



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

У МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

(м. Полтава, 20–22 березня 2018 року)



Полтава
2018

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

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

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

(м. Полтава, 20–22 березня 2018 року)

**Полтава
ПУЕТ
2018**

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. Лебедева, 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;

Х. Н. Факеров, д. е. н., професор, ректор Таджикицького державного університету комерції.

Організаційний комітет

С. В. Гаркуша, голова комітету, д. т. н., професор, 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;

А. С. Брайко, к. т. н., доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

Н. В. Лисенко, к. т. н., доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

М. Г. Мартосенко, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

В. О. Кириченко, асистент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

З. П. Рачинська, асистент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

М. М. Іващенко, к. т. н., 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 V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (20–22 березня 2018 року). – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 384 с. – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-306-5

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 безпеку 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», 2018

являются разработка комплекса идентификационных характеристик для пушно- меховых изделий, методик оценки идентификационных показателей, проведение необходимых исследований с целью установления подлинности товаров, предупреждения попадания на рынок фальсифицированных изделий, а также пропаганда знаний по установлению критериев подлинности пушно- меховых товаров.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЖИТНЬОГО БОРОШНА У СКЛАДІ СИРНИХ ЗАПІКАНОК

Н. О. Машта,

доцент кафедри менеджменту, к.т.н

Рівненський державний гуманітарний університет, Україна, м. Рівне

Основною сферою використання житнього борошна в Україні є хлібопекарська промисловість. Проте, в останні роки його також використовують у кондитерській та молочній промисловостях, у виробництві біологічно-активних добавок, для виготовленні макаронних виробів, киселів, продуктів дієтичного харчування тощо.

З огляду на це, є актуальною тема щодо дослідження впливу житнього борошна на формування якісних показників харчових продуктів, зокрема сирних запіканок.

Метою наукової роботи є обґрунтувати можливість виготовлення сирних запіканок на основі житнього борошна. Основними завданнями – охарактеризувати особливості рецептурного складу та технологічного процесу виготовлення сирних запіканок на основі житнього борошна, дослідити органолептичні показники якості нових сирних запіканок, обґрунтувати перелік фізико-хімічних показників та проаналізувати споживні властивості нових сирних запіканок.

Сирні запіканки виробляють з сиру кисломолочного різної жирності або сиру альбумінного «Надуги» з додаванням житнього борошна, цукру, яєць, фруктових наповнювачів, обліпихової олії або масла вершкового з наступною механічною і термічною обробкою продукту. Якість сировини, інгредієнтів та допоміжних матеріалів повинна відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації.

Рецептурний склад розробленої сирної запіканки, виготовленої із використанням житнього борошна, подано у табл. 1. Продукт отримав назву «Сонечко». Таким чином, основними відмінностями сирної запіканки «Сонечко» від контрольного зразка є використання у рецептурному складі житнього борошна замість пшеничного та обліпихової олії замість вершкового масла.

Окрім основної сировини, наведеної у табл. 1, сирну запіканку «Сонечко»

можна виготовляти із використанням різноманітних фруктових-ягідних наповнювачів (горіхів, ізюму, кураги, цукатів, вишень тощо), що дозволить значно розширити асортимент запіканок.

Технологічний процес виробництва сирної запіканки на основі житнього борошна складається з наступних операцій: приймання та підготовка сировини і наповнювачів, перетирання сиру кисломолочного (альбумінного), приготування суміші відповідно до розробленої рецептури, випікання, охолодження, фасування, пакування, маркування, охолодження, зберігання. Технологічний процес не потребує жодних коригувань, незважаючи на використання нетрадиційної для цього продукту сировини.

Таблиця 1 – Рецептурний склад контрольного зразка та розробленої сирної запіканки, виготовленої із використанням житнього борошна (сирна запіканка «Сонечко»)

№ з/п	Найменування сировини	Вміст у контрольному зразку		Вміст у продукті «Сонечко»,	
		кг/1000 кг продукту	кг/1020 кг продукту (з урахув. втрат)	кг/1000 кг продукту	кг/1020 кг продукту (з урахув. втрат)
1	Сир кисломолочний (або сир альбумінний «Надуги»)	640	652,8	640	652,8
2	Яйця курячі	125,3	127,8	125,3	127,8
3	Пшеничне борошно 1 сорту	104	106,1	–	–
4	Житнє борошно обдирне	–	–	104	106,1
5	Цукор-пісок	104	106,1	104	106,1
6	Масло вершкове, 72,5%	19	19,38	–	–
7	Олія обліпихова	–	–	19	19,38
8	Цукор ванільний	6,4	6,5	6,4	6,5
9	Сіль кухонна	1,3	1,32	1,3	1,32
10	Всього	1000	1020	1000	1020

Результати вивчення органолептичних показників сирних запіканок за 5-бальною шкалою подано на рис. 1.

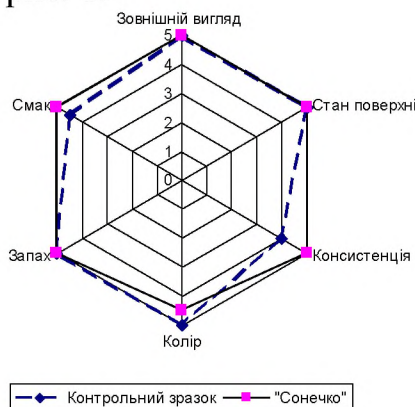


Рисунок 1 – Профілограма сирних запіканок

З рис. 1 помітно, що в цілому сирна запіканка «Сонечко» має переваги за органолептичними показниками. Проте, розроблений зразок сирної запіканки «Сонечко» поступається контрольному зразку за показником «колір» (що можна пояснити специфічним впливом житнього борошна на колір продукту). Завдяки поєднанню сиру альбумінного з житнім борошном та обліпиховою олією найсуттєвішого покращення вдалося досягти за показниками «смак» та «консистенція».

Зважаючи на відсутність національного стандарту на сирні запіканки, одним із завдань наукової роботи було встановлення переліку фізико-хімічних показників, що мають контролюватися у цьому продукті. Запропонований нами перелік та його обґрунтування подане у табл. 2.

Таблиця 2 – Перелік фізико-хімічних показників сирних запіканок

№ з/п	Найменування показника	Норма	Обґрунтування використання показника
1	Масова частка жиру, %	6-15	Вміст жиру у сирній запіканці буде зумовлений жирністю використаного кисломолочного або альбумінного сиру
2	Масова частка вологи, %	Потребує подальших досліджень	Вміст вологи у сирній запіканці впливає на її зовнішній вигляд, стан поверхні та консистенцію
3	Масова частка сахарози, %	Не більше 11 %	Масова частка сахарози впливає на смакові властивості сирних запіканок та залежить від рецептури продукту
4	Кислотність, °Т, не більше	220	Кислотність впливає на смакові властивості сирних запіканок. Нормативне значення у 220°Т взято по аналогії до сиркових мас та десертів. Можливе коригування цього показника після подальших досліджень
5	Температура при випуску з підприємства, °С	6	Сирні запіканки при випуску з підприємства повинні бути охолодженими, оскільки це впливає на терміни придатності продукту
6	Наявність сторонніх домішок	Не допускаються	Наявність будь-яких сторонніх домішок (мінеральних, рослинних) у харчових продуктах не допускається

Аналізуючи результати табл. 2, необхідно відмітити, що основними фізико-хімічними показниками сирних запіканок будуть: масова частка жиру, масова частка вологи, масова частка сахарози, кислотність, температура при випуску з підприємства та наявність сторонніх домішок.

Вивчення споживних властивостей сирних запіканок проводилось шляхом вивчення їх вітамінного та мінерального складу розрахунковим методом із використанням довідкових даних хімічного складу харчових продуктів [1]. Результати подано у табл. 3.

Таким чином, у запропонованій рецептурі сирної запіканки «Сонечко», порівняно з контрольним зразком, збільшено вміст вітаміну В₆, В₁ та токоферолу. Зростання кількості вітаміну В₁ на 14% та вітаміну В₆ на 11 % у сирній запіканці «Сонечко» пов'язано, передусім, із введенням у рецептуру

житнього борошна. Дуже суттєве зростання кількості вітаміну Е у запіканці «Сонечко» порівняно з контрольним зразком (у 6 разів) пояснюється використанням обліпихової олії.

Таблиця 3 – Вітамінний і мінеральний склад сирних запіканок

№ з/п	Назва вітаміну	Позначення вітаміну	Вміст у продукті	
			Контрольний зразок	Сирна запіканка «Сонечко»
Вітаміни, мг/100 г продукту				
1	Аскорбінова кислота	С	0,36	0,36
2	Тіамін, аневрин	В ₁	0,07	0,08
3	Рибофлавін	В ₂	0,27	0,27
4	Ніацин, вітамін РР, нікотинова кислота, нікотинамід	РР	0,59	0,43
5	Піридоксин, адермін	В ₆	0,026	0,029
6	Ретинол	А (А ₁ , А ₂)	0,08	0,07
7	Токоферолі	Е	0,46	3,01
Макроелементи, мг/100 г				
8	Калій	К	121,9	142,1
9	Кальцій	Са	129,2	130,4
10	Магній	Mg	23,4	25,3
11	Натрій	Na	49,2	49,0
12	Фосфор	Р	199,7	208,4
Мікроелементи, мкг/100г				
13	Залізо	Fe	890,9	1054,9
14	Мідь	Cu	21,3	27,14

У сирній запіканці «Сонечко» також відбулося збільшення вмісту таких мінеральних елементів, як калій, магній, фосфор, цинк та залізо: вміст фосфору збільшився на 4%, магнію – на 8%, калію – на 16%, заліза – на 18%, міді – на 27%.

Загалом, 100 г запропонованої сирної запіканки «Сонечко» задовольняє добову потребу у вітаміні Е на 20%, В₂ на 13,5%, А – на 7%, В₁ – на 5%. Задоволення добової потреби у мінеральних елементах становить: фосфор – 17%, кальцій – 10%, залізо – 7%, магній – 6%.

Проведені дослідження дозволили зробити наступні висновки:

а) нормативна база, яка стосується вимог до якості сирних запіканок розроблена недостатньо та обмежується технічними умовами виробників;

б) встановлено, що житнє борошно може вводиться до складу сирних запіканок. При цьому не відбувається суттєвих змін у технологічному процесі виготовлення сирних запіканок, поліпшуються якісні показники та споживні властивості сирних запіканок;

в) подальші дослідження будуть спрямовані на вивчення якості сирних запіканок із житнім борошном за фізико-хімічними показниками та у процесі зберігання, встановлення оптимальних видів упаковки та економічне обґрунтування виготовлення нових видів сирних запіканок.

Перелік посилань

1. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002.

ВИБІР ОПТИМАЛЬНОЇ НОМЕНКЛАТУРИ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ФАРФОРОВОГО ПОСУДУ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ПОРІВНЯЛЬНОГО ТЕСТУВАННЯ

Л. В. Поліщук,

доцент кафедри експертизи та митної справи, к.т.н., доцент;

І. О. Кривошеїна,

магістр

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

О. В. Калашник,

доцент кафедри підприємництва і права, к.т.н., доцент;

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Якість товару характеризується показниками, тобто кількісними характеристиками однієї або декількох властивостей певного товару. У зв'язку з цим, вирішення проблеми формування номенклатури показників якості виробів, згідно з вимогами прийнятих нормативних документів і з врахуванням потреб потенційних споживачів, є нагальним завданням, для вирішення якого необхідний системний та комплексний підхід. Показники якості товару необхідно обирати із повного переліку показників споживних властивостей, виходячи із ступеня впливу певних властивостей на здатність виробу задовольняти потреби.

Об'єктом порівняльного тестування були обрані тарілки фарфорові пиріжкові різних виробників, що мають певні товарознавчі ознаки (функція, яку вони виконують; форма; розміри; наявність приставних деталей).

Кількість експертів, які визначали номенклатуру показників якості фарфорового посуду, відповідно додатку 2 ГОСТ 23554.1-79 [1] визначили як 7 осіб. У якості експертів виступали викладачі кафедри експертизи та митної справи та магістри спеціальності «Товарознавство та експертиза в митній справі». У першу чергу обирали номенклатуру показників якості тарілок фарфорових пиріжкових опираючись на інформацію, яка міститься в нормативних документах [2-3], аналітичних статтях.

Фарфоровий посуд призначений для задоволення потреб споживача в їжі та напоях, так як слугує для їх приймання, короткочасного зберігання, подачі їжі на стіл тощо. Відповідно до ГОСТ 4.69-81 Система показателей качества продукции. Посуда фарфоровая и фаянсовая. Номенклатура показателей [2]

ЗМІСТ

ПРИВІТАННЯ НЕСТУЛІ О. О. – РЕКТОРА ПУЕТ	3
ПРИВІТАННЯ З НАГОДИ ЮВІЛЕЮ БОГДАНА ДМИТРОВИЧА СЕМАКА...	4

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

РЕКОМЕНДАЦІИ ДЛЯ РАСПОЗНАВАННЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ МУЖСКОЙ ОДЕЖДЫ, ИЗГОТОВЛЕННОЙ В ТУРЦИИ	
А. Акин Аксу, В. Ф. Дрель, В. С. Володавчик.....	7
АНАЛОГО-ПАРАМЕТРИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ВАРТОСТІ ТОВАРІВ ВІЙСЬКОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ПОДВІЙНОГО ВИКОРИСТАННЯ	
А. В. Дивнич, Д. І. Статівка.....	10
ІНФОРМАТИВНІСТЬ МАРКУВАННЯ ЮВЕЛІРНИХ ВИРОБІВ ЯК КРИТЕРІЙ ВІДПОВІДНОСТІ ТА СПРАВЖНОСТІ КЛЕЙМ	
Т. І. Дрозд.....	14
ВИЗНАЧЕННЯ ЗАГАЛЬНОГО ВМІСТУ ПОЛІФЕНОЛІВ І АНТИОКСИДАНТНОЇ АКТИВНОСТІ МАСЛЯНИХ ЕКСТРАКТІВ ПЕТРУШКИ І М'ЯТИ ПЕРЦЕВОЇ	
О. Д. Іващенко, Ю. Б. Нікозяць, Л. М. Копанцева.....	20
ВИМОГИ БЕЗПЕЧНОСТІ ДО НАМАТРАЦНИКІВ	
Г. М. Михайлова, Ю. В. Гілевич, Н. М. Матієнко-Купріянова.....	24
ОСОБЕННОСТИ ВИДОВ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПАРФЮМЕРНЫХ ТОВАРОВ	
Д. П. Носиров, Е. П. Багрянцева.....	28
ЕКОЛОГІЧНІ ТЕСТИ – ЗАПОРУКА ВИРІШЕННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ПРОБЛЕМ ТЕКСТИЛЬНОГО ТА ШВЕЙНОГО ВИРОБНИЦТВА	
Н. В. Омельченко, А. С. Браїлко, Л. В. Сердюк.....	31
ТРАНСФОРМАЦІЯ ПОНЯТТЯ «ЯКІСТЬ»	
О. І. Передрій, О. В. Пахолюк.....	36
ЕКСПРЕС МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МЕДУ	
Н. Д. Сенчук.....	39
ПЕРЕХІД УКРАЇНИ НА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ОСВІТЛЕННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКЦІЇ	
Н. С. Смірнова.....	42
МЕТОДИКА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ДЕТСКОЙ ОДЕЖДЫ	
В. Е. Сыцко, А. А. Морокина.....	45
СВІТОВИЙ ДОСВІД ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТА МАРКУВАННЯ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Н. В. Ткаченко, О. М. Демченко, Н. Л. Ремізова.....	49
ПРАВОВІ ЗАСАДИ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ	
Н. В. Ткаченко, О. М. Демченко, Л. С. Щур.....	53
ГАРМОНІЗАЦІЯ ВИМОГ, ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПОСЛУГ З АПІВУЛИКОТЕРАПІЇ У СФЕРІ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ, В УКРАЇНІ ЗІ СВІТОВИМИ	
Н. В. Ткаченко, Н. В. Омельченко, А. С. Браїлко.....	60

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 2
ТОВАРОЗНАВСТВО – ОСНОВА ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

РОЗВИТОК КЛАСИФІКАЦІЇ ВИРОБІВ МЕДИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В УКРАЇНІ	
Ю. О. Басова, Л. М. Губа.....	64
THE RELEVANCE OF THE STUDY OF ENERGY ABSORPTION IN HIKING BOOTS	
V. Vozniak, V. Serveta, M. Stefanyk.....	66
ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ НА СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ КАК ОСНОВА ФОРМИРОВАНИЯ ЕЕ РАЦИОНАЛЬНОГО АССОРТИМЕНТА	
В. Г. Гончарова, К. И. Локтева.....	69
ВПЛИВ РОСЛИННИХ І КИСЛОТНИХ БАРВНИКІВ НА ФОРМУВАННЯ СВІТЛОСТІЙКОСТІ ПОФАРБУВАНЬ І СУБСТРАТУ ПЛАТТЯНИХ ШОВКОВИХ ТКАНИН	
О. М. Гушак, Б. Д. Семак.....	73
ПОЛІМЕРНІ ПАКУВАЛЬНІ ПЛІВКИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Н. І. Доманцевич, Б. П. Яцишин, М. М. Кріль, М. Папа.....	78
ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОФОБІЗУЮЧИХ ПРОСОЧЕНЬ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ТА ЕСТЕТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КЕРАМІЧНОЇ ЦЕГЛИ	
П. В. Захарченко, І. В. Огороднік, П. Г. Варшавець, О. П. Юдічева, Д. Ю. Присяжна	80
СИРОВИНА ЯК ВАЖЛИВИЙ ЧИННИК ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ КОСМЕТИЧНИХ КРЕМІВ	
К. О. Зикова, О. П. Юдічева, П. В. Захарченко.....	84
КЛАСИФІКАЦІЯ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ПУДР	
О. В. Калашник, О. В. Кириченко, Л. С. Василевич.....	88
НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ ВОДНО-ДИСПЕРСІЙНИХ ФАРБ	
В. О. Комаха, О. С. Шульга.....	92
АНАЛІЗ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК ДЛЯ ВІДНОВЛЕННЯ СПОРТСМЕНІВ	
А. В. Кошельник.....	94
ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ КАК ОСНОВА ФОРМИРОВАНИЯ ОПТИМАЛЬНОЙ СТРУКТУРЫ АССОРТИМЕНТА ВЕРХНЕГО ЖЕНСКОГО ТРИКОТАЖА	
Н. В. Кузьменкова, М. Н. Злотникова.....	97
ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	
Т. М. Лозова, М-М. В. Калимон.....	99
ИННОВАЦИОННЫЕ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ В ЖЕНСКОМ БЕЛЬЕВОМ ТРИКОТАЖЕ	
К. И. Локтева.....	101
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОВАРОВЕДЕНИЯ В АССОРТИМЕНТНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПУШНО-МЕХОВЫХ ТОВАРОВ	
Т. Ф. Марцинкевич.....	104
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЖИТНЬОГО БОРОШНА У СКЛАДІ СИРНИХ ЗАПКАНОК	
Н. О. Машта.....	107
ВИБІР ОПТИМАЛЬНОЇ НОМЕНКЛАТУРИ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ	

ФАРФОРОВОГО ПОСУДУ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ПОРІВНЯЛЬНОГО ТЕСТУВАННЯ	
Л. В. Поліщук, І. О. Кривошеїна, О. В. Калашник	111
ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКОВАННЯ РУШНИКА ВИРОБНИЦТВА GILAN TEXTILE PARK	
Д. О. Смілик, М. Г. Мартосенко.....	113
ПРОСУВАННЯ НА РИНКУ БУДІВЕЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ЗА ДОПОМОГОЮ НОВІТНІХ ІНТЕРНЕТ ТЕХНОЛОГІЙ	
М. П. Токарев, П. В. Захарченко.....	117
ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ – ОСНОВА В ФОРМИРОВАНИИ АССОРТИМЕНТА МЕБЕЛЬНЫХ ТОВАРОВ	
Л. В. Целикова, Ж. И. Шишко.....	119
АНАЛІЗ ІНГРЕДІЄНТНОГО СКЛАДУ СУХОЇ МОЛОЧНОЇ СУМІШІ «МАЛЮТКА»	
В. М. Юрченко, О. П. Юдічева, П. В. Захарченко.....	123
ОСОБЛИВОСТІ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВЗУТТЯ – ОСНОВА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ	
О. Д. Яровий, Н. І. Попович, М. С. Беднарчук.....	127

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3 ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

ІДЕНТИФІКАЦІЯ МОНТАЖНОЇ ПІНИ «CERESIT WHITETEQ ТЕПЛО- І ЗВУКОІЗОЛЯЦІЯ»	
Т. В. Грінько, М. Г. Мартосенко.....	130
МАРКУВАЛЬНІ ОЗНАКИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТРАНСПОРТНИХ ЗАСОБІВ	
Л. Б. Демидчук, Д. А. Торжаш.....	135
ОСОБЛИВОСТІ ПРОГНОЗУВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕГКИХ НАПОВНЮВАЧІВ	
В. О. Демченко, В. А. Свідерський.....	139
ТЕРМОАКТИВАЦИОННАЯ ТОКОВАЯ СПЕКТРОСКОПИЯ В ИССЛЕДОВАНИИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА	
Ж. В. Кадолич, С. В. Зотов.....	142
ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ШОКОЛАДУ	
К. Ю. Калашник, А. С. Ткаченко.....	144
СУЧАСНЕ ПАКУВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ, ЯК СПОСІБ ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ ВІД ФАЛЬСИФІКАЦІЇ	
Х. І. Ковальчук, В. В. Комарницька, М. І. Катрук.....	146
ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ	
Х. І. Ковальчук, Х. І. Ліщинська, М. І. Катрук.....	151
ДО ПИТАННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ДЖЕМІВ В УКРАЇНІ	
О. О. Линник, В. І. Майковська.....	155
ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ПІДГУЗНИКІВ	
Н. Б. Марчук, Л. В. Андрієвська	158
ОСОБЛИВОСТІ ІДЕНТИФІКАЦІЇ КОНТРАФАКТНИХ ТОВАРІВ У МИТНИХ ЦІЛЯХ	
О. З. Микитин.....	162

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЙОГУРТУ ТМ «ЯГОТИНСЬКЕ»	
Ю. В. Міналюк, Н. В. Лисенко.....	164
ОСОБЛИВОСТІ СЕРТИФІКАЦІЇ ЛІСОМАТЕРІАЛІВ	
Л. Б. Ніколайчук, А. І. Савчук.....	166
ІДЕНТИФІКАЦІЯ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ ЯК ЕЛЕМЕНТ БОРОТЬБИ З ЇХ ФАЛЬСИФІКАЦІЄЮ	
Г. В. Озимок, М. О. Сидорук.....	170
ПРОБЛЕМИ КЛАСИФІКАЦІЇ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТЕРМОБІЛИЗНИ ПРИ МИТНОМУ ОФОРМЛЕНІ	
В. В. Осієвська, Н. Б. Марчук, С. В. Галько.....	172
ДО ПИТАННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МАЙОНЕЗУ	
Л. І. Решетило, М. М. Мешко.....	176
ДОСЛІДЖЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ВАРЕНИХ КОВБАС	
І. В. Шурдук, М. Л. Серік.....	178

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 4

ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ІНСТРУМЕНТ ВПЛИВУ НА ЇХ БЕЗПЕЧНІСТЬ

ЕКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ВОДКИ «НЕМИРОВСКАЯ ОСОБАЯ»	
Э. М. Абрахлы, Н. В. Омельченко.....	182
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПАКЕТОВАНОГО ЧОРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЮ	
Д. О. Баталова, М. О. Донець, О. В. Вишнікіна, О. А. Лихолат.....	186
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА МОЛОКА ПИТНОГО ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ТМ «ЯГОТИНСЬКЕ ДЛЯ ДІТЕЙ»	
Т. Р. Верлос, М. Г. Мартосенко.....	191
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОМБІНОВАНОГО РИБНОГО ФАРШУ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ	
Н. І. Войцешина, О. А. Тетерська.....	194
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ	
В. В. Гаврилишин, П. І. Александрович.....	198
НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
В. В. Гаврилишин, Ю. С. Кортовський.....	200
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТОВАНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	
О. І. Гирка, М. П. Бодак.....	202
ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ПРЯНОЦІВ І ПРИПРАВ	
М. С. Глодан, М. П. Бодак.....	204
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МАСЛА ВЕРШКОВОГО	
Х. І. Ковальчук, Л. В. Булишин, М. І. Катрук.....	206
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МАЙОНЕЗУ	
Х. І. Ковальчук, Ю. О. Губицька.....	209
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОКА	
Х. І. Ковальчук, Ю. В. Покора.....	212

ВИКОРИСТАННЯ ЖИРОВМІСНИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ У ВИРОБНИЦТВІ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
В. Т. Лебединець, Л. М. Багрій.....	215
ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЛІКЕРІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В МІСТІ ХАРКІВ	
Т. А. Непочах, Ю. О. Гребенюкова	217
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ ІЗ СУРІМИ ІМІТОВАНОЇ «КРАБОВІ ПАЛИЧКИ» ТМ «VІСІ»	
О. Р. Пивовар, М. Г. Мартосенко.....	219
АНАЛІЗ ЧИННИКІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ГОРІЛКИ	
З. П. Рачинська.....	222
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ	
Л. Я. Сенік, К. А. Герасимчук.....	225
ПРОДУКТИ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ	
Л. І. Сєногонова, В. Ф. Дрель, В. С. Володавчик, Н. А. Антонова.....	230
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ З М'ЯСА ТМ «РАМАРОЛ»	
В. В. Фелоненко, М. Г. Мартосенко.....	232
ЯКІСТЬ РУЛЕТІВ БІСКВІТНИХ РІЗНИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ МАРОК	
М. М. Чуйко, К. С. Блищик.....	235
СУЧАСНІ БАР'ЄРНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОВБАС	
Л. Ю. Шубіна, І. В. Каракуця, Д. С. Санін.....	238

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 5
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ НЕХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЯК ЗАСІБ ЗАХИСТУ
ПРАВ СПОЖИВАЧІВ

ПОРІВНЯЛЬНЕ ТЕСТУВАННЯ ВИРОБІВ ДЛЯ НОВОНАРОДЖЕНИХ	
Д. С. Гончаренко, Н. В. Лисенко, М. Г. Мартосенко.....	241
ЕКСПЕРТИЗА ПОЛОТЕН ДЕКОРАТИВНИХ ІНТЕР'ЄРНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
С. В. Даниленко, Н. В. Лисенко.....	246
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ СОРТУ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ	
О. В. Доманова, К. О. Машкіна.....	249
ІНСТРУМЕНТИ МОНІТОРИНГУ ЯКОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ СПОЖИВАЧАМ	
І. В. Ємченко, Н. О. Мороз.....	251
ЗАСТОСУВАННЯ МОДИФІКОВАНИХ ДИСПЕРСІЙ МОНТМОРИЛОНІТУ У ВИРОБНИЦТВІ НАТУРАЛЬНИХ ШКІР ДЛЯ ДИТЯЧОГО ВЗУТТЯ	
М. П. Жалдак, О. Р. Мокроусова.....	255
АУКЦІОННИЙ КАТАЛОГ ЯК ДЖЕРЕЛО ТОВАРНОЇ ІНФОРМАЦІЇ ПРО АНТИКВАРНІ КНИЖКИ	
Н. Н. Зубко.....	257
ЗМІНА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ ПІД ЧАС ЇХ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
В. В. Індутний, К. А. Пірковіч.....	262

ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОБЛЕННЯ ШЛІФОВАНИХ ШКІР	
Е. Є. Касьян.....	265
ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СТРИЧКОВИХ ПИЛОК ПО ДЕРЕВУ	
Т. М. Коломієць, Л. В. Черняк.....	269
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ДИТЯЧОГО КОМПЛЕКТУ ТРИКОТАЖНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ СНУ	
К. В. Линник, Н. В. Лисенко.....	274
ТОВАРОЗНАВЧЕ ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАСОБІВ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ВОЛОССЯМ	
Н. В. Луців, В. Я. Гавришко.....	276
ЕКСПЕРТИЗА ЖІНОЧОГО КОСТЮМУ ТМ «SPACE FOR LADIES»	
А. С. Нагорна, Н. В. Лисенко.....	280
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА НІЧНОЇ СОРОЧКИ ТМ «VIENETTA SECRET»	
Ю. С. Наливайко, М. Г. Мартосенко.....	283
ВІДМІННОСТІ В ПРОВЕДЕННІ ЕКСПЕРТИЗИ ПРИ ПРИЙМАННІ ТОВАРІВ У НАЙБІЛЬШИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ УКРАЇНИ	
В. М. Орлова.....	287
СУЧАСНІ БІОЦИДНІ РЕЧОВИНИ ДЛЯ ОБРОБЛЕННЯ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ: ЇХНІЙ СКЛАД ТА ВЛАСТИВОСТІ	
О. В. Пахолук, І. А. Мартиросян.....	290
ЕКСПЕРТИЗА ДЮБЕЛІВ ІЗ ШУРУПОМ	
А. І. Попадич, Н. В. Лисенко.....	294
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ВОГНЕСТІЙКИХ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Д. І. Сапожнік.....	299
ОДЯГ З КАМУФЛЯЖНИМ ЗАБАРВЛЕННЯМ ТА СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО НЬОГО	
Д. І. Сапожнік, О. М. Карпюк.....	303
ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРАЛЬНИХ МАШИН «BOSCH» НА ПІДПРИЄМСТВІ «ТЕРМОІМПУЛЬС»	
О. Р. Сергеева.....	307
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА КОМПЛЕКТУ ПОСТІЛЬНОЇ БЛИЗНИ ТМ «VILUTA»	
А. В. Скрипченко, М. Г. Мартосенко.....	310
СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ТА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ВОРСОВИХ ШКІР	
К. С. Стаднік, О. А. Охмат, О. Р. Мокроусова.....	315
К ВОПРОСУ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	
В. Е. Сыцко, Е. Н. Щавелева.....	317
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА МЕХАНІЧНИХ ОЛІВЦІВ	
А. С. Тернова, С. О. Сіренко.....	320
ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ПЛЯШКИ СКЛЯНОЇ ДЛЯ ХАРЧОВИХ РІДИН ВИРОБНИЦТВА ПАТ «ВЕТРОПАК ГОСТОМЕЛЬСЬКИЙ СКЛОЗАВОД»	
А. І. Шкуратов, М. Г. Мартосенко.....	324

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 6
ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРИ ПІДГОТОВЦІ
ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ

ЕКСПЕРТИЗА ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТОВАРОЗНАВЦІВ СФЕРИ ТОРГІВЛІ	
І. С. Галик, Л. Г. Ніколайчук, Б. Д. Семак.....	329
ВПЛИВ ОЗДОБЛЕННЯ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ НА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТОВАРОЗНАВЦІВ	
О. М. Гушак, І. С. Галик, Б. Д. Семак.....	332
ЧЕРВОНІ ТРОЯНДИ В УКРАЇНСЬКІЙ ВИШИВЦІ	
Н. Є. Дмитренко.....	336
ПІДПРИЄМНИЦЬКІ КОМПЕТЕНЦІЇ ЯК РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ У КОЛЕДЖІ	
В. А. Іноземцев, С. Е. Мороз.....	338
PECULIARITIES OF DEVELOPING SPEAKING SKILLS IN TRAINING FUTURE GOODS EXPERTS	
V. L. Ishchenko, V. I. Voskoboinyk.....	342
ПОДОЛАННЯ ПРОБЛЕМИ САМОТНОСТІ У СТУДЕНТСЬКОМУ СЕРЕДОВИЩІ В ПЕРІОД АДАПТАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЕДАГОГІЧНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ	
А. МАКАРЕНКА	
М. М. Мовчан.....	344
ЩОДО ПРОБЛЕМ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ З ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ	
В. А. Павлова.....	348
ФОРМУЛЮВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТОВАРОЗНАВЦІВ ТОРГОВЕЛЬНОГО ТРИКОТАЖНОГО ПІДПРИЄМСТВА	
О. В. Пахолюк, І. С. Галик, Б. Д. Семак.....	350
ФОРМУВАННЯ ІСТОРИЧНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ У ТОВАРОЗНАВЦІВ- ЕКСПЕРТІВ ПРИ ВИВЧЕННІ КУРСУ «ІСТОРІЯ ТА КУЛЬТУРА УКРАЇНИ»	
І. М. Петренко.....	354
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КОМПЕТЕНТНОГО ПІДХОДУ У ЗВО СФЕРИ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТОРГІВЛІ	
Г. О. Пушкар, Б. Д. Семак.....	357
QUALITY OF COMMODITY SCIENCE EXPERTISE AND PREPARATION OF SPECIALISTS – EXPERTS IN BULGARIA	
T. V. Stoykova.....	360
ВИВЧЕННЯ ТВОРІВ ЖИВОПИСУ ХУДОЖНИКІВ ХХ СТОЛІТТЯ В ЕКСПОЗИЦІЇ ПОЛТАВСЬКОГО ХУДОЖНЬОГО МУЗЕЮ (ГАЛЕРЕЇ МИСТЕЦТВ) ІМЕНІ МИКОЛИ ЯРОШЕНКО, ЯК НЕОБХІДНИЙ КОМПОНЕНТ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ	
А. М. Тимошенко.....	363
НАБУТТЯ КОМПЕТЕНЦІЙ У СФЕРІ ПСИХОЛОГІЧНОГО БЛАГОПОЛУЧЧЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ	
І. С. Тодорова.....	366
ПОРЯДОК ЗАПОЛНЕННЯ ГРУЗОВОЙ ТАМОЖЕНОЇ ДЕКЛАРАЦІЇ В СООТВЕТСТВИИ С ТАМОЖЕННЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН	
Х. М. Турсунов.....	368
ІНФОРМАЦІЯ ПРО КОНФЕРЕНЦІЮ	372

Наукове видання

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ
V МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Головний редактор *М. П. Гречук*

Оригінал-макет *А. С. Браїлко*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 44,3.

Тираж 25 пр. Зам. № 015/1209

*Видавець і виготовлювач
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014;
☎ (0532) 50-24-81*

*Свідоцтво про внесення до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої
продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.*

