



УКРАЇНА



POLTAVA UNIVERSITY OF  
ECONOMICS AND TRADE



# АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

ІХ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ

ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

*(м. Полтава, 25 березня 2022 року)*



Полтава  
2022

Продовження табл. 2

Торгова марка	Молокія	На здоров'я	Чудо	Bauer
Пакування	Стакан з полімерного матеріалу	Tetra Pak	Стакан з полімерного матеріалу	Стакан з полімерного матеріалу
Інформація про переробку/утилізацію пакування	Матеріал стакана PP, матеріал фольги не вказано	Дані етикетки: матеріал пляшки C/PAP, матеріал кришки HDPE	Матеріал стакана PP, матеріал фольги та етикетки не вказано	Матеріал стакана PP, матеріал фольги не вказано

Усі йогурти мають пакування, що відповідає вимогам стандарту, однак невідповідність зафіксована щодо маркування матеріалів, з яких виготовлена тара. Відсутність інформації про можливості утилізації та переробки матеріалів пакування негативно впливає на репутацію виробників, знижує споживацькі переваги товарів.

Отже, інформаційне забезпечення харчових продуктів має суттєве значення під час вибору товарів, дає можливість сформулювати переваги, виключити певні товари або замінити їх за умов насиченого ринку. Під час проведення експертних досліджень фахівці, аналізуючи реквізити маркування, встановлюють достовірність інформації, її доступність та достатність.

#### Список використаних джерел

1. Nutrients in Yogurt. Dairy Council Northern Ireland. URL : <https://www.dairycouncil.co.uk/consumers/nutrition/nutrients-in/yogurt/overview>. (дата звернення 11.02.2022 р.).
2. Йогурти. Загальні технічні умови: ДСТУ 4343:2004. К.: Держспоживстандарт України, 2005. 15 с. (Національні стандарти України).

## ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

**Л. М. Крижак,**

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, канд. техн. наук  
Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, Україна, м. Вінниця

**Г. П. Калініна,**

завідувач кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва, канд. техн. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет, Україна, м. Біла Церква

За останні роки асортимент і виробництво молочних продуктів в Україні значно зросли. Нові економічні відносини призвели до відкритості ринку, в тому числі і до зростання фальсифікованих і контрафактних товарів, серед яких молочні продукти зайняли одне з провідних місць. Фальсифікація (від лат. –

підробляю) – це дії, що спрямовані на обман споживача підробкою товару з корисливою метою. Фальсифікація може розглядатися як дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару чи на зменшення його кількості під час збереження найбільш характерних, але неістотних для його використання за призначенням властивостей.

Молочні продукти – важлива складова щоденного раціону українців, тому до її якості повинна бути підвищена увага з боку споживачів. При цьому, в Україні діє заборона на використання рослинних жирів у виробництві традиційних молочних продуктів. Якщо ж виробник використовує рослинну сировину у виготовленні молочних продуктів для їх здешевлення або з інших міркування, він зобов'язаний нанести відповідне маркування: «спред», «молоковмісний напій», «сирний продукт» та інше. У випадку, якщо виробники нехтують таким маркуванням і таким чином вводять споживачів в оману, то така продукція має розглядатися як фальсифікат. Згідно зі статистичними даними фальсифікована молочна продукція в Європі становить близько 7 %, в Україні – до 30 % [1].

Розрізняють такі поняття як вид фальсифікації – це те, що додано до молока, та ступінь фальсифікації – в яких кількостях додана стороння речовина. Найбільш небезпечною є фальсифікація продукції шляхом заміни споживчих властивостей, змінення натурального складу, введення до її складу компонентів, шкідливих для здоров'я людини. Такі види фальсифікації найбільш поширені у виробництві молочних продуктів, що мають широкий асортимент і високий рівень споживання в порівнянні з м'ясними та рибними виробами. Молочні продукти мають високий попит серед усіх верств населення, що робить їх найбільш привабливими для фальсифікаторів [2].

Під фальсифікацією молочних продуктів треба розуміти заміну складових молока (молочний жир, молочний білок, лактозу) в готових продуктах, в тому числі заміну жирів молочного походження на жири рослинного та тваринного (немолочного) походження. Але ці фальсифікації не становлять серйозного ризику для здоров'я людини. Однак деякі домішки надто шкідливі, щоб їх ігнорувати та недооцінювати безпеку. Так, у фальсифікованих молочних продуктах виявляли наступні домішки, що надають серйозний несприятливий вплив на здоров'я: сечовина, формалін, детергенти, сульфат амонію, борна кислота, каустична сода, бензойна кислота, саліцилова кислота, перекис водню, цукор та меламін.

Наприклад, тростинний цукор, крохмаль, сульфатні солі, сечовина та кухонна сіль додаються для збільшення вмісту сухих речовин без врахування вмісту жиру. Сечовина, будучи природним компонентом сирого молока, має максимальну регламентовану межу. Комерційну сечовину додають у молоко для збільшення вмісту небілкового азоту. Так само меламін додають для збільшення вмісту білка. Сульфат амонію додають з метою збільшення показників лактометра за допомогою підтримки щільності розведеного молока. Формалін, саліцилова, бензойна кислоти та перекис водню діють як

консерванти – збільшують строк зберігання молока. Оскільки молочний жир є ціноутворювачем, деякі виробники молочних продуктів видаляють молочний жир для отримання додаткової фінансової вигоди та компенсують це додаванням немолочного жиру, такого як рослинна олія та різні структуровані композиції олій. Миючі засоби додаються для емульгування та розчинення олії у воді з отриманням пінистого розчину, що є бажаними характеристиками молока.

Нажаль, деякі домішки мають серйозний вплив на здоров'я людини, особливо за регулярного їх надходження в організм. Вживання меламіну в кількостях, що перевищують безпечну межу, може спричинити ниркову недостатність та смерть у немовлят [3].

Такі синтетичні сполуки як пероксиди і детергенти в молоці можуть викликати шлунково-кишкові ускладнення, які можуть призвести до загострення гастриту та запалення кишківника. Надмірна кількість крохмалю в молоці може викликати діарею через вплив неперетравленого крохмалю в товстому кишківнику, проте накопичений крохмаль в організмі може виявитися фатальним для хворих на діабет. Сечовина в молоці перевантажує нирки, оскільки їм доводиться відфільтровувати більше сечовини з організму. Крім того, карбонати та бікарбонати можуть викликати порушення передачі сигналів гормонів, які регулюють розвиток та розмноження [4].

Фінансовий зиск вважається однією з основних причин фальсифікації молочної продукції. Ця проблема більш гостро стоїть у країнах, що розвиваються та слаборозвинених країнах через відсутність належного моніторингу та правозастосування. Існуючі загальні методи виявлення не завжди зручні і доступні, це ускладнює виявлення та знешкодження різних способів шахрайського фальсифікування молока.

Важливим у процесі забезпечення ефективною протидії підробкам і фальсифікації є використання можливостей засобів масової інформації для доведення до відома пересічних споживачів молочної продукції даних про встановлені факти фальсифікації та подробиці, інформації щодо недопущення вживання тієї чи іншої продукції, яка може спричинити шкоду здоров'ю. Через засоби масової інформації необхідно доводити до відома споживачів інформацію про ознаки, за якими можна встановити підроблена чи сфальсифікована продукція. Тому необхідно докласти спільних зусиль наукової спільноти та регулюючих органів для розроблення, впровадження та розповсюдження найдосконаліших методів виявлення фальсифікації молока та молочної продукції. Поінформованість та вільний доступ до інформації можуть відіграти життєвоважливу роль у вирішенні цієї проблеми.

#### **Список використаних джерел**

1. Чесна розмова про молочний фальсифікат: в чому небезпека та як запобігти? Джерело: Agravery.com веб-сайт. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/cesna-rozmova-pro-molocnij-falsifikat-v-comu-nebezpeka-ta-ak-zapobigti> (дата звернення: 18.03.2022).

2. Бірта Г. О. Гавриць, О. М. Аналіз методів виявлення фальсифікації продуктів харчування: теоретичний аспект товарознавства. 2020 С. 48-50. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream> (дата звернення: 18.03.2022).

3. Pereira E. V., Fernandes D. S., de Araújo M. C. U., Diniz P. H., Maciel M. I. S. Simultaneous determination of goat milk adulteration with cow milk and their fat and protein contents using NIR spectroscopy and PLS algorithms. *Lwt.* 2020; 127, article 109427 doi: 10.1016/j.lwt.2020.109427.

4. Tanzina A., Shoeb A. Common milk adulteration and their detection techniques. *International Journal of Food Contamination* volume 3, Article number: 22 .2016.

## **ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ У СУЧАСНИХ УМОВАХ**

**Т. М. Лозова,**

професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю,  
д-р техн. наук, професор  
Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Якість харчових продуктів – це одна з основоположних характеристик, які впливають на формування конкурентоспроможності та створення споживчих переваг. Проблеми якості нерозривно пов'язані з фальсифікацією. Відомо, що фальсифікація – підробка, підміна в процесі виготовлення продукції певної якості іншою та менш цінною, що не відповідає назві, рецептурі продукту і реалізація її в корисливих цілях. Для виявлення фальсифікації застосовують ідентифікацію за відповідними методами.

Проблеми фальсифікації харчових продуктів були і залишаються надзвичайно актуальними. Актуальність виявлення фальсифікованої продукції зумовлена економічними чинниками, оскільки завдається економічна втрата виробникам, а також чинником збереження здоров'я населення, тому що фальсифіковані продукти виявляються небезпечними для людини.

Ідентифікація – це ототожнення, встановлення збігу чого-небудь з чим-небудь. Стосовно до товару під ідентифікацією розуміють встановлення відповідності найменувань товару, зазначених у маркуванні і/або в супровідних документах, вимогам, що пред'являються до них. При цьому встановлюють відповідність конкретної продукції зразку і/або її опис.

Опис продукції – це набір ознак, параметрів, показників і вимог, що характеризують продукцію, встановлених у відповідних документах. Результатом ідентифікації є «висновок про відповідність». Для ідентифікації використовують стандарти, ТУ, нормативні документи, товаро-супровідну документацію (договір постачання, договір купівлі-продажу), специфікації, етикетки, ярлики та інші документи, які характеризують продукцію. Для цілей

## ЗМІСТ

### ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 1

#### ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

<b>Антюшко Д. П.</b> Аналіз факторів забезпечення розвитку світового та вітчизняного ринку органічної продукції.....	3
<b>Бірта Г. О., Бургу Ю. Г., Флока Л. В.</b> Закордонний досвід регулювання експертизи продовольчих товарів.....	7
<b>Булгакова О. Є., Янченко Н. В.</b> Особливості експертизи мармолеуму та перспективи його використання в сучасному будівництві.....	9
<b>Гудим М. С., Янченко Н. В.</b> Методологічні засади та порядок проведення експертизи непродовольчих товарів.....	13
<b>Зоря В. Р., Янченко Н. В.</b> Методологія товарознавчої експертизи непродовольчих товарів.....	16
<b>Марчук А. А.</b> Особливості можливості здійснення оцінки майна на дату, що суттєво відрізняється від дати складання звіту про оцінку майна.....	18
<b>Мельник О. П., Луняєва В. С.</b> Система RASFF як основний спосіб обміну інформацією про безпечність харчових продуктів.....	22
<b>Найвер І. Л.</b> Теоретичні засади проведення судової товарознавчої експертизи ювелірних виробів з дорогоцінних металів та каменів.....	25
<b>Сахно Т. В., Семенов А. О., Іващенко О. Д., Стовбун О. В.</b> Стандарти стоматологічних матеріалів.....	29
<b>Фесюнін В. М., Донцова О. С.</b> Актуальні питання з оцінки будівельних матеріалів при проведенні судово-товарознавчої експертизи.....	34
<b>Харакозов М. П., Янченко Н. В.</b> Життєвий цикл товару: швидка смерть або переродження.....	38

### ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 2

#### ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

<b>Флока L.</b> Innovative ways to detect counterfeiting of meat products.....	41
<b>Кайнаш А. П., Будник Н. В.</b> Інформаційна фальсифікація сирокочених ковбас.....	44
<b>Калашник О. В., Калашник О. Д.</b> Інформаційна ідентифікація олії соняшникової.....	46
<b>Кириченко О. В., Костик Д. О.</b> Аналіз та використання інформації про товар у експертній діяльності.....	49
<b>Крижак Л. М., Калініна Г. П.</b> Проблеми ідентифікації та виявлення фальсифікації молочних продуктів.....	52