

Гурток "Споживач"

Керівник гуртка:

Поцелуйко М.П., к.с.г.н.,
завідувач навчальної
лабораторії дослідження якості
харчових продуктів

Староста гуртка: Мисник Ю.Г.



Напрями роботи студентського наукового гуртка "Споживач"



- ❖ Виявлення найбільш здібних і талановитих, схильних до науково-дослідницької роботи студентів
- ❖ Залучення обдарованих студентів до науково-дослідної діяльності
- ❖ Поглиблення досліджень за проблематикою наукової діяльності гуртка за участю студентів та формування навичок наукової роботи
- ❖ Закріплення теоретичних занять з товарознавчих дисциплін шляхом проведення лабораторних досліджень відповідності продуктів харчування національним нормативним документам в навчальній лабораторії дослідження якості харчових продуктів

Цілі та задачі

1. Дослідження якості харчових продуктів

2. Інформування споживачів, щодо виявлення фальсифікованих товарів

3. Ознайомлення із доступними експрес-методами визначення якості товарів

4. Представлення результатів дослідження у наукових конференціях

Проблема, над якою працює гурток – «Сучасні органолептичні та фізико-хімічні методи оцінки якості та способи фальсифікації харчових продуктів Українського виробника».

Дослідження якості товарів у навчальній лабораторії



Результати дослідження якості консервів м'ясних. М'ясо тушковане. Свинина

Зовнішній вигляд		Консистенція	Масова частка м'яса з жиром, % не менше ніж	Масова частка кухонної солі, %
ДСТУ	М'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не менше 30 г, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини	Можливе часткове розпадання шматочків	59,9	Від 1,0 до 1,5
Фактично	Виявлено лише один шматок	М'ясо у вигляді фаршу. У ньому виявлені дрібні шматки поліетиленової плівки	56,4 (-2,6)	1,5

Результати дослідження рибних консервів з додаванням олії (шпроти)

Масова частка риби, %		Масова частка олії, %		Масова частка кухонної солі в рибі, %		Кислотне число олії рафінованої, мг КОН		Вологість олії рафінованої, %	
ГОСТ	ФАКТ	ГОСТ	ФАКТ	ГОСТ	ФАКТ	ГОСТ	ФАКТ	ГОСТ	ФАКТ
ГОСТ 75,0 УПАК 74,6	70,92	ГОСТ 10,0 УПАК 25,3	29,08	1,0-2,2	3,68	Свіжої 0,25 Наприкінці терміну зберігання 0,60	8,97	0,1	3,87

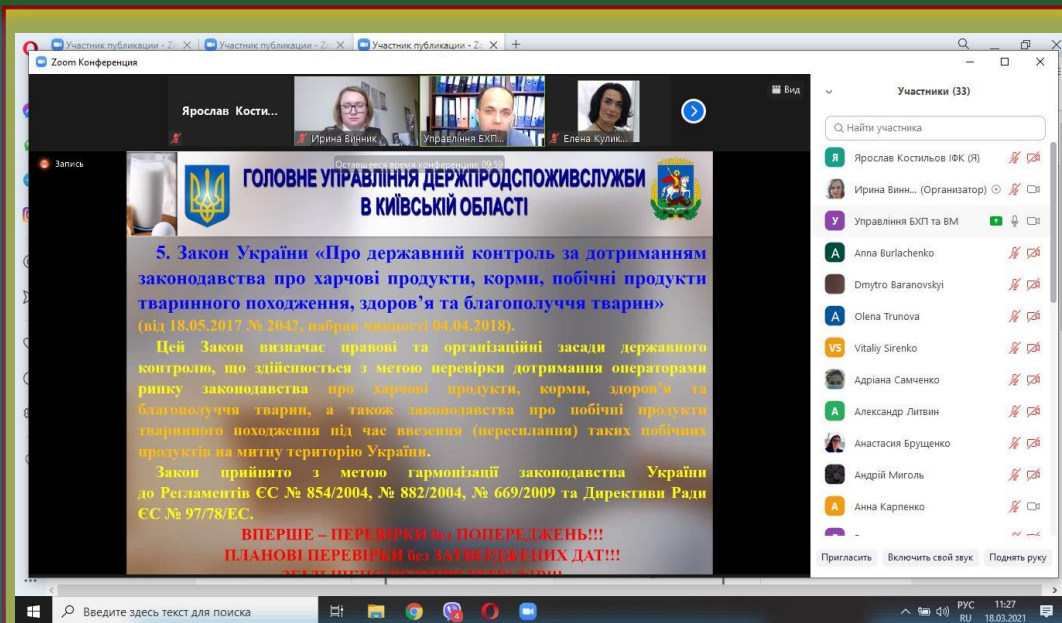
Екскурсії на виробничі підприємства



Екскурсія на виставку WorldFoodUkraine



Участь в онлайн-конференції «Стратегії, інновації та проблеми підприємництва, торгівлі, маркетингу та біржової діяльності»



ВСП «ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НУБІП УКРАЇНИ»

**ПЕРСПЕКТИВНІ РІШЕННЯ
ТРАНСПОРТНОЇ
ЛОГІСТИКИ В УКРАЇНІ**

Виконали ст. групи 305-Т Мисник Юлія,
ст. групи 206-Т Миголь Андрій

Перспективи розвитку гуртка

- ✓ Оновлення матеріальної бази лабораторії шляхом придбання сучасних приладів
- ✓ Впровадження сучасних методів дослідження харчових продуктів
- ✓ Розпочати дослідження безпечності тари-упакування харчових продуктів.

