



**УКООПСІЛКА
ЛВІВСЬКА КОМЕРЦІЙНА АКАДЕМІЯ
ТОВАРОЗНАВЧО-КОМЕРЦІЙНИЙ
ФАКУЛЬТЕТ**

**КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА
НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА
ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ, ЯКОСТІ І ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ

**Матеріали III-ої Міжнародної
науково-практичної конференції**

**12 листопада 2015 року
м. Львів**

УКООПСПІКА

ЛЬВІВСЬКА КОМЕРЦІЙНА АКАДЕМІЯ

ТОВАРОЗНАВЧО-КОМЕРЦІЙНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ

АСОРТИМЕНТУ, ЯКОСТІ І

ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ

**Матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної
конференції**

12 ЛИСТОПАДА 2015 РОКУ

**ЛЬВІВ
Растр-7
2015**

УДК 664.696-035.63/.64
ББК 30.609
П 78

**Поширення і тиражування без офіційного дозволу
Львівської комерційної академії заборонено**

Проблеми формування асортименту, якості і екологічної безпечності товарів : Матеріали III-ої Міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 12 листопада 2015 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2015. – 284 с.

ISBN 978-617-7045-98-3

Розглядаються проблеми сучасного товарознавства – якості, асортименту, споживних властивостей, екологічної безпечності, ідентифікації та експертизи товарів. Запропоновано інноваційні напрямки та перспективи вдосконалення технології, якості харчових продуктів і продукції ресторанного господарства. Висвітлено сучасні технології торгівлі і підприємництва.

Редакційна колегія: П. О. Куцик, к. е. н., професор, ректор Львівської комерційної академії; І. В. Сирохман, д. т. н., професор, зав. кафедри товарознавства продовольчих товарів; Н. І. Доманцевич, д. т. н., професор, зав. кафедри товарознавства непродовольчих товарів; Н. І. Попович, к. т. н., доц. кафедри товарознавства непродовольчих товарів; О. Я. Родак, к. т. н., доц.; І. В. Донцова, к. т. н., доц.; Л. І. Гіряк, к. т. н., доц.; В. Т. Лебединець, к. т. н., доц.; М. П. Бодак, к. т. н., доц. кафедри товарознавства продовольчих товарів.

Публікується в авторському варіанті

*Електронний варіант збірника матеріалів конференції розміщений
на сайті www.lac.lviv.ua*

© Львівська комерційна академія, 2015

ISBN 978-617-7045-98-3

© Видавництво "Растр-7", 2015

бажаною частиною молочного раціону жителів України. Але при споживанні треба враховувати, що ним не слід зловживати людям з підвищеним тиском і з захворюваннями нирок.

Список використаних джерел

1. Кантере В.М. Основные методы сенсорной оценки продуктов питания /В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко, Г.В. Крюкова //Пищевая промышленность. - 2003, № 10. – С. 6 – 13.
2. Матисон В.А. Условия проведения аналитической сенсорной оценки /В.А. Матисон, М.А. Фоменко, Г.В. Крюкова //Пищевая промышленность. - 2003, № 10. – С. 18 - 24.

УДК 663.955

**Офіленко Н.О., к.с.-г.н., доц., Кайнаш А.П., к.т.н, доц.
Полтавський університет економіки і торгівлі**

ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ РІЗНИХ ВИДІВ ЧАЮ

Зараз вже неможливо представити життя без чаю: це найбільш популярний напій в світі, з яким на рівних може змагатися хіба що вода. Дослідники підраховали, що більше двох мільярдів сучасних людей не мислять свого існування без чаювання. Актуальність досліджень полягає в тому, що чай є продуктом харчування широкого вжитку, а якість цього продукту не завжди відповідає вимогам нормативно-технічної документації. Орієнтуватись споживачеві на ринку чаю з кожним роком стає все важче через його невинне поповнення та урізноманітнення. Оскільки, чай представлений дуже широкою різноманітністю видів і сортів, при виконанні роботи основну увагу було зосереджено на дослідженні чорного, білого, жовтого, червоного та композиційного чаю, як найбільш широкоживані в нашій країні [3; 4].

Новизною наукової роботи є те, що в ній вперше проведено дослідження мікробіологічних показників якості, які не нормуються нормативно-технічною документацією, але можуть сильно зашкодити здоров'ю людини.

Метою досліджень була оцінка якості чаю різних виробників за мікробіологічними показниками.

Для проведення мікробіологічних досліджень було взято такі зразки чаю різних сортів:

- Чорний чай ТМ Lipton “Lipton” виробник ТОВ «Юнілівер Україна».
- Чорний чай ТМ Greenfield «Greenfield», виробник ТОВ «Ексімтрейд», Україна.
- Чорний чай ТМ Майський «Майський» , виробник ТОВ «Компанія Май», Україна.
- Жовтий чай ТМ Османтус «Золотий равлик», виробник ТОВ «Інексім», Україна.
- Білий чай ТМ Османтус «Дикий Лун Дзин», виробник ТОВ «Інексім»,

Україна.

- Червоний чай ТМ Чайна країна «Дворцовий Пу-Ер», виробник ТОВ «Українська чайна компанія», Україна.

- Композиційний чай ТМ Чайна країна «Лічі з червоною сливою», виробник ТОВ «Українська чайна компанія», Україна.

- Чорний чай ТМ Huleys «Huleys», виробник компанія «Редженси Ти», о. Цейлон.

- Чорний чай ТМ Final «Final», виробник компанія «Azerzun Holding», Азербайджан.

- Чорний чай ТМ Ahmad «Ahmad tea», виробник компанія «ЕС Джин Продакшн», Україна. Дані проведених досліджень порівнювались із даними, що повинні бути характерні для доброякісного чаю згідно із стандартами та закону [1; 2].

Серед мікробіологічних показників в роботі визначали: загальну кількість мікроорганізмів в 1г чаю (мікробне число).

Принцип методу полягав в використанні поверхневого посіву. Одним із важливих показників якості чаю є відсутність в ньому пліснявих грибів і інших мікроорганізмів. Результати дослідження наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Результати оцінки якості чаю за мікробіологічними показниками

№	Назва торгової марки чаю	Кількість мікробіологічних організмів
1	Жовтий "Золотий равлик"	$5,2 \times 10^3$
2	Білий "Дикий Лун Дзимн"	$6,6 \times 10^3$
3	Червоний "Дворцовий Пу-Єр"	$3,8 \times 10^4$
4	Чорний чай "Lipton"	$2,0 \times 10^2$
5	Композиційний "Лічі з червоною сливою"	$1,8 \times 10^4$
6	Чорний чай "Greenfield"	$3,4 \times 10^4$
7	Чорний чай "Final"	$4,7 \times 10^3$
8	Чорний чай "Ahmad"	$2,2 \times 10^4$
9	Чорний чай "Huleys"	$4,6 \times 10^4$
10	Чорний чай "Майський"	$2,3 \times 10^4$

Як видно з таблиці 1, найменшу кількість мікроорганізмів було виявлено в чаї ТМ «Lipton», а найбільша кількість мікроорганізмів виявилась у зразку ТМ «Huleys».

Таким чином, оцінка якості чаю за фізико-хімічними і мікробіологічними показниками показала, що якість чаю різних видів і різних виробників достатньо висока. Лише чай ТМ «Майський», де виявили недостатню кількість вмісту таніну, що говорить про низьку якість сировини, не відповідав вимогам ДСТУ 7174:2010, а також чорний чай ТМ «Huleys», що містив дуже високий вміст пліснявих грибів і інших мікроорганізмів, і міг зашкодити здоров'ю людини.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 7174:2010 «Чай чорний байховий фасований. Технічні вимоги» 2011.
2. Закон України від 23.12.97р. №771/97-ВР “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини”.
3. http://osmantus.com.ua/rus/advice/1/advice_60/
4. <http://chai.rb1.ru/cont.php?rid=2&id=61>

УДК 339.13 : 664.66

**Паламарчук Т.Ю., студ. ОКР «магістр», Лозова Т.М., к.т.н., доц.
Львівська комерційна академія**

ТОВАРОЗНАВЧІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІН ЯКОСТІ ХЛІБА ТА МОЖЛИВОСТЕЙ ПОДОВЖЕННЯ ЙОГО ЗБЕРІГАННЯ

Проблема збереження якості продуктів харчування – одна з найважливіших наукових, товарознавчих і технологічних завдань харчової промисловості. Під час зберігання відбуваються різні процеси, які призводять до погіршення якості і псування продуктів. Пакування хліба відкриває нові можливості не тільки для поліпшення санітарно-гігієнічного стану готових виробів, їх транспортування і зберігання, а й для значного подовження строку їх споживчої свіжості. Під час вибору пакувального матеріалу домінуючими є бар’єрні властивості упаковки. Газо- і паропроникність полімерних матеріалів залежать від товщини і температури. Більш ефективним способом збереження свіжості хліба є застосування пакувальних матеріалів спільно з харчовими інгредієнтами.

Метою наших досліджень було вивчення змін якості хліба, виготовленого з використанням нетрадиційної сировини, у порівнянні з контрольним зразком, які, крім того, пакувалися у різні види пакувальних матеріалів.

Як контроль використовувався хліб з борошна пшеничного вищого сорту. З метою регулювання споживних властивостей у спосіб збагачення біологічно цінними речовинами та подовження тривалості зберігання у рецептурному складі хліба застосовували нетрадиційну сировину. До рецептури нового хліба «Вітамінчик» вносили молоко сухе (у кількості 3% до маси борошна) і порошок з плодів обліпихи (5% до маси борошна). Хліб «Вітамінчик» повинен вироблятися з пшеничного борошна вищого сорту на пресованих дріжджах. Маса одного виробу повинна бути 500 г. Вологість м’якушки повинна бути не більш як 41 %, кислотність – не більш як 2,5 град., а пористість – не менше 68 %. Хліб випікається формовим способом. Підготовка сировини до виробництва повинна здійснюватися згідно з відповідним розділом «Збірника технологічних інструкцій на виробництво хліба та хлібобулочних виробів». Використання нетрадиційної сировини збагачує хліб біологічно цінними сполуками, у тому числі вітамінами, мінеральними речовинами, клітковиною та іншими цінними компонентами. Це також

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК ТОВАРОЗНАВСТВО: УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ	
Арсеньєва Л.Ю., Шульга О.С., Чорна А.І. ФІЗИКО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ БІОРОЗКЛАДНИХ ПЛІВОК НА ОСНОВІ ПРИРОДНИХ ПОЛІМЕРІВ	7
Байдакова І. М., Речун О.Ю. ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТОВАРІВ У ТОРГІВЛІ	9
Бодак М.П. ЯКІСТЬ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ НАДАННЯ	10
Галик І.С., Семак Б.Д. ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО ТЕКСТИЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА В ХХІ СТОЛІТТІ	13
Гірняк Л.І. ВПЛИВ АНТИОКСИДАНТІВ НА СТАБІЛІЗАЦІЮ ЯКОСТІ ЖИРОВІСНИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ОРГАНІЗМУ	16
Львутинна Е.А. О РОЛИ И ВОЗМОЖНОСТЯХ НЕКОММЕРЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ (НКО) В СОВЕРШЕНСТВОВАНИИ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ТОВАРОВ	18
Małgorzata Krępska, Magdalena Lasoń-Rydel, Jolanta Jagiełło BARWNIKI SPOŻYWCZE JAKO DODATKI DO ŻYWNOŚCI	21
Мамченко Л.С. АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ВИМОГАМ ЕС	23
Мельниченко В.М., Арсеньєва Л.Ю. ВИЗНАЧЕННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СЛАДУ РІЗНИХ ЖИРІВ ТА ЙОГО ЗМІН ПІД ЧАС ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ	25
Палько Н. С., Давидович О.Я. БЕЗПЕЧНІСТЬ УПАКОВКИ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НАЦІЇ	28
Пушкар Г. О., Семак Б. Б. ПРОБЛЕМИ ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ ІНТЕР'ЄРНОГО ТЕКСТИЛЮ В УКРАЇНІ	30
Radoslav Radev, Sabka Pashova WATER ACTIVITY (a_w) OF STARCH EDIBLE FILMS	33
Родак О. Я. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СУХОГО ЛЬОДУ В ХОЛОДИЛЬНІЙ ТЕХНІЦІ	35
Садофьев Р.С., Петрище Ф.А., Еремеева Н.В., Черная М.А. ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНО- СТОИМОСТНОГО АНАЛИЗА ПРОДУКЦИИ	37
Сергеева О.Р. СИТУАЦІЯ НА СУЧАСНОМУ РИНКУ СНЕКІВ В УКРАЇНІ	40

Сирохман І. В., Калимон М.-М. В. НАУКОВІ ПОШУКИ ПОКРАЩЕННЯ ЗБЕРЕЖЕНОСТІ І ЯКОСТІ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	42
Стойкова Т.В., Маринова В.П. КАЧЕСТВО ПЕРЕРАБОТАННОЙ БУМАГИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА УПАКОВКИ	45
Stoykova T.B., Stefanova M.G. SAFETY AND STANDARDS FOR FOOD	47
Шестопал Г.С., Садлівський М.І., Мисан О.-М.І. СПЕЦИФІЧНІ ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА КОНТРОЛЮ ЇЇ ЯКОСТІ	49
Шумський О.В., Садловська С.І., Беднарчук М.С. РОЗРОБКА ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ ЗНАКІВ ДЛЯ ВИРОБНИЧОГО МАРКУВАННЯ ТРИКОТАЖНИХ ВИРОБІВ	52
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК ВПЛИВ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ НА ФОРМУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ	
Батрак О. А., Галавська Л. Є. ПЕРСПЕКТИВИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ЕКОЛОГІЧНО- БЕЗПЕЧНИХ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ТА ВИРОБІВ	54
Гирка О. І., Гнидка В. Я. ПЕРСПЕКТИВИ КОМПЛЕКСНОГО ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	57
Гирка О. І., Романчук Н. А. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ У ВИРОБНИЦТВІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ	59
Донцова І. В., Столярчук В. І. ФЕНОЛЬНІ СПОЛУКИ ВИНА	61
Малєєв В. О., Безпальченко В. М., Семенченко О. О. ФОТОКОЛОРИМЕТРИЧНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ТАРТРАЗИНУ ТА ІНДИГОКАРМІНУ У ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ	62
Павлишин М. Л. ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЛОДОЩІВ	65
Притульська Н. В., Пономарьов П. Х., Донцова І. В. ЗАКОНОДАВЧЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА І ОБОРОТУ ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНИХ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ КУЛЬТУР У ЄВРОПЕЙСЬКОМУ СОЮЗІ	67
Решетило Л. І. РИЗИКИ ОТРУЄННЯ СИРОВИНОЮ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	69
Стефанюк С. В., Решетило Л. І. НІТРАТИ В ПЛІДООВОЧЕВІЙ ПРОДУКЦІЇ	71

Тищук Н. І., Бодак М. П. БІЛКОВІСНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	74
Турчиняк М. К. ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ГІДРОБІОНТІВ	76
Юдічева О. П. ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ СУХИХ РЕЧОВИН, ЦУКРІВ І КРОХМАЛЮ В БІОФОРТИФІКОВАНИХ ТОМАТНИХ ОВОЧАХ	78
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЙ НА ФОРМУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ	
Галик І. С., Семак Б. Д. ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ОПТИМІЗАЦІЇ АСОРТИМЕНТУ ТА ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ І ВИРОБІВ ВОЄННОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	81
Демидчук Л. Б. ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ ВИХІДНИХ КОМПОЗИЦІЙ ДЛЯ ЗАХИСНИХ ПОКРИТТІВ ВИРОБІВ ІЗ ЗАЛІЗОБЕТОНУ	84
Значек Р. Р., Мардар М. Р. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ НОВИХ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ ОЗДОРОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	87
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ І СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ТОВАРІВ	
Білик О.А., Халікова Е.Ф., Бондар В.І. ІННОВАЦІЇ В УПОВІЛЬНЕННІ ПРОЦЕСУ ЧЕРСТВІННЯ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО	89
Боброва С.Ю., Галавська Л.Є. ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ВІТЧИЗНЯНОГО АСОРТИМЕНТУ БАЛІСТИЧНИХ ТРИКОТАЖНИХ ПОЛОТЕН	91
Bogusław Woźniak, Zbigniew Olejniczak NOWOCZESNE URZĄDZENIA BADAWCZE DO BADAŃ MODELOWYCH SŁUŻĄCYCH PODNOSZENIU JAKOŚCI OBUWIA	93
Bogusław Woźniak, Zbigniew Olejniczak, Edyta Grzesiak OBUWIE - CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA KOMFORT UŻYTKOWANIA	95
Бойдуник Р.М. УНІКАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СПІРУЛІНИ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ТРАДИЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	97
Бондарчук Д.Ю., Лозова Т.М. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ТА СУЧАСНІ НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ЦУКРУ	100
Буряченко Л.Ю., Лебединець В. Т. ВИКОРИСТАННЯ ЙОДОВМІСНИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	102

Губа Л. М., Басова Ю. О. ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ДІЛОВИХ ЩОДЕННИКІВ	105
Гущак О. М., Семак Б. Д. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БАРВНИКІВ ДЛЯ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ АСОРТИМЕНТУ І ВЛАСТИВОСТЕЙ ОДЯГОВИХ ТКАНИН	107
Denka Zlateva, Nelly Poptoleva EFFECT OF THE ADDITION OF OAT BRAN ON THE SENSORY PROPERTIES OF WHEAT BREAD	109
Доманцевич Н. І., Яцишин Б. П., Шунькіна О. В. ВПЛИВ ЧИННИКІВ ЕКСПЛУАЦІЇ НА СТРУКТУРУ ТА ФІЗИКО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТРУБ ІЗ ПОЛІМЕРНИХ МАТЕРІАЛІВ	112
Edyta Grzesiak, Bogusław Woźniak ZASTOSOWANIE GRAFENU DO MODYFIKACJI POLIURETANÓW STOSOWANYCH W OBUWNICTWIE	114
Ємченко І.В., Світак О.Ю. ХАРАКТЕРИСТИКА УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ ЛЕГКОВИХ ТРАНСПОРТНИХ ЗАСОБІВ	116
Ewa Woźniak, Agnieszka Mieszczak TENDENCJE ROZWOJOWE OBUWIA ANTYELEKTROSTATYCZNEGO DO UŻYTKU W PRACY	118
Жукевич Х. В., Ковальчук Х. І. ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЧАЮ РОЙБУШ ЗАВДЯКИ ВИКОРИСТАННЮ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ	120
Закора О.В., Рязанова О.Ю., Філіпчук А.С. АНАЛІЗ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИХ МЕТОДІВ ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРИ ТКАНИН З МЕТОЮ ЗАСТОСУВАННЯ ЇХ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ЕКСПЕРТИЗИ	122
Затирка М.С., Беднарчук М.С. НАПРЯМИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ВЗУТТЯ У ПРОВІДНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ УСТАНОВАХ СВІТУ	124
Zlateva D.Y., Stefanova D.A. A STUDY OF THE IMPACT OF LYOPHILIZED LACTIC ACID STARTER CULTURES ON THE ACIDITY OF DOUGH AND BREAD	127
Калашник О.В., Марченко О.Ю. СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ПОКРИВНИХ ПОЛОТЕН ТИПУ АГРОВОЛОКНО	130
Кисіль О.М., Лозова Т.М. СУЧАСНІ НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ І СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВАФЕЛЬ	132
Котик Ю.А., Лозова Т.М. ТОВАРОЗНАВЧЕ ТЕСТ-ОЦІНЮВАННЯ РУЛЕТІВ БІСКВІТНИХ	134
Кунак Л.І. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ СОКІВ В УКРАЇНІ	136
Лебединець В. Т., Шумара Т.О.	139

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КАРАМЕЛИ	
Литвиненко Н.М. СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ТРИКОТАЖНИХ ВИРОБІВ У ЖІНОЧІЙ FASHION-ІНДУСТРІЇ	141
Лівшун Д. Д. СУЧАСНІ ЕЛЕКТРОПОБУТОВІ МАШИНИ ДЛЯ «ПРОФЕСІЙНОГО» ПРИБИРАННЯ ПРИМІЩЕНЬ	143
Луців Н.В. АНАЛІЗ ОСНОВНИХ ВИДІВ ПОБУТОВИХ ФІЛЬТРІВ ДЛЯ ДООЧИЩЕННЯ ВОДИ	145
Мельник Л.М., Кизимчук О.П., Карєва С.С. АСОРТИМЕНТ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ ТА ШЛЯХИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ	148
Микитин О.З., Гинда О.О. Кучерепа А.З. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЛІСОМАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	150
Микитин О.З., Куземко С.Я. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНІ ОПЕРАЦІЇ НА РИНКУ ШОКОЛАДУ УКРАЇНИ	153
Минтус І.С., Дзикович Т.А. ПЕРСПЕКТИВИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТРИКОТАЖНИХ ВИРОБІВ ІНТЕР'ЄРНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	155
Назаренко В.О., Котова З.Я. СЕНСОРНА ОЦІНКА ЯКОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ	157
Офіленко Н.О., Кайнаш А.П. ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ РІЗНИХ ВИДІВ ЧАЮ	160
Паламарчук Т.Ю., Лозова Т.М. ТОВАРОЗНАВЧІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІН ЯКОСТІ ХЛІБА ТА МОЖЛИВОСТЕЙ ПОДОВЖЕННЯ ЙОГО ЗБЕРІГАННЯ	162
Пахомова І. В. ВПЛИВ НЕТРАДИЦІЙНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАФЕЛЬ	165
Попович Н. І., Половніков І. І., Беднарчук М. С. БІОМЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СТОПИ – ВАЖЛИВИЙ ЧИННИК ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВЗУТТЯ	168
Сапожник Д. І. ОДЯГ З КАМУФЛЯЖНИМ ЗАБАРВЛЕННЯМ ТА ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНИХ ВИМОГ ДО НЬОГО	170
Сапожник Д. І., Ніколайчук Л. Г., Терешкевич Н. А. ТЕНДЕНЦІЇ У ДИЗАЙНІ ТА СТИЛЬОВОМУ РІШЕННІ ОДЯГУ МОЛОДІЖНОГО АСОРТИМЕНТУ	173