



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

**VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

(м. Полтава, 2-3 квітня 2020 року)



**Полтава
2020**

**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

VII міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 2–3 квітня 2020 року)

**Полтава
ПУЕТ
2020**

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;

Х. Н. Факєров, д. е. н., професор, 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 Полтавської державної аграрної академії (ПДАА);

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

С. А. о. Багіров, к. т. н., доцент, доцент кафедри електромеханіки та електрообладнання Азербайджанського технічного університету;

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

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

О. В. Калашиник, к. т. н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАА;

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

Л. М. Губа, к. т. н., доцент, 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;

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 VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (2–3 квітня 2020 року). – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 407 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-373-7

У матеріалах конференції розглядаються теоретичні й методологічні засади проведення експертизи товарів, ідентифікація та фальсифікація товарів, експертні дослідження харчових продуктів і нехарчової продукції 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

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», 2020

ISBN 978-966-184-373-7

5. Экологический имидж пищевых производств / О. Д. Худякова, Л. Л. Шулькин // Сибирский торгово-экономический журнал. – №1. – 2018. – С. 100-103.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ШОКОЛАДУ

Є. В. Хмельницька,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології та митної справи,
канд. техн. наук, доц.

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

Термін «ідентифікація» визначається як ототожнення, порівняння чого з чимось. При ідентифікації товарів встановлюється збіжність досліджуваних товарів аналогам, які мають ту ж сукупність споживчих властивостей чи опису на товар на маркуванні, товаросупровідних та нормативних документах [2].

Ідентифікацію зразків шоколаду потрібно починати з аналізу маркування даних зразків за ДСТУ 3924-2014 [1]. При цьому маркування повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», який введено в дію 6.08.2019 року [4].

Враховуючи те, що майже кожен виробник шоколаду має власну рецептуру виробництва даного виду продукції і тримає її у секреті, для ідентифікації і визначення фальсифікату потрібно брати показники якості, які нормуються у ДСТУ 3924-2014 і не залежать від рецептури шоколадних виробів.

Для ідентифікації шоколадних виробів дуже важливим показником є визначення температури плавлення шоколадної маси. Справжній шоколад тане в роті – температура плавлення какао-масла близька до температурі людського тіла (28-36 °C). Найчастіше у фальсифікатах замінюють какао-масло пальмовим, кокосовим маслом, температура плавлення яких вища за температуру плавлення какао-масла. Наприклад, температура плавлення пальмового масла 32-42 °C. Такий шоколад повністю не тане і в роті після нього залишається присмак рослинного жиру. Температури плавлення зразків можна визначати шляхом розплавлювання шоколадних виробів на водяній бані. Але такий метод дослідження природи жирів у шоколаді є досить відносним і неточним, тому доцільно визначати жирнокислотний склад шоколадних виробів хроматографічним методом.

Фальсифікація – це дії, спрямовані на обман споживача підrobкою товару з корисною метою, це дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару чи на зменшення його кількості під час збереження найбільш характерних але не істотних для його використання за призначенням властивостей [3].

При фальсифікації шоколаду найчастіше використовують асортиментну, якісну та інформаційну фальсифікацію. Справа в тому, що вітчизняний шоколадний стандарт вищий багатьох зарубіжних. ДСТУ не допускає додавання заміників какао-масла, євронорми ж дозволяють додавати до 5% сторонніх жирів. Іноземні компанії – дуже закриті, свою рецептуру вони приховують, а дізнатися фактичне співвідношення інгредієнтів майже неможливо. Якщо судити по етикетці, нічого недозволеного в іноземному продукті немає. Виробники не зобов'язані писати на етикетці, скільки чого у відсотках вони додали в продукт. Проте, якщо шоколад відповідає державному стандарту, на ньому так і повинно бути написано «ДСТУ». Але на багатьох виробках значиться «ТУ» – технічні умови, тобто рецепт виробники розробили самі. Часто іноземні компанії економлять на какао. Справжній шоколад повинен містити не менше 35-37% какао-продуктів. Проте какао-масло коштує настільки дорого, що економія навіть десятої частки відсотка дає великий прибуток. Західне устаткування дозволяє заощадити 2-3% цього рецептурного компоненту.

Шоколад виготовляють з какао. Потрібно шукати на етикетці три основні компоненти – какао терте, какао-порошок і какао-масло. Якщо є які-небудь інші жири і масла, перед вами – не справжній шоколад, а фальсифікат. У складі справжнього шоколаду можуть бути присутні: цукор, емульгатор лецитин, фосфатидний концентрат, ароматизатори (часто це ванілін) і деякі інші добавки.

Шоколадом називається кондитерський виріб, виготовлений на основі какао-масла. Саме масло, а не какао-порошок, як думає більшість людей, додає шоколаду аромат і смак. До речі, саме тому так званий «білий шоколад» і має шоколадний смак, хоча зовнішній вигляд у нього зовсім не шоколадний.

Якість какао – бобів і какао-масла повинна бути дуже високою, відповідати певним вимогам не тільки в процесі переробки, але ще під час дозрівання. Добросовісні виробники шоколаду не всі какао боби погоджуються прийняти на переробку. Справу вважають за краще мати тільки з певними господарствами, що культивують какао. В основному в нашу країну сировина для справжнього шоколаду поставляється з далекої африканської країни Кот-д'Івуар. Але є такі жири, які за смаковими якостями наближені до какао-масла. Окрім аналогів натурального какао-масла існують і синтезовані замітники: гідрогенізовані соняшникова, оливкова, соєва, пальмова олії. Продукти, виготовлені на їх основі, теж смачні, тільки смак у них інший і називати їх шоколадом ніяк не можна, такі продукти правильно називати «кондитерська плитка» і «солодка плитка».

Слід пам'ятати важливе правило, зазначене у Законі України «Про захист прав споживачів» – на упаковці кожного товару обов'язково повинен бути вказаний повний склад компонентів продукту.

Справжній добротний шоколад не повинен містити консервантів, бо основний процес у виробництві – темперування (поступове контрольоване

охладжування при передбаченому температурному режимі) поширює по всій шоколадній масі максимальну кількість кристалів β . Оптимальна структура цього кристала і дозволяє одержувати шоколад з тривалим терміном придатності. Якщо процес темперування прискорений або виконаний з недостатнім дотриманням технологій, шоколад втрачає одну з найважливіших своїх властивостей – довговічність. У такому разі до нього починають додавати різні консерванти. Існуючими вимогами ДСТУ [1] в шоколаді дозволено використання консервантів в розмірі не більше п'яти відсотків від загального складу. При цьому назви консервантів (сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбітол) повинні вказуватися на етикетці повністю. Якщо вони замасковані загальним словом «добавки», шоколад, скоріш за все, відноситься до фальсифікатів.

Таким чином для шоколаду притаманні якісна і асортиментна види ідентифікації, а фальсифікація характеризується наступним: повною чи частковою заміною товару його замінником іншого виду; використанням дозволених та недозволених добавок, непередбачених рецептурою; обманом споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару – маси; реалізації низькоякісного шоколаду за цінами високоякісного; вказанням неточної чи перекрученої інформації про товар.

Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ 3924-2014. Шоколад. Загальні технічні умови. [Чинний від 2015-07-01] Вид. офіц. Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. 16 с.
2. Павлов В.І., Опьонова О.В., Павліха Н.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікація товарів. Київ: Кондор, 2004. 230 с.
3. Полікарпов І.С., Закусілов А.П. Ідентифікація товарів: Підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 344 с.
4. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України № 2639-ХІІІ редакція від 06.12.2018 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>

Ковальчук Х. І., Надич М. М. Сучасні методи розпізнавання фальсифікації меду.....	126
Ковальчук Х. І., Ромашова Ю. П. Види фальсифікації булочних виробів.....	130
Копитько А. П., Заніна Т. А., Мануленко О. В. Дослідження фальсифікованої алкогольної продукції.....	134
Кучер Д. О. Проблеми ідентифікації та виявлення фальсифікації товарів.....	137
Мануленко О. В., Заніна Т. А., Копитько А. П. Дослідження фальсифікованих тютюнових виробів.....	140
Марчук Н. Б., Андрієвська Л. В. Ідентифікаційна експертиза бензину для митних цілей.....	144
Мочеброда О. А. Інформаційна фальсифікація товарів.....	146
Найвер І. Л., Заяць Я. І. Проблеми ідентифікації та виявлення фальсифікації об'єктів дослідження в судових товарознавчих експертизах.....	149
Пономаренко В. І. Щодо особливостей ідентифікації наданих об'єктів дослідження – предметів одягу.....	152
Пушміна О. В., Мороз С. Е. Проблеми ідентифікації, якості та конкурентоспроможності шпалер.....	156
Рачинська З. П. Види фальсифікації м'яса та методи її виявлення.....	158
Решетило Л. І., Сибірна Р. І. Товарознавчо-експертні дослідження меду на продуктових і стихійних ринках.....	161
Стрельнікова Ю. С., Янченко Н. В. Правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо її попередження.....	164
Суворова В. І., Янченко Н. В. Фальсифікація товарів в Україні з точки зору споживача.....	167
Тищенко Г. В., Серeda Д. Ю. Деякі аспекти ідентифікації джемів в контексті застосування в Україні системи НАССР.....	170
Флока Л. В. Способи ідентифікації та методи фальсифікації продуктів дитячого харчування.....	173
Хмельницька Є. В. Ідентифікація та фальсифікація шоколаду.....	176

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3 ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Pavlyshyn Marianna, Kuzma Svitlana, Ozymok Halyna. Quality examination of mineral waters sold in the Lviv region.....	179
Vashkiv O. O., Vashkiv O. P. The analysis of the competitive environment of PJSC «Tera».....	183
Бараболя О. В. Можливості контролю якості харчових продуктів.....	186