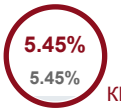
Звіт подібності

Метадані

Назва організації
Poltava University of Economics and Trade
Заголовок
Борисюк_2025_секція 1
Автор
Борисюк Науковий керівник / Експерт
підрозділ
Poltava University of Economics and Trade

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



КП 1



КП 2



КЦ

40
Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

495
Кількість слів

3731
Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		0
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	·	0
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)	a	1

Джерела

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	http://bc.pollub.pl/Content/6035	27 5.45 %

з бази даних RefBooks (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

з домашньої бази даних (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

з програми обміну базами даних (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

з Інтернету (5.45 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	http://bc.pollub.pl/Content/6035	27 (1) 5.45 %

Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗМІСТ	КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

ХІМІЧНИЙ СКЛАД І ЯКІСТЬ СОСИСОК: ВПЛИВ ДОБАВОК НА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

1. Біотехнології та біоінженерія

Д. С. Борисюк, Полтавський коледж економіки і торгівлі, спеціальність Комп'ютерні науки, група КН фмб (9)-11;
Н. В. Гнітій, старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, науковий керівник
Полтавський коледж економіки і торгівлі

Сосиски - популярний м'ясний продукт, що займає важливе місце у щоденному раціоні населення. Водночас, їх якість та безпечність значною мірою залежать від хімічного складу, включно з використаними добавками, що впливають як на органолептичні властивості, так і на потенційні ризики для здоров'я споживачів.
Основу сосисок становить м'ясна сировина - свинина, яловичина або м'ясо птиці. Згідно з чинними стандартами, рецептура може доповнюватися тваринними білками, соєвими ізолятами, крохмалем, а також водою. До складу традиційно входять сіль, нітрит натрію (Е250), фосфати (Е451, Е452), стабілізатори, ароматизатори, антиоксиданти, а іноді й барвники для надання продукту привабливого вигляду [4].
Нітрит натрію є однією з найбільш суперечливих добавок: з одного боку, він забезпечує характерний рожевий колір і пригнічує розвиток патогенних мікроорганізмів (зокрема Clostridium botulinum), а з іншого - при нагріванні або зберіганні може утворювати нітрозаміни, що мають канцерогенну дію [1].
Тому використання нітритів регламентується у чітко визначених дозах, що не перевищують 0,005% від маси готового продукту.
Фосфати додають для збереження вологості, поліпшення текстури та підвищення виходу продукції. Проте їх надмірне споживання пов'язується з порушеннями обміну кальцію та функції нирок, особливо у людей із хронічними захворюваннями. Також застосовуються стабілізатори, які покращують консистенцію сосисок, запобігаючи розшаруванню жиру і білка [3].
Органолептичні властивості - смак, аромат, колір, текстура - прямо залежать від якісного складу сировини, співвідношення білка, жиру та води, а також рівня засоленості й спецій. Наприклад, підвищений вміст рослинного білка може зменшити соковитість і пружність, тоді як додавання натуральних спецій і екстрактів підвищує смакові характеристики без необхідності в штучних підсилювачах.
Важливим є контроль вмісту вологи: надлишок води свідчить про використання технологічних засобів для «накачування» ваги, що негативно впливає на якість. Індекс вмісту білка та жиру, як і співвідношення між ними, є ключовими показниками відповідності сосисок державним стандартам [2].
З метою підвищення безпечності сучасна харчова промисловість поступово переходить на використання натуральних консервантів: екстрактів розмарину, зеленого чаю, лимонної кислоти та ферментів, що мають антибактеріальну дію без негативного впливу на організм.
Таким чином, якість сосисок значною мірою залежить від збалансованого використання харчових добавок. При дотриманні нормативних вимог щодо їхнього дозування, продукт може бути не лише смачним, але й безпечним. Раціональний підхід до вибору інгредієнтів дозволяє виробникам створювати сосиски з високими органолептичними показниками та мінімальними ризиками для здоров'я.

1. Список використаних інформаційних джерел

1. Барановський А. І. Технологія м'ясних продуктів. - Київ: Центр учбової літератури, 2021. - 368 с.
2. ДСТУ 4436:2005. Сосиски, сардельки. Загальні технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2005.
3. Макаренко С. В. Харчові добавки у м'ясній промисловості: безпечність та законодавче регулювання // Харчова промисловість. - 2022. - No1. -С. 23-29.
4. **Sebranek J. G., Bacus J. N. Cured meat products without direct addition of nitrate or nitrite: what are the issues? // Meat Science. - 2007. - Vol.** 77(1).- P. 136-147.