

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. Калашиник, 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. Мочеброда</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. Пушкар, О. В. Пахолюк 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

Список використаних джерел

1. Головченко Л. М., Лозовий А. І., Сімакова-Єфремян Е. Б. та ін. Основи судової експертизи : навч. посіб.для фахівців, які мають намір отримати або підтвердити кваліфікацію судового експерта. Харків : Право, 2016. – 928 с.
2. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», № 2639-VIII від 06 грудня 2018 року. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення: 05.02.2024).
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», № 771/97-ВР від 23 грудня 1997 року. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 05.02.2024).

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ЙОГУРТІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

І. В. Нікітченко, освітньо-професійна програма «Товарознавство і комерційна діяльність», спеціальність 076 Підприємництво та торгівля, група ТКДм-11;

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

Сьогодні молочна промисловість в Україні є ключовою галуззю в харчовій та переробній сфері, визначаючи ринок значного обсягу, який відрізняється різноманіттям продукції та високим рівнем конкуренції. Ефективність функціонування молокопереробних підприємств в Україні залежить від розробки стратегій, спрямованих на посилення їхніх конкурентних позицій на вітчизняному і світовому ринках.

Технологія виробництва йогуртів постійно розвивається і вдосконалюється для покращення якості продукції, збільшення ефективності виробництва та для задоволення вимог споживачів, які постійно змінюються.

Йогуртом називається кисломолочний продукт, що виробляється шляхом квашення молочної основи чистими культурами молочнокислих бактерій *Lactobacillus bulgaricus* і *Streptococcus thermophilus* з можливим додатковим використанням інших культур. Йогурт є джерелом вітамінів, таких як вітамін В₁₂, рибофлавін і кальцій, організм людини краще засвоює білки з йогурту, порівняно з іншими, а пробіотики підтримують імунну систему людини в цілому [3].

На якість йогуртів впливають багато факторів, важливими з них є склад і якість сировини (використання низькоякісної сировини, заміна молока або інших інгредієнтів низькоякісними альтернативами), вид і кількість бактерій, ферментів, що використовуються для заквашування, вміст цукру суттєво впливає на якість і смак. Технологія виробництва є ключовим фактором, що впливає на якість, оскільки температурний режим, тривалість закваски та інші технічні аспекти можуть визначати кінцеву якість продукції. Не стає йогурт і кращим від додавання стабілізаторів і синтетичних загусників, оскільки це впливає на натуральний продукт. Комбінація всіх цих факторів визначає якість готового йогурту [2].

Об'єктами нашого дослідження виступили йогурти різних виробників, а саме: йогурт «Молокія» білий по-грецьки, виробництва ПрАТ «Тернопільський молокозавод»; біфідойогурт «Активія» натуральний, виробництва ТОВ «Данон»; біфідойогурт «Яготинський», виробництва ТДВ «Яготинський маслозавод»; йогурт «Lekker» натуральний, виробництва ТОВ «Маленька Голландія»; йогурт «Лактонія» оригінальний, виробництва ДП «ЛАКТАЛІС -Україна».

Експертиза якості йогуртів проводилася відповідно до вимог чинного ДСТУ 4343: 2004 «Йогурти. Загальні технічні умови» із визначенням органолептичних (смак і запах, консистенція, колір) і фізико-хімічних (масова частка жиру і кислотність) показників.

Результати досліджень показали, що органолептичні показники відповідають вимогам стандарту ДСТУ 4342:2004, смак і запах йогуртів чистий, кисломолочний, приємний, без сторонніх присмаків і запахів, консистенція відповідна, однорідна, ніжна, без газоутворення, колір білий, однорідний по всій масі. Фізико-хімічні дослідження показали, що масова частка жиру знаходиться в межах 1,52–1,6, кислотність – 84–90 °Т, отримані результати є в межах стандарту [1].

Додатково було проведено балову оцінку якості йогуртів за самостійно розробленою 25-ти баловою шкалою. Результати балової оцінки показали, що найбільшу кількість балів набрав йогурт «Lekker» натуральний – 24,6 балів, йогурти «Молокія» та «Яготинський» набрали приблизно однакову кількість балів – 23,2 та 23,0 балів відповідно; йогурти «Активія» та «Лактонія» набрали однакову кількість балів – 22,4 бали.

Отримані результати досліджень свідчать, що йогурти вітчизняного виробництва є якісними, відповідають всім вимогам і нормам чинного стандарту і допускаються в торговельну мережу.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 4343:2004. Йогурти. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 9 с.
2. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. Київ : «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
3. Ігнатенко М. М., Новак Н. П. Стратегічні напрями розвитку підприємств молочного скотарства та підвищення якості молока на засадах соціальної відповідальності. Економіка та держава. 2020. № 7. С. 61–65.

ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОБЛЕМ ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ В УКРАЇНІ

*Ю. С. Олефір, головний судовий експерт сектору товарознавчих та гемологічних досліджень відділу товарознавчих, гемологічних, економічних, будівельних, земельних досліджень та оціночної діяльності
Луганський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України*

Товарознавча експертиза представляє собою дослідження товарів, сировини, обладнання з метою визначення їх якості, характеристик, розміру заподіяної матеріальної шкоди внаслідок їх пошкодження, вартості проведення ремонтно-відновлювальних робіт щодо них, а також їх відповідності існуючим стандартам. Судова товарознавча експертиза призначається у випадках, коли при досудовому розслідуванні кримінальних правопорушень або судовому розгляді кримінальних проваджень, цивільних, господарських справ і справ про адміністративні правопорушення виникає потреба у спеціальних знаннях у галузі товарознавства. Об'єктами дослідження при проведенні судово-товарознавчої експертизи є різні вироби товарного походження реально існуючі або існуючі у минулому, товари, вироби, зразки, а також матеріали кримінальних та цивільних проваджень, у яких викладені товарні характеристики досліджу-