

**Полтавський державний аграрний університет  
Навчально-науковий інститут економіки, управління,  
права та інформаційних технологій  
Кафедра підприємництва і права**

**II Міжнародна науково-практична конференція  
(заочна форма)  
«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У  
ВНУТРІШНІЙ І ЗОВНІШНІЙ ТОРГІВЛІ Й  
ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО: СУЧАСНІ  
ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ І ПЕРСПЕКТИВИ»**



**Полтава  
ПДАУ  
2023**



УДК 339.3:339.5

### **Програмний комітет**

Аранчій В. І, ректор Полтавського державного аграрного університету, к.е.н., проф.

### **Члени програмного комітету**

Каменова Д. К. – д. пед. н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);  
Гусейнов М. Д. д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан);

Тошко Крістев, професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);

Гаспарян Григорій Ашотович, професор, завідуючий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії (Вірменія);

Махмудов Х. З. – д.е.н. професор, Полтавський державний аграрний університет;

### **Організаційний комітет**

Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Мороз С. Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Яснолоб І. О. – к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Бірта Г. О. – д.с.-г.н. професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Пелик Л. В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю Львівського торговельно-економічного університету;

Сарай Н. І. – к.е.н., доцент, проректор з наукової роботи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту;

Гречан А. П. – д.е.н., професор, професор кафедри економіки Національного транспортного університету;

Спіцина А. Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки Національного транспортного університету;

Кириченко О. В. – к.т.н., гостьовий науковець, Дослідницький центр екологічних змін, Академія Сініка, Тайвань.

У збірнику матеріалів II Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості, безпечності і екологічності продукції; технічного регулювання в Україні та світі; експертизи товарів; сучасної торгівлі і підприємництва; ринку товарів та послуг в умовах глобалізації та цифровізації; митний аспект зовнішньої торгівлі; комерційної логістики; бізнес-освіти та управління знаннями тощо.

*Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори*



під впливом мікробів на основні елементи, які є в природі, також перспективними є дослідження тканин які можуть бути компостовані.

### Список використаних джерел

1. Hakim L, Widyorini R, Nugroho W, Prayitno T. Anatomical, chemical, and mechanical properties of fibrovascular bundles of Salacca frond. *BioResources* : 2019. №14(4). URL: <https://doi.org/10.15376/biores.14.4.7943-7957>.
2. Komuraiah A, Kumar N, Prasad B. Chemical composition of natural fibers and its influence on their mechanical properties. *Mech Compos Mater*, 2014. № 50(3). URL: <https://doi.org/10.1007/s11029-014-9422-2>.
3. Kumar S, Hiremath S. Natural fiber reinforced composites in the context of biodegradability: a review. *Reference Module in Materials Science and Materials Engineering* : 2019. URL: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803581-8.11418-3>.
4. Pressio. URL: <https://pressio.com/uk/technology/run>.
5. Sewing with Eco-Friendly Fabrics. URL: <https://www.commonstitch.com.au/blogs/journal/sewing-with-eco-friendly-fabrics>.

**Хмельницька Є.В.,**

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, доцент,

**Будник Н.В.,**

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, доцент,

*Полтавський державний аграрний університет,*

*м. Полтава, Україна*

## **МАРКУВАННЯ ТА ФАСУВАННЯ ЯК ЗАСІБ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА МОЖЛИВОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИЧУЖНИХ СИРІВ**

Сичужні сири — це високопоживні харчові продукти, які виготовляють шляхом ферментативного згортання білків молока, з подальшою обробкою і дозріванням виділеної сирної маси.

Сири характеризуються значним розмаїттям асортименту, зовнішнього вигляду, консистенції, кольору, запаху і смаку, що значно ускладнює проведення належної експертизи. Молочна промисловість України виробляє великий асортимент твердих, напівтвердих, м'яких, розсільних сирів. Незважаючи на досягнення в молочній галузі, молочні продукти, в тому числі і сири, мають постійно залишатися в полі зору контролюючих органів і експертів.

Об'єктом проведення досліджень була вибрана партія сиру твердого сичужного «Вершковий», ТМ «Славія», м. Баштанка, Миколаївської обл. Маса



нетто сиру твердого 52,8 кг. Сир твердий розфасований у спожиткове фасування масою 220 г, тип упаковки – флоу-пак. Кожна одиниця спожиткового фасування запакована у картонний ящик кількістю 16 спожиткових пакувань. Маса нетто одного ящика сиру твердого 3,52 кг.

Важливим засобом ідентифікації є маркування, яке містить необхідну інформацію про товар. Відповідно до ДСТУ 6003: 2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови» кожна сиру твердого повинна мати транспортне маркування [1].

Транспортне маркування виконують згідно з ГОСТ 14192–96 «Маркировка грузов (Маркування вантажів)» з нанесенням маніпуляційного знака «Оберігати від нагрівання». На транспортну тару для сиру маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання з застосуванням матеріалів для маркування, які дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для маркування тари з харчовими продуктами з зазначенням всієї інформації про товар, виробника тощо. При перевірці кожен ящик із сиром твердим мав відповідне транспортне маркування. На етикетку була нанесена наступна інформація, за якою було проведено ідентифікацію

- назва: сир твердий «Вершковий»
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва : ТМ «Славія», вул. Заводська 4, м. Баштанка, Миколаївська обл. 56100
- маси нетто, брутто, кг : маса нетто - 3,52 кг, маса брутто- 3,67 кг.
- кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності : 6 місяців при температурі -4...+6°C
- номери партії виробництва
- кількості паковальних одиниць та маси нетто (для транспортної тари з сиром, фасованим у спожиткове пакування) – 16 брусків, маса нетто - 220 г.
- умов зберігання 6 місяців при температурі -4...+6°C
- позначення стандарту – ДСТУ 6003: 2008.

На спожиткове пакування було нанесене відповідне маркування способом, з зазначенням: назви сиру; назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва; маси нетто, г складу сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його



виробництва; харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) із указівкою на кількість жирів, білка у встановлених одиницях вимірювання на 100 г сиру; масової частки жиру в сухій речовині, %; кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності; умов зберігання; штрихового коду згідно з ДСТУ 3147; позначення ДСТУ 6003: 2008. Вище зазначене маркування містили всі досліджувані зразки сиру твердого, що свідчить про те, що за наведеною інформацією сир твердий не є фальсифікованим, так як має повне маркування для даного виду товару.

Для проведення ідентифікації сиру твердого була проведена кількісна ідентифікація, яка спрямована на встановлення відповідності фактичної маси нетто упакування відповідним даним маркування і допустимим відхиленням, передбаченим стандартом на сири тверді. [2].

Згідно Р- 50-56-096 «Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості» допустимі від'ємні відхилення маси нетто пакувальної одиниці сирів, що розфасовані в спожиткове фасування масою нетто від 200 до 300 г, можуть мати границю допустимого відхилення від номінального значення 9 грамів. [3].

Результати проведених визначень по встановленню фактичної маси нетто пакувальної одиниці представлено в таблиці 1.

Таблиця 1

**Фактична маса нетто спожиткового пакування сиру**

Назва сиру	Заявлена маса нетто, г	Фактична маса нетто, г	Відхилення маси нетто, г	Відповідність вимогам стандарту
Вершковий	220	218	2 г	+

Як видно із таблиці 1 спожиткове фасування сиру твердого масою 220 грамів мало відхилення в масі нетто, яка була заявлена на етикетці пакувальної одиниці, але ці відхилення були в межах допустимих норм і не перевищували 9 грамів.

Отже, можна зробити висновок про повну відповідність маси фасування та маркування спожиткової і транспортної тари сиру твердого вимогам нормативної документації, що унеможливорює обман споживача, інформаційну фальсифікацію та фальсифікацію маси.



### **Список використаних джерел**

1. ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови [Чинний від 2009-03-01]. Вид.офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2019.22 с.
2. Полікарпов І.С., Ідентифікація товарів: Підручник . Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 344с.
3. Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості. [Чинний від 2007-01-01]. Вид.офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 21 с.

**Холодова О.Ю.,**

к.т.н., доцент,

старший науковий співробітник лабораторії економічних

та товарознавчих досліджень,

*Дніпропетровський науково-дослідний інститут судових експертиз*

*Міністерства юстиції України,*

*м. Дніпро, Україна*

### **ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ РИНКОВОЇ ВАРТОСТІ КОНФІСКОВАНОЇ СВІЖОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЩО ПЕРЕХОДИТЬ У ВЛАСНІСТЬ ДЕРЖАВИ**

Одним із завдань, що ставляться на вирішення експерту з спеціальності 12.1 «Визначення вартості машин, обладнання, сировини та споживчих товарів» при проведенні судової товарознавчої експертизи, є визначення ринкової вартості конфіскованої свіжої плодовоовочевої продукції, що переходить у власність держави.

Відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України «Про Порядок обліку, зберігання, оцінки конфіскованого та іншого майна, що переходить у власність держави, і розпорядження ним» від 25.08.1998 № 1340 [1], у разі коли конфіскованими товарами є товар з обмеженим терміном зберігання, оцінка повинна проводитись за цінами, що дають можливість його реалізувати у скорочені терміни, за умови проведення належної експертизи щодо їх якості.

Відомо, що до швидкопсувних належать свіжі плоди та овочі, які при транспортуванні та зберіганні вимагають захисту (охолодження, вентилявання) від дії на них високих або низьких температур зовнішнього повітря.

Експертна практика ДніпроНДІСЕ свідчить, що при дослідженні



<b>Тарвердієва Е. І., Кубецька О. М.</b> ФІНАНСОВА СТІЙКІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА ЯК ПЕРЕДУМОВА ЙОГО РОЗВИТКУ	286
<b>Ткаченко А.С.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ЗБЕРЕЖЕНОСТІ ОРГАНІЧНИХ ВАФЕЛЬ У ЕКОЛОГІЧНОМУ ПАКОВАННІ	290
<b>Ткаченко А.В., Макарова В.В.</b> ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЗБУТОВОЇ КОНЦЕПЦІЇ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ ЇХ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	292
<b>Трохименко В.С., Шаферівський Б.С.</b> ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНІ ОРГАНІЗМИ: ЗНАЧЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	297
<b>Тягунова З.О., Тягунова Н.М.</b> АКТУАЛЬНІ ЦИФРОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ДЛЯ ПІДПРИЄМЦІВ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД БІЗНЕС-ОСВІТИ	300
<b>Фесенко Б.В., Макарова В.В.</b> УПРАВЛІННЯ ЗБУТОМ ПРОДУКЦІЇ НА ОПТОВИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	303
<b>Фесюнін В. М., Донцова О.С., Фокін Д. І.</b> ОКРЕМІ АСПЕКТИ ДЕРЖАВНОГО РИНКОВОГО НАГЛЯДУ У СФЕРІ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ	306
<b>Флока Л.В., Рачинська З.П.</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА НОВИХ ВИДІВ ТКАНИН	309
<b>Хмельницька Є.В., Будник Н.В.</b> МАРКУВАННЯ ТА ФАСУВАННЯ ЯК ЗАСІБ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА МОЖЛИВОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИЧУЖНИХ СИРІВ	312
<b>Холодова О.Ю.</b> ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ РИНКОВОЇ ВАРТОСТІ КОНФІСКОВАНОЇ СВІЖОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЩО ПЕРЕХОДИТЬ У ВЛАСНІСТЬ ДЕРЖАВИ	315
<b>Хомич Д.В., Кубецька О. М.</b> ОСНОВНІ НАПРЯМИ ФІНАНСОВОЇ СТАБІЛІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ПРИ ЗАГРОЗІ БАНКРУТСТВА	320
<b>Чернишов І.В.</b> МГС ТА ПАКУВАННЯ ГЛИВИ ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ В СВІЖОМУ ВИГЛЯДІ	323
<b>Шакалій С. М.</b> БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	325