

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВОЛИНЬСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ІНСПЕКЦІЯ З ПИТАНЬ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ
У ВОЛИНЬСЬКІЙ ОБЛАСТІ
ЛЬВІВСЬКА КОМЕРЦІЙНА АКАДЕМІЯ
ЧЕРНІПІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

МАТЕРІАЛИ

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ ВЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ



26 квітня 2014 року
м. Луцьк

Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції «Якість та безпечність товарів», 26 квітня 2014 року, Луцьк / Луцький національний технічний університет. – Луцьк : редакційно-видавничий відділ Луцького НТУ, 2014. – 132 с.

Відповідальний за випуск: **Байдакова Л.І.**

Тези доповідей друкуються в авторській редакції. Автори несуть повну відповідальність за зміст публікацій, добір та точність наведених фактів, цитат, власних імен та інших відомостей.

ЗМІСТ

ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ	8
БАЙДАКОВА Л.І., БАЙДАКОВА І.М.	8
ОЦІНКА РІВНЯ ЯКОСТІ ШКІР КОМПЛЕКСНИМ МЕТОДОМ	
БІЛА А.О., ЗАГРЕБА А.О. КРЮК Т.В.	9
ДОСЛІДЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ ПРАЛЬНИХ ПОРОШКІВ, ЩО НАДХОДЯТЬ НА РИНОК УКРАЇНИ	
ВЕРЕЩАК О.В., ТКАЧУК В.В.	11
ВПЛИВ СИРОВИНИ НА ЯКІСТЬ КРЕМІВ ДЛЯ РУК	
ГОЛОДЮК Г.І.	14
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ АЛКІДНИХ ЛАКОФАРБОВИХ МАТЕРІАЛІВ	
ГУЛЬ Р.Р., ЄМЧЕНКО І.В.	16
ВПЛИВ ПРОЦЕСУ ПРОЕКТУВАННЯ ФОРМ ВЕРХНІХ ТРИКОТАЖНИХ ВИРОБІВ НА ЇХ ЯКІСТЬ	
ДЗЮБІНСЬКИЙ А.В., ДМИТРУК О.І.	18
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТРАНСПОРТНИХ ЗАСОБІВ В УКРАЇНІ	
КРАГЛИК Л., ТКАЧУК В.В.	20
ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ МИЛА	
МАСЕЧКО В.С.	22
ВПЛИВ ЯКОСТІ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ЕНЕРГІЇ НА СИСТЕМУ ЕЛЕКТРОПОСТАЧАННЯ	
МУЛЯР Т., М.ТКАЧУК В.В.	24
БЕЗПЕЧНІСТЬ ЗАСОБІВ ДИТЯЧОЇ ГІГІЄНИ (ДЛЯ МАЛЮКІВ)	
ЗАГОРОВСЬКА А.О., ТКАЧУК В.В.	25
КОСМЕТИЧНІ ЗАСОБИ ДЕКОРАТИВНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ: СУЧАСНІ МОДНІ ТЕНДЕНЦІЇ	
ОСТАШУК Р.Я., ЄМЧЕНКО І.В.	27
СЕРТИФІКАЦІЯ ЯК МЕТОД ОЦІНКИ ЯКОСТІ ШВЕЙНИХ ВИРОБІВ	
ПЕРЕДРІЙ О.І.	29
ОСОБЛИВОСТІ ЮВЕЛІРНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ДІТЕЙ	
ПОПКО Т.О., РЕЧУН О.Ю.	30
УПАКУВАННЯ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ	

ПИРИКОВ О.В.	82
ТРАНСФОРМАЦІЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НА РІЗНИХ СТАДІЯХ ЖИТТЄВОГО ЦИКЛУ ТОВАРУ	
СУПРОНЮК А.М., РЕЧУН О.Ю.	83
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ У ТОРГІВЛІ ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ ЇЇ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ	
ТВОРОВСЬКА Я.В., РЕЧУН О.Ю.	85
РАДІОЧАСТОТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ – ОСНОВНИЙ ЕЛЕМЕНТ ОРГАНІЗАЦІЇ ТОВАРОПОСТАЧАННЯ В ТОРГІВЛЮ	
ШЕСТОПАЛ Г.С., БАБИЧ Я.І.	87
АНАЛІЗ ВІГЧИЗНЯНОЇ ЗАКОНОДАВЧО-ПРАВОВОЇ БАЗИ ПРИ СЕРТИФІКАЦІЇ ОРГАНІЧНОЇ ЯГІДНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ТА СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ТОВАРІВ	90
БОБИРЬ С.В.	90
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ГЕОТЕКСТИЛЮ УКРАЇНСЬКОГО ВИРОБИЦТВА	
БОЙКО Г.А., ЧУРСІНА Л.А.	92
СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ІННОВАЦІЙНОЇ ЗМІШАНОЇ ПРЯЖИ НА ОСНОВІ ВОЛОКОН ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	
КЛИМЧУК І.В.	94
РЕАЛІЇ РИНКУ ПЛЮТЮНОВИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ	
КОВАЛЬЧУК М.О.	96
ОБҐРУНТУВАННЯ ПРИНЦИПІВ ОРГАНІЗАЦІЇ ТОРГІВЛІ НА ОСНОВІ ЗАСОБІВ EAN•UCC	
КУДЕЛИНА А.М.	98
ПРОБЛЕМИ НАСЫЩЕННЯ РЫНКА КОСМЕТИКО- ГИГИЕНИЧЕСКИХ МОЮЩИХ СРЕДСТВ	
КУЛЬЧИЦЬКА Ю.І., ШЕСТОПАЛ Г.С.	100
ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ УМОВ ЗБЕРІГАННЯ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ	
МАКАРЧУК В. М., ЯРОШЕВИЧ Т.С.	102
ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ МОЛОКА КОРОВ'ЯЧОГО ПИТНОГО В СУПЕРМАРКЕТІ «НАШ КРАЙ»	
МЕДВЕДКОВА І.І., ПОПОВА Н.О.	104
ЗБЕРЕЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СВІЖИХ ГРИБІВ В УМОВАХ ОХОЛОДЖУВАННЯ	

НАГОРНАЯ Н.П.	106
ПРИМЕНЕНИЕ КОМПОЗИТНЫХ МАТЕРИАЛОВ В ИННОВАЦИОННЫХ СТРОИТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ	
ОЛІФЕРЧУК В., РЕЧУН О.Ю.	108
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТОВАРІВ	
ПАЛЬКО Н.С., ДАВИДОВИЧ О.Я., ТУРЧИНЯК М.К.	110
ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКУ КОВБАСНИХ ОБОЛОНОК	
ПАРФЕНЮК М.П., ТКАЧУК В.В.	112
ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ТОВАРІВ	
ПАХОМОВА І.В.	113
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	
РЕЧУН О.Ю.	115
ПІДХОДИ ДО ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ ЯКОСТІ ШТРИХКОДОВОГО МАРКУВАННЯ ВІТЧИЗНЯНИХ ТОВАРІВ	
САМКОВСЬКА В.О.	117
МОНІТОРИНГ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	
СУХОВІЙ А.В.	119
ЗАСТОСУВАННЯ ФЕРМЕНТІВ ПІД ЧАС ОТРИМАННЯ ЛЛЯНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛЬОНОВМІСНИХ ТОВАРІВ	
ХОМ'ЯК Л.В., РЕЧУН О.Ю.	121
ТАРА ТА ПАКОВАННЯ – ВАЖЛИВИЙ ЕЛЕМЕНТ У ЗБЕРІГАННІ ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ТОВАРУ	
ШУНЬКІНА О.В.	122
ФАКТОРИ ВПЛИВУ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ НА НАДІЙНІСТЬ ПОЛІЕТИЛЕНОВОГО ТРУБОПРОВОДУ	
ЮЗВИК О.В., ТКАЧУК В.В.	125
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ НА РИНКУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	
ЯКИМОВА І.І., БЕДНАРЧУК М.С.	126
ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ПОСУДУ МАЙСТРІВ НАРОДНОГО ПРОМИСЛУ	

УДК 620.2

ПАРФЕНЮК М. П.

ст.гр.ТТН-21

ТКАЧУК В. В.

*к.т.н. доц. кафедри товарознавства та експертизи в митній справі
Львівський національний технічний університет*

ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ТОВАРІВ

Актуальність цієї теми полягає в тому, що парфумерно-косметичні товари стали дуже популярні на даний час. Слова "косметика" і "парфумерія", в першу чергу, асоціюються з красою, яка є невід'ємною частиною нашого життя. Користувачами косметично-парфумерних засобів є, переважно, жінки, однак і серед чоловіків активно зростає попит на продукцію індустрії краси. Та популярність косметики робить її вельми привабливою для підробки. Косметичні товари, що найчастіше купуються, мають найбільш високі рейтинги фальсифікації. Досить часто фальсифікатори грішать використанням у виробництві неякісних чи прострочених інгредієнтів, які є небезпечними для здоров'я споживачів.

Отже товари, що випускаються промисловістю, повинні відповідати певним вимогам. У міру розвитку і техніки, підвищення матеріального і культурного рівня життя населення - вимоги, пропоновані до товарів, постійно підвищуються. Всі вимоги, залежно від того, яку сторону споживання товару вони характеризують, підрозділяють на соціальні, функціональні, вимоги до надійності, ергономічні, естетичні, екологічні, вимоги безпеки та нешкідливості споживання і т.д.

Для споживача основними факторами формування асортименту та якості парфумерно-косметичних товарів є вихідна сировина, кількісний і якісний склад засобу, а також особливості його виробництва (консистенція, характер упаковки, вид споживчої тари, ємкість одиниці виробу, інше).

Для виробництва косметичних засобів використовується широкий спектр сировинних речовин: рослинні масла, тваринні жири, продукти переробки жирів, воски (як структуроутворювальний компонент), продукти переробки нафти, вітаміни, поверхньо-активні речовини, білкові речовини, спирти, речовини, спирти, кислоти, різні лікарські препарати, спеціальні домішки, інше. Склад косметичного виробу залежить від його призначення, виду, характеру дії, інших характеристик косметичного засобу. Усі споживчі властивості косметичного засобу насамперед залежать від його складу, якості сировини.

Також велике значення для парфумерії і косметики має упаковка і зовнішнє оформлення виробів. Упаковка не тільки повинна сприяти зберіганню якості товару, а, як і зовнішнє оформлення, є одночасно рекламою товару, маркою виробника і показником якості, конкурентоспроможності товару, від яких залежить споживчий попит і ціна товару.

Уведення косметичних продуктів в обіг на ринку дозволяється в разі встановлення їх безпеки для життя та здоров'я споживачів за умови використання за призначенням.

На мою думку якість парфумерно-косметичних товарів є головним завданням для будь-якого виробника, адже цими товарами користується кожна людина щодня. Краща якість косметики досягається за рахунок постійного впровадження у виробництво сучасних технологій, якісної прогресивної сировини. Ці товари повинні виготовлятися з доброякісного сировини й за складом відповідати затвердженій рецептурою, для того аби користувач міг спокійно використовувати косметику чи парфумерію за її призначенням не хвилюючись за своє життя та здоров'я.

УДК 613.292:664.68

ПАХОМОВА І.В.

аспірант кафедри товарознавства продовольчих товарів,

Львівська комерційна академія

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ

Кондитерські вироби на вафельній основі характеризуються значним вмістом жирів. Але під час зберігання жири окислюються, що призводить до погіршення органолептичних властивостей вафельних виробів, зниження їх якості і скорочення терміну зберігання [1].

З метою гальмування процесів окислення в кондитерських жирах використовують природні і синтетичні антиоксиданти. Останнім часом спостерігається тенденція до поступової заміни синтетичних антиоксидантів і перехід до використання природних речовин, що проявляють антиоксидантну активність. До таких речовин відносять аскорбінову кислоту, флавоноїди, фенольні сполуки, сірковмісні сполуки, ферменти-антиоксиданти, мікроелемент селен, tokoфеноли, вітамін А та фосфоліпіди [2]. Найбільш поширеними і ефективними антиоксидантами вважаються ароматичні сполуки: фенольні речовини, аміни, амінофеноли.

Натуральні антиоксиданти, отримані з рослин, містять у своєму складі фенольні і поліфенольні сполуки, каротиноїди, здатні швидко реагувати з пероксидними радикалами, руйнувати гіпероксиди без утворення вільних радикалів, що веде до розриву ланцюга і сповільнення швидкості окиснення. Крім того, використання натуральних антиоксидантів підвищує харчові й біологічну цінність продукту.

Джерелом природних антиоксидантів можуть бути продукти рослинного походження: калина, глід, обліпиха, айва, абрикоси, персики, насіння

винограду, чорниця, бруслиця, груша, суниця лісова, журавлина, інжир, горобина, боби, горошок зелений, редька, морква, капуста червона листовая, перець червоний солодкий, ячмінь, зародки пшениці, пасіння лимонника, плоди шипшини, трави деревію, череди, шавлію, фіалки триколірної, листя бадану, імбир, гвоздика та інші рослини, що містять у своєму складі поліфенольні речовини [3-5]. Також відомі продукти тваринного походження, які мають у своєму складі природні антиоксиданти. До них належить прополіс – продукт переробки бджолами смолистих речовин. Прополіс є концентратом рослинних поліфенолів (коричиний спирт, корична кислота, ванілін та інші альдегіди, дубильні речовини, галола, кавола і ферулова кислоти) та є більш активнішим для жирів, ніж інші хімічні сполуки [6].

Наукою і практикою доведено біологічну активність β -каротину, в основі якої антиоксидантні властивості. Препарати β -каротину як антиоксиданти, радіопротекторні добавки і цінні барвники входять до жировмісних продуктів, у тому числі і до рецептур кондитерських виробів на вафельній основі.

Отже, ряд продуктів природного походження проявляють антиоксидантні властивості, що впливає на окиснення кондитерських жирів. Їх використання для вафельних начинок сприяє підвищенню споживних властивостей вафельних виробів, а також продовжує терміни їх зберігання.

Список використаних джерел:

1. Кричман Е.С. Антиоксиданты для масложировых продуктов / Е.С. Кричман // Пищевая промышленность. – 2007. – №2. – С. 26-30.
2. Сирохман І.В. Антиоксиданти природного походження для кондитерських жирів / І.В. Сирохман, Р.М. Бойдуник // Вісник Львівської комерційної академії. – 2009. – Вип. 10. – 138 с. – (Серія товарознавча).
3. Сирохман І.В. Вплив нетрадиційних добавок на поліпшення жирнокислотного складу вафель / І.В. Сирохман, В.Т. Лебединець // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України : Щомісячний науково-виробничий і практичний журнал. – 2010. – № 2. – С. 36-38.
4. Сирохман І.В. Наукові проблеми зберігання жирів та поліпшення споживних властивостей жировмісних продуктів : дис. д-ра техн. наук : 05.18.15. / Сирохман Іван Васильович. – К. : 1995. – 290 с.
5. Яшин А.Я. Определение содержания природных антиоксидантов в пищевых продуктах и БАДах / А.Я. Яшин, Н.И. Черноусова // Пищевая промышленность. – 2007. – №5. – С. 28-29.
6. Димань Т. Функціональні продукти: користь і здоров'я / Т. Димань // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – №8-9. – С. 24-25.