

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ
РАДИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ
І ТЕХНОЛОГІВ

**ТОВАРОЗНАВЧА НАУКА – ТРАДИЦІЇ
ТА СУЧАСНІСТЬ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених*

26 листопада 2019 року

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 658.62"312"
ББК 65.42
Т-50

Редакційна колегія:

Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; *Янчева Л.М.*, канд. екон. наук, проф.; *Михайлов В.М.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко М.С.*, канд. техн. наук, проф.; *Дубініна А.А.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко Д.М.*, д-р. техн. наук, проф.; *Головко М.П.*, д-р техн. наук, проф.; *Погожих М.І.*, д-р техн. наук, проф.; *Сорокіна С.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Карбівнича Т.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Гапонцева О.В.*, канд. техн. наук; *Чеканов М.А.*, канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 16 від 15.07.19 р.

Товарознавча наука – традиції та сучасність : Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 26 листопада 2019 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів, ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного та готельного господарства, митних служб, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 658.62"312"

ББК 65.42

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ МОРОЗИВА В УКРАЇНІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ

Якимова Д.М., гр.ТТП-44

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Бочарова О.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

Морозиво – солодкий освіжаючий продукт, одержаний шляхом збивання і заморожування молочних або фруктово-ягідних сумішей з цукром і стабілізаторами, а для деяких видів – з додаванням смакових і ароматичних наповнювачів.

В Україні діють два Держстандарти на морозиво:

- ДСТУ 4733:2007 – цей стандарт поширюється на молочне, вершкове морозиво і пломбір – це ті види морозива, які виробляють винятково з молочної сировини і продуктів переробки молока, тому таке морозиво має бути виготовлене лише з молока.

- ДСТУ 4735:2007 – свідчить про комбіновану сировину.

На сьогодні в Україні, відповідно до Закону України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стандарт не є обов'язковим документом.

Згідно з Загальним стандартом Кодексу на харчові добавки (документ Кодексу Аліментаріус CODEX STAN 192-1995, rev.7-2006), морозиво пломбір відносять до категорії 01.7 - Молочні десерти : морозиво (заморожений десерт, який може містити незбиране молоко або молочні продукти, вершки або масло, цукор, рослинна олія, яєчні продукти, фрукти, какао або кави...)

Так, відповідно до цього документу, для категорії продуктів 01.7 дозволено застосування наступних харчових добавок: рослинні каротини - барвники, до 1000мг/кг; ефіри гліцерину з діацетилвинною кислотою і жирними кислотами - емульгатор,стабілізатор, до 10 000 мг/кг; зелений міцний FCF-барвник, до 100 мг/кг; оксиди заліза - барвник, у кількості до 100 мг/кг; пропілгалат - антиокислювач, до 90 мг/кг; рибофлавіни – барвник, до 300 мг/кг; бензоати (бензойна кислота, бензоат калію, бензоат натрію,бензоат кальцію) – консервант, до 300 мг/кг; аскорбілові ефіри (аскорбілпальмітат, аскорбілстеарат) , виконує роль антиокислювача – до 500 мг/кг.

В залежності від Держстандартів України для виробництва морозива застосовують такі види барвників, стабілізаторів, емульгаторів: рибофлавіни, гуарова камедь, пектин, агар харчовий і т.д.

Фесенко А.О. (Керівн. Чуйко М.М.) Якість пакування та повнота маркування крекери, що реалізується в торговельній мережі.....	87
Халабуда М.О. (Керівн. Чуйко М.М.) Товарознавчі аспекти формування якості зефіру.....	88
Харченко В.С., В'язовська О.С. (Керівн. Сорокіна С.В.) Проблеми побудови транспортно-логістичних систем під час здійснення перевезення вантажів через митний кордон.....	89
Хименко С.В. (Керівн. Захаренко В.О.) До питання проведення митних експертиз.....	90
Хмельницький Д.С. (Керівн. Акмен В.О.) Перспективи удосконалення якості пакетів з поліетилену.....	91
Цвіркун В.В. (Керівн. Дюкарева Г.І.) Особливості проведення митного контролю, митного оформлення та експертизи партії мармеладу під час імпорту до України.....	92
Чаплигіна А.О. (Керівн. Сорокіна С.В.) Оцінка якості дитячих зубних паст.....	93
Чеховська М.С. (Керівн. Михайлова Г.М.) Зносостійкість тканин військового призначення.....	94
Чеченьов М.Г. (Керівн. Акмен В.О., Головка М.П.) Проблеми контролю якості в косметичній галузі.....	95
Шило О.А. (Керівн. Павлова В.А.) Відповідність якості продукції вимогам міжнародних стандартів.....	96
Шушман Н.А. (Керівн. Колесник В.В., Полупан В.В.) Розширення асортименту панчішно-шкарпеткових виробів за рахунок використання функціонального ароматизатору....	97
Юрченко М.А., Носуля Є.В. (Керівн. Захаренко В.О., Сорокіна С.В.) Використання митного тарифу для регулювання національного ринку.....	98
Якимова Д.М. (Керівн. Бочарова О.В.) Особливості оцінювання якості морозива в Україні в умовах глобалізації економіки...	99

Секція 3.

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ

Акчуріна С.Р. (Керівн. Кручина В.В.) Супутниковий моніторинг стану довкілля.....	100
Багінська А.О. (Керівн. Карпенко З.П.) Сучасні напрями формування якості молочних продуктів.....	102