

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**XI Ювілейної міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2016 рік**

(м. Полтава, 19–20 квітня 2017 року)

**Полтава
ПУЕТ
2017**

УДК 33:378.4(477.53)ПУЕТ
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено

Редакційна колегія:

С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, проректор з наукової роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Н. С. Педченко, д. е. н., професор, директор Інституту економіки, управління та інформаційних технологій Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Н. М. Тягунова, к. е. н., професор, декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

В. О. Скрипник, д. т. н., доцент, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

О. В. Яриш, к. е. н., доцент кафедри фінансів та банківської справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Н. І. Коливушка, завідувач науково-організаційного відділу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

А43 **Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства** : тези доповідей XL Ювілейної міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2016 рік (м. Полтава, 19–20 квітня 2017 року). – Полтава : ПУЕТ, 2017. – 388 с. – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-278-5

Збірник містить тези найкращих доповідей XL Ювілейної міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2016 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства». Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Основна увага приділяється висвітленню результатів наукових досліджень у сфері економіки та підприємництва, інформаційних і мережевих технологій, товарознавства, харчових технологій та інженерії.

УДК 33:378.4(477.53)ПУЕТ

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

ISBN 978-966-184-278-5

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2017

**СЕКЦІЯ 18. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
ТОВАРОЗНАВСТВА, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ
СПРАВИ: ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА..... 220**

<i>Бондаренко О., Омельченко Н. В.</i> Відповідність маркування панчішно-шкарпеткових виробів українських виробників чинним вимогам.....	220
<i>Переходченко І., Омельченко Н. В.</i> Сучасний стан ринку парфумерно-косметичних товарів в Україні.....	222
<i>Крупа С., Омельченко Н. В.</i> Енергетичні напої: небезпека чи користь.....	225
<i>Шеремет О. В., Омельченко Н. В.</i> Порівняльний аналіз споживних властивостей та показників якості дерев'яних і пластикових євровікон.....	227
<i>Шевченко Р. В., Калашник О. В.</i> Асортимент декоративно-тканих виробів.....	229
<i>Петрова К. Г., Калашник О. В.</i> Аналіз інформаційного забезпечення шампунів.....	231
<i>Пивовар О. Р., Юдічева О. П.</i> Вплив технології виробництва крабових паличок на їх якість.....	233
<i>Божко А. С., Юдічева О. П.</i> Порівняння хімічного складу кисломолочних продуктів змішаного бродіння.....	234
<i>Панченко Н. С., Юдічева О. П., Кузнецова Н. О.</i> Експертні дослідження якості винограду столового за органолептичними показниками.....	236
<i>Сальніков Р. В., Юдічева О. П.</i> Вивчення асортименту бельгійського пива в Україні.....	238
<i>Фелоненко В. В., Юдічева О. П.</i> Вивчення вмісту токсичних елементів як показника безпечності м'ясних консервів.....	239
<i>Кривобок В. С., Браїлко А. С.</i> Особливості класифікації та сучасного асортименту спінінгів.....	241
<i>Мельник М. С., Браїлко А. С.</i> Тенденції сучасного ринку вина в Україні.....	243
<i>Мотуз Є. С., Кириченко О. В.</i> Дослідження антимікробної активності гелів для інтимної гігієни.....	245
<i>Рогів В. І., Бодак М. П.</i> Актуальні проблеми надходження міцних алкогольних напоїв в Україну.....	247
<i>Жэйманова Ы. Т., Абсеитов Е. Т.</i> Качество и безопасность продукции в Республике Казахстан в условиях таможенного союза.....	249
<i>Кулакевич М. Л., Сыцко В. Е.</i> Особенности формирования конкурентоспособного ассортимента чулочно-носочных изделий для реализации в Гомельском райпо как приграничном регионе.....	251

свинцю), 0,05–0,1 мг/кг (для кадмію), 0,1 мг/кг (для миш'яку), 0,03 (для ртуті), 5 мг/кг (для міді), 70 мг/кг (для цинку) і 200 мг/кг (для олова, якщо консерви фасовані у збірні бляшані банки).

Отже, токсичні елементи, зокрема свинець, кадмій, миш'як, ртуть, мідь, цинк, олово при надлишковому надходженні до організму людини можуть погіршити самопочуття і призвести до тяжких наслідків, тому їх нормування у продуктах харчування і, зокрема м'ясних консервах, є дуже важливим. Адже визначення показників безпечності під час експертних досліджень проводиться з метою забезпечення споживачів лише безпечними продуктами харчування.

Список використаних інформаційних джерел

1. Експертиза м'ясних консервів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ua-referat.com/>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 20.04.2017.
2. Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. ДСТУ 4450:2005 [Чинний від 01-11-2005]. – Київ : Держспоживстандарт України, 40 с. – (Національний стандарт України).

ОСОБЛИВОСТІ КЛАСИФІКАЦІЇ ТА СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ СПІНІНГІВ

В. С. Кривобок, *ТЕМС м кв-61;*

А. С. Браїлко, *науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри експертизи та митної справи, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Сучасне ловлення риби багате різноманітністю методів, підходів та способів лову, кожен з яких вимагає особливого підходу, відповідних знань та снастей. Проте, у будь-якому методі лову риби головним елементом є вудочка, або вудлище. Вудлища поділяються на: спінінги, фідери, пікери, махові вудочки, штекерні, болонські, матчеві, карпові, нахлистові, зимові тощо [1]. Ловлення риби на спінінг дуже популярний і захоплюючий вид рибалки. Спінінгом ловлять як прісноводну так і морську хижку рибу [2]. Наразі найбільшою популярністю користуються наступні спінінгові бренди: «Lamiglas», «G Loomis», «Fenwick», «Fin-Nor» (США), «Hardy» (Англія), «Daiwa» (Японія), «Abu Garcia» (Швеція), «Favorite» (Китай) [3, 4].

Світовий лідер виробництва снастей для спінінгового ловлення, умовно поділяє їх на чотири основних класи: ультралегкі, легкі, середні й важкі, але є ще два проміжні. За основу поділу беруть оптимальну вагу приманки, яка в основному визначає тест спінінга (діапазон ваги приманок, для яких призначено даний спінінг) [5]. У різних виробників існують свої критерії поділу спінінгів в залежності від їх тесту до різних класів, але найчастіше застосовується наступна класифікація: надлегкі (UL – Ultra Light) – до 7 г; легкі (L – Light) – до 10,5 г; се-

редньо-легкі (ML – Moderate Light) – до 4–17 г; середні (M – Moderate) – до 18–21 г; середньо-важкі (MH – Moderate Heavy) – до 28 г; важкі (H-Hard) – до 35–42 г; надважкі (XH – Extra Heavy) – понад 42 г [5, 6].

Спінінги поділяють на одноручні і дворучні. Довжина одноручних, як правило, не перевищує 2,8 м і закидається з однієї руки, а дворучні мають довжину 3–4 м і закидаються двома руками. Також вони можуть бути одноколіними (суцільними) або складними (мати два і більше колін). З'єднання колін спінінга буває штекерне та телескопічне. Штекерні спінінги є більш популярними.

Виготовляють спінінгові вудлища з різних матеріалів: металевих сплавів, скловолокна, вуглепластика (карбону). Вуглепластикові (карбонові) вудлища особливо популярні серед рибалок, тому що, мають найбільш високі технічні характеристики. Найбільш зручними вважаються вудлища з пробковою рукояткою – цей матеріал дуже легкий і не ковзає в руці.

Робоча частина вудлища спінінга оснащена пропускними кільцями, через які проходить жилка. Кільця мають бути легкими, міцними і дуже гладкими. Якщо діаметр і кількість кілець підібрані правильно, чутливість спінінга підвищується. Основними функціями кілець є зменшення тертя і зносу жилки, а також розподіл навантаження між жилкою і вудлищем.

Основною характеристикою вудлища є його стрій. Розрізняють чотири види строю: повільний, середній, швидкий і надшвидкий. Стрій залежить від довжини і товщини вудлища, а також від матеріалу, з якого воно виготовлено. Є також вудлища, в яких можна змінювати стрій, за рахунок заміни колін з різною жорсткістю. Такі вудлища називають універсальними [7].

Деякі виробники зазначають на спінінгах рекомендований спосіб ловлення (наприклад джиг, твічінг тощо). Таким чином, від правильного вибору спінінгу у великій мірі і залежить успіх ловлення риби.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вибір та купівля вудочки чи вудилища для рибалки [Електронний ресурс]: Hunting. Fishing and outdoor equipment. Вудочки. спінінги. фідери. Вудилища для рибалки. – Режим доступу: <http://hfostore.com/rybalka/vudylyshcha.html>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 20.02.2017.
2. Спінінг. Знайомство. класифікація і вибір вудилища [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrainianfishing.com.ua/snastidlya-ribalki/spining/spining-znayomstvo-klasifikatsiya-i-vibir-vudilishha.html>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 23.02.2017.
3. Який спінінг краще купити? Вибір фірми. важливих параметрів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://poradumo.com.ua/192657-iakii-spining-krashe-kupiti-vibir-firmi-vajlivih-parametriv/>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 23.02.2017.

4. Огляд спінінгів Favorite для твичинга, джиги та ультралайта [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://fishing.pp.ua/oglyad-spiningiv-favorite-dlya-tvichinga-dzhiga-ta-ultralajjta/>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 23.02.2017.
5. Класифікація спінінгів Shimano [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://paryzh.com/klasifikatsiya-spiningiv-shimano-vse-pro-vibori-spininga/>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 20.02.2017.
6. Що таке тест спінінга? [Електронний ресурс] : Hunting, Fishing and outdoor equipment. – Режим доступу: <http://fishingtips.org.ua/spininhscho-take-test-spininha.html>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 20.02.2017.
7. Спінінг. Знайомство, класифікація і вибір вудилища [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrainianfishing.com.ua/snastidlya-ribalki/spining/spining-znayomstvo-klasifikatsiya-i-vibir-vudilishha.html>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 23.02.2017.

ТЕНДЕНЦІЇ СУЧАСНОГО РИНКУ ВИНА В УКРАЇНІ

М. С. Мельник, ТЕМС м кв-61;

А. С. Браїлко, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри експертизи та митної справи, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Французькі, італійські, іспанські вина мають репутацію найбажаніших у багатьох державах, однак така усталена практика зовсім не свідчить про відсутність в українських виноробів можливості реалізовувати продукцію на ринку Європи. Рівень споживання продукції виноградарства в Європейському союзі кожного року зростає на 3,1 %, а відтак зі збільшенням попиту зростають і експортні можливості українських виноробів [1].

У 2015 р. до найбільших країн-покупців вина, виробленого в Україні, відносилися Грузія, Азербайджан і Німеччина. Загалом, виноробство у 2015 р. продемонструвало збільшення доходів після двох років послідовного зниження, експорт вин і алкогольних напоїв досяг рівня 11,7 млрд євро. Такими чином, за показником позитивного балансу галузь поступається лише авіабудуванню. Тим не менш, серед традиційних вин (без урахування шампанського) спостерігається зниження фізичних обсягів експорту на 5,2 %. За 15 років обсяги експорту французьких вин та алкогольних напоїв знизилися на 44 %. В той же час вартість експорту французького алкоголю знизилася на третину. Чилі, Аргентина, Австралія – збільшили виробництво вина [2].

Виробництво алкогольних напоїв зростає в Україні у зв'язку із частковою переорієнтацією споживачів з імпортних напоїв, що зросли в ціні через девальвацію гривні майже вдвічі, на українські аналоги. Ще одна причина зростання виробництва – завершення процесу пере-

Наукове видання

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**ХІ Ювілейної міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2016 рік**

Головний редактор *М. П. Гречук*
Комп'ютерне верстання *Г. А. Бжікян*

*Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 22,6.
Тираж 80 пр. Зам. № 088/903.*

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

*Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.*