



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

**МАТЕРІАЛИ
Х МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ
(м. Полтава, 24 березня 2023 року)**



**Полтава
2023**

**Центральна спілка споживчих товариств України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

**X міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 24 березня 2023 року)

**Полтава
ПУЕТ
2023**

дикорослими ягодами <i>Viburnum opulus</i>	172
Корсун А. Я., Ремізова Н. Л. Дослідження показників безпеки води у басейні.....	173
Кунділовська Т. А., Соколовська І. М. Деякі аспекти експертизи органічних косметичних засобів.....	176
Мануленко О. В., Заніна Т. А., Копитько А. П. Товарознавче дослідження послуг з хімічної чистки та фарбування (перфарбування) виробів.....	180
Марченко В. В. Особливості визначення робочого об'єму двигуна мототранспортних засобів.....	184
Михайлова Г. М., Осієвська В. В., Озоліна Н. В. Митна експертиза захисних масок.....	189
Мороз Ю. В., Ясенюк А. А. Особливості дактилоскопічних досліджень при проведенні комплексних судових експертиз.....	193
Назаренко В. О. Експертна оцінка органічних кисломолочних продуктів... 197	
Ніколайчук Л. Г. Сучасні дослідження матеріалів для виготовлення військової форми.....	200
Новицька І. М. Визначення якості та вартості саджанців троянди.....	203
Передрій О. І., Пахолюк О. В., Шегинський О. В. Особливості митної експертизи антикварної холодної зброї.....	205
Пушкар Г. О. Особливості експертизи інтер'єрного нанотекстилю як нового товару на ринку України.....	208
Рибаченко М. С., Кочерга Я. В., Корецька І. Л. Моніторинг безпеки та якості виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства.....	211
Фомінова М. С. Особливості проведення судової товарознавчої експертизи художньо-декоративних виробів з порцеляни.....	215
Шакалій С. М. Дослідження круп'яного виробництва в Україні.....	219
Шульга О. С., Шульга С. І. Експертиза біодеградабельних їстівних пакувальних матеріалів.....	221

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 4

СУЧАСНА МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ПОГЛИБЛЕННЯ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

Malik N. I., Kravchenko S. A., Shpykuliak O. H. Features of the new customs tariff of Ukraine.....	225
Галько С. В., Сторожчук В. М. Видача сертифікатів про походження товару з України.....	228
Демидчук Л. Б. Оцінювання ефективності міжнародних вантажних перевезень та їх транспортно-експедиційне забезпечення.....	234

ДОСЛІДЖЕННЯ КРУП'ЯНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ

С. М. Шакалій,

доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
Полтавський державний аграрний університет, Україна, м. Полтава

Великі зміни, що відбуваються у розвитку економіки світу тісно пов'язуються з швидким зростанням потреби в багатьох країнах та містах світу на високу якісну органічну продукцію органічного виробництва, яке при порівнянні з традиційним виробництвом має деякі економічні, екологічні та соціальні переваги, також слугує основою для повноцінного харчування людей та дітей, що попередить будь-які ризики для їхнього та нашого здоров'я, а також допомагає зберіганню довілля [1].

Вирощування сільськогосподарських культур для виробництва круп в Україні з кожним роком зростає. Під час війни та проблемами, що виникають з експортом зерна, ми більше звертаємо уваги до переробки.

Аби забезпечити внутрішній ринок та здійснювати експорт нам потрібно розібратися в тому, які крупи на даний час користуються найбільшим попитом в Україні, та яким віддають тепер перевагу за кордоном, а також які культури варто вирощувати сьогодні аграріям [2].

На території України за останні 10 років введено в експлуатацію кілька підприємств, які орієнтовані на виробництво пластівців та круп, на які є найвищим попит. Ці підприємства використовують як вітчизняне обладнання, так і обладнання закордонних провідних виробників.

Отже, для виробництва круп в Україні сьогодні рівень деяких підприємств на рівні або і вище європейського. В Україні існують промислові підприємства, що мають потужність переробки до 100-150 т на добу, а також є маленькі підприємства на 5-8 т на добу.

Деякі підприємства мультисировинні, що означає - можуть виробляти продукцію декількох видів.

Потреба на крупи на внутрішньому і зовнішньому ринках дещо відрізняється.

Наприклад, якщо рис – фаворит серед круп в Україні, то в Європі його споживають в значно менших кількостях [3].

Основними покупцями рисової крупи є Чехія, Болгарія та Ізраїль.

Як бачимо з літературних джерел та говорили експерти до війни, в Україні і в Європі зростає попит на пластівці та крупи швидкого приготування. Зокрема за останні п'ять років в Україні було зафіксовано істотний приріст виробництва саме вівсяних пластівців, що виробляються із зерна вівса звичайного.

На даний час питання використання круп на внутрішньому ринку може перейти з попиту у пропозицію. Бо можливо виникатимуть проблеми із сировиною [1].

Від виробничих потужностей внутрішній ринок не залежить. Їх буває достатньо, але проблема полягає на даний час у сировині.

В Україні дуже багато круп'яної сировини, що стосується пшениці та ячменю. Але пшеничну і ячну крупу споживають в не дуже великій кількості. Як виявляється, більша перевага надається гречаним і вівсяним крупам.

В Україну велику кількість рису імпортували морем через порти, тому на сьогоднішній день очікувати поставок рису не варто. На думку знавців, він, звичайно, може заходити через Європу, але це буде не в такій кількості, в якій він заходив із Південно-Східної Азії. Тому знову постає проблема у сировині [2].

Якщо аналізувати інформацію щодо експорту круп, то на зовнішніх ринках, залишаються найбільш затребуваними дві крупи – крупка кукурудзяна (для південних країн) та вівсяна крупа (для європейського ринку).

Тому, враховуючи дефіцит зерна різних сільськогосподарських культур, що наростає у світі, ми можемо очікувати деяке збільшення попиту в Україні на пшеничну крупу.

Для виготовлення асортименту круп із наших культур: «Артеку» та манки, ячевої та перловки, кукурудзяної та горохової круп сировини у нас в достатній кількості.

На думку аграріїв нам потрібна тверда пшениця для макарон, булгуру та кус-кусу.

Для пшоняної крупи треба просо, гречка для гречаних круп та овес для вівсяних круп та пластівців [1].

Тому аграріям звернути увагу треба саме на ці круп'яні культури, які є ефективними з грошової точки зору, та які потрібні на внутрішньому ринку.

Щоби переробити будь-яку кількість сільськогосподарської продукції у нас достатньо можливостей. Визначити чи буде надлишок цієї продукції, чи зможемо виробляти на експорт, буде видно.

Основне завдання зараз в Україні - забезпечити переробну промисловість сировиною.

На нашу думку основними перепонами для того щоб розширити експорт української продукції є низька якість деякої частини рослинної сировини та технології переробки, що не дозволяють виготовити крупу, що відповідає європейським стандартам [3].

Але наші виробники органічних круп поступово намагаються нарощувати обсяги реалізації продукції на ринках ЄС та Північної Америки.

Для розширення продукції для реалізації на внутрішньому та зовнішньому ринках можливо досягти при комплексному застосуванні деяких обмежень, які не будуть суперечати угодам між Україною та країнами ЄС.

Список використаних джерел

1. Нікішина О. В. Український ринок круп'яної продукції: сучасні тенденції та перспективи розвитку. Економічні інновації. 2013. Вип. 55. С. 106-120.

2. Шакалій С. М. Виробництво органічної продукції – агроекологічний потенціал України. Матеріали міжнародної конференції присвяченої 80-річчю І. В. Сирохмана «Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення». м. Львів, 25.09.2020. С. 201-203.

3. Орленко О. В. Формування та розвиток круп'яної індустрії України проблеми теорії і практики: монографія. Херсон: Грін Д. С., 2015. 417 с.

ЕКСПЕРТИЗА БІОДЕГРАДАБЕЛЬНИХ ЇСТІВНИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

О. С. Шульга,

професор кафедри експертизи харчових продуктів, д-р техн. наук, професор,
академік УАН

С. І. Шульга,

професор кафедри харчової хімії, канд. хім. наук, професор
Національний університет харчових технологій, Україна, м. Київ

Контроль над переміщенням вологи всередині харчових продуктів або між продуктом та оточуючим його середовищем залишається нині головним викликом під час зберігання харчових продуктів. В даний час доступний широкий спектр плівкоутворювальних сполук, що полегшує адаптацію бар'єрів до вологи з оптимізованими функціональними властивостями. Паропроникність навряд чи може розглядатися як невід'ємна властивість плівок і лише окремі бар'єрні властивості [1]. Проте комплексний підхід у розробленні харчових бар'єрів для вологості дозволить регулювати органолептичні та фізико-хімічні характеристики продуктів [2].

Відповідно до аналізу літературних джерел всі властивості біодеградабельних їстівних плівок/покриттів авторами запропоновано згрупувати наступним чином (рис. 1).

З метою встановлення впливу кожного сировинного компонента на властивості матеріалу та визначення оптимального складу залежно від необхідних властивостей (призначення) біодеградабельного їстівного покриття/плівки можна досліджувати доволі широкий перелік їх властивостей. Якщо покриття/плівка під час експлуатації не зазнає механічного впливу, визначення фізико-механічних властивостей показує лише вплив виду плівкоутворювача, пластифікатора або іншої складової плівки/покриття, проте не потребує визначення оптимального діапазону значень.

Крім того, ряд досліджуваних властивостей буде визначатися технологією виготовлення плівок/покриттів, наприклад, висока в'язкість матеріалу не дозволить наносити розпиленням на поверхню виробу, тому дослідженню повинен підлягати також формувальний розчин.