

РЕЗЮМЕ

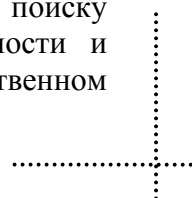
Хохул Д. Торгово-экономические отношения между Соединенными Штатами Америки и Китаем. Освещены различные аспекты торгово-экономических отношений между Соединенными Штатами Америки и Китаем. Торговая политика обеих стран дает преимущества экономикам для наиболее эффективного размещения ресурсов. Развивающаяся экономика Китая дает исключительную возможность бизнесу США стать частью рынка, который растет высокими темпами. Несмотря на определенные проблемы между США и Китаем, их прочная экономическая зависимость является гарантией того, что обе страны будут стараться придерживаться статуса кво во взаимных отношениях.

Лифиц И. Характеристика критериев конкурентоспособности товаров и услуг. На основе критического анализа работ целого ряда ученых по оценке конкурентоспособности товаров и услуг определена номенклатура критериев, которые дополняют стандартные характеристики качества, а также повышают привлекательность товара и услуг для потребителя. Критерии рассматриваются в плоскости дифференциации потребностей человека. Для каждого критерия предложена система показателей оценки конкурентоспособности товаров и услуг.

Рудаевская А., Анненкова Н. Инновации в производстве и ассортименте экструдированных продуктов. Приведены инновационные и запатентованные разработки продуктов, полученные методом экструзии, отечественных и зарубежных авторов. Учитывая украинские традиции и современный темп жизни, потребление комбинированных экструдированных продуктов прицельного качества с добавками может внести значительный вклад в устранение дефицита микронутриентов у детей и взрослых.

Бондаренко Е. Потребительские предпочтения пищевых продуктов для спортсменов. Изучены потребительские предпочтения продуктов для спортивного питания. Определен типовой портрет регулярного потребителя этих продуктов. На основе анализа полученных данных разработаны новые виды пищевых продуктов белково-углеводного направления для спортсменов.

Беднарчук Н., Семак Б. Формирование ассортимента спортивной одежды и обуви. Обоснована целесообразность разработки межотраслевой государственной программы с целью увеличения объемов производства, повышения качества и конкурентоспособности основных видов спортивной одежды и обуви. Определен комплекс проблем, требующий первоочередного решения. Особое внимание должно быть уделено поиску эффективных путей повышения уровня экологической безопасности и конкурентоспособности изделий спортивного назначения на отечественном рынке.



Наконечная А. Состояние и перспективы развития рынка бумажных обоев в Украине. Представлены основные производители бумажных обоев в Украине, объемы выпуска продукции в 2005–2007 гг. Обоснована реструктуризация ценовых сегментов украинского рынка обоев. Представлены данные по экспорту обоев, импорту сырья и готовой продукции. Определены перспективы развития рынка бумажных обоев.

Пятницкая Г. Улучшение качества и организации питания студентов. Приведены результаты маркетинговых исследований, которые проводились на протяжении 2001–2008 гг. с целью выявления основных проблем, влияющих на качество и организацию питания студентов в Украине. Обоснованы рекомендации относительно решения проблем, которые были определены.

Шевченко О. Мерчандайзинг в ресторанном хозяйстве. Рассмотрено значение мерчандайзинга в продвижении продукции ресторанного хозяйства. Приведены основные составляющие мерчандайзинга в заведениях ресторанного хозяйства и их влияние на качество услуг и получение прибыли.

Пересичный М., Федорова Д., Марцин Т. Сухие смеси функционального назначения для бисквитных полуфабрикатов. Изучена возможность создания сухих смесей для бисквитов и разработана технология бисквитных полуфабрикатов функционального назначения, обогащенных витаминами, макро-, микроэлементами и пищевыми волокнами с использованием пшеничной, ржаной, соевой муки и их смесей с добавлением морских водорослей – фукусов и цистозир.

Григоренко О. Оптимизация минерального состава сладких блюд, обогащенных расторопшей. На основе концепции использования биологически активных добавок для расширения и качественного улучшения рациона питания человека разработана технологическая схема производства горячего сладкого блюда с расторопшей. Предложена методика оптимизации минерального состава пищевых продуктов как по количеству, так и по качеству, обоснованность которой проверяется на примере разработанного блюда.

Собко А. Использование свежего шпината в технологии желе функционального назначения. Предложена технология желе на основе свежего шпината и желирующего компонента, состоящего из к-каррагенана, камеди рожкового дерева, модифицированного крахмала и цитрата натрия. Исследован витаминный и минеральный состав и сделан вывод, что использование свежего шпината в качестве природного источника фолиевой кислоты расширяет ассортимент функциональных продуктов питания.

Дорохович В. Целесообразность применения сахарозаменителей нового поколения в технологии кондитерских изделий. Приведены результаты исследований целесообразности применения новых сахарозаменителей – лактитола и изомальта – в разных группах мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного, белково-сбивного и теста для кексов. Доказано, что использование лактитола и изомальта дает возможность расширить ассортимент кондитерских изделий, употребляемых больными сахарным диабетом.

Мусийчук О. Перспективы использования продуктов переработки молочной сыворотки. Рассмотрены актуальность и перспективность применения белковых продуктов молочной сыворотки. По содержанию незаменимых аминокислот они имеют преимущество над другими белками животного и растительного происхождения. Высокая биологическая ценность молочной сыворотки и технологические свойства позволяют использовать ее как сырье в разных отраслях пищевой промышленности – молочной, мясоперерабатывающей, кондитерской, масложировой.

Белинская С., Орлова Н., Краснощок В. Моделирование рецептур многокомпонентных овощных полуфабрикатов. Проанализированы факторы, влияющие на процедуру разработки новых товаров и методы математического моделирования, которые используются для оптимизации рецептур многокомпонентных пищевых продуктов. Разработана компьютерная программа, использование которой значительно сокращает количество экспериментальных исследований и длительность процесса оптимизации рецептуры быстрозамороженных многокомпонентных полуфабрикатов.

Пересичная С. Питательная ценность мучных кондитерских изделий с лецитином соевым. Обоснована целесообразность использования лецитина соевого при производстве мучных кондитерских изделий функционального назначения. Разработана их технология, исследовано качество по таким показателям: органолептическая оценка, содержание жира, ненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, витаминов и энергетическая ценность. Построенные модели качества наглядно демонстрируют преимущества кондитерских изделий с лецитином соевым.

Богомолова В. Исследование свойств каррагенонов для применения в производстве рыбных продуктов. Приведены результаты исследований реологических свойств растворов каррагенонов и их комбинаций с гуаровой и ксантановой камедями. Рассмотрена возможность использования гидроколлоидов в технологии рыбных изделий.

Дроба Н., Романенко Е., Романенко Р. Теплофизические параметры песочного печенья в процессе выпекания. Представлены термограммы образцов песочного печенья с селеносодержащими маслами льна и расторопши. Проведен анализ градиента температуры в процессе термической обработки в середине и под поверхностью образцов. Определены изменения объема печенья в процессе выпекания, коэффициент теплопроводности и удельная теплопроводность теста с учетом конвективного потока теплоносителя.

Шкабара Т. Особенности формирования качества ресторанного продукта. Рассмотрены современные подходы к формированию качества ресторанного продукта. Определены особенности товародвижения кулинарного продукта от других товаров. Проанализированы основные функции ресторанного продукта: потребительская, экономическая, экологическая, социально-культурная, эстетическая, психологическая. Внесены методологические предложения относительно создания ресторанного продукта высокого качества.

Пыриков А., Лойко Д. Влияние жидких каучуков на потребительские свойства эпоксидных клеевых композиций. Приведены результаты сравнительного анализа влияния жидких карбоксилатных бутадиеновых и полисульфидного каучуков на физико-механические и адгезивные свойства эпоксидных клеевых композиций с использованием отвердителей разной химической природы – диэтилтриамином и полиоксипропилен-триамином. Установлено, что карбоксилатные бутадиеновые каучуки являются более эффективными модификаторами по сравнению с полисульфидными, что обеспечивает комплекс высоких потребительских свойств.

Глушкова Т., Барабаш С. Современные требования к качеству изделий из бумаги. Проведен анализ нормативной документации, регламентирующей безопасность материалов, которые используют в печатном производстве. Исследовано качество школьных тетрадей. На основании полученных данных сделан вывод о низком качестве продукции на рынке Украины.

Стеинка И. Качество ферментированных молочных продуктов на польском рынке в условиях системы НАССР. Приведен перечень факторов, которые оказывают влияние на безопасность товаров, изготавливаемых на молочных заводах. Это – технология; источники заражения основного и вспомогательного сырья микроорганизмами; вещества, которые используются для мойки и дезинфекции; автоматизация и контроль процесса и пр. Представлены результаты микробиологической оценки упакованных в разные материалы ферментированных молочных продуктов, реализуемых на польском рынке: ацидофильное молоко, творог и сычужный сыр. После внедрения системы НАССР качество этих продуктов по микробиологическим показателям улучшилось.

Артюх Т., Григоренко И. Проблемы безопасности и качества ювелирных изделий. Рассмотрены факторы, формирующие безопасность и надежность ювелирных изделий. Проанализированы причины дефектов, которые встречаются в ювелирных изделиях, бывших в эксплуатации, предложена классификация и выделены наиболее существенные из них.

Андриевская Л. Исследование показателей безопасности материалов для детской обуви. Проведены исследования химической стабильности материалов, которые используются в производстве детской обуви. Исследовано токсикологическое влияние химических веществ этих материалов на организм человека.

Михайлов С., Михайлов В. Оценка экологической безопасности моющих средств. Предложено оценивать экологическую безопасность синтетических моющих средств для обработки изделий детского ассортимента показателем остаточного содержания химических компонентов, экстрагированных из материалов после стирки. Установлено, что способность к осаждению в хлопковых тканях компонентов моющих средств после гидромеханической обработки определяется структурой материалов и водным модулем.

Ткачук В. Токсиколого-гигиенические исследования биодизельного топлива. Приведены результаты токсиколого-гигиенических исследований нового биодизельного топлива на основе рапсового масла и изопропилового спирта. Установлено, что такое биотопливо отвечает требованиям санитарного законодательства Украины по показателям безопасности для здоровья человека и может быть рекомендовано для производства и использования.

Колтунов В., Довгаль Н., Рябченко А. Биоэнергетическая и экономическая эффективность выращивания и хранения моркови. Проведена хозяйственно-товароведная оценка наиболее распространенных в Украине и перспективных зарубежных сортов и гибридов моркови. Установлены лучшие из них, обладающие высокой урожайностью и лежкоспособными свойствами. Целесообразность их производства и хранения подтверждена биоэнергетической и экономической эффективностью, что следует учитывать при расчете объемов их заготовки и длительности хранения для круглогодичного обеспечения морковью населения промышленных центров Украины.

Гарбуз Е., Маслий О. Влияние способов и режимов хранения на качество капусты краснокочанной. Приведены результаты исследований различных способов хранения капусты краснокочанной и влияние их на выход товарной продукции, качество и содержание нитратов. Самый эффективный способ хранения – в полиэтиленовых мешках как в хранилище с естественной вентиляцией, так и в холодильной камере.

Осокина Н., Герасимчук Е. Применение веществ антимикробного действия для продления сроков хранения ягод черной смородины. Теоретически обосновано и практически установлено положительное влияние послеуборочной обработки ягод черной смородины растворами лимонной (0.4 %), сорбиновой (0.5 %) кислот, бензоата натрия (0.7 %) и этилового спирта (95.5 %) на их лежкость. Преимущества обработки лимонной кислотой – в увеличении в 2 раза продолжительности хранения ягод с обеспечением их качества и безопасности.

Василишина Е. Влияние антимикробных веществ на качество плодов вишни при хранении. Совместное применение послеуборочной обработки плодов вишни веществами антимикробного действия и полиэтиленовой пленки для упаковки плодов уменьшают естественные потери массы и увеличивают выход товарной продукции после хранения. Установлено преимущество обработки плодов вишни 0.4 %-м раствором лимонной кислоты.

SUMMARIES

Chochól D. United States – China trade economic relations. The article focuses on different aspects of trade economic relations between the USA and China. The trade policy of both countries offers mutual advantages in the sphere of efficient resources allocation. The rapidly developing Chinese economy affords a rare opportunity U.S. business to become a part of a huge rapidly expanding market. However U.S. – PRC relations are not free from problems but strong mutual economic dependence is a guarantee that both countries will be aiming to retain status quo in mutual relation.

Lifits J. Characteristics of the criteria of goods and services competitiveness. On the basis of critical analysis of works of a range of scientists on evaluation of goods competitiveness there has been determined the list of criteria, which supplement standard quality characteristics and also increase goods and services appeal for consumers. The criteria are considered in the area of a man's needs differentiation. For each criterion there has been offered the system of indices of goods and services competitiveness.

Rudavskaja H., Annenkova N. Innovation in manufacturing and assortment of extruded products. There have been given innovative and patented products development works manufactured by the extrusion method by domestic and foreign authors. Taking into account Ukrainian trends and modern pace of life, the consumption of extruded products of target quality with additives can contribute significantly to the elimination of children's and adults' micronutrient deficit.

Bondarenko E. Consumer preferences of foodstuffs for sportsmen. There have been carried out research and the analysis of consumer preferences in the field of sports foodstuffs. There has been determined the typical profile of a regular consumer of foodstuffs for sportsmen. On the basis of the obtained data analysis there have been developed new types of foodstuffs of protein-carbohydrate direction for sportsmen.

Bednarchuk M., Semak B. Formation of the assortment of sportswear. On the basis of critical evaluation of the situation on the modern home and foreign sportswear market there has been substantiated the expediency of the interbranch state programme developing intended to increase the volume of production, improvement quality and competitiveness of the main types of sportswear. The set of problems requiring immediate solutions for implementation of this programme is determined as well. Special attention is paid to searching of the ecological safety level and sportswear competitiveness both on home and foreign markets.

Nakonechna A. The conditions and perspectives of the development of wallpaper market in Ukraine. The article presents the main wall paper manufacturers in Ukraine, the volumes of output in 2005-2007. The restructuring

of price segments of Ukrainian wallpaper market is substantiated. The main data on wallpaper exports, raw materials imports and finished products are presented. The perspectives of the development of wallpaper market are determined.

Pyatnytska G. Improvement of quality and organization of students catering. The article contains the results of marketing researches, which were carried out in 2001–2008. The purpose of the marketing researches was to find out the basic problems, which influence the commodity offer formation in the market of a student's meal organizers in Ukraine. The recommendations concerning the solution of problems are determined.

Shevchenko O. Merchandising in restaurant business. The significance of merchandising in restaurant production promotion is considered. The article also presents the main components of merchandising in restaurant enterprises and their influence on services quality.

Peresichniy M., Fedorova D., Martsyn T. Functional purpose dry mixtures for biscuit semi-products. The article examines the possibility of creating of the dry mixtures for biscuits and development of the technology of functional purpose biscuit semi-products enriched with macro- and micronutrients and food fibers made of wheat, rye, and soya flours and their composites with admixture of seaweeds – Fucus and Cystoseira.

Grygorenko O. Optimization of mineral structure of sweet dishes enriched with holy thistle. On the basis of the use of the biologically active additives to improve a human diet quality, there has been developed the technological model of a hot sweet dish with holy thistle. The new methods of qualitative and quantitative optimization of products structure are offered. Its validity is checked on the example of a new developed dish.

Sobco A. The fresh spinach use in technology of functional purpose jelly. The article offers the technology of jelly on the basis of fresh spinach and gelatinizing agent, which consists of k-carrageenan, the gum of algarroba, modified starch and sodium citrate. The vitamin and mineral composition was researched, and it proved that the use of fresh spinach as a natural source of folic acid expands the assortment of functional purpose foodstuffs.

Dorohovich V. The reasonability of sweeteners of new generation use in the technology of confectionery products. This article presents the results of the research of reasonability of use of new sweeteners – lactitol and izomalt – in different groups of flour confectionary products of short, sponge, whipped whites pastry and pastry for cakes. There has been proved that the use of lactitol and izomalt enables expansion of assortment of confectionary products used by diabetics.

Musijchuk O. Perspectives of processing products of lactoserum use. There have been considered the topicality and perspectives of protein products of lactoserum use. Due to the composition of essential amino acids these products

have advantages over the proteins of vegetable and animal origin. High biological value of lactoserum and its handling ability allow using it as a raw material in different branches of food industry – in dairy, in processing meat, confectionary, butterfat industry etc.

Belinska S., Orlova N., Krasnostshok V. Modeling of formulation of multicomponent vegetable semi-manufactured products. There have been analyzed the factors influencing the development procedure of new goods and mathematic modeling, which are used to optimize the formulation of multicomponent foodstuffs. As a result of the research the new software was developed, which significantly decreases the amount of experimental research and the duration of the process of formulation optimization of frozen vegetable semi-finished products.

Peresichna S. Nutrient value of flour confectionaries with soya lecithin. The reasonability of soya lecithin use in manufacturing of flour confectionaries with functional purpose has been substantiated. The new technology has been developed. The quality of such indicators as organoleptic evaluation, fat content, content of unsaturated fat acids, phospholipids, vitamins and caloric content have been researched. The obtained quality models show the advantages of confectionaries with soya lecithin.

Bogomolova V. Investigation of carrageenans properties with the purpose of their application in fish products. The results of research of rheological properties of carrageenans solutions and its combinations with xantan gum and guar gum are offered. The possibility of hydrocolloids usage in technology of various fish products is considered.

Droba N., Romanenko E., Romanenko R. Thermalphysic properties of shortbread in the process of baking. The article presents the heating curves of the samples of shortcakes with selenium-containing flax seed oil and holy thistle seed oil, and of a control sample. There has been conducted the analysis of temperature gradient in the process of thermal treatment in the middle and on the surface of the samples. There have been determined the changes in the volume of the shortcakes in the baking process; the coefficient of thermal conductivity of the test taking into account the convection current of a heat-carrying agent.

Shkabara T. Features of forming of restaurant product quality. In the article modern approaches to forming of restaurant product quality are considered. The differences of culinary product distribution from other products are determined. The main functions of restaurant product are analyzed: consumer, economic, ecological, social and cultural, aesthetica, psychological. Methodological proposals for creation of restaurant product of high quality are offered.

Pyrikov A., Loyko D. The influence of liquid rubber on the consumer properties of epoxy glue compositions. The article presents the results of comparative analysis of influence of liquid carboxylated butadiene and polysulfide rubbers on physical-mechanical and adhesive properties of epoxy glue compositions with the use of hardeners of different chemical origin – diethyl

triamine and polyoxoxypropylene triamine. It has been proved that carboxylated butadiene rubbers are more efficient modifiers than polysulfide rubbers, it guarantees the complex of high consumer properties.

Glushkova T., Barabash S. The modern requirements to paper goods quality. The analysis of normative and technical documents which regulate safety and quality of paper products is conducted. The comparative analysis of materials which are used in the printing production is conducted. According to the obtained data the authors draw to a conclusion that quality such products on Ukrainian market is low.

Steinka I. The quality of fermented dairy products available in the Polish market in conditions of implemented HACCP system. Safety of products manufactured in dairy plants depends on many factors: the organization of production (designing the technological line and organization of the work itself), the specific character of produced goods (contamination and impurities contained therein), the applied washing and disinfecting agents, as well as automation of processes performance and their appropriate control. The articles presents the results of quality assessment of three types of fermented dairy products available in Polish market, in respect of their microbiological quality. In comparison with microbiological quality of lactic acid cheese observed prior to obligatory implementation of HACCP system in all dairy plants, it should be stated that an improvement has occurred as regards microbiological features.

Artyuh T., Grigorenko I. The problems of safety and quality of jewelry. Factors which form safety and reliability of jewels are considered. Classification of defects which can be found in used jewelry are offered. On the basis of their analysis the classification of these defects has been offered and the most significant of them have been distinguished.

Andriyevska L. The research of safety indices of children's shoes materials. The article offers the analysis of chemical stability of the materials used for manufacturing of shoes for children. There has been researched the toxicological influence of chemical agents of these material on human organism.

Mihailov S., Mihailov V. Estimation of ecological safety of washing-up liquids. It is offered to estimate ecological safety of synthetic washing-up liquids for processing products of children's assortment by a parameter of the residual maintenance of chemical components, extracted from materials after washing. There has been determined, that ability to sedimentation of components of washing-up liquids in cotton fabrics after hydromechanical processing is defined by structure of materials and the water module.

Tkachuk V. Toxicological-hygienic investigations of a new biodiesel fuel. The results of toxilological-hygienic researches of a new biodiesel fuel on the basis of rape oil and isopropyl alcohol are described in the article. There has been proved that this biofuel meets the requirements of sanitary legislation of Ukraine according to the indices of safety for human health and can be recommended for production and use.

Koltunov V., Dovgal M., Ryabchenko A. Bioenergetic and economic efficiency of growing and storing of the carrots. The alimentary-commodity evaluation of the most widespread in Ukraine and the most perspective foreign kinds and hybrids of carrots has been offered. The best of them which have high productivity and keeping quality properties are determined. The reasonability of their production and keeping has been approved by bioenergetic and economic efficiency, which must be taken into consideration when the volumes of their procurement and the durability of keeping for year-round provision of the population of the industrial centres of Ukraine with carrots are calculated.

Garbuz O., Maslij O. Influence of methods and regimes of storage on preservation and quality of red cabbage. There have been given the results of the research of different methods of red cabbage storage and their influence on the commodity output, quality and nitrate content. The most efficient method of storage is in plastic sacks both in storages with natural ventilation and in coolrooms.

Osokina N., Gerasimchuk E. The application of the substances with antimicrobe properties for prolongation of storage periods of black currant. The positive influence of postharvest treatment of black currant with the solutions of lemon acid (0.4%) and sorbic acid (0.5%), benzonatrium (0.7 %) and ethyl spirit (95.5 %) on keeping quality is substantiated. The advantages of treatment with lemon acid are in the double increasing of the duration of storage of fruits and in the ensuring of their quality and safety.

Vasilishina O. The influence of antimicrobial substances on the quality of cherry fruit in storage. Joint application of postharvest treatment of cherry fruit by the antimicrobial substances and polyethylene tape for packing of fruit diminishes the natural losses of mass and improves quality of products. Advantages of treatment of cherry fruit with a 0.4% solution of lemon acid have been determined.