

**РОЗВИТОК  
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО  
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:  
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ,  
ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей*

*Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 80-річчю з дня народження ректора  
університету (1988–1991 рр.), доктора технічних  
наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ  
Беляєва Михайла Івановича*

У двох частинах

Частина 1

19 листопада 2018 року

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ  
ВІДНОСИН  
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО  
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ: ПРОБЛЕМИ,  
ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей  
Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 80-річчю з дня народження ректора  
університету (1988–1991 рр.), доктора технічних наук,  
професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ  
Бєляєва Михайла Івановича*

19 листопада 2018 року

У 2 частинах

Частина 1

Харків  
ХДУХТ  
2018

*Редакційна колегія:*

*О.І. Черевко*, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, доц.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва ун-ту; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *С.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потанов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 14 від 6.07.2018 р.

**Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність** : Міжнародна науково-практична конференція, 19 листопада 2018 р. : [присвячена 80-річчю з дня народження ректора університету (1988–1991 рр.), доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ Беляєва Михайла Івановича : тези у 2 ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2018. – Ч. 1. – 444 с.

ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, а також аспірантів, магістрантів і студентів закладів вищої освіти.

УДК 658.114  
ББК 65.305.73+65.42

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2018

ISBN

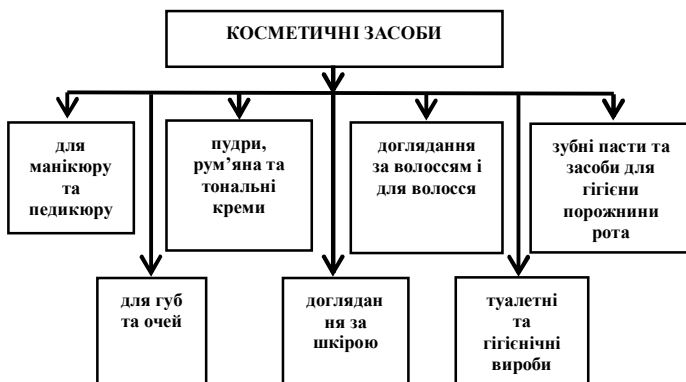
**О.В. Кириченко**, ст. викл. (ВНЗ ПУЕТ, Полтава)  
**Я.О. Сидоренко**, магістрант (ВНЗ ПУЕТ, Полтава)

## СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ТОНАЛЬНИХ КРЕМІВ

Розібратися у сучасному асортименті косметичних виробів не просто навіть фахівцям чи досвідченим споживачам. Сучасний ринок продукції постійно вдосконалюється, рецептури ускладнюються, а рекламні та маркетингові знахідки лише підсилюють ефект престижності і роблять покупку ще більш привабливою.

Сучасна косметика, представлена на ринку України та інших країн, поділяється на класи відповідно до класифікації Асоціації незалежних експертів (Швейцарія), яка тестує продукти, що мають безпосередній стосунок до здоров'я людини. Основний критерій поділу косметики на класи – співвідношення ціна/якість, а основні класи – професійний і масовий. Окрім того, масову косметику поділяють на підкласи: аптечна косметика, косметика класу «люкс», косметика класу «мідл-маркет», косметика класу «мас-маркет».

Уявлення про класифікацію косметичних засобів може надати ДСТУ 2472:2006 (рис.).



**Рис. Класифікація косметичних засобів за ДСТУ 2472:2006**

За ДСТУ 2472:2006 тональний крем входить до групи «Пудри, рум'яна та тональні креми». До неї включені: блиск для шкіри; косметична пудра; рум'яна; маскувальний олівець; тональний крем; консилер.

За даними Л.В. Пешук тональний крем відноситься у групу гриму для виправлення дефектів шкіри та коригування дрібних недоліків.

Тональний крем – основа сучасного макіяжу. Він допомагає скоригувати всі дрібні недоліки та дефекти шкіри, поліпшує естетичний вигляд шкіри обличчя, за рахунок того, що крем утворює на обличчі м'яку, прозору плівку протягом дня. Сучасні тональні креми можуть не тільки зволожувати шкіру, а й захищати її від шкідливого сонячного випромінювання.

У склад тональних кремів зазвичай входять кольорові пігменти (цинк, окиси титану або заліза); жири та олії натурального або штучного походження; воскові речовини; емульгатори; консерванти. Окрім того, гарний тональний крем може містити в собі амінокислоти і вітаміни (А, Е); рослинні екстракти; сонцезахисні фільтри; протизапальні компоненти (якщо крем призначений для проблемної шкіри).

Сьогодні промисловість випускає такі види тональних засобів, що здатні виконувати ті чи інші функції: тональні креми (рідкі (гідротанти), денні, густі, водостійкі, кремоподібні); тональна крем-пудра Cake (компактна тональна основа); крем-стіки; тональний крем-флюїд; BB-крем (Blemish Balm – «бальзам проти недосконалостей» або Beauty Balm – «бальзам краси»); CC-крем (color corrector – «коректор кольору»); DD-креми (daily defense – щоденний захист); EE-крем; тональний мус, тональне суфле; твінс (TWIN cake); крем-кушон; камуфляж; консилер (коректор).

На основі аналізу викладеної інформації можна констатувати, що основною відмінною ознакою між видами тональних засобів є ефект, який досягається під час їх використання та інші відмінності, такі як:

- текстура – рідкі, кремові, пудрові тональні засоби, муси, суфле;
- склад – можуть містити тільки фарбувальні пігменти, а можуть включати в себе і додаткові компоненти, які доглядають за шкірою і захищають її;

- тип шкіри – рідкі види тональних кремів підходять для нормальної шкіри, муси – для жирної та в'янучої, флюїди – для сухої, стіки – для проблемної;

- частота використання – для щоденного використання (наприклад, мус, пудра), тільки разово (наприклад, рідкі основи, стіки).

Таким чином, сучасний асортимент тональних кремів дає можливість задовольнити потреби за умови, що кожен споживач сумлінно підходить до вибору товару: знає тип шкіри, правильно використовує засоби залежно від текстури.

<b>Гапонцева О.В., Рачкован О.Д.</b> Зміни показників якості та мікробіологічної безпечності цукатів із редьки під час зберігання .....	240
<b>Дубініна А.А., Летута Т.М.</b> Дослідження структуроутворювальної здатності хітозану .....	242
<b>Дубініна А.А., Селютіна Г.А.</b> Вплив тривалості заморожування огірків на їх колірні характеристики .....	244
<b>Дубініна А.А., Соколовська О.О.</b> Вплив рослинної сировини на колір пастильних виробів у процесі зберігання.....	246
<b>Захаренко В.О., Хацкевич Ю.М.</b> Дослідження в'язкості середньокалорійних майонезів на основі купажованої олії .....	248
<b>Кемелбекова А.К., Уажанова Р.У.</b> Системный подход к методическому обеспечению сертификации продуктов по требованию безопасности.....	250
<b>Кириченко О.В., Сидоренко Я.О.</b> Сучасний асортимент тональних кремів .....	252
<b>Летута Т.М., Новікова В.В.</b> Хвороби плодів вишні, що виникають під час зберігання врожаю.....	254
<b>Летута Т.М., Фролова Т.В.</b> Вивчення складу мікробіоти плодів родини пасльонових .....	256
<b>Неталиева А.Т., Ахметсадыков Н.Н., Уажанова Р.У.</b> Стандартизация и безвредность пищевых красителей из растительных культур Алматинской области.....	258
<b>Омаргали Т.Е., Жунусова Е.М., Кенесбаева А.Р., Тнымбаева Б.Т., Токтамысова А.Б.</b> Пищевая ценность национальных кисломолочных продуктов Казахстана .....	260
<b>Попова Т.М., Ленерт С.О.</b> Органолептика оцінка якості крупы з гречки різних сортів, районованих в Україні.....	262
<b>Попова Т.М., Ленерт С.О., Гершун В.С.</b> Дослідження здатності до набухання зернових висівок і макухи олійних культур .....	264
<b>Попова Т.М., Малюк Л.П.</b> Аналіз забруднення гречаної крупы та пшона мікотоксинами.....	266
<b>Радченко А.Е., Янчева М.О.</b> Тенденції виробництва біорозкладної упаковки.....	268
<b>Селютіна Г.А., Захаренко В.О.</b> Дослідження змін консистенції овочевих і ягідних паст залежно від температури .....	270
<b>Сериккызы М.С., Нурмат М.Н., Джумабекова Г.Ш., Манап К.Р.</b> Повышение безопасности винодельческой продукции .....	272
<b>Скирда О.Є., Беляєва І.М.</b> Порівняльна характеристика якості овочевих соків.....	274
<b>Скирда О.Є., Чатченко О.Є.</b> Товарознавча оцінка якості овочевих консервів .....	276