

3. ПП «Галекс-Агро». *Milkua. info*: веб-сайт. URL: <http://surl.li/niuzo> (дата звернення: 20.11.2023).
4. Як зробити виробництво справді органічним: досвід «Галекс-Агро». *Ecoaction.org.ua*: веб-сайт. URL: <http://surl.li/nivao> (дата звернення: 20.11.2023).

УДК: 619:639.2.09

БАРТАШУК Сергій, здобувач вищої освіти II курсу ОС «Магістр» спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Науковий керівник – **МАМЧЕНКО Віталій**, канд. с.-г. наук, доцент
Поліський національний університет
м. Житомир, Україна

ОЦІНКА ЯКОСТІ РИБИ

Актуальність досліджень. Оцінка якості є частиною забезпечення якості, яка зосереджена на оцінці виконання вимог до якості. Якість риби та рибних продуктів стала головною проблемою рибної промисловості в усьому світі.

У результаті глобалізації торгівлі харчовими продуктами рибні продукти, як правило, більш сприйнятливі до відмови через низьку якість, особливо якщо вихідна сировина є низької якості, незважаючи на технологічні розробки у виробництві риби. Крім того, різні спалахи харчового походження, хвороби, серед яких риба була вилучена із транспортних продуктів, привели до суворих правил якості/безпеки харчових продуктів. Найчастіше «якість» стосується естетичного вигляду та свіжості або ступеня псування, якого зазнала риба. Щоб максимізувати цінність риби, свіжість, якість повинна бути збережена. Щоб підвищити прийнятність рибного продукту, має бути відома оцінка якості. По суті, оцінка риби та рибних продуктів полягає в тому, щоб уникнути вживання зараженої їжі; для оцінки харчової цінності харчових продуктів шляхом виявлення наявності біологічних, хімічних і фізичних небезпек і, зрештою, забезпечити безпеку споживача. Для оцінки безпеки риби та рибних продуктів використовуються інструментальні та сенсорні методи. Сенсорні методи є найбільш задовільним способом оцінки псування та свіжості риби та рибних продуктів.

Слово «якість» це естетичне поняття, яке означає «сукупність характеристик нещодавно» зібраного продукту, що впливає на його здатність відповідати заявленим або непрямим вимогам. Хоча вона один з найбільш вразливих і швидкопсувних продуктів, риба та інші морепродукти забезпечують широкий асортимент корисних для здоров'я сполук. Останнім часом зростає інтерес споживачів до продуктів харчування. Питання якості та безпеки сприяли зростанню попиту на чутливі та швидкі аналітичні технології. Деякі традиційні фізико-хімічні, текстурні, сенсорні та електричні методи були використані для оцінки свіжості та автентифікації риби та інших морепродуктів. Метою оцінки якості риби є сприяння

утриманню або підвищенню рентабельності за рахунок мінімізації скарг споживачів на якість, а отже, на можливість втратити бізнес. Скарги клієнтів виникають переважно через якість, тому мета оцінки якості реалізується шляхом підтримки якості продукції на правильному рівні. Втрата рентабельності також може статися, коли рибна продукція не відповідає вимогам.

Якість особливо важлива для фірмових продуктів, оскільки ім'я бренду стає пов'язане з певним рівнем якості, і будь-яке зниження рівня спонукає клієнта до втратити довіри до бренду. Також можуть бути продажі інших товарів під тією ж маркою зменшені.

Продукти з атрибутами якості повинні забезпечувати безпеку для споживачів через офіційні системи, таких як сертифікація, ідентифікація походження та відстеження виробничих процесів. Однак, споживачі більш вимогливі до вибору та питань, пов'язаних з якістю їжі знаходяться на передньому плані щодо проблем споживачів, галузевих стратегій, а в деяких випадках, урядової політики. Такі ініціативи слід заохочувати, враховуючи, що споживання риби пов'язане з проблемами здоров'я, які є основними атрибутами інтересу для споживачів. Одним із ключових факторів, пов'язаних зі споживанням риби, є життя людей, інтерес до здоров'я, довголіття та безпеки харчових продуктів. Така поведінка збільшила споживання риби та попит на продукти з особливими характеристиками, що впливають на споживачів. Знову ж таки, свіжість риби залежить від її зовнішнього вигляду, запаху, смаку.

УДК 502:504.3.054:504.064

БОГДАНЕЦЬ Владислава, здобувач вищої освіти ІСТН курсу спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
 Науковий керівник — **ЯМБОРАК Раїса**, канд. геогр. наук, доцент
 Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
 м. Кам'янець-Подільський, Україна

ДОСЛІДЖЕННЯ КОРОЗИЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Слово корозія походить від латинського *corrogo*, що означає роз'їдати. Її сутність полягає в тому, що атоми металічного елемента під час взаємодії з компонентами довкілля (газами, водою, тощо) втрачаються електрони. Цей процес називають окисненням. Метал, який перебуває у вільному стані, перетворюється на різні сполуки (оксиди, основи, солі та інше) [1,3,4]. Самі наслідки від корозії вражаючі: щорічно 10% металу втрачається від загальної частки всесвітнього металофонду. Тому дослідження процесів корозії є актуальною проблемою сьогодення.

Основним конструкційним матеріалом виробничого обладнання є сталь. Харчова промисловість не є виключенням. Для харчових продуктів