

(паперові, вінілові, текстильні на паперовій основі), тип, вид, марка; номер артикулу; номінальні розміри рулону (довжина полотна, корисна ширина) і їх граничні відхилення; номер партії; позначення стандарту; обмеження сфери застосування шпалер, якщо це передбачено в санітарно-епідеміологічному висновку; графічні символи для позначення характеристик (властивостей) шпалер; обмеження по утилізації шпалер (при необхідності); інструкція з наклеювання шпалер в залежності від класу шпалер і використовуваних видів основи для їх виготовлення; штриховий код (за наявності) [2].

Для аналізу маркування шпалер застосовуються вимоги п. 5.15 ДСТУ [2], згідно з яким на кожному рулоні повинно бути зазначене: найменування шпалер, країна-виробник і його юридична адреса, товарний знак (за наявності); вид шпалер, тип, марка; номер артикулу, номінальні розміри рулону (довжина полотна, корисна ширина) і їх допустимі відхилення; номер партії, позначення стандарту; обмеження області застосування шпалер, якщо це передбачено в санітарно-епідеміологічного висновку; графічні символи для позначення характеристик шпалер; обмеження по утилізації (при необхідності); коротка інструкція з наклеювання залежно від класу шпалер і видів основи для їх виготовлення; штриховий код (за наявності).

Список використаних інформаційних джерел

1. Шпалери. Технічні умови : ДСТУ 6810:2004 (ЕН 233-89) [Чинний з 2004-01-09]. К. : Держспоживстандарт України 2004. 25 с. (Національний стандарт України).
2. Бубенець І. Г. Етапи розвитку торговельної галузі в Україні. Вісник Запоріж. нац. ун-ту. 2011. № 1(9). С. 179-183.
3. Апопій, В. В., Процишин, О. Р. Нові вектори розвитку та інноваційні тренди у сфері торгівлі України. Підприємництво і торгівля. Львів. 2019. № 24. С. 5-13.

ВИДИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ М'ЯСА ТА МЕТОДИ ЇЇ ВИЯВЛЕННЯ

З. П. Рачинська,

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

Фальсифікація і контрафакція товарів широко поширені, з ними стикається більшість споживачів. Як показують дослідження, більше 70% респондентів в тій чи іншій мірі стикалися з обманом виробників або продавців, купуючи фальсифіковані товари. Решта 30%, ймовірно, просто не помічали обману, так як саме вони ніколи не звертали уваги на зовнішній вигляд та на маркування при покупці товарів.

Оскільки фальсифікація продовольчих товарів робиться з корисливою метою і, як правило, завжди спрямована на отримання незаконних доходів, то для різних суб'єктів ринкових відносин (покупця і виробника) наслідки виготовлення, реалізації та споживання фальсифікатів мають різні наслідки. Однак всі вони пов'язані з певними ризиком і втратами [1].

Звичайно, споживачі піддаються найбільшому ризику і несуть від фальсифікації найбільші втрати. При цьому ризики споживача можна поділити на такі групи:

1. Економічні наслідки (великі витрати за меншу кількість товару; покупка продукту, непридатного до вживання, і т.п.).

2. Заподіяння фізіологічного шкоди організму (отруєння, поява нового захворювання, загострення наявного захворювання, генетичні порушення, формування онкозахворювань; смерть і т.п.).

3. Моральна шкода людині (пригнічений стан, стрес, втрата віри в добро, втрата віри в державу і т.п.).

Значних втрат внаслідок фальсифікації несе не тільки індивідуальний споживач, а й суспільство в цілому [2].

На ринку товарів м'ясо користується стабільним попитом у споживача, представлені різні його види, і покупцеві іноді важко вибрати якісний продукт з цього різноманіття. Купуючи м'ясну продукцію, часто багато покупців стикаються з фальсифікованим товаром. А склад продукту, вказаний на упаковці м'ясних виробів не завжди відповідає вмісту.

Якісна фальсифікація може бути обумовлена заміною цінної сировини менш цінним, а також додаванням менш цінних добавок. Крім того може бути використано м'ясо хворих або померлих тварин, а також м'ясо з порушенням схем розрубання туш або реалізації м'яса другої категорії за ціною першої. М'ясо нижчих сортів за ціною вищих.

Якісна фальсифікація продуктів полягає в підміні цінного м'язового м'яса менш цінними тканинами сполучної, хрящової або субпродуктами.

Фальсифікація може бути виявлена як візуальним шляхом так і з застосуванням стандартних органолептичних та фізико-хімічних методик.

Асортиментна (видова) фальсифікація. Підміна одного виду м'яса (домашнє м'ясо на м'ясо диких тварин). Вона може бути виявлена:

- шляхом вивчення анатомічної будови частин скелета і внутрішніх органів

- шляхом визначення деяких фізико-хімічних показників м'язової, жирової тканин, наприклад, за змістом глікогену.

- шляхом мікробіологічного дослідження м'язової тканини, хоча в багатьох випадках він йде як додатковий і не завжди надійний.

Якщо, наприклад, досліджується підозріле м'ясо в тушах або у великих шматках, то по порівняльно-анатомічним особливостям кісток скелета можна, зрозуміло, досить швидко і правильно прийти до певного висновку про приналежність м'яса до того чи іншого роду тварини. У житті, однак, у

величезній більшості випадків підміна м'яса робиться більш обережно і зазвичай практикується там, де викриття обману є справою дуже важкою, а сама фальсифікація менш ризикованою. Безсумнівно, що підміна м'яса одного роду тваринного іншим не може завдати якої-небудь істотної шкоди здоров'ю споживача. У нас немає, як відомо, тварин, що мають отруйне м'ясом. Проте, подібна підміна становить безсумнівний обман, так як про неї покупець не повідомляється, між тим як більшість людей до м'яса, наприклад, кінського, котячому, або собачому, відноситься в високому ступені гидливості. Тому не дивно, що на методику розпізнавання фальсифікації м'яса вже давно було звернуто увагу [3].

Існуючі способи для відмінності один від одного м'яса різних тварин можна в даний час звести в наступні групи. М'ясо розпізнається:

- 1) за кольором при його варінні;
- 2) по особливостям скелета і органів;
- 3) за кольором і консистенції жиру;
- 4) за визначенням в ньому глікогену.

Реакція на глікоген: позитивна – у диких тварин (в тому числі кішок, собак) і негативна – у домашніх тварин.

У яловичині, баранині і свинині глікогену міститься 0,2-0,3%, в конину – 1%, в собачому м'ясі – до 2%.

М'ясо дорослих тварин має більш грубу консистенцію, часто без прошарків жиру між м'язами. М'ясо молодих тварин більш ніжне, тонковолокнисте, за органолептичними властивостями воно ближче до м'яса домашніх тварин, ніж м'ясо дорослих диких тварин.

М'ясо великої рогатої худоби досить часто замінюють м'ясом диких тварин, проте у більшості диких тварин через 3-4 години після зняття шкури з'являється синювато-фіолетового відтінку. Крім того можна визначити і по відкладенню жиру під шкірою, воно як правило є в вигляді невеликих ділянок.

М'ясо має специфічний. А іноді неприємний запах.

Ідентифікувати туші тварин можливо також за будовою скелета тому кістки різних тварин мають істотні відмінності за формою, будовою, кількістю.

Список використаних інформаційних джерел

1. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів: підруч. для студ. вузів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк; М-во освіти і науки України. – К.: ЦУЛ, 2004. – 384 с.

2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 23. 12. 1997 р. № 771\97- ВР. Документ 2809–15 від 06. 09. 2005 р.

3. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Издат. – торговая корпорация «Дашков и К», 2002. – 460 с.