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

УДК 658.62-047.37
А43

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. Лєбєдєва, 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 Таджицького 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. Калашник, 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

НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БАТОНЧИКІВ ЗЕРНОВИХ

Н. Р. Кордзая,
доцент кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі, канд. техн. наук, доц.
І. О. Ковалів,
аспірант кафедри товарознавства та митної справи
Одеська національна академія харчових технологій, Україна, м. Одеса

Значна частка наукових досліджень у галузі харчування присвячена пошуку нових джерел сировини і розробці інноваційних продуктів, збагачених необхідними поживними елементами, які сприятливо впливають на організм людини та активізують його захисні функції. Недостатнє надходження вітамінів, мінеральних речовинами та інших біологічно активних речовин знижує працездатність, опірність до захворювань, посилює негативну дію шкідливих умов зовнішнього середовища [1].

Сучасні тенденції у галузі харчування пов’язані з виробництвом збагачених харчових продуктів, які мають високі споживні властивості. Одними з таких виробів є продукти на основі зернових культур, які користуються постійним попитом у всіх груп населення [1]. Але важливою проблемою сьогодення є удосконалення технологій виробництва та розширення асортименту подібних виробів. Так, досить інтенсивно розробляються прогресивні технології та розширюється виробництво збагачених харчових продуктів у вигляді напівфабрикатів, сухих сніданків, структурованих та інших продуктів швидкого приготування [2].

Багатоцільове використання зернової сировини зростає й у зв’язку з необхідністю зниження енергетичної цінності й вартості їжі з одночасним збереженням природних біологічно активних компонентів [2].

У зв’язку з цим використання нових нетрадиційних видів сировини для удосконалення рецептури батончиків зернових та збагачення їх цінними речовинами, які можуть надати виробам високі споживні властивостей є доволі актуальним.

В Одеській національній академії харчових технологій на кафедрі товарознавства та митної справи проводяться дослідження з формування якості нових батончиків зернових. Для цього було проаналізовано компонентний склад батончиків зернових, що реалізуються в найбільших торговельних мережах м. Одеси та Одеської області та запропоновані шляхи розширення асортименту батончиків.

У традиційній технології виготовлення батончиків зернових у якості зернової основи використовують продукти переробки таких злакових культур як овес, кукурудза, рис, пшениця, ячмінь. Зернова основа представлена у вигляді зернових пластівців та\або кульок чи крупи [3].

У якості наповнювачів для виготовлення батончиків зернових, зазвичай, використовують висушені фрукти та ягоди, шматочки шоколаду, насіння, горіхи [3].

Для зв'язування усіх рецептурних компонентів та надання батончикам солодкого смаку використовують такі речовини, як: глюкозний сироп, інвертний цукровий сироп, екстракт ячмінного солоду, мальтодекстрин, патока крохмальна кукурудзяна, глюкозно-фруктозний сироп, мед натуральний [3].

На основі аналізу літературних та патентних джерел, а також спостереження у торгівельній мережі, для підвищення споживних властивостей батончиків було запропоновано використання у якості збагачувальних добавок, висушених та подрібнених коренеплідних овочів, а саме коренеплодів моркви та селери, а також спецій хмелі-сунелі та морської солі. У якості зв'язуючої речовини пропонується використання патоки. Дані рецептурні компоненти дозволять розширити асортимент збагачених батончиків зернових та поліпшити органолептичні показники якості продукту [3].

Овочі є джерелом біологічно активних речовин, особливо вітамінів, мікро і макроелементів, які містяться в них в легкозасвоюваній формі і оптимальних для організму людини співвідношеннях. Так, морква містить увесь комплекс водо- та жиророзчинних вітамінів й вітаміноподібних з'єднань (А, В3, В6, В9, С, Е, РР), сахаридів (виноградний та фруктовий цукри, сахароза), органічних кислот (лимонна, яблучна, щавлева), поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин. Також морква містить велику кількість харчових волокон (геміцелюлози, клітковини, пектину), що робить її придатною для виведення токсичних елементів з організму [4]. Коренеплоди селери містять вітаміни (каротин, вітамінами групи В, РР, С, Е і К), мінеральні речовини (К, Са, Р, Fe, Zn, Mg, Co, Cu), антиоксиданти (аспарагінова кислота, треонін, серин, глютамінова кислота, пролін, цистеїн, гліцин, аланін, валін, метіонін, ізолейцін, лейцин, тирозин, фенілаланін, гістидин, лізин, аргінін), жирні кислоти та ефірні олії [5].

Спеції додатково збагачують батончики зернові корисними речовинами (вітамінами та мінеральними речовинами), а також покращують смак батончиків зернових.

Отже, розширення асортименту батончиків зернових можливе за рахунок введення до рецептури батончиків коренеплідних овочів, а саме моркви та селери, а також спецій, а саме хмелі-сунелі та морської солі, які збагачують готові вироби необхідними для організму людини речовинами та підвищують її смако-ароматичні властивості.

Список використаних інформаційних джерел

1. Паска М. З. Сучасні тенденції формування функціональних продуктів / Паска М. З., Лескович О. В. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Ґжицького. – 2014. – № 16, № 3 (4). – С. 137-147.

2. Волошенко О. С. Функціональні продукти харчування на основі зернових культур / Волошенко О. С., Жигунов Д. О. // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 4. – С. 15-18.

3. Кордзая Н. Р., Ковалів І. О. Вивчення компонентного складу батончиків зернових, що реалізуються у торговельних мережах м. Одеса та Одеської області //Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – 2019. – №. 22. – С. 74-80.

4. Гончаров Г. І. Використання добавок рослинного походження для розширення асортименту м'ясних напівфабрикатів //Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво. – 2014. – №. 2 (1). – С. 192-195.

5. Попова Н. О. Використання кореня селери як допоміжної сировини у розробці нового функціонального продукту / Попова Н. О., Акайомова В. І. // Товарознавчий вісник. – 2013. – № 6. – С. 213-219.

ПРИЙОМИ ТА МЕТОДИ ФОТОГРАФУВАННЯ РЕЧОВИХ ДОКАЗІВ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

С. О. Котенко,
старший судовий експерт товарознавчих та гемологічних досліджень
Л. А. Талипова,
судовий експерт відділу товарознавчих та гемологічних досліджень
Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
Міністерства внутрішніх справ України, м. Харків

Ефективна протидія злочинності в наші дні неможлива без використання найбільш сучасних досягнень різних сфер наукових знань і передової технічної думки. Провідниками цих досягнень у судочинстві завжди були експерти: криміналісти, економісти, експерти в галузі товарознавства і представники інших експертних спеціальностей. Їхні знання допомагають всебічно, повно і неупереджено дослідити обставини кримінального провадження, виявити як обставини, що викривають, так ті, що виправдовують підозрюваного, а також обставини, що пом'якшують чи обтяжують його відповідальність, надати їм належну правову оцінку та забезпечити прийняття законних і неупереджених процесуальних рішень. У зв'язку з тим, що більшість злочинів ретельно приховуються, успіх розслідування і судового розгляду багато в чому залежить від повноти використання можливостей судової товарознавчої експертизи, а саме особливостей використання судово-дослідної фотографії при її проведенні.

В діяльності експерта товарознавця велике значення має якісна фіксація об'єктів дослідження, оскільки вона відображає обґрунтованість висновку, а разом з тим і його правильність. На дослідження надходить велика кількість різноманітних об'єктів, від великогабаритних до дрібних, від нових до

Бондаренко М. Л. Проблеми призначення і виробництва судово-бухгалтерської та товарознавчої експертизи при розслідуванні злочинів у сфері підприємницької діяльності…… 188
Бондаренко-Берегович В. В. Судова товарознавча експертиза шкільно-письмових товарів……. 191
Бондаренко-Берегович В. В., Цибух А. С. Визначення вартості паливно-мастильних матеріалів…… 194
Бузина С. О., Сідак І. О. Дослідження якості косметичних мийних засобів для волосся під час проведення судово-товарознавчих експертиз…… 198
Буц В. І., Буц І. М. Експертні дослідження щодо нормативно грошової оцінки сільськогосподарських земель в Україні. Аналітична записка…… 200
Вишталюк О. В. Особливості дослідження акумуляторних батарей…… 204
Гнітій Н. В., Дмітрієва А., Бондар І. Експертиза вершкового масла…… 207
Гнітій Н. В., Яценко А. О. Експертиза кисломолочного сиру за фізико-хімічними показниками……. 209
Горбенко Є. О., Берлінова Л. В. Дослідження реквізитів маркування монтажної піни торгової марки «Ceresit»…….. 210
Губарева В. М., Сич Г. А. Особливості проведення експертизи меблів виготовлених за індивідуальним замовленням…….. 213
Гужиков А. В. Фіксація стану об’єктів під час проведення товарознавчої експертизи…….. 216
Доманова О. В. Експертна оцінка маркування дитячого одягу…….. 218
Єфименко О. В., Сафонова Т. В. Асортимент та класифікація годинників, сучасні тенденції та використання у судовій товарознавчій експертизі…… 221
Зуєва О. М., Косторна О. А. Особливості пакування та зберігання об'єктів дослідження при проведенні судової товарознавчої експертизи… 223
Калашник О. В., Ремізова Н. Л., Рибалко О. А. Дослідження фізико-хімічних показників якості хліба пшеничного, виготовленого за новими рецептурами…… 226
Коваленко М. В. Аналіз факторів та чинників, які впливають на експертну товарознавчу оцінку домашніх живих тварин при визначенні їх ринкової вартості на прикладі коня свійського……. 228
Ковальчук Х. І., Цупра В. В. Сучасні тенденції в упакуванні для соків… 232
Кордзая Н. Р., Ковалів І. О. Напрями поліпшення споживних властивостей батончиків зернових…….. 236
Котенко С. О., Талипова Л. А. Прийоми та методи фотографування речових доказів при проведенні судової товарознавчої експертизи…… 238

Наукове видання

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ
VII міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 2–3 квітня 2020 року)

Головний редактор *М. П. Гречук*
Оригінал-макет *О. В. Кириченко*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 23,5
Зам. № 117/1659.

Надруковано
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ),
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014; ((0532) 50-24-81

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3827 від 08.07.2010 р.