

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 20 лютого 2024 року)



Полтава
2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

(м. Полтава, 20 лютого 2024 року)

Полтава
ПУЕТ
2024

Організаційний комітет

- О. О. Нестуля**, голова комітету, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ;
Г. О. Бірта, заступник голови організаційного комітету, д-р с.-г. наук, професор, завідувачка кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
О. В. Кириченко, канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Ю. Г. Бургу, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Х. З. Махмудов, д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри підприємництва і права ПДАУ;
С. Е. Мороз, канд. пед. наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;
О. В. Калашник, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;
Н. О. Офіленко, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
О. О. Горячова, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.
Л. М. Діденко, директор Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

А43 **Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи** : збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 20 лютого 2024 року). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 352 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-465-9

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи», що презентують результати наукових досліджень у галузі товарознавства, біотехнології, експертних досліджень харчових продуктів, нехарчової продукції та послуг як інструмента впливу на безпечність, засіб захисту прав споживачів; окреслення митної політики України в умовах поглиблення інтеграційних процесів, а також формування професійних компетентностей під час підготовки фахівців із підприємництва та торгівлі.

УДК 658.6:60:339.543(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Міністерство освіти і науки України

Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)

Державний торговельно-економічний університет (Україна)

Державний біотехнологічний університет (Україна)

Національний університет «Львівська політехніка»
(Україна)

Одеський національний технологічний університет
(Україна)

Полтавський державний аграрний університет (Україна)

Карагандинський економічний університет
Казспоживспілки (Республіка Казахстан)

Кооперативно-торговий університет Молдови
(Республіка Молдова)

Університет національного та світового господарства
(Республіка Болгарія)

Інститут свинарства і агропромислового
виробництва НААН (Україна)

Кіровоградський науково-дослідний експертно-
криміналістичний центр МВС України (Україна)

ЗМІСТ

Тематичний напрям 1 ІННОВАЦІЇ У ХАРЧОВОМУ І ПРОМИСЛОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ ТОВАРІВ

Д. П. Антюшко

Аналіз міжнародного ринку харчових продуктів для спеціальних медичних цілей..... 14

В. В. Воліков

Промисловий зразок як інструмент захисту дизайну виробів 17

О. М. Глушенко, Д. О. Мельник

Інновації застосування текстилю в бетонних конструкціях..... 20

О. Я. Давидович, М. С. Ягело

Сучасні тенденції удосконалення технології напівфабрикатів із м'яса птиці..... 23

І. М. Калугіна

Аналіз рослинної сировини на вміст йоду і селену для розробки дієтичних добавок у солодкі страви..... 25

Л. М. Крижак, Г. П. Калініна

Штами пробіотиків у технології виробництва м'ясних продуктів..... 28

Т. М. Левківська, О. В. Дуцак

Можливості використання гібридів кісточкових у консервуванні 31

Д. Є. Мартиненко, Т. П. Синенко

Перспектива використання пивної дробини в харчових продуктах 34

А. С. Мохненко, А. М. Гайдичук, М. В. Сергієнко

Інновації у харчовій промисловості..... 37

Л. Г. Ніколайчук, П. В. Ткачук

Товарознавчі інновації у створенні української жіночої військової форми одягу 39

Д. В. Околичний

Вплив інновацій в харчовому виробництві на аграрний сектор ЄС в умовах глобальних викликів 42

<i>А. О. Попова, Б. О. Гордієнко, С. О. Губа</i> Перспективи розробки готових кавових напоїв підвищеної харчової та енергетичної цінності	48
<i>Я. С. Скорик, В. В. Польовик, Н. Л. Лобачова</i> Технологія борошняних страв зниженої калорійності для спеціалізованих ЗРГ	50
<i>С. Р. Тимошук, В. В. Польовик, О. В. Кузьмін</i> Реактивні інновації як запорука конкурентоспроможності.....	52
<i>D. Feshchenko, I. Puryhin, T. Synenko</i> Increasing the biological value of soft cheese	53
<i>Т. Г. Філінська, К. С. Тищенко, А. О. Філінська</i> Інноваційні підходи до покращення споживчих властивостей низькожирних харчових емульсійних продуктів	55
<i>С. О. Хричов, Л. В. Пешук</i> Інноваційні підходи у м'ясопереробці: роль протеолітичних ферментів.....	58

Тематичний напрям 2
ЯКІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА
ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ
СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<i>С. М. Бахмут, Т. В. Бровенко</i> Якість заварних пряників з прянощами	62
<i>Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу, Л. В. Флока</i> Органічне тваринництво в Україні: стан та перспективи	65
<i>А. О. Бородавка, В. О. Гонтар, А. Я. Кутімов, О. Д. Іващенко, Л. М. Копанцева</i> Визначення якості шоколаду за допомогою сенсорного та деяких фізико-хімічних показників	67
<i>Ю. Г. Бургу, З. Я. Котова</i> М'ясні якості свиней залежно від рівня протеїну в раціоні	72
<i>А. А. Давиденко, О. О. Горячова</i> Аналіз якості сухих дріжджів за фізико-хімічними показниками.....	74

Л. В. Жиленко Особливості виявлення фальсифікації вершкового масла	76
Г. В. Каращук Вміст нітратів у плодоовочевій продукції як один із показників її якості та безпечності.....	79
А. В. Кириченко Оптова торгівля безпечною продовольчою сировиною і харчовими продуктами	82
Л. М. Кіцула Вміст у раціонах сучасної студентської молоді оброблених кулінарних інгредієнтів.....	84
Н. В. Криворучко, Т. С. Кириченко Основні аспекти класифікації та судової товарознавчої експертизи вершкового масла і спредів	87
К. Р. Крят, О. Ю. Чабаненко Дослідження якості концентрованих солодких напоїв.....	92
Д. Ф. Милостива Виявлення фальсифікації меду.....	97
І. М. Новицька Аналіз видів фальсифікації червоної ікри.....	99
М. Ю. Олевський Вино та вимоги до маркування	102
М. Л. Павлишин Аналіз регуляторної політики продовольчого забезпечення в Україні	105
С. К. Павлюк, І. В. Суха, А. О. Філінська Актуальні питання визначення якості та безпечності пет тари в умовах євроінтеграції.....	107
С. Л. Решмідлова Концептуальні засади екологічного маркетингу у виробництві вітчизняних товарів (послуг).....	109
Т. В. Семко, О. А. Іваніщева Дослідження шляхів забезпечення якості сиров'ялених ковбас у процесі зберігання.....	112

<i>Р. І. Сибірна, О. З. Зарічна</i> Гігієна та санітарія виробництва харчових продуктів	115
<i>А. В. Сибірний, Л. І. Решетило</i> Сучасні підходи до експертизи молочних продуктів на ринках.....	117
<i>Р. С. Танчик, В. О. Бахмач</i> Інновації в харчовій промисловості з вітамінними антиоксидантами	120
<i>А. С. Тельнов</i> Тенденції розвитку маркетингу харчової продукції	123
<i>Н. М. Тягунова</i> Використання штучного інтелекту в сфері безпеки товарів.....	125
<i>Л. В. Фіалковська</i> Виробництво безлактозного морозива	127
<i>С. А. Шилко, В. О. Бахмач</i> Інновації технології переробки амарантового насіння	129

**Тематичний напрям 3
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА
НЕХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

<i>О. В. Калашник, В. Ю. Петраш, Д. О. Юрченко</i> Вибір номенклатури показників якості для тканих поштучних виробів із льону.....	131
<i>Т. Л. Копйова</i> Проблемні питання товарознавчої експертизи нехарчової продукції	134
<i>О. А. Мочеброта</i> Як виявити та уникнути фальсифікованої моторної оливи.....	137
<i>Н. О. Офіленко, Є. Ю. Офіленко</i> Аналіз ринку смартфонів в Україні в умовах воєнного стану	139
<i>С. В. Проніна</i> Товарознавчий аналіз ювелірних прикрас на прикладі сережок кафів	142

Н. Ю. Рубан

Особливості визначення ринкової вартості іграшок при проведенні судових товарознавчих експертиз 146

Ю. М. Стецик, Н. І. Попович

Ринок взуття: екологічний аспект 150

Тематичний напрям 4 ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ БІОТЕХНОЛОГІЙ

Г. О. Бірта, Н. В. Лєвошко

Локалізація ліпідів у найдовшому м'язі спини свиней 154

**Є. А. Воронов, А. В. Бабченко,
С. М. Розумний, К. І. Тимчий**

Вивчення антагоністичних властивостей штамів *P. Lactobacillus* 156

С. О. Губа

Удосконалення біотехнологічної обробки молочних сумішей при виробництві простокваші 158

Б. Б. Малий, О. І. Мамай

Дослідження впливу штамів дріжджів на якість виноградних вин 161

Dimistris Panagotis, Jose Medialde

Alternative proteins: a definition and diverse sources 164

Ankieta Reina

Unlocking flavor and nutrition: the marvels of microbial fermentation in food products 167

В. В. Суперека, Л. В. Флока

Сучасні методи біотехнології в молочній промисловості 170

Л. В. Флока

Особливості методів сучасної харчової біотехнології 172

Тематичний напрям 5 ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ

М. С. Беднарчук, О. Д. Коломоєць, Я. І. Заяць

Вибір номенклатури досліджуваних товарів при встановленні числових значень коефіцієнтів коригування на торг для потреб судової товарознавчої експертизи 175

Л. В. Берлінова Експертне товарознавче дослідження відповідності маркування імпортованих борошняних кондитерських виробів нормативно-правовим актам.....	178
Р. Р. Гаврилюк Деякі особливості проведення товарознавчої експертизи щодо визначення вартості великої рогатої худоби	181
С. В. Дзюба, Л. В. Флока Експертна оцінка якості сиров'ялених ковбасних виробів	186
С. О. Дячук Можливість судової товарознавчої експертизи при визначенні відповідності товарів згідно з УКТ ЗЕД.....	188
О. В. Єфименко Окремі аспекти визначення ринкової вартості електроінструментів під час проведення судових товарознавчих експертиз.....	191
Т. А. Заніна, О. В. Мануленко Експертне дослідження рідин для електронних сигарет	195
М. Коваленко Особливості товарознавчої експертизи автомобільних номерних знаків.....	198
Н. В. Коваленко Специфіка визначення ринкової вартості виробів зі шкіри	201
Т. В. Манаєнко Запит експерта на цінову інформацію: проблеми та питання..	204
О. В. Мануленко, Т. А. Заніна Експертне дослідження товарів медичного призначення.....	208
Н. О. Маїшта Судова експертиза маркування харчових продуктів.....	210
І. В. Нікітченко, Л. В. Флока Експертиза якості йогуртів вітчизняного виробництва.....	213
Ю. С. Олефір Дослідження проблем проведення судової товарознавчої експертизи в умовах воєнного стану в Україні	215

Г. О. Пушкарь, О. В. Пахолок Екологічна експертиза інтер'єрного екотекстилю: проблеми і рішення	218
К. А. Радченко, В. Г. Толкачов Актуальні проблеми теорії та практики дослідження підписів, виконаних від імені осіб похилого та старечого віку.....	220
О. Сирота Ретроспективне встановлення ринкової вартості.....	225
Ю. С. Тітова Особливості проведення товарознавчої експертизи вугілля.....	228
А. С. Ткаченко, О. Ю. Воробйова Роль кваліметричного оцінювання у проведенні товарознавчих експертиз	231
Т. І. Туз, В. С. Володавчик Експертне дослідження органолептичних показників соломки солодкої ТМ «Київхліб»	234
Р. В. Чумак Особливості визначення вартості виробничого обладнання із застосуванням витратного методичного підходу.....	236
Т. О. Яремченко Щодо питань проведення судових товарознавчих досліджень некомплектних виробів	240

Тематичний напрям 6
СУЧАСНА МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ
ПОГЛИБЛЕННЯ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

В. О. Акмен, С. В. Сорокіна, О. С. Більчук, В. О. Бородін Вплив директив Євросоюзу щодо захисту прав споживачів на експорт товарів	245
В. О. Акмен, С. В. Сорокіна, Ю. Куцина, О. Міщенко Митний контроль у рамках введення преференційного торговельного режиму з ЄС	249

Л. Б. Демидчук Проблеми транскордонного співробітництва України	251
Т. В. Жибер Митні тарифи як інструмент економічного розвитку	256
Ю. Б. Іванов, В. В. Карпова Митна політика України в контексті національної стратегії доходів	258
С. В. Капітанець Особливості використання технологій ШІ у системі управління ризиками при здійсненні митного контролю	261
О. В. Курученко, Н. М. Tursunov Automated systems for classifying goods for customs purposes	264
І. Г. Лебідь, Н. О. Лужанська, К. О. Недельський Проблеми та перспективи організації перевезення диких корів з урахуванням митних формальностей	266
В. М. Мельник, В. В. Руденко Митні союзи та поглиблення інтеграційних процесів	269
О. В. Пахолюк, І. А. Мартиросян Актуальність застосування інформаційних технологій в митній справі	272
О. В. Пахолюк, О. І. Передрій Застосування автоматизованої системи аналізу та управління ризиками при митному контролі	274
Г. Б. Погріщук, Н. М. Головай Роль митного пост-аудиту в Україні: стратегії вдосконалення та євроінтеграційний аспект	277
С. А. Попель, В. А. Туржанський Засадничі основи здійснення пост-митного аудиту в Канаді	280
Д. І. Сапожник Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності в контексті розвитку інтеграційних процесів	283

<i>Т. В. Сахно, О. М. Омелян, Yuriy Sakhno</i> Мюонна томографія: нові перспективи в митному контролі...	288
<i>П. В. Сніжко, В. Г. Козка, С. В. Сорокіна, В. О. Акмен</i> Система митного регулювання в Україні у контексті процесу євроінтеграції	290
<i>О. А. Фрадинський</i> Митна компонента національної стратегії доходів до 2030 року	293
<i>М. М. Чуйко</i> Торгівля між Україною та ЄС в умовах інтеграційних процесів	296
<i>П. В. Шабля, В. П. Шабля</i> М'ясо свиней як потенційний експортний товар українських виробників.....	298
<i>Т. С. Якимович</i> Роль та значення судової товарознавчої експертизи при переміщенні товарів через кордон.....	300
Тематичний напрям 7 ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ІЗ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ТОРГІВЛІ	
<i>Р. П. Андрушко, О. М. Кудлатий</i> Сучасні виклики до професії експерта судово-економічної експертизи	303
<i>V. L. Ishchenko, S. O. Horbunova</i> Current challenges of language training of specialists in entrepreneurship and trade	305
<i>Д. В. Максименко</i> Механізм державної підтримки розвитку підприємницької діяльності у сфері торгівлі.....	308
<i>М. М. Овсієнко</i> Особливості формування торговельного портфеля підприємства	312
<i>Ю. В. Олійник</i> Кластерний підхід до аналізу і підвищення конкурентоспроможності підприємств на рівні регіону.....	316

<i>І. І. Парасотченко</i> Проблеми розвитку оптової торгівлі	320
<i>І. В. Пігуль</i> Методичні підходи щодо оцінки конкурентоспроможності підприємства.....	323
<i>А. К. Прощенко</i> Застосування принципів CRM-систем для підвищення якості вищої освіти.....	328
<i>О. М. Таран-Лала, О. В. Калашник, С. Е. Мороз, О. В. Кириченко</i> Перспективи та можливості університетів у підготовці кваліфікованих кадрів у сфері підприємництва на ринку митних послуг	331
<i>К. А. Фастов</i> Складові сучасного матеріально-технічного забезпечення малого бізнесу	334
<i>О. Ю. Холодова</i> Освіта як основа формування ключових компетентностей судового експерта-товарознавця.....	338
<i>Б. С. Шовкопляс</i> Теоретичні основи формування сучасних механізмів фінансування підприємств аграрного сектору	341
<i>В. А. Янченко</i> Теоретичні основи закупівельної діяльності торгового підприємства.....	347

підприємствами», однак дана інформація не відповідала запитуваній.

Список використаних джерел

1. Про затвердження Національного стандарту № 1 «Загальні засади оцінки майна і майнових прав»: Постанова Кабінету Міністрів України від 10.09.2003 № 1440. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1440-2003-%D0%BF#Text>.
2. Про племінну справу у тваринництві: Закон України від 15.12.1993 № 3691-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3691-12#Text> (дата звернення: 22.01.2024).
3. Про судову експертизу: Закон України від 25.02.1994 № 4038-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4038-12#Text> (дата звернення: 24.01.2024).
4. Рудик І. А., Буштрук М. В., Старостенко І. С., Ставецька Р. В., Пономаренко І. В., Ткаченко С. В., Даниленко В. П. Розведення сільськогосподарських тварин: навч. посіб. Київ, 2009. 338 с.
5. Стратегія розвитку агропромислового комплексу: Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: <https://minagro.gov.ua/investoram/strategiya-rozvitku-agropromislovogo-kompleksu> (дата звернення).
6. Цивільний кодекс України: Закон від 16.01.2003 № 435-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text> (дата звернення: 24.01.2024).

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

С. В. Дзюба, освітньо-професійна програма «Товарознавство і комерційна діяльність», спеціальність 076 Підприємництво та торгівля, група ТКДж-11;

*Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Попри всі економічні складнощі ринок України демонструє стабільний розвиток і навіть простежується тенденція до підвищення обсягів виробництва ковбас. Вітчизняні виробники намагаються виходити із своєю продукцією на світовий ринок, при цьому поступово нарощуючи свої експортні можливості. Наразі сировинна вітчизняна сировинна база дозволила забезпечувати безперебійну роботу українських підприємств, що займаються виробництвом ковбасних виробів. Важливою рисою є і те, що

український ринок ковбасних виробів є насиченим, а асортимент різноманітним і здатен задовольнити бажання будь якого споживача [2].

Ковбасні вироби – це продукти, які виготовляються з м'яса (часто свинини, яловичини або курятини), а також інших інгредієнтів, таких як спеції, трави, сіль, консерванти та інші добавки. Особливістю саме сиров'ялених ковбас є те, що вони під час виготовлення не пройшли термічну обробку (варіння або смаження), тобто ці ковбаси по суті є сирими. Сиров'ялені ковбаси можуть включати різноманітні сорти, такі як салямі, метвурст, чорізо та інші.

На жаль, зараз все частіше зустрічається фальсифікація ковбасних виробів, що є серйозною проблемою, оскільки фальсифікована продукція може загрожувати здоров'ю споживачів та підірвати довіру до продукції в цілому. В Україні працюють регулюючі органи та органи контролю, що здійснюють контроль за безпечністю харчових продуктів та виявляють таку фальсифіковану продукцію для вилучення її із продажу.

Для визначення якості ковбасних виробів вітчизняного виробництва часто використовується експертна оцінка. Експертна оцінка сиров'ялених ковбас з процесом визначення параметрів якості та її відповідності встановленим вимогам норм стандартів. Під час експертної оцінки визначають органолептичні показники (смак, аромат, консистенція, колір) і, в ідеалі, визначення хімічного та біологічного складу продукції. Експертна оцінка проводиться спеціалістами, що мають відповідні знання та досвід в м'ясопереробній галузі та харчовій промисловості [3].

Експертна оцінка якості сиров'ялених ковбас проводилася на зразках ковбас, що реалізуються у вітчизняній торговельній мережі: ковбаса «Салямі Пармиджано» (ПрАТ «Кременчукм'ясо»), ковбаса «Прошутто» (ТОВ «Нова Зоря Дніпра»), ковбаса «Міланська» (ВКФ «Укрпромстач»), ковбаса «Європейська» (ТОВ «Алан»).

Експертиза якості проводилася із визначенням органолептичних та фізико-хімічних показників якості відповідно до вимог чинного стандарту ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокоччені та сиров'ялені. Загальні технічні умови»

Із органолептичних показників визначалися: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу на розрізі, смак і запах, форма та розмір батонів. Із фізико-хімічних показників визначали: масова частка вологи та масова частка кухонної солі.

Результати органолептичних досліджень показали, що досліджувані зразки сиров'ялених ковбас відповідають вимогам стандарту: батони ковбаси мають чисту суху поверхню, без білого нальоту, плям та злипів, пошкоджень оболонки та напливів фаршу не виявлено, форма батонів пряма, консистенція щільна, фарш перемішаний рівномірно, колір фаршу темно-червоний, без плям сірого кольору, порожнин, присутні шматочки напівжирної свинини розміром до 3 мм, смак і запах властиві даному виду продукту, ніжний смак сиров'яленого м'яса, аромат і запах прянощів, без сторонніх присмаків і запахів [1].

Результати фізико-хімічних досліджень зразків сиров'ялених ковбас показали, що досліджувані показники вологість і масова частка кухонної солі знаходяться в межах норми ДСТУ [1].

Отже, експертна оцінка якості показала, що вітчизняні сиров'ялені ковбасні виробниці, які надходять у продаж є якісними і безпечними, оскільки відповідають вимогам чинного ДСТУ 4427:2005 за органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 27 с.
2. Коляновська Л. М. Розробка виробництва сирокочених ковбас функціонального спрямування. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2015. Вип. 16. Т. 1. С. 83–88.
3. Marco A., Navarro J. L., Flores M. The sensory quality of dry fermented sausages as affected by fermentation stage and curing agents. Euro Food Res Technol. 2008. Vol. 26. P. 449–458.

МОЖЛИВОСТІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ПРИ ВИЗНАЧЕННІ ВІДПОВІДНОСТІ ТОВАРІВ ЗГІДНО З УКТ ЗЕД

*С. О. Дячук, головний судовий експерт відділу товарознавчих та гемологічних досліджень
Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України*

До науково-дослідних експертно-криміналістичних центрів МВС України доволі часто звертаються з приводу визначення відповідності характеристик товарів згідно з УКТ ЗЕД. Це трудомісткий процес, що вимагає не тільки наявності спеціальних знань, а й великої кількості практичних навичок. На перший погляд, це процес розпочинається з ідентифікації об'єкта дослідження.