

**Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Українське товариство товарознавців і технологів
Волинська торгово-промислова палата
Державна служба з питань безпеки харчових продуктів
та захисту прав споживачів
Київський національний торговельно-економічний університет
Львівський торговельно-економічний університет
Чернігівський національний технологічний університет
Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації
Грузинський технічний університет
Університет імені А. Стульгінскіса, Литва
Вища школа підприємництва і адміністрації в Любліні, Польща
Вища школа логістики (Прерув, Чехія)**

МАТЕРІАЛИ

**МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ
ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ**



24 березня 2017 року

м. Луцьк

УДК 006.83(043)
ББК 30.607

Рекомендовано до друку науково-технічною радою Луцького національного технічного університету (протокол № 8 від 24.03.17 р.)

Рецензенти:

Семак Б.Д., д.т.н., проф. кафедра товарознавства та технології непродовольчих товарів Львівського торговельно-економічного університету

Барський Ю.М., д.е.н., проф., завідувач кафедри економічної та соціальної географії Східноєвропейського університету імені Лесі Українки

Гулай О.І., д.п.н., проф. кафедри матеріалознавства Луцького НТУ

Якість та безпечність товарів: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк - 24 березня 2017 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцький національний технічний університет. – Луцьк: редакційно-видавничий відділ Луцький НТУ, 2017. –185 с.

У матеріалах Міжнародної науково-практичної конференції викладено тези учасників з таких напрямів: дослідження якості товарів, актуальні проблеми безпечності товарів, проблеми технічного регулювання в Україні та світі, інфраструктурний розвиток торгівлі, сучасні харчові технології, інноваційні технології виробництва товарів легкої промисловості, митне регулювання експортно-імпортних операцій з товарами.

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

<i>Путінцева С.В.</i> АЛГОРИТМ ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ФІЛЬТРУВАЛЬНОГО ПАПЕРУ НА ОСНОВІ ЦЕЛЮЛОЗИ З ВОЛОКОН ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	38
<i>Ткачук В.В., Максимук М.А.</i> СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РИНКУ СВІТЛИХ НАФТОПРОДУКТІВ	40
<i>Ткачук О.В., Голодюк Г.І.</i> ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВІДЕОКАМЕР	42
<i>Федякіна Н.А., Нежлукченко Н.В., Тіхосова Г.А.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПАПЕРУ З ВОЛОКОН КОНОПЕЛЬ	44
<i>Хребтань О.Б.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ СТІЙКОСТІ ПОФАРБУВАННЯ ПАЛЬТОВИХ ВОВНЯНИХ ТКАНИН З ОБРОБКОЮ ВИБИВАННЯМ	46
<i>Шегинський О.В., Єгорова А.О.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА ПРОБЛЕМ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПИВА	48
<i>Шух В.В., Шегинський М.О.</i> АНАЛІЗ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ТОВАРІВ З ПЛАСТИЧНИХ МАС ..	50
<i>Ягелюк С.В., Остапюк К.В.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ В ЗЕРНАХ	52
<i>Ярошевич О.М., Ярошевич Т.С.</i> ОЦІНЮВАННЯ КОЛЬОРУ ТА КОНСИСТЕНЦІЇ ТИХИХ БЛИХ ВИН	54
<i>Калашник О. В., Гнітій Н. В., Манько Р. А.</i> ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КІВІ	55
<i>Кириченко О. В.</i> ПОРІВНЯЛЬНЕ ТЕСТУВАННЯ СІРНИКІВ ПОБУТОВИХ	57
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ	
<i>Ткачук В.В., Богданович М.</i> ОРГАНІЧНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	60
<i>Бойко Г.А, Кузьміна Т.О., Кутасов А.В.</i> ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ КОНОПЛЯНОГО ВЗУТТЯ ..	61
<i>Бородай А. Б., Павлова І. В.</i> ВИЗНАЧЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЖИТНЬОГО ХЛІБА	63
<i>Головко І.С., Сілонова Н.Б.</i> ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА ПОЛУНИЦІ В УКРАЇНІ	65

Особливу увагу в ході дегустації необхідно звертати на забарвлення обідку диску вина. Якщо він має водянистий або світло-сірий колір, є велика ймовірність захворювання або «смерті» напою. Подібний висновок можна зробити і про тьмяне вино.

Дуже важливим критерієм якості вина є його консистенція. Для визначення текучості вина, варто злегка пообертати його в дегустаційному келиху. Сухе вино обертається легко і за консистенцією нагадує воду. Для солодких та кріплених вин характерна помітна в'язкість, зумовлена високим вмістом гліцерину, спирту та залишкового цукру. Проте надмірно в'язка консистенція властива зіпсованим винам, тут вже йдеться про хворобу вина «ожиріння».

Осад в білих винах зустрічається нечасто, як правило у вигляді винного каменю (кристалів винної кислоти), хоча витримані сотерни можуть утворювати щільний білий осад із солей винної кислоти та білків, який не вважається дефектом вина.

Список використаних джерел

1. Казамайор П. 80 запитань про вино / П. Казамайор / Simple Publishing. – 2011. – 176 с.
2. Рональд С. Джексон. Дегустация вин / Р.С. Джексон / Профессия. – 2006. – 368 с.

УДК 634.6.076: 620.2

*Калашник О. В.
к.т.н., доц. кафедри експертизи та митної справи,
Гнітій Н. В.
асистент кафедри хімії,
Манько Р. А.
студент спеціальності «Товарознавство та експертиза в митній
справі» ступеня магістр
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»*

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КІВІ

Сучасний ринок фруктів відрізняється різноманітністю їх видів, сортів з високими смаковими якістьми. Значне розширення асортименту фруктів відбувається за рахунок імпорتنих поставок плодів, які раніше були досить екзотичними для споживача. Це, в першу чергу, стосується тропічних плодів, наприклад, ківі – екзотичного зеленого фрукту, батьківщиною якого є Китай [1]. Вимоги до якості ківі, плоди якого імпортуються в Україну і реалізуються на внутрішньому ринку, регламентує ДСТУ ЕЭК ООН FFV-46:2007 Ківі. Настанови щодо постачання і контролювання якості [2]. Цей нормативний документ встановлює три товарні сорти ківі: вищий, 1-й і 2-й, що відрізняються вимогами до зовнішнього вигляду, форми, доброякісності м'якоті, наявності

дефектів, мінімальної маси. Загальними для всіх сортів є те, що плоди повинні бути розвиненими і зрілими. Їх розвиток і стан повинні дозволити витримати вантажно-розвантажувальні операції та доставку до місця призначення.

Якість та безпеність харчових продуктів, до яких відносять і ківі, в Україні регламентують і інші нормативні документи. Так СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [3] установлює гігієнічні нормативи безпеки і харчової цінності для людини харчових продуктів, а також вимоги щодо дотримання зазначених нормативів під час виготовлення, ввезення та обігу харчових продуктів. Для фруктів, у тому числі і ківі, цей нормативний документ встановлює такі гігієнічні вимоги безпеності: свинець – 0,4 мг/кг; миш'як – 0,2 мг/кг; кадмій – 0,03 мг/кг; ртуть – 0,02 мг/кг; пестициди (гексахлорциклогексан (a,b,g-ізомери) – 0,05 мг/кг; ДДТ та його метаболіти – 0,1 мг/кг; радіонукліди: цезій-137 – 40 Бк/кг; стронцій-90 – 30 Бк/кг. Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» [4] встановлюють максимальні рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах. Для свіжих фруктів вимоги безпеності встановлені такі рівні токсичних елементів, не більше: свинець – 0,1 мг/кг; кадмій – 0,03 мг/кг; ртуть – 0,02 мг/кг, мікотоксини (патулін) – 50,0 мкг/кг.

МБТ 5061-89 «Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [5] містять критерії харчової цінності і критерії безпеки за окремими групами харчових продуктів. Для свіжих фруктів цей нормативний документ встановлює такі рівні токсичних елементів, не більше: свинець – 0,4 мг/кг; кадмій – 0,03 мг/кг; ртуть – 0,02 мг/кг; миш'як – 0,2 мг/кг; мідь – 5,0 мг/кг; цинк – 10,0 мг/кг; мікотоксини (патулін) – 0,05 мг/кг. Окрім того, цей нормативний документ містить перелік пестицидів, вміст яких не допускається у фруктах або обмежений та мікробіологічні показники.

Аналіз нормативних документів, чинних на території України, дав змогу розробити програму, у рамках якої будуть проведені дослідження таких показників (через тире вказані нормативні значення):

- зовнішній вигляд – доброякісні, неушкоджені, чисті, щільні, добре сформовані, не схильні до гниття або псування, не зрощені, зі стороннім запахом і/або смаком, з пошкодженою шкіркою, з оголенням м'якоті, наявності дефектів тощо;

- форма – співвідношення мінімального діаметра до максимального на поперечному зрізі для вищого сорту не нижче 0,8; 1-го – 0,7 і 2-го – 0,6;

- мінімальна маса – для вищого сорту становить 90 г, 1-го – 70 г і 2-го – 65 г;

- середній вміст сухої речовини – 15% (для встановлення ступеню зрілості);

- вміст токсичних елементів, не більше: свинець – 0,1 мг/кг; кадмій – 0,03 мг/кг; ртуть – 0,02 мг/кг; миш'як – 0,2 мг/кг; мідь – 5,0 мг/кг; цинк – 10,0 мг/кг.

Дослідження цих показників дасть змогу з'ясувати рівень якості та безпеності ківі, що імпортується в Україну.

Список використаних джерел

1. Фрукт киви: состав, польза и лечебные свойства [Електронний ресурс] – Режим доступу: URL : <http://www.inmoment.ru/beauty/health-body/kiwi.html>. – Назва з екрану.
2. Ківі. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЖ ООН FFV-46:2004, IDT) [Текст]. – Вид. офіц. – Чинний від 2008-10-01. – К. : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 7 с. – (Національний стандарт України).
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : СанПиН 2.3.2.1078-01 [Електронний ресурс] – Режим доступу: URL : <http://docs.cntd.ru/document/901806306>. – Назва з екрану.
4. Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах. Державні гігієнічні правила і норми [Електронний ресурс] – Режим доступу: URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0774-13>. – Назва з екрану.
5. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов : МБТ 5061-89 [Електронний ресурс] – Режим доступу: URL : <file:///C:/Users/Admin/Downloads/5149136.pdf>. – Назва з екрану.

УДК 662.53

*Кириченко О. В.
асистент кафедри експертизи та митної справи,
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»*

ПОРІВНЯЛЬНЕ ТЕСТУВАННЯ СІРНИКІВ ПОБУТОВИХ

Побутові сірники, що реалізуються у торговельній мережі м. Полтава, для пересічного споживача нічим не відрізняються, мало хто прискіпливо відноситься до вибору даного товару. Тому проведено порівняльне тестування [1], щоб привернути увагу до ринку сірників, проблем їх якості, оскільки вони є товаром, який традиційно використовується.

Для проведення порівняльного тестування складено спеціальну програму, що включала обстеження, аналіз ринку і вибір торгових марок сірників, власне проведення тестування, оприлюднення результатів. Для тестування були придбані зразки сірників у магазинах м. Полтава:

- сірники «Балабановские», виробник: Російська Федерація, Калужская область, г. Балабаново;
- сірники «GOLDEN EAGLE», виробник: Республіка Білорусь, м. Пінськ;
- сірники «УСФ», виробник: Україна, м. Березне;
- сірники «ПОБЕДА», виробник: Російська Федерація, с. В. Ломов.