

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Матеріали
міжнародної науково-практичної
конференції

Стратегічні пріоритети розвитку
внутрішньої торгівлі України на
інноваційних засадах

*Присвячується 70-ти річчю кафедри
підприємництва, торгівлі та логістики*

02-03 листопада 2017 р.

Львів
2017

Стратегічні пріоритети розвитку внутрішньої торгівлі України на інноваційних засадах : матеріали міжнародної науково-практичної конференції / [відповід. за вип.: проф. Семак Б. Б.]. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2017. – 360 с.

У збірнику представлені тези доповідей, які оприлюднені на міжнародній науково-практичній конференції Львівського торговельно-економічного університету “Стратегічні пріоритети розвитку внутрішньої торгівлі України на інноваційних засадах”, яка відбулася у Львівському торговельно-економічному університеті 02-03 листопада 2017 року.

Збірник розрахований на наукових та науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів і наукових установ, аспірантів, студентів, практичних працівників і широкий читацький загал.

Програмний комітет

Гороховський І. Л.	голова правління Укркоопспілки
Микольська Н. Я.	заступник Міністра економічного розвитку і торгівлі України
Синютка О. М.	голова Львівської облдержадміністрації
Куцик П. О.	голова оргкомітету, професор, ректор Львівського торговельно-економічного університету
Нестуля О. О.	ректор Полтавського університету економіки і торгівлі
Гєєць В. М.	директор ДУ Інституту економіки та прогнозування НАН України
Мазаракі А. А.	ректор Київського національного торговельно-економічного університету
Черевко О. І.	ректор Харківського державного університету харчування і торгівлі
Герєга Г. Ф.	голова товариства ТОВ “Епіцентр К”
Калєта А.	ректор Вроцлавського економічного університету
Лебедева С. М.	ректор Білоруського торгово-економічного університету споживчої кооперації
Шавга Л. А.	ректор Кооперативного університету Молдови

Організаційний комітет

Барна М. Ю.	професор, перший проректор Львівського торговельно-економічного університету
Семак Б. Б.	професор, проректор з наукової роботи Львівського торговельно-економічного університету
Янчева Л. М.	перший проректор Харківського державного університету харчування та торгівлі
Коваль Л. М.	ректор Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту (заступник голови)
Драбовський А. Г.	ректор Вінницького кооперативного торговельно-економічного інституту (заступник голови)
Апопій В. В.	завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики Львівського торговельно-економічного університету (заступник голови)
Міценко Н. Г.	завідувач кафедри економіки Львівського торговельно-економічного університету
Бачинський В. І.	завідувач кафедри бухгалтерського обліку Львівського торговельно-економічного університету
Мізюк Б. М.	завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського торговельно-економічного університету
Дайновський Ю. І.	завідувач кафедри маркетингу Львівського торговельно-економічного університету
Спрохман І. В.	завідувач кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів Львівського торговельно-економічного університету
Пелик Л. В.	завідувач кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів Львівського торговельно-економічного університету
Черкасова С. В.	професор кафедри фінансів, кредиту та страхування Львівського торговельно-економічного університету
Шумський О. В.	доцент кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів Львівського торговельно-економічного університету
Осінська О. Б.	доцент кафедри підприємництва, торгівлі та логістики Львівського торговельно-економічного університету
Кузьма Х. В.	провідний фахівець науково-дослідної частини Львівського торговельно-економічного університету
Ясінська Л. Т.	начальник фінансово-господарської служби Львівського торговельно-економічного університету
Фінклер В. Е.	директор Видавництва Львівського торговельно-економічного університету

Матеріали друкуються в авторському поданні. Організаційний комітет не несе відповідальності за достовірність інформації, поданої в рукописах.

ISBN 978-617-602-208-4

© Колектив авторів
© Львівський торговельно-економічний університет,
2017

оцінки пакування та пакувальних матеріалів на основі паперу та картону.....	309
<i>Рудаєвська Г. Б., Чикун Н. Ю., Хахалєва І. В.</i> Місце цюкорних напоїв в умовах посиленних стресових навантажень.....	311
<i>Свідєрський В. А., Комаха В. О.</i> Екомаркування лакофарбових матеріалів як конкурентна перевага при їх реалізації.....	312
<i>Сибірна Р. І., Хомів О. В., Сибірний А. В.</i> Санітарно-гігієнічні експертизи у конкурентоспроможності продовольчих товарів.....	314
<i>Белінська С. О., Камєнєва Н. В., Левицька С. О.</i> Форми зв'язку вологи в капусті броколі.....	315
<i>Бєднарчук М. С., Шумський О. В.</i> Соціальна та економічна ефективність результатів впровадження інформаційних товарних знаків.....	316
<i>Бєднарчук М. С., Власюк С. А.</i> Товарознавча експертиза якості керамічної цєгли як складова оцінювання її конкурентоспроможності.....	317
<i>Бєднарчук М. С., Романчук Ю. Т., Шумська Є. О.</i> Колекційний одяг, виготовлений студентами – інноваційний напрям розвитку вітчизняного ринку товарів легкої промисловості.....	319
<i>Бєднарчук М. С., Шевченко П. Т.</i> Система класифікації взуття у торговельній мережі “спортмастер” як чинник забезпечення конкурентоспроможної торгівлі ним.....	320
<i>Бозуленко О. Я., Білійчук А. В.</i> Політика підприємства у галузі безпечності та якості продуктів харчування.....	322
<i>Бондар Т. Л.</i> Значення якості для лікеро-горілчанних підприємств.....	323
<i>Губицький Л. В., Мельник Г. М.</i> Торгівля текстилем в Київській Губернії в І половині ХІХ століття.....	324
<i>Демидчук Л. Б., Марущак Р. Р.</i> Екологічні аспекти виробництва цементу в Україні.....	325
<i>Демидчук Л. Б., Плав'яник Д. О.</i> Аналіз асортименту конкурентоспроможних в Україні косметичних засобів для догляду.....	327
<i>Демидчук Л. Б., Коновалов П. П.</i> Новітні підходи експлуатації електропобутових товарів.....	328
<i>Доманицевич Н. І., Засць О. П.</i> Проблеми забезпечення якості пластикових вікон.....	329
<i>Донцова І. В., Решетило Л. І., Баран Х. С.</i> Розроблення рецептури томатного соусу підвищеної біологічної цінності.....	330
<i>Дончєвська Р. С., Люта К. С.</i> Комплексна оцінка якості майонєзів столових вітчизняного та закордонного виробництва.....	331
<i>Дончєвська Р. С., Двірна Ю. О.</i> Якість зерна кукурудзи для харчових продуктів, що вирощується на території України.....	332
<i>Калашиник О. В., Кириченко О. В.</i> Дослідження реквізитів маркування пудри компактної.....	333
<i>Крюкова О. М., Гузенко Г. М., Гайдученко Ю. О.</i> Підвищення якості продукції як головного чинника її конкурентоспроможності в умовах сталого розвитку.....	334
<i>Лаптєва Л. О.</i> Сучасні підходи до гарантування якості та безпечності молочної продукції.....	336
<i>Лебєдинець В. Т., Лебєдинець А. І.</i> Вплив сировини на підвищення якості кєксів на підприємствах споживчої кооперації.....	337
<i>Лебєдинець В. Т., Буряченко Л. Ю.</i> Безпечність овочєвих консервів.....	338
<i>Марчук Н. Б., Андрієвська Л. В.</i> Шляхи підвищення безпечності деревних плит для виробництва меблів.....	339
<i>Ніколайчук Л. Г., Зан М. І.</i> Аналіз чинників, що формують конкурентоспроможність ножових та столових виробів на українському ринку.....	340
<i>Ніколайчук Л. Г., Король Е. М.</i> Вплив інноваційних якісних показників сучасного асортименту керамічної плити на її конкурентоспроможність.....	341
<i>Ніколайчук Л. Г., Ферєнс В. І.</i> Мода на фєтровє взуття – як фактор конкурентоспроможності.....	342
<i>Палько Н. С., Турчиняк М. К., Давидович О. Я.</i> Органічна продукція в контексті продовольчої безпеки.....	343
<i>Пасальський Б. К., Долід О. О.</i> Застосування сорбентів із продуктів переробки сировини для очистки води від йонів важких металів.....	344
<i>Петришин Н. З.</i> Використання пророщених зерен для підвищення харчової цінності холодних страв і закусок...	345
<i>Сапожєник Д. І., Мазурак С. С.</i> Ідентифікація розмірних характеристик панчішно-шкарпеткових виробів.....	345
<i>Сапожєник Д. І., Нижєник Ю. П.</i> Удосконалення номенклатури показників якості взуття за допомогою експертного методу.....	346

Як видно з даних табл. 1, усі зразки характеризуються властивим культурам запахом. Оранжевий колір притаманний зразкам Телекс, Гірондель, Шавокс, Пролікс, на відміну від зерна сорту Коксімо, який характеризувався світло-жовтим кольором. Смак у всіх зразках був властивий, прісний та без сторонніх присмаків. Зовнішній вигляд зерна кукурудзи сорту Телекс, Шавокс та Пролікс характеризувався зубоподібним типом, Гірондель та Коксімо кременистим типом зерна. Таким чином, результатами органолептичної оцінки встановлено, що досліджувані зразки зерна кукурудзи характеризуються властивостями даних типів зерна та відповідають встановленим вимогам.

Дослідження фізико-хімічних показників здійснювали шляхом визначення вологості, вмісту зернової та смітцевої домішок, зараженості шкідниками. Результати дослідження наведено в табл. 2.

Експериментальними дослідженнями встановлено, що вологість зерна кукурудзи сорту Гірондель становила 16,7%, що на 1,7% перевищує допустиму норму, сорту Пролікс – 15,8% на 0,8%, тоді як вологість інших зразків знаходилася в межах. Підвищений вміст вологи в зерні зменшує його харчову цінність, негативно впливає на тривалість зберігання, а сире зерно погано розмелюється та непридатне до транспортування.

Зернова домішка у всіх зразках представлена, головним чином, пошкодженими зернами та не перевищувала допустиму норму 7%, пророслих зерен виявлено не було.

Вміст смітцевої домішки в зерні кукурудзи сорту Коксімо перевищував на 0,6 % встановлених норм, а зіпсованих зерен на 0,2%, що свідчить про недосконале його очищення. Пророслих, зіпсованих зерен, мінеральних і шкідливих домішок, шкідників різних видів, які пошкоджують зерно при зберіганні, в досліджуваних зразках зерна не було виявлено.

Таблиця 2

Результати дослідження фізико-хімічних показників зерна кукурудзи

Показник	Вимоги за ДСТУ 4525:2006	Зразок 1 Телекс	Зразок 2 Гірондель	Зразок 3 Шавокс	Зразок 4 Пролікс	Зразок 5 Коксімо
Вологість, %	не більше 15,0	13,2	16,7	14,6	15,8	13,4
Зернова домішка, %, зокрема:	не більше 7,0	5,3	4,2	6,8	5,6	2,7
пошкоджені зерна	2,0	1,4	0,3	0,8	0,2	0,6
пророслі зерна	1,0	-	-	-	-	-
Смітцева домішка, %, зокрема:	не більше 2,0	1,6	1,6	0,8	0,6	2,6
зіпсовані зерна	1,0	0,2	0,1	-	-	1,2
мінеральна	0,3	-	-	-	-	-
шкідлива	0,2	-	-	-	-	-
Зараженість шкідниками	Не дозволено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено

Відповідно, за результатами оцінки якості дослідних зразків кукурудзи для харчових продуктів було встановлено, що зерно сорту Коксімо також відповідало за зовнішнім виглядом своєму типу, але перевищувало допустимі норми вмісту смітцевої домішки, переважну частину яких становили зіпсовані зерна, що свідчить про недостатнє очищення зерна при виробництві.

Зерно кукурудзи сортів Гірондель та Пролікс містило підвищений вміст вологи на 1,7% та 0,8% відповідно, що зумовлено недотриманням умов зберігання, недостатньою вентиляцією приміщень для зберігання зерна. Відповідно дане зерно кукурудзи не доцільно використовувати для виробництва харчових продуктів.

Таким чином, експериментальними дослідженнями встановлено, що лише зерна кукурудзи сорту Телекс та Шавокс характеризувалися властивостями даного виду та відповідали вимогам ДСТУ 4525:2006 “Кукурудза. Технічні умови” за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Отримані результати підтверджують їх придатність для виготовлення харчових продуктів.

Список використаних джерел

1. Бороденко, К. С. Тенденції розвитку світового ринку зерна / К. С. Бороденко // *Агроінком*. – 2012. – № 10. – С. 10-15.
2. Андрієнко, А. Підбір гібрида – складова успіху / А. Андрієнко, І. Семеняка // *Агробізнес сьогодні*. – 2011. – № 9 (208). – С. 36-41.
3. Осокіна Н. М. Технологічні властивості зерна гібриду кукурудзи ПР39Б58 / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька, Я. В. Євчук // *Вісн. Уманського нац. ун-т садівництва*. – Умань, 2014. – Вип. 11. – С. 361-368.

Калашник О. В.

к.т.н., доцент

Полтавська державна аграрна академія,

Кириченко О. В.

ВНЗ Укоопспілки “Полтавський університет економіки і торгівлі”

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКУВАННЯ ПУДРИ КОМПАКТНОЇ

Першим, що потрапляє на очі споживачеві під час вибору товару, є реквізити маркування. Тому постає питання необхідності, достовірності, доступності, достатності, своєчасності інформації, яка зазначена на упаковці товарів, зокрема, косметичних засобів. Часто покупець буває не в змозі зробити компетентний вибір саме через її відсутність, недостовірність. Об'єктом дослідження реквізитів маркування була пудра компактна ТМ “Ruby Rose” артикул НВ-890, що упакована у пачку чорного кольору, виготовлену із склеєного картону з триклапанним дном і кришкою із замком. На пачку типографським способом були нанесені реквізити (згідно з ДСТУ 5010:2008 [1]):

- основні:

- 1) назва і призначеність виробу – ультратонкі пудри компакт.;

- 2) назва виробника – RUBY ROSE INTERNATIONAL CO. LTD DISTRIBUTED IN CANADA;
- 3) товарний знак виробника – RUBY ROSE®;
- 4) номінальний уміст косметичного засобу – 13,5 г;
- 5) перелік складників – Mica, Talc, Stearate magnesium, Phenyl trimethicome, Titanium dioxide, Diisopropyl adipate, Hydrogenated polyisobutene, Isostearyl isostearate, Propyl paraben, Methylparaben, Parfum / fragrance, CI 77499, CI 77492 / Iron oxides;
- 6) колір, номер тону, групу – 03, 8A; НВ-890;
- 7) інформацію щодо сертифікування косметичного виробу – РСТ АЕ17;

- додаткові:

- 1) штриховий код – 1011595319154;
- 2) міжнародний знак вторинної переробки.

Аналіз реквізитів маркування показав, що на даному косметичному засобі не вказано місцеперебування виробника (юридичну адресу) і/або місця виготовлення продукції; код (номер) партії парфумерно-косметичної продукції, термін придатності, позначка нормативного документу, згідно з яким виготовлено виріб. Відсутність даної інформації не відповідає п. 5.1 ДСТУ 5010:2008 [1]. Окрім того, розрахована контрольна цифра не співпадає з останньою цифрою (4) штрихового коду, що використовується для перевірки правильності зчитування штрихів коду. Це свідчить про те, що зразок пудри компактної ТМ “Ruby Rose” виготовлено незаконно. На українському сайті ТМ “Ruby Rose” [2] також не вказано виробника цієї косметичної продукції. Отже, країна-виробник не визначена.

Також було проаналізовано склад пудри компактної ТМ “Ruby Rose”, артикул НВ-890 відповідно до інформації міжнародних експертів, установ і публікацій [3]. Результати представлені у табл. 1.

Таблиця 1

Функції та індекс безпеки інгредієнтів складу пудри компактної ТМ “Ruby Rose”

Назва інгредієнту	Функція, яку виконує інгредієнт	Індекс безпеки
Mica	Пігмент, барвник, наповнювач (в т. ч. мінеральні)	0
Talc	Наповнювач (в т. ч. мінеральні), УФ фільтри	3
Stearate magnesium	Барвник	1
Phenyl trimethicome	Антистатик	2
Titanium dioxide	Пігменти, сонцезахисний крем і загусник	0
Diisopropyl adipate	Пом'якшувач; розчинник; пластифікатор; кондиціонування шкіри	0
Hydrogenated polyisobutene	Зволоження шкіри (емомент), структуроутворювач (загусник), кондиціонер для шкіри, зв'язуючий агент; пом'якшувач	3
Isostearyl isostearate	Структуроутворювач (загусник), зволоження шкіри (емомент), кондиціонер для шкіри, зв'язуючий агент; пом'якшувач	0
Propyl paraben	Консервант	0
Methylparaben	Консервант, протимікробні засоби	4
Parfum / fragrance	Парфумерні інгредієнти	5
CI 77499	Пігменти, барвники	2
CI 77492 / Iron oxides	Пігменти, барвники	2

Аналіз інгредієнтів показав, що вони мають індекс безпеки від 0 до 5. Так, до інгредієнтів з найнижчим індексом безпеки за Міжнародною класифікацією [3] віднесені Mica, Stearate magnesium, Titanium dioxide, Diisopropyl adipate, Isostearyl isostearate, Propyl paraben. Середній індекс безпеки мають такі складники, як Parfum / fragrance (алергенність, токсичність); Methylparaben (загальна небезпека, канцерогенність, небезпека при вагітності, алерген, імуноотоксичність, обмеження у використанні).

Таким чином, аналіз реквізитів маркування дав змогу стверджувати, що пудра компактна “Ruby Rose” не відповідає вимогам ДСТУ 5010:2008 за показником відповідності маркування. Аналіз штрихового коду показав, що даний компактний косметичний засіб виготовлено незаконно, тобто його фальсифіковано.

Список використаних джерел

1. *Продукція парфумерно-косметична. Пакування, маркування, транспортування і зберігання : ДСТУ 5010:2008 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://normativ.ucoz.org/_id/6/692_5010.pdf.*
2. *Сайт “Ruby Rose” [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://rubyrose.com.ua/>.*
3. *База даних косметических компонентов [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://cosmabase.ru/handbook>.*

Крюкова О. М.

к.е.н., доцент,

Гузенко Г. М.

к.е.н., доцент,

Гайдученко Ю. О.

викладач

Харківський торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ЯК ГОЛОВНОГО ЧИННИКА ЇЇ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

Згідно з принципами сталого розвитку основними завданнями будь-якої країни на сучасному етапі є забезпечення динамічного соціально-економічного зростання при одночасному збереженні навколишнього природного середовища і раціональному використанні природно-ресурсного потенціалу країни з метою найбільш повного задоволення потреб як нинішнього, так і майбутніх поколінь. Вирішення цього завдання стає можливим лише за умов підвищення конкурентоспроможності продукції.