусковий редактор** М. П. Гречук.

**Літредактор** Л. Г. Карасевич. **Верстка** О. С. Корніліч.

**Дизайн обкладинки** Є. А. Деркач.

Номер затверджено на засіданні вченої ради Полтавського  
університету споживчої кооперації України.

**Адреса редакції журналу:**

36014, м. Полтава, вул. Ковалів, 3, каб. 438. Тел. (0532) 563703,  
факс: (0532) 500222, email: no@pci.poltava.ua  
Здано до набору 23.03.2006 р. Підписано до друку 23.09.2006 р.  
Формат 64×801/8. Ум. друк арк. – 18,6. Наклад: 300 екз. Зам. № 56.

Видано редакційно-видавничим відділом ПУСКУ.  
36014, м. Полтава, вул. Ковалів, 3, каб. 115, тел. 8 (0532) 502481.

За точність цифр, географічних назв, власних імен, бібліографії,  
цитат та іншої інформації відповідає автор. Редакція не завжди  
поділяє погляди авторів.

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ  
КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

м. Полтава

# Науковий Вісник

## ЗМІСТ

**Вимоги до авторських рукописів** ..... 7

### I. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ

**Кожушко Г. М., Басова Ю. О.**

Аналіз переваг і недоліків  
світлодіодних джерел світла ..... 8

**Галик І. С., Семак Б. Д.**

Способи вдосконалення товарної  
інформації на ринку текстилю ..... 15

**Семак Б. Б., Семак З. М.**

Порівняльна характеристика  
стійкості забарвлень до мокрих  
обробок на пофарбованих  
екстрактами кори дуба та  
кори крушини вовняних тканинах ..... 21

**Ткаченко В. І., Шурдук І. В.,**

**Россохань В. Л.**

Споживчі характеристики  
освітлювальних приладів ..... 26

**Піріков О. В., Лойко Д. П.**

Дослідження модифікації  
епоксидних полімерів  
блок-сополімерами  
олігобутадієну та акрилонітрилу ..... 33

**Пушкар Г. О., Семак Б. Д.**

Килимові вироби машинного  
виробництва, їх місце і  
роль в оздобленні інтер'єру ..... 38

**Єрмолаєв О. М., Шурдук А. І.**

Вплив зв'язаних станів електронів  
у полі двох домішкових атомів у  
двовимірних електронних системах  
на властивості нових  
композиційних матеріалів ..... 41

|   |    |   |     |
|---|----|---|-----|
| <b>Семенов А. О., Трощак М. М.</b><br>Дугові ртутні лампи високого тиску з пальників різних виробників на ринку України .....                             | 44 | <b>Тюрікова І. С., Рибак Г. М., Плахотін В. Я.</b><br>Дослідження екстрактів з плодів волоського горіху Сумського та Полтавського регіонів .....                | 91  |
| <b>Калашник О. В., Мороз С. Е.</b><br>Дослідження показників якості паперових серветок для сервірування столу різних виробників.....                      | 47 | <b>Роговий С. І., Лисюк Г. М., Шидакова-Каменюка О. Г., Фоміна І. М.</b><br>Спосіб визначення міцності печива .....   | 95  |
| <b>Данилкович А. Г.</b><br>Розробка технології безхромового формування лимарно-сідельної шкіри.....   | 52 | <b>Рогова А. Л., Іванова О. В., Панасова Т. Г., Медведь Л. М.</b><br>Підвищення харчової цінності пісочного напівфабрикату за рахунок кедрового борошна.....    | 99  |
| <b>II. ТОВАРОЗНАВСТВО<br/>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>  |    |   |     |
| <b>Колтунов В. А., Тягунова Н. М., Бєлінська Є. В.</b><br>Конкурентоспроможність господарсько-ботанічних сортів редису різних груп стиглості .....        | 55 | <b>Бурбак А. М., Олійник Л. Б., Ткач Н. І., Васюк О. М.</b><br>Розробка нового асортименту великошматкових напівфабрикатів зі свинини.....                      | 103 |
| <b>Назаренко Л. О.</b><br>Оцінювання рівня якості та конкурентоспроможності сирокочених ковбас, що виготовляються вітчизняними підприємствами .....       | 61 | <b>Чоні І. В., Коваленко Н. П.</b><br>Розробка нової емульсійної продукції на основі рослинної сировини .....   | 108 |
| <b>Назаренко Л. О., Назаренко В. О.</b><br>Визначення якості та конкурентоспроможності сичугових сирів на ринку України .....                             | 65 | <b>Дібрівська Н. В., Костич О. О.</b><br>Розробка нових видів желе з використанням функціональних пастоподібних напівфабрикатів добавок із дикорослих ягід..... | 111 |
| <b>Бургу Ю. Г.</b><br>Товарознавча характеристика м'ясної продукції вівчарства.....   | 71 | <b>Олійник Н. В., Киричко Б. П., Свириденко Н. О.</b><br>Розробка технології м'ясних січених виробів з використанням кісткової пасти.....                       | 115 |
| <b>Колтунов В. А., Вовк М. В.</b><br>Наукові основи формування товарної якості плодів гарбузів.....   | 74 | <b>Хомич Г. П., Юрчішина Л. М.</b><br>Використання відходів журавлини у виробництві харчових продуктів.....   | 119 |
| <b>III. ТЕХНОЛОГІЯ<br/>ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ</b>   |    |   |     |
| <b>Хомич Г. П., Рибак Г. М., Ткач Н. І.</b><br>Плоди дикорослих культур – джерело біологічно активних речовин у виробництві консервованих продуктів ..... | 78 | <b>Карбівнича Т. В., Одарченко А. М.</b><br>Вивчення хімічного складу нової борщової заправки .....   | 122 |
| <b>Рибіцька Г. С., Оберемок В. М., Холодний Л. П.</b><br>Вплив електрофізичних методів обробки на якість ковбасних виробів.....                           | 82 | <b>Зинченко А. В., Одарченко Д. Н., Одарченко А. Н., Євтушенко А. В.</b><br>Фазові переходи і стеклование в фруктових начинках .....                            | 124 |
| <b>Козак В. М., Бородай А. Б.</b><br>Якість і збереженість цукрового печива з вторинними продуктами харчової промисловості.....                           | 88 | <b>Кожушко Г. М., Ткаченко В. І., Гусаченко Л. В.</b><br>Технологія та установки фінішного знезараження питної води ультрафіолетовим випромінюванням.....       | 128 |
|   |    | <b>Анотації.....</b>  | 134 |

## СОДЕРЖАНИЕ

Требования к авторским рукописям ..... 7

### I. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТОВАРОВ

**Кожушко Г. М., Басова Ю. А.**  
Анализ преимуществ и недостатков  
светодиодных источников света ..... 8

**Галык И. С., Семак Б. Д.**  
Пути усовершенствования товарной  
информации на рынке текстиля ..... 15

**Семак Б. Б., Семак З. Н.**  
Сравнительная характеристика  
стойкости окраски к мокрым  
обработкам на окрашенных  
экстрактами коры дуба и коры  
крушины шерстяных тканях ..... 21

**Ткаченко В. И., Шурдук И. В.,  
Россохань В. Л.**  
Потребительские характеристики  
осветительных приборов ..... 26

**Пыриков А. В., Лойко Д. П.**  
Исследование модификации  
эпоксидных полимеров  
блок-сополимерами олигобутадиена и  
акрилонитрила ..... 33

**Пушкарь Г. А., Семак Б. Д.**  
Ковровые изделия машинного  
производства, их место и роль  
в оформлении интерьера ..... 38

**Ермолаев А. М., Шурдук А. И.**  
Влияние связанных состояний электронов в  
поле двух примесных атомов в двумерных  
электронных системах на свойства новых  
композиционных материалов ..... 41

**Семенов А. О., Троцак М. М.**  
Дуговые ртутные лампы высокого  
давления из горелок разных  
производителей на рынке Украины ..... 44

**Калашник Е. В., Мороз С. Э.**  
Исследование показателей качества  
бумажных салфеток для сервировки  
стола разных производителей ..... 47

**Данилкович А. Г.**  
Разработка технологии  
бесхромовой выделки  
шорно-седельной кожи ..... 52

### II. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**Колтунов В. А., Тягунова Н. М.,  
Белинская Е. В.**  
Конкурентоспособность  
хозяйственно-ботанических сортов  
редиса разных групп спелости ..... 55

**Назаренко Л. А.**  
Оценивание уровня качества и  
конкурентоспособности  
сырокопченых колбас, изготовленных  
отечественными предприятиями ..... 61

**Назаренко Л. А., Назаренко В. А.**  
Определение качества и  
конкурентоспособности  
сычужных сыров на рынке Украины ..... 65

**Бургу Ю. Г.**  
Товароведная характеристика  
мясной продукции овцеводства ..... 71

**Колтунов В. А., Вовк М. В.**  
Научные основы формирования  
товарного качества плодов тыквы ..... 74

### III. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**Хомич Г. А., Рыбак Г. М., Ткач Н. И.**  
Плоды дикорастущих культур –  
источник биологически активных  
веществ при производстве  
консервированных продуктов ..... 78

**Рыбицкая А. С., Оберемок В. Н.,  
Холодный Л. П.**  
Влияние электрофизических  
методов обработки на качество  
колбасных изделий ..... 82

**Козак В. Н., Бородай А. Б.**  
Качество и сохранность сахарного  
печенья с вторичными продуктами  
пищевой промышленности ..... 88

**Тюрикова И. С., Рыбак Г. М.,  
Плахотин В. Я.**  
Исследование экстрактов из  
плодов грецкого ореха Сумского  
и Полтавского регионов ..... 91

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| <b>Роговой С. И., Лысюк Г. М.,<br/>Шидакова-Каменюка Е. Г.,<br/>Фомина И. Н.</b><br>Способ определения прочности печени.....  | 95  | <b>Олейник Н. В., Киричко Б. П.,<br/>Свириденко Н. А.</b><br>Разработка технологии<br>мясных рубленых изделий<br>с использованием костной пасты .....                | 115 |
| <b>Роговая А. Л., Иванова Е. В.<br/>Панасова Т. Г., Медведь Л. Г.</b><br>Повышение пищевой<br>ценности песочного полуфабриката<br>за счет кедровой муки.....                    | 99  | <b>Хомич Г. А., Юрчишина Л. М.</b><br>Использование отходов клюквы при<br>производстве пищевых продуктов .....   | 119 |
| <b>Бурбак А. Н., Олейник Л. Б.,<br/>Ткач Н. И., Васюк А. Н.</b><br>Разработка нового<br>ассортимента крупнокусковых<br>полуфабрикатов из свинины .....                          | 103 | <b>Карбовничая Т. В., Одарченко А. М.</b><br>Изучение химического состава новой<br>борщевой заправки .....   | 122 |
| <b>Чони И. В., Коваленко Н. П.</b><br>Разработка новой эмульсионной<br>продукции на основе<br>растительного сырья .....   | 108 | <b>Зинченко А. В., Одарченко Д. Н.,<br/>Одарченко А. Н., Евтушенко А. В.</b><br>Фазовые переходы и стеклование<br>в фруктовых начинках .....                         | 124 |
| <b>Дибривская Н. В., Костич О. А.</b><br>Разработка новых видов<br>желе с использованием<br>функциональных пастообразных<br>полуфабрикатов добавок из<br>дикорастущих ягод..... | 111 | <b>Кожушко Г. М., Ткаченко В. И.,<br/>Гусаченко Л. В.</b><br>Технология и установка финишного<br>обеззараживания питьевой воды<br>ультрафиолетовыми излучениями..... | 128 |
|   |     | <b>Аннотации .....</b>   | 141 |

## CONTENTS

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Author's texts requirements..... | 7 |
|----------------------------------|---|

### I. MANUFACTURED GOODS COMMODITY

|  |   |
|--|---|
| <b>Kozhushko G. M., Basova J. A.</b><br>The analysis of advantages<br>and lacks of light-emitting<br>diode light sources ..... | 8 |
|--|---|

|  |    |
|--|----|
| <b>Galyk I. S., Semak B. D.</b><br>Ways of improvement of the<br>commodity information in<br>the textiles market ..... | 15 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Semak B. B., Semak Z. N.</b><br>The comparative characteristic<br>of firmness of colouring to wet<br>processings on painted by extracts<br>of a bark of an oak and a bark<br>buckthorn woollen fabrics..... | 21 |
|--|----|

|   |    |
|---|----|
| <b>Tkachenko V. I., Shurduk I. V.,<br/>Rossohan V. L.</b><br>Consumer characteristics<br>of lighting devices..... | 26 |
|---|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Pyrikov A. V., Loiko D. P.</b><br>Updating research epoxide<br>polymers block copolymers<br>oligobutadien and akrilonitril..... | 33 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Pushkar G. A., Semak B. D.</b><br>Carpet products of a mechanical<br>production, their place and a<br>role in interior registration ..... | 38 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Yermolaev A. M., Shurduk A. I.</b><br>Influence of the connected conditions<br>electron in the field of two doped<br>atoms at two-dimensional<br>electronic systems on properties<br>of new composite materials ..... | 41 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Semenov A. A., Troshchak N. M.</b><br>Arc mercury lamps of a high<br>pressure from torches of different<br>manufacturers in the market of Ukraine ..... | 44 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Kalashnik E. V., Moroz S. E.</b><br>Research of indicators of quality<br>of paper napkins for table<br>layout of different manufacturers..... | 47 |
|--|----|

|   |    |
|---|----|
| <b>Danilkovich A. G.</b><br>The development of harness<br>leather tanning without using chrome..... | 52 |
|---|----|

### II. FOODSTUFFS COMMODITY

|   |    |
|---|----|
| <b>Koltunov V. A., Tygunova N. M.,<br/>Bilinskaya E. V.</b><br>Competitiveness of economic-<br>botanical grades of a garden radish<br>of different groups of ripeness ..... | 55 |
|---|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Nazarenko L. A.</b><br>Estimation of a degree of quality<br>and competitiveness smoked<br>sausages which are made by<br>the domestic enterprises..... | 61 |
|--|----|

|   |    |
|---|----|
| <b>Nazarenko L. A., Nazarenko V. A.</b><br>Quality and competitiveness definition maw<br>cheeses in the market of Ukraine ..... | 65 |
|---|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Burgu J. G.</b><br>The commodity research characteristic<br>of meat production of sheep breeding..... | 71 |
|--|----|

|   |    |
|---|----|
| <b>Koltunov V. A., Vovk M. V.</b><br>Scientific basis of the formation of<br>commodity quality fruits watermelons ..... | 74 |
|---|----|

### III. FOODSTUFFS TECHNOLOGY

|   |    |
|---|----|
| <b>Homich G. A., Rybak G. M., Tkach N. I.</b><br>Fruits of wild-growing cultures – a<br>source of biologically active substances<br>by manufacture of tinned products ..... | 78 |
|---|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Rybitskay A. S., Oberemok V. N.,<br/>Holodniy L. P.</b><br>Influence of electrophysical<br>methods of processing on quality<br>of sausage products..... | 81 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Kozak V. N., Boroday A. B.</b><br>Quality and safety of sugar<br>cookies with food-processing<br>industry by-products ..... | 88 |
|--|----|

|   |    |
|---|----|
| <b>Tiurikova I. S., Rybak G. M.,<br/>Plahotin V. J.</b><br>Research of extracts from fruits of<br>a walnut of the Sumy and Poltava regions..... | 91 |
|---|----|

|  |   |
|--|---|
| <b>Rogovoi S. I., Lysjuk G. M.,<br/>Shidakova-Kamenjuka E. G., Fomina I. N.</b><br>A way of definition of durability of cookies ..... 95   | <b>Olejnuk N. V., Kirichko B. P.,<br/>Sviridenko N. A.</b><br>Working out of technology meat<br>cut products with use of bone paste ..... 115               |
| <b>Rogovaya A. L., Ivanova E. V.,<br/>Panasova T. G., Medved L. G.</b><br>Increase of food value of a sand<br>half-finished product at the<br>expense of a cedar flour ..... 99              | <b>Homich G. A., Jurchishina L. M.</b><br>Use of a waste of a cranberry<br>by manufacture of foodstuff..... 119   |
| <b>Burbak A. N., Olejnik L. B.,<br/>Tkach N. I., Vasjuk A. N.</b><br>Working out of new assortment<br>lumpy half-finished products from pork ..... 103                                       | <b>Karbovnichaja T. V., Odarchenko A. N.</b><br>Studying of a chemical compound<br>new borsch refuellings ..... 121   |
| <b>Choni I. V., Kovalenko N. P.</b><br>Working out new emulsive<br>production on the basis of<br>vegetative raw materials ..... 108  | <b>Zinchenko A. V., Odarchenko D. N.,<br/>Odarchenko A. N., Evtushenko A. V.</b><br>Phase transitions and<br>vitrifying in fruit stuffing ..... 123         |
| <b>Dibrivsky N. V., Kostich O. A.</b><br>Working out of new kinds of<br>jelly with use of functional<br>pastelike half-finished products<br>of additives from wild-growing berries ..... 111 | <b>Kozhushko G. M., Tkachenko V. I.,<br/>Gusacyenko L. V.</b><br>Technology and setting of disinfestations of<br>drinking-water to the ultraviolet..... 128 |
|  | Summaries..... 149  |