посушливих умов Степу України. *Селекція і насінництво.* Харків, 2014. №. 105. С. 178–185.

3. Кирпа М.Я., Стюрко М.О. Особливості вологовіддачі та формування схожості насіння гібридів кукурудзи при дозріванні за посушливих умов Степу України. *Селекція і насінництво.* Харків, 2014. №. 105. С. 178–185.

4. Кирпа М.Я., Станкевич Г.М., Стюрко М.О. Кукурудза: збирання, сушіння, якість: навч. посіб. Одеса: КП ОМД, 2015. 150 с. URL: https://institut-zerna.com/library/docs/CORN_zbirannya_sushinnya_yakist.pdf

УДК 664.7:006.83

ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ГРАНОЛИ НОРМАТИВНИМ ВИМОГАМ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

Мартиросян І.А., канд. тех. наук
Одеський національний технологічний університет
Пахолюк О.В., канд. тех. наук
Луцький національний технічний університет
Луцькова В.А., канд. тех. наук
Херсонський національний технічний університет

Напружений ритм життя людей у багатьох країнах призвів до необхідності розробляти та виробляти продукти «швидкого харчування». До них відносять і сухі сніданки, в тому числі і гранола. Гранола - традиційний для США снек, а також страва для сніданку, що містить плющену вівсяну крупу, горіхи та мед, іноді рис, які зазвичай запечені до хрусткого стану. Гранола має безліч переваг для здоров'я. Це відбувається завдяки вмісту вітамінів, мінералів та інших поживних речовин, у тому числі клітковини, натрію, калію, цинку, вітаміну Е, заліза, фосфору. Гранола має здатність знижувати рівень холестерину, регулювати травлення, допомагає скинути вагу, поліпшує роботу серця, насичує енергією, запобігає анемії і сприяє нормальній роботі органів. Споживання граноли також допомагає знизити кров’яний тиск, підвищує розумову активність, поліпшує стан шкіри. Гранола знижує апетит, і зупиняє виділення ґреліну, гормону, який змушує тіло відчувати голод [1].

У зв’язку із підвищенням попиту на сухі сніданки та здорове харчування та корисні властивості граноли, перед нами постає мета – оцінити якість граноли, що надходить на український ринок. Для цього було обрано 3 зразки популярних торгових марок українського та іноземного виробництва:

- Зразок №1 – Гранола «Good morning Гранола, ТМ «To Go». Шоколад». (Україна);
- Зразок №2 – Гранола ТМ «Корисна звичка» шоколадна (Україна);
- Зразок №3 – Гранола ««Sante» шоколадна (Польша).

Згідно з ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні» якість граноли нормується за наступники органолептичними показниками: зовнішній вигляд, колір, смак і запах, структура.

Результати органолептичної оцінки зразків наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептична оцінка якості зразків граноли

Найменування показника	**Зразок №1 «Granola To Go»**	**Зразок №2 «Корисна звичка»**	**Зразок №3 «Sante»**	**Вимоги ДСТУ 4634:2006**
Зовнішній вигляд	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має дрібні пузирчасті здуття	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має дрібні пузирчасті здуття	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має дрібні пузирчасті здуття	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має дрібні пузирчасті здуття.
Колір	Коричневий, присутні декілька світло-коричневих пластівців	Темно-коричневий	Темно-коричневий	Від світло-коричневого до темно-коричневого різних відтінків.
Смак і аромат	Властивий дуже солодкий. Смак і аромат шоколаду добре виражений. Смак льону і соняшникового насіння ледь відчутний	Властивий занадто солодкий. Яскраво виражений смак смажених вівсяних пластівців. Смак і аромат шоколаду яскраво виражені. Смак і аромат горіхів добре виражені.	Властивий даному виду виробів з ароматом та смаком смажених вівсяних пластівців, солодкий. Смак і аромат шоколаду добре виражений.	Властивий даному виду виробів з виявленим смаком і запахом застосовуваних добавок - для пластівців із добавками. Не повинно бути стороннього присмаку і запаху
Структура	Половина частки пластівців хрумкі, не жорсткі	Більшість пластівців – хрумкі, не жорсткі, є деякі жорсткі і злиплі	Хрумкі, не жорсткі.	Хрумка, не жорстка

За результатами органолептичної оцінки якості зразків граноли, можна зробити висновок, що зразок №3 «Sante» відповідає вимогам ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні. Загальні технічні умови» за органолептичними властивостями.

Зразок №1 «Granola To Go» та Зразок №2 «Корисна звичка» не відповідають вимогам ДСТУ за показником «Структура». В усіх зразках яскраво-виражений аромат шоколаду та горіхів, але зразок №2 «Корисна звичка» виявився занадто солодким. У порівнянні, серед 3 зразків, найкращі смакові характеристики мають зразок № 1 «Granola To Go» (Україна) та зразок №3 «Sante» (Польща).

Список використаних джерел

1. Ринок сухих сніданків в Україні: фактори зростання попиту URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-suhih-zavtrakov-v-ukraine-faktory-rosta-sprosa (дата звернення 17.03.2026)

2. ДСТУ 4634-2006 «Концентрати харчові сніданки сухі. Загальні технічні умови. Чинний від 2007-07-04. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 14с.

УДК 633.11 «324»658.562

ПРИДАТНІСТЬ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ДО ПЕРЕРОБКИ ЗАЛЕЖНО ВІД СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ

Бобер А.В.[1], канд. с.-г. наук, доцент
Костенко А.М.[1], магістр 2 року навчання
Бобер І.А.[2], студент
Павліченко А.С.[1], студент
[1]*Національний університет біоресурсів і природокористування України*
[2]*Київський національний університет імені Тараса Шевченка*

Пшениця озима є ключовою зерновою культурою, що відіграє важливу роль у забезпеченні продовольчої безпеки країни завдяки стабільним врожаям та високій якості зерна. Сортова приналежність рослин визначає ефективність і стабільність виробництва пшениці озимої. Використання високопродуктивних сортових ресурсів є однією з головних складових сільськогосподарського виробництва та важливим чинником економічного і соціального розвитку держави. У підвищенні врожаю зерна пшениці озимої постійно зростає значення фактору сорту. Науковці у своїх дослідженнях, які проводилися в Україні та закордоном зробили висновки, що поява нових сортів та впровадження їх у виробництво є найменш затратним та екологічно безпечним фактором інтенсифікації, адже це є суттєвим впливом на одержання додаткового рівня врожаю, який може досягти двадцяти відсотків. У той же