



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

(м. Полтава, 20–22 березня 2017 року)



Bauhaus-
Universität
Weimar



ПУЛЬС



Полтава
2017

**Міністерство освіти і науки України
Центральна спілка споживчих товариств України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ)**

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

**МАТЕРІАЛИ
IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

(м. Полтава, 20–22 березня 2017 року)

**Полтава
ПУЕТ
2017**

Програмний комітет

О. О. Нестуля, голова комітету, д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Члени програмного комітету:

Е. Б. Аймагамбетов, д. е. н., професор, ректор Карагандинського економічного університету;

С. М. Лебедєва, д. е. н., професор, ректор Білоруського торгово-економічного університету споживчої кооперації;

А. А. Мазаракі, д. е. н., професор, ректор Київського національного торговельно-економічного університету;

Л. А. Шавга, д. е. н., професор, ректор Кооперативно-торгового університету Молдови;

М. М. Шаріпов, д. е. н., професор, ректор Таджикиського державного університету комерції.

Організаційний комітет

С. В. Гаркуша, голова комітету, д. т. н., доцент, проректор з наукової роботи ПУЕТ;

Н. В. Омельченко, заступник голови комітету, к. т. н., професор, завідувач кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ.

Члени організаційного комітету:

Н. В. Герман, доцент, директор науково-навчального центру ПУЕТ;

Л. М. Губа, к. т. н., доцент, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів ПУЕТ;

О. В. Калашник, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

Л. В. Поліщук, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

О. П. Юдічева, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., старший викладач кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

Є. І. Івченко, к. т. н., доцент, директор навчально-наукового інформаційного центру ПУЕТ;

Л. М. Діденко, начальник редакційно-видавничого відділу ПУЕТ;

Н. І. Коливушка, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

А43 **Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів** : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (20–22 березня 2017 року). – Полтава : ПУЕТ, 2017. – 437 с. – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-276-1

У матеріалах конференції розглядаються теоретичні й методологічні засади проведення експертизи товарів, товарознавчі дослідження як основа експертизи товарів, ідентифікація та фальсифікація товарів, експертні дослідження харчових продуктів і непродовольчих товарів як інструмент впливу на їх безпечність і засіб захисту прав споживачів, формування професійних компетентностей під час підготовки товарознавців-експертів.

УДК 658.62-047.37

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено*

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2017

ISBN 978-966-184-276-1

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗЕФІРУ

В. О. Назаренко,

доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів, к.т.н., доцент;

А. П. Кайнаш,

доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів, к.т.н., доцент

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет

економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

Зефір – ніжні повітряні ласощі, які користуються значною популярністю серед українців. Та й сама назва перекладається як «легкий вітерець». Випускається він в дуже широкому асортименті і поділяється за декількома ознаками: залежно від драглеутворювача (на агарі; на агарі з фурцелярії; на пектині яблучному, цитрусовому, суміші пектинів; на желатині); за видами добавок і начинок, формою, глазуруванням, декоруванням повехні та ін.

Зефір має високі споживні властивості, містить вуглеводи, вітаміни та мінерали, що забезпечують життєдіяльність організму. Основні інгредієнти - цукор, фруктово-ягідне пюре, драглеутворювач, патока, молочна кислота, яєчний білок, смакові та ароматичні добавки, роблять продукцію привабливою для дітей та дорослих. Зефір є одним з найбільш пектиновмісних ласощів, майже не містить жирів, що для багатьох споживачів є його значною перевагою [1]. Враховуючи популярність зефіру серед українців всіх вікових категорій важливим є дослідження якості цієї продукції.

Метою роботи було проведення комплексної експертної оцінки зефіру, що реалізується в роздрібній торговельній мережі м. Полтава. Відбирали продукцію упаковану в лоток і Flow-pack. Для дослідження був відібраний зефір вітчизняного виробництва:

а) «Біло-рожевий», ТМ «Жако», виробник ТОВ «Жако», м. Київ;

б) «Біло-рожевий», ТМ «Т-Престиж», виробник ТОВ «Кондитер «Т-Престиж»», м. Харків;

в) «Біло-рожевий», ТМ «Ромни-Кондитер», виробник Асоціація «Об'єднання «Ромни-Кондитер»», м. Ромни;

г) в глазурі, з пектином, ТМ «ЖАКО», виробник ТОВ «Жако», м. Київ;

д) глазурований, ТМ «Богуславна», виробник ТОВ «Богуславський завод продтоварів»;

е) глазурований, ТМ «Ромни-Кондитер», виробник Асоціація «Об'єднання «Ромни-Кондитер»», м. Ромни.

Якість зефіру досліджували за фізико-хімічними та органолептичними показниками, бальною оцінкою. Оцінювалась відповідність пакування і маркування встановленим вимогам [2]. Дослідження проводили стандартними методами, а також використовували розроблену 10-ти бальову шкалу. Максимальна оцінка кожного показника враховувала коефіцієнт його

вагомості. В ході оцінювання зефіру керувались критеріями розробленими на основі нормативної документації [2].

Пакування дослідженого зефіру було цілим, чистим, естетичним. При зовнішньому огляді розривів не виявили. Чіткий малюнок на етикетках, без пошкоджень. Найбільш яскравим було пакування зефіру ТМ «Жако». Результати дослідження маркування показали, що у зефіру всіх торгових марок воно повне і досить чітке.

З органолептичних показників визначали: форму, стан поверхні; колір, консистенцію та структуру, смак і запах. Біло-рожевий зефір мав властивий найменуванню смак і запах, колір рівномірний, найбільш яскравий у продукції ТМ «Жако», кількість зефірин різного кольору в упаковці однакова. Смак і запах глазуrowаного зефіру відповідали зазначеним ароматизаторам, дещо негармонійним був запах зефіру ТМ «Т-престиж». Вироби цілі, надламаних зефірин, грубого затвердіння не виявлено. Консистенція злегка затяжиста.

З фізико-хімічних показників визначали: масову частку вологи, щільність, загальну кислотність, масову частку редукуючих речовин, золи (табл.1).

Таблиця 1 – Результати досліджень якості зефіру за фізико-хімічними показниками

Назва показника	Характеристика торгових марок					
	Біло-рожевий			Глазуrowаний		
	Жако	Т-Престиж	Ромни-Кондитер	Жако	Богуславна	Ромни-Кондитер
Масова частка вологи, %	15,8	16,4	15,2	15,2	15,8	14,7
Щільність, г/см ³	0,51	0,54	0,56	0,56	0,50	0,56
Загальна кислотність, град.	5,7	5,9	6,6	5,7	5,9	6,6
Масова частка редукуючих речовин, %	10	8	11	9,5	8,7	9,3
Масова частка золи, %	0,04	0,03	0,04	0,03	0,03	0,03
Маса нетто	252	303	310	248	253	266

За даними таблиці масова частка вологи в досліджених зразках 14,7 – 16,4%, що відповідає вимогам стандарту. Щільність не перевищувала встановлених норм, кислотність була на допустимому рівні, масова частка редукуючих речовин і золи відповідали стандарту. Виявлені відхилення маси нетто, від вказаної на маркуванні, знаходились в допустимих межах.

За результатами бальної оцінки (рис.1) зефір глазуrowаний оцінено дещо нижче, ніж «Біло-рожевий», що пояснюється використанням не шоколадної, а кондитерської глазури, яка має значно нижчі органолептичні властивості. Проте, зефір ТМ «Жако» отримав досить високі оцінки майже за всіма показниками (8,58 бала). Оцінки зефіру ТМ «Ромни-Кондитер» найвищі за колір і консистенцію, але він поступався «Жако» за смаком, ароматом, формою

(8,36 бала). Продукція виробництва Богуславського заводу продтоварів поступалась попереднім зразкам за всіма показниками (7,2 бала). Необхідно відмітити, що максимально високих оцінок за смак, запах і консистенцію не отримав жоден досліджений зефір.

На основі отриманих результатів розраховували комплексний показник якості зефіру (рис. 2). Максимальне значення кожного показника визначалось методом ранжування.

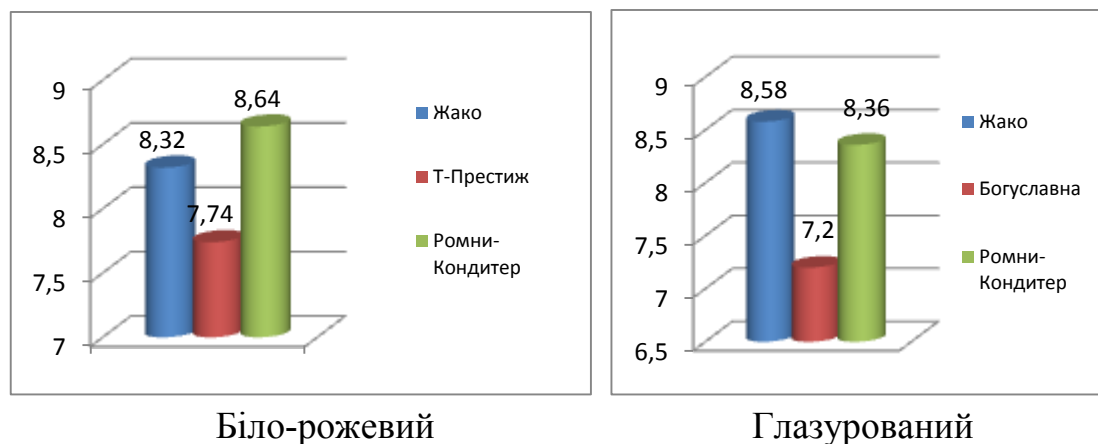


Рисунок 1 – Підсумкова балова оцінка зефіру, бал

Найвищий комплексний показник якості зефіру «Біло-рожевого» ТМ «Ромни-Кондитер» – 0,88 бала, дещо менший у продукції ТМ «Жако» – 0,83, зефіру ТМ «Т-Престиж» – 0,71 бала. Комплексна оцінка глазурованого зефіру загалом дещо нижча, ніж «Біло-рожевого». За цим видом найвища оцінка зефіру ТМ «Жако» – 0,81 бала, найменша – ТМ «Богуславна» (0,68 бала).

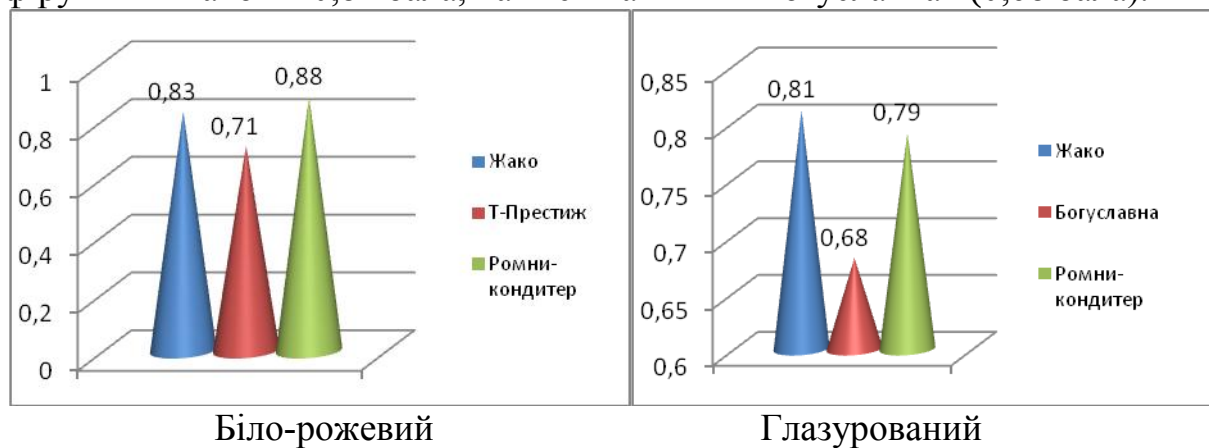


Рисунок 2 – Комплексний показник якості зефіру, бал

Отже, результати комплексної оцінки зефіру провідних українських виробників показали, що загалом досліджений зефір відповідає вимогам ДСТУ ГОСТ 6441-2003. Найвище оцінений зефір «Біло-рожевий» ТМ «Ромни-Кондитер», високі оцінки отримав також зефір ТМ «Жако». А продукція ТМ «Т-Престиж» і ТМ «Богуславна» оцінена нижче, що пояснюється нижчими

органолептичними властивостями. Проведені дослідження свідчать про необхідність подальшого вдосконалення органолептичних властивостей зефіру. Виробникам необхідно звернути увагу на використання натуральних стабілізаторів і драглеутворювачів, смакових і ароматичних добавок.

Перелік джерел посилань

1. Зефір: калорійність, користь, шкода. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prokalorijnost.ru/kalorijnost-zefira> – Назва з екрана.
2. Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови: ДСТУ ГОСТ 6441-2003 / [Чинний з 2003- 07- 01] . – К.: Держстандарт України, 2003. – 10 с.

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗА РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

В. Н. Орлова,

доцент кафедри підприємництва, торгівлі и
биржевої діяльності, к.т.н., доцент
Університет имени Альфреда Нобеля, Україна, г.Дніпро

Майонез не является основным продуктом питания, но его потребление в Украине с каждым годом увеличивается. В общей структуре рынка пищевых жиров майонез занимает наибольшую долю. В этой связи исследование качества майонеза является достаточно актуальным, поскольку эта группа товаров относится к востребованным сегодня, особенно при приготовлении блюд на праздники и для ежедневного употребления.

Для исследования качества майонеза одинаковых по содержанию жира (67%), различных торговых марок в Центре №14 ООО «Метро Кэш энд Керри» было отобрано 5 образцов, а именно:

- а) образец №1 майонез «Провансаль» ТМ «Щедро», производитель АОЗТ «Харьковский жировой комбинат», г. Харьков;
- б) образец №2 майонез «Провансаль» ТМ «Чумак», производитель ЗАО «Чумак», г. Каховка, Херсонская область;
- в) образец №3 майонез «Провансаль» ТМ «Олком», производитель ОАО «Киевский маргариновый завод», г. Киев;
- г) образец №4 майонез «Провансаль Оригінал» ТМ «Holiday», производитель ЧПКФ «Госпожа Кристина» г. Херсон;
- д) образец №5 майонез «Провансаль» ТМ «Добрий кухар», производитель ЗАО «Славолия», г. Полтава.

Следует отметить, что отобранные образцы майонеза отвечают требованиям ДСТУ 4487: 2005 [1] по упаковке и маркировке.

В рамках проведения товароведной оценки отобранных образцов майонеза, предлагаемых Центром №14 ООО «Метро Кэш энд Керри Украина» была сделана органолептическая оценка по таким показателям как цвет,