



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

VIII Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 25–26 березня 2021 року)



**Полтава
2021**

**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
VIII Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 25–26 березня 2021 року)

**Полтава
ПУЕТ
2021**

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 Приватного закладу «Карагандинський університет Казспоживспілки»;

С. М. Лебедєва, д. е. н., професор, ректор Білоруського торговельно-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. Р. Курбонзода, к. е. н., доцент, ректор Таджикиського державного університету комерції.

Організаційний комітет

О. В. Манжура, голова організаційного комітету, д. е. н., доцент, проректор із науково-педагогічної роботи ПУЕТ;

Г. О. Бірта, заступник голови комітету, к. с.-г. н., професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи (ТБЕМС) ПУЕТ;

Т. В. Сахно, д. х. н., с. н. с., професор кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Х. З. Махмудов, д. е. н., професор, завідувач кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ);

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор навчально-наукового інституту бізнесу та сучасних технологій, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

О. А. Галич, к. е. н., професор, директор навчально-наукового інституту економіки, управління, права та інформаційних технологій ПДАУ;

С. Е. Мороз, к. пед. н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;

О. В. Калашник, к. т. н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;

О. В. Кириченко, к. т. н., доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Ю. Г. Бургу, к. с.-г. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

А. Д. Кобищан, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Л. М. Губа, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

О. О. Горячова, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

З. П. Рачинська, ст. викладач кафедри ТБЕМС ПУЕТ.

Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25–26 березня 2021 року). – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 322 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-403-1

У матеріалах конференції розглядаються теоретичні й методологічні засади проведення експертизи товарів, ідентифікація та фальсифікація товарів, експертні дослідження харчових продуктів, нехарчової продукції та послуг як інструмент впливу на безпечність і засіб захисту прав споживачів, митна політика України в умовах поглиблення інтеграційних процесів, формування професійних компетентностей під час підготовки фахівців із підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

УДК 658.62-047.37(045)

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

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2021

ISBN 978-966-184-403-1

**ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 2
ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ
ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ**

СПОСОБИ ТА ЗАСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ

Г. О. Бірта,
завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,
д.с.-г.н., професор

Ю. Г. Бургу,
доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,
к.с.-г.н., доцент

Л. В. Флока,
доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,
к.с.-г.н.

Я. А. Книш,
студентка

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

За останні роки асортимент і обсяги реалізації м'ясних товарів значно вирости. На ринку м'яса, що користується стабільним попитом у споживача, представлені різні його види, і покупцеві іноді важко вибрати якісний продукт із цього різноманіття. У сучасних умовах ринкових відносин розширюється спектр готових до вживання м'ясних продуктів. Найчастіше це консерви із м'яса та м'ясо-рослинні. Вони відрізняються високою харчовою цінністю, тривалим терміном зберігання (до 3–5 років) та зручністю транспортування [2].

Дотримання вимог чинних нормативно-правових актів під час виготовлення консервів м'ясних – передумова отримання якісної продукції, яка придатна для довготривалого зберігання та задоволення потреб споживача.

Попередити можливі негативні наслідки під час виробництва м'ясної продукції можна лише за умови здійснення комплексних досліджень на етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації. Широке використання при виробництві м'ясної продукції різних видів сировини тваринного і рослинного походження, а також харчових добавок з багатофункціональними технологічними властивостями потребує пошуку нових сучасних методів контролю видового складу м'ясопродуктів для об'єктивної оцінки якості і безпечності та необхідності проведення лабораторних випробувань [3].

Але негативні процеси, спричинені макроекономічною ситуацією, нестача якісної сировини та несумлінне дотримання виробниками вимог національних стандартів призводять до погіршення якості продукції і її

фальсифікації. Саме тому питання здійснення ветеринарно-санітарної експертизи консервів м'ясних залишається актуальним.

Природно, виникають проблеми з проведенням всебічної експертизи автентичності всіх видів м'ясних консервів, що реалізуються на продовольчих ринках України [4].

Експертиза справжності може проводитися і з метою встановлення способу фальсифікації м'ясних консервів. При цьому можуть застосовуватися такі способи і види їх фальсифікації.

Асортиментна фальсифікація м'ясних консервів може відбуватися за рахунок пересортиці або підміни одного виду виробу іншим.

Пересортиця м'ясних консервів може відбуватися за рахунок підміни консервів вищого сорту виробами першого сорту. Чим нижче сорт м'ясних консервів, тим менше в ньому високоякісного м'яса і більше грубого м'яса з великою кількістю сухожиль. Може бути також підміна м'ясних консервів на м'ясо-рослинні, типу «каша з м'ясом». При цьому така фальсифікація може бути здійснена як на підприємстві, так і перед реалізацією, коли продавець замінює одні етикетки на інші. При цьому маркування на самій банку вказується правильно.

На сьогодні, фальсифікація м'ясних консервів набула характеру масового обману покупців. Замість м'ясної продукції покупці найчастіше знаходять в банках жирний бульйон з тельбухами і шматочками сої. При цьому з'ясувалося, що шифр «ТУ» на банках відповідає не м'ясним, а м'ясо-рослинним консервам, а ось етикетка на консервах вказувала на те, що це м'ясні консерви. Іншими словами [1].

Якісна фальсифікація м'ясних консервів може досягатися такими способами: порушенням рецептури; підвищенням вмістом води; заміною свіжого м'яса несвіжим; введенням різної нетрадиційної сировини; введенням чужорідних добавок; порушенням технологічних процесів і режимів зберігання.

Порушення рецептури м'ясних консервів є найбільш поширеною виробничою фальсифікацією. Замість жилованого м'яса вводять підвищений вміст жиру-сирцю, шкурку свинячу, солі, прянощі, моркву, цибулю, макарони, крупи і т.д. Таким чином, порушуючи затверджену рецептуру, виробник вже заздалегідь випускає фальсифіковану продукцію. З метою отримання максимального економічного прибутку підприємства-виробники м'ясо-рослинні консервів значно завищують частку рослинного соєвого білка (особливо текстурованого), при цьому масову частку м'яса і жиру, як правило, значно зменшують.

Підвищений вміст води в м'ясних консервах можна виявити досить просто. При стерилізації зайва вода з м'язової тканини завжди відокремиться, і вона або буде в консервах в чистому вигляді, або у вигляді товстого шару желе, особливо в присутності великої кількості сполучної тканини. Адже в банці з м'ясними консервами повинне знаходитися м'ясо, а не холодець. І таку фальсифікацію дуже часто можна зустріти, особливо в м'ясних консервах.

Кількісна фальсифікація м'ясних консервів – це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів банки (маси), що перевищують гранично допустимі норми відхилень. Наприклад, вага нетто консервів м'ясних менше, ніж написано на самій упаковці. Виявити таку фальсифікацію досить просто, вимірявши попередньо масу нетто м'ясних консервів повіреними вимірювальними вагами [5].

Інформаційна фальсифікація м'ясних консервів – це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар.

Цей вид фальсифікації здійснюється шляхом спотворення інформації в товарно-супровідних документах, маркуванні та рекламі. При фальсифікації інформації про м'ясних консервах досить часто спотворюються або вказуються неточно наступні дані: найменування товару; фірма-виробник товару; кількість товару; вводяться харчові добавки.

До інформаційної фальсифікації відноситься також підробка сертифіката якості, митних документів, штрихового коду, дати вироблення м'ясних консервів та ін.

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. Звичайно, споживачі піддаються найбільшому ризику і несуть від фальсифікації найбільші втрати.

Список використаних джерел

1. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва: Колос, 2001. – 376 с.
2. Гавриленко О. С., Хоміцька О. А., Загорулько О. В. Мікробіологічний контроль м'ясних та м'ясорослинних консервів // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2017. – №4. – С 81-84.
3. Гайдей О.С., Баланчук І.С. Тишківська Н.В. Проблема фальсифікації м'ясних продуктів в Україні // Науковий вісник ветеринарної медицини. – 2018. – №1. – С 5-11.
4. Запталов Б. Й., Карпуленко М. С., Муковоз В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза консервів м'ясних з яловичини, вироблених в Україні // Науково-технічний бюлетень НДЦ біобезпеки та екологічного контролю ресурсів АПК. – 2016. – Т.4. №3, С 74-77.
5. Кажеева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажеева, Л.А. Манихина. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с.