

**Українське товариство товарознавців і технологів
Волинська торгово-промислова палата
Державна служба з питань безпеки харчових продуктів та захисту
прав споживачів
Волинський науково-дослідний
експертно-криміналістичний центр МВС України
Луцький національний технічний університет
Львівський торговельно-економічний університет
Державний аграрний університет Молдови
Білоруський торгово-економічний університет споживчої кооперації,
Білорусь
Вища школа підприємництва і адміністрації в Любліні, Польща
Вища школа логістики (Прерув, Чехія)**

МАТЕРІАЛИ

**МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ
ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ**



5 квітня 2019 року

м. Луцьк

УДК 006.83(043)

ББК 30.607

Рекомендовано до друку Вченою радою Луцького національного технічного університету (протокол № 8 від 26.03.2019 р.)

Рецензенти:

Семак Б.Д., д.т.н., проф. кафедра товарознавства та технології непродовольчих товарів Львівського торговельно-економічного університету

Барський Ю.М., д.е.н., проф., завідувач кафедри економічної та соціальної географії Східноєвропейського університету імені Лесі Українки

Гулай О.І., д.п.н., проф. кафедри матеріалознавства Луцького НТУ

Якість та безпечність товарів: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк - 5 квітня 2019 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцький національний технічний університет. – Луцьк: редакційно-видавничий відділ Луцький НТУ, 2019. – 191 с.

У матеріалах Міжнародної науково-практичної конференції викладено тези учасників з таких напрямів: дослідження якості товарів, актуальні проблеми безпечності товарів, проблеми технічного регулювання в Україні та світі, інфраструктурний розвиток торгівлі, інноваційні технології виробництва та тенденції асортименту товарів, митне регулювання експортно-імпортних операцій з товарами.

Тези доповідей друкуються в авторській редакції. Автори несуть повну відповідальність за зміст публікацій, добір та точність наведених фактів, цитат, власних імен та інших відомостей.

© ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, 2019

ТЕХНОЛОГІЙ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГУРТОВОЇ ТА РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ	
<i>Кравчук А., Ткачук В.В.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ПРОБЛЕМ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ ЦЕЛЮЛОЗНО-ПАПЕРОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	150
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕНДЕНЦІЇ АСОРТИМЕНТУ ТОВАРІВ	153
<i>Воронко О.В., Березовський Ю.В.</i> РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЛЛЯНОГО ВИРОБНИЦТВА	153
<i>Гриценко Т.А., Соломаха І.В.</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ПОСЛУГ З МАНІКЮРУ	155
<i>Матищук А.М., Шегинський О.В.</i> ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ МИСЛИВСЬКИХ РУШНИЦЬ	157
<i>Ольшєвська Ю.С., Дудла І.О., Ганєєва Т.В.</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА ШАМПУНЕЙ	159
<i>Савич Н.С., Речун О.Ю.</i> АСОРТИМЕНТ ЦУКРУ, ЩО ВИГОТОВЛЯЄТЬСЯ У ВОЛИНСЬКІЙ ОБЛАСТІ	162
<i>Тіхосов А.С., Олефірук В.В., Капітонов А.В.</i> ВПЛИВ ВОЛОГОСТІ СТЕБЕЛ КОНОПЕЛЬ НА ЯКІСТЬ ВОЛОКНА ПІСЛЯ ДЕКОРТИКАЦІЇ	163
<i>Тіхосова А.О., Богданова О.Ф., Забродіна О.С.</i> СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ПАПЕРУ, ОДЕРЖАНОГО НА ОСНОВІ ЦЕЛЮЛОЗИ З КОНОПЛЯНОГО ВОЛОКНА	165
<i>Шкода В.М., Мережко Н.В.</i> ВИКОРИСТАННЯ ЗОЛЬНИХ МІКРОСФЕР ЯК НАПОВНЮВАЧІВ ТЕПЛОІЗОЛЯЦІЙНИХ МАТЕРІАЛІВ	167
<i>Якименко Д., Волкович Ю., Луцькова В.А.</i> СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ЛІКЕРІВ	169
МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ З ТОВАРАМИ	172
<i>Дзюбинський В.В., Речун О.Ю.</i> ПРОБЛЕМА КОНТРАБАНДИ В МІЖНАРОДНІЙ ТОРГІВЛІ	172

мають.

Таким чином, використання таких відходів вітчизняних ТЕС як зольні мікросфери як наповнювача у виробництві будівельних матеріалів та виробів дозволить розширити асортимент останніх та поліпшити їх експлуатаційні властивості.

Список використаних джерел

1. Сім'ячко О.І. Алюмосилікатні зольні мікросфери як перспективний наповнювач будівельних матеріалів і виробів / О.І. Сім'ячко // Сталий розвиток – стан та перспективи : матеріали міжнародного наукового симпозиуму SDEV'2018, Львів-Славське, Україна, 28 лютого–3 березня 2018 року. — Львів : Панорама, 2018. — С. 203–204.
2. Шкода В.М. Ринок зольних мікросфер України / В.М. Шкода, Н.В. Мережко // “Товарознавчий вісник” Луцького НТУ. – Луцьк : ЛНТУ, 2019. – № 9. – С. 43-49.
3. Демченко В. О. Експортно-імпорتنний потенціал зольних мікросфер в Україні / В.О. Демченко // Товари і ринки. – Київ, КНТЕУ, 2016. № 2. С. 31–38.

УДК 663.83

***ЯКИМЕНКО Д., ВОЛКОВИЧ Ю., студентки
факультету технології та товарознавства
харчових продуктів і продовольчого бізнесу,
ЛУЦЬКОВА В.А., асистент
кафедри товарознавства та митної справи
Одеська національна академія харчових технологій***

СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ЛІКЕРІВ

Лікери – це алкогольні напої міцністю 15 % об. і вище з масовою концентрацією цукру не менше 10 г/дм³, що мають різноманітні ароматичні та смакові властивості, обумовлені використанням різноманітними видами для їх приготування плодово-ягідної, ефіроолійної або ароматичної сировини, і відносяться до лікери-горілчаних виробів [1].

Вітчизняне виробництво лікерів розвивається швидкими темпами. Так, у перші місяці 2018 року було виготовлено 8,1 декалітрів лікерів, що майже на 30% більше, ніж виготовлений обсяг за попередній рік [2]. В українських торговельних мережах лікери є, в основному, продукцією виробництва Львівського та Чернігівського лікери-горілчаних заводів, а основний об'єм лікерів направляють на експорт [3] (рис. 1).

На сучасному українському ринку, здебільшого, представлені лікери імпортного походження, частка яких за 2018 рік складає близько 65% загальної кількості виробників. Основними постачальниками є Нідерланди, Ірландія, Франція та Італія. Нідерландська компанія «Лукас Болс» («Lucas Bols») займає одне із лідируючих місць асортименту лікерних напоїв. Світовою популярністю користуються лікери «Адвокат» (Advocaat),

«Амаретто» (Amaretto), «Ваккарі» (Vaccari), «Гальяно» (Galliano), «Терновий джин» (Sloe Gin). Також «Лукас Болс» пропонує широкий спектр лікерів, яких прийнято називати декоктами, для приготування коктейлів із різноманітними ароматами фруктів, прянощів, рослин, ягід [4].



Рис. 1. Обсяг експорту лікерів по компаніям протягом 2014-2018 р., % [3]

Високим попитом на українському ринку користується продукція ірландської компанії «R. A. Bailey & Co.», що випускає вершкові лікери *Бейліс*. В асортимент компанії входять наступні лікери: «Бейліс оріджинал» (стандартний лікер Бейліс), «Бейліс м'ятний шоколад» (лікер Бейліс з м'ятою і шоколадом), «Бейліс Крем карамель» (лікер *Бейліс* з додаванням карамелі) і «Бейліс крем кави» (лікер *Бейліс* з додаванням кави), лікер «Baileys Hazelnut» (лікер *Бейліс* з додаванням фундуку), лікер «Flavour» (свіжий ірландський вершковий крем з віскі потрійної дистиляції і лісовим горіхом) [5]. Найчастіше даний напій використовують у приготуванні таких знаменитих коктейлів, як «B-52», «Irish dream», «Chocolate Coffee Kiss», «Baileys Frappé», а також у виготовленні тістечок та десертів типу «Тірамісу».

Отже, питання імпортозаміщення у виробництві лікерів є дуже актуальним завданням для нашої держави, що вирішить проблеми як економічного характеру, а саме знизить ціни на готову продукцію, так і забезпечить натуральність складу сировини при використанні місцевих природних ресурсів. Саме основні компоненти лікеру, серед яких фрукти, пряності, ячні жовтки тощо, формують споживчі якості даного напою, його призначення та направленість дії. Деякі науковці вважають вдалим поєднанням етилового спирту з природними ароматвмісними речовинами, що є багатими на біологічно активні сполуки [6]. Прикладом таких напоїв можуть бути окремі крем-лікери, які на сьогодні є найбільш сучасними та найсолодшими типами лікерів (*Creme de Bananes*, *Creme de Cafe*, *Creme de Cacao Dark*). Достатньо стійка колоїдна система утворюється при

виробництві лікерів на основі яєчних жовтків, що дозволяє зберегти високі органолептичні властивості напою протягом тривалого часу [7]. Також технологія окремих лікерів відображає багатовічну культуру певної держави: лікер «Лімончелло», «Самбука» (Італія), «Егермейстер» (Німеччина), виробництво яких удосконалюється і поширюється не тільки в країні-винахіднику. Тому з урахуванням цієї тенденції, українські виробники повинні сконцентруватись на виготовленні лікерів саме із локальної сировини, що посприє формуванню власного національного продукту з можливою реєстрацією географічного зазначення походження товару.

Список використаних джерел:

1. ДСТУ 4257–2003. Напої лікери-горілчані. Технічні умови. — Режим доступу : [\[http://ksv.do.am/publ/dstu/dstu_4257_2003/3-1-0-736\]](http://ksv.do.am/publ/dstu/dstu_4257_2003/3-1-0-736).
2. Державна статистика України . — Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
3. Україна-2018. Статистичний збірник. «Державна служба статистики України» : [Електронний ресурс]. – Український портал. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/publ1_u.htm – Назва з екрану.
4. Компанія Lucas Bols. — Режим доступу: <https://www.lucasbols.com/our-brands/bols-liqueurs>
5. Компанія R. A. Bailey & Co.. — Режим доступу: <https://www.baileys.com>
6. Тамберг, В. Культура потребления алкогольных напитков [Електронний ресурс] / В. Тамберг. — 09.03.2012. — Режим доступа: [www.URL: http://newbranding.ru/articles/alco-culture](http://newbranding.ru/articles/alco-culture)
7. Божко Т. В. Виявлення споживчих переваг при розробці рецептур нових крем-лікерів / Т. В. Божко // Сб. науч. тр. SWorld. - Вып. 2, Т. 9. - Одесса, 2013. - 99 с.

**МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ
ОПЕРАЦІЙ З ТОВАРАМИ**

УДК 656.71

*ДЗЮБИНСЬКИЙ В.В.,
РЕЧУН О.Ю., к.е.н., доцент
кафедри товарознавства та експертизи в митній справі
Луцький національний технічний університет*

ПРОБЛЕМА КОНТРАБАНДИ В МІЖНАРОДНІЙ ТОРГІВЛІ

Міжнародна торгівля є своєрідним проявом світового товарного ринку. Будь-якій державі для успішного функціонування на світовому ринку необхідно мати свою зовнішньоекономічну інфраструктуру, яка може забезпечити просування товарів чи послуг від виробника до споживача в інші країни.

Таблиця 1

Вигоди та втрати країн від міжнародної торгівлі

Вигоди

Втрати