



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

VIII Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 25–26 березня 2021 року)



**Полтава
2021**

Міністерство освіти і науки України
Центральна спілка споживчих товариств України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

VIII Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 25–26 березня 2021 року)

**Полтава
ПУЕТ
2021**

Програмний комітет

О. О. Нестуля, голова комітету, д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Члени програмного комітету

Е. Б. Аймагамбетов, д. е. н., професор, ректор Приватного закладу «Карагандинський університет Казспоживспілки»;

С. М. Лебедева, д. е. н., професор, ректор Білоруського торговельно-економічного університету споживчої кооперації;

А. А. Мазаракі, д. е. н., професор, ректор Київського національного торговельно-економічного університету;

Л. А. Шавга, д. е. н., професор, ректор Кооперативно-торгового університету Молдови;

М. Р. Курбонзода, к. е. н., доцент, ректор Таджикицького державного університету комерції.

Організаційний комітет

О. В. Манжура, голова організаційного комітету, д. е. н., доцент, проректор із науково-педагогічної роботи ПУЕТ;

Г. О. Бірта, заступник голови комітету, к. с.-г. н., професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи (ТБЕМС) ПУЕТ;

Т. В. Сахно, д. х. н., с. н. с., професор кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Х. З. Махмудов, д. е. н., професор, завідувач кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ);

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор навчально-наукового інституту бізнесу та сучасних технологій, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

О. А. Галич, к. е. н., професор, директор навчально-наукового інституту економіки, управління, права та інформаційних технологій ПДАУ;

С. Е. Мороз, к. пед. н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;

О. В. Калашник, к. т. н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАУ;

О. В. Кириченко, к. т. н., доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Ю. Г. Бургу, к. с.-г. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

А. Д. Кобищан, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Л. М. Губа, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

О. О. Горячова, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

З. П. Рачинська, ст. викладач кафедри ТБЕМС ПУЕТ.

Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25–26 березня 2021 року). – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 322 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-403-1

У матеріалах конференції розглядаються теоретичні й методологічні засади проведення експертизи товарів, ідентифікація та фальсифікація товарів, експертні дослідження харчових продуктів, нехарчової продукції та послуг як інструмент впливу на безпечність і засіб захисту прав споживачів, митна політика України в умовах поглиблення інтеграційних процесів, формування професійних компетентностей під час підготовки фахівців із підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

УДК 658.62-047.37(045)

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

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2021

80-РІЧЧЮ ПРИСВЯЧУЄТЬСЯ!



*Якщо людина живе –
вона живе для добра ...*

Д. І. Козьмич

Маємо велику честь привітати Козьмича Дмитра Івановича, кандидата технічних наук, доцента, професора кафедри, почесного професора Полтавського університету споживчої кооперації України, із 80-річним ювілеєм!

Ваш шлях на освітній ниві та життєвий досвід дають наснагу багатьом поколінням випускників, колегам, науковій спільноті товарознавців в Україні та за кордоном. Ми вдячні долі, що подарувала нам можливість спілкуватися з Вами, вчитися у Вас.

А все почалося у 1965 році, коли Дмитро Іванович закінчив товарознавчий факультет Львівського торгово-економічного інституту за спеціальністю «Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами». Після закінчення інституту був направлений молодшим науковим співробітником до науково-дослідної лабораторії ЛТЕІ. 1966 р. – служба в рядах Радянської армії, 1967–1969 рр. навчання в аспірантурі при кафедрі товарознавства промислових товарів. Після закінчення аспірантури отримав направлення для роботи на посаді старшого викладача кафедри товарознавства промислових товарів університету з місцем роботи на Полтавському факультеті ЛТЕІ. У січні 1972 року успішно захистив кандидатську дисертацію на тему «Вплив волокнистого складу, структури та обробки на експлуатаційні властивості льоно-лавсанових костюмно-платтяних тканин», у квітні 1975 року присвоєно вчене звання доцента, з 1986 працював на посаді професора кафедри товарознавства непродовольчих товарів, а з 2011 року – на посаді професора кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ.

Під керівництвом Дмитра Івановича відбулося відкриття, становлення та оснащення кафедр факультету (товарознавства промислових товарів, організації та техніки торгівлі, хімії, кафедри продовольчих товарів та філософії). За особистої ініціативи відкрито на факультеті дві нові спеціальності: «Маркетинг» і «Товарознавство та експертиза в митній справі». Факультет першим (1997 р.) пройшов державну атестацію та акредитацію за новим IV рівнем.

Спільно з науковцями кафедри протягом багатьох років займався дослідженням впливу волокнистого складу та хімічних обробок лляних і льоно-лавсанових тканин. За результатами досліджень надруковано значну кількість наукових статей і книг. Дмитро Іванович є співавтором 4-х підручників із

грифом МОН, розробником (членом робочої групи Міносвіти) 2-х стандартів вищої освіти за спеціальністю 7.050301 «Товарознавство і комерційна діяльність», дистанційного курсу навчальної дисципліни «Експертиза товарів», автором понад 220 наукових та навчально-методичних розробок.

У різні роки Дмитро Іванович був на посадах заступника завідувача кафедри товарознавства промислових товарів; заступника декана економічного факультету; заступника декана товарознавчого факультету; декана товарознавчого (товарознавчо-комерційного) факультету; завідувача кафедри непродовольчих товарів.

За багаторічну сумлінну працю, вагомий внесок у розбудову вищої освіти, підготовку висококваліфікованих фахівців для системи споживчої кооперації СРСР та Укоопспілки відзначений нагородами: орденом «Знак почета»; медаллю «Ветеран труда»; знаком «Відмінник освіти України»; значком Центроспілки СРСР «Отличник советской потребительской кооперации СССР»; знаком ВЦСПС «За достижения в самодеятельном искусстве»; почесною трудовою відзнакою «Знак пошани» Всеукраїнської центральної спілки споживчих товариств (Укоопспілки); медаллю «70 років визволення України від фашистських загарбників»; почесними грамотами Центроспілки СРСР, Укоопспілки, Міністерства освіти і науки України, Президії науково-методичної комісії за напрямом «Торгівля», Полтавської обласної ради народних депутатів, Полтавської міської ради народних депутатів, почесними грамотами, подяками університету.

Козьмич Дмитро Іванович доклав чимало зусиль для створення в університеті самодіяльного хору «Явір», який здобув звання народного, протягом багатьох років був його активним учасником.

Можна позаздрити Вашій енергійності, оптимізму, творчому завзяттю, активності, шляхетності, уважності й відкритості до нового. Радіємо з того, що поруч із нами такий справжній, відданий своїй справі експерт. Тож зичимо Вам, дорогий Дмитре Івановичу, ще впродовж довгих років життя примножувати щастя, творчу працю та натхнення до нових звершень. Бажаємо здійснення планів і задумів.

З повагою кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 1
ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

FEATURES OF EXPERT STUDIES OF AUDIO EQUIPMENT

V. Zakharchuk,

Associate Professor, Department of Expertise of Goods and Services,
PhD of Technical Sciences
Odessa National Economic University, Ukraine, Odessa

With the constant development of mobile technology and electronics, the audio market is constantly changing and adapting to changes in consumer demand. In recent years, there has been a shift in priorities from large stationary devices to compact and portable ones that are significantly more convenient to use and offer greater versatility and practicality.

With the development of the audio equipment market, it is necessary to study and systematize information about the range of factors of consumer properties, the assessment and examination of audio equipment which determines the relevance of the research topic.

The natural result of the objective conditions of the economic life of our state is a dynamically growing demand for the application of commodity knowledge and an increase in the number of studies in this area.

New standards of social life, the active entry of the country into the world market, the formation of a new level of needs in this regard, the involvement of new groups of goods in the daily circulation, the awareness of the consumer of his rights to satisfy specific needs, the actual abolition of outdated laws governing economic relations – all this constantly requires the formation of a new approach to expert research.

Taking into account the foregoing, it can be concluded that the commodity examination as one of the branches of commodity knowledge experiences the influence of these factors and, under the influence, renews and changes its content.

The expertise of audio equipment is an industry that requires more attention from scientists, researchers and experts, because, along with other products of the non-food group, it occupies a significant place in everyday life and has many unresolved problems.

The examination of the quality of audio equipment is carried out in accordance with the requirements of the technical conditions of the contract and regulatory documents establishing the corresponding requirements. The examination of audio equipment can be carried out by the organoleptic method, by conducting an expert assessment (expert listening). In this case, a scoring system is introduced, and detailed explanations are provided regarding the objective assignment of a certain grade.

The examination of audio equipment is carried out in several stages:

Зношування тканини починається із зношування ниток на лицьовій стороні, які створюють опорну поверхню тканини вершинами своїх згинів. Чим більша опорна поверхня тканини (сатинові, атласні переплетення), тим вища її зносостійкість. Зазначимо, що зносостійкість тканини буде більшою, якщо напрям стирання буде співпадати з напрямом настільних ниток. Тому тканину потрібно використовувати відповідно до характеру її зносостійкості. Внаслідок тертя деталей виробів одна до одної або до інших предметів вони неминуче зношуються. Внаслідок стирання погіршується зовнішній вигляд виробу, зменшується маса, виникає пілінг.

Першими ознаками руйнування тканин є накопичення пластичних деформацій, у результаті чого одяг втрачає свою форму (витягується на ліктях, колінах та інших ділянках одягу); на місцях багатократних згинів з'являються здуття, незникаючі замини. Нитки розкуйовджуються, волокна випадають, тканина стає рідшою і зношування її прискорюється.

При вивченні одинциклових характеристик волокон, ниток і матеріалів найбільший інтерес представляє дослідження релаксації напруги або деформації, визначення їх видовження на момент розірвання та їх складових частин. З'ясування релаксаційних процесів, що відбуваються в умовах переробки волокон і ниток, а також експлуатації виробів, має істотне значення для розкриття причин і механізму їх зношування від різних механічних чинників (руйнування, стирання та ін.). Найвагоміше значення для розкриття механізму руйнування текстильних матеріалів має вивчення багатоциклових характеристик волокон, ниток і самих матеріалів. Процес руйнування волокон і ниток при багатократному розтягуванні або вигині відбувається в результаті дії на них десятків тисяч або мільйонів циклів невеликих деформацій із низькими частотами. До критеріїв зношування тканин відносять погіршення механічних властивостей (міцності, пружності та ін.), зменшення кондиційної маси, зменшення в'язкості розчину волокон, збільшення повітропроникності, водопроникності та ін. [1].

На здатність текстильних матеріалів протистояти стираючим діям у процесі експлуатації виробів суттєвий вплив справляють також обробні препарати. Цілеспрямованою модифікацією поверхні текстильного матеріалу в результаті його оброблення апретуючими засобами можна суттєво підвищити опірність тканин стійкості щодо стирання.

Перспективним кроком на сьогоднішній день є підвищення зносостійкості платтяно-костюмних тканин шляхом цілеспрямованого підбору волокнистого складу тканин, відповідних марок барвників та апретів, а також екологічно безпечних рецептурно-технологічних режимів оброблення.

Список використаних джерел

1. Пелик Л. В. Дослідження зносостійкості льоновомісних текстильних матеріалів / Л. В. Пелик, Д. Ю. Шелька, А. А. Сокальська / Вісник Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Випуск 23, С. 5–10.
2. Кириченко О. В. Екоефективність текстильного виробництва /

О. В. Кириченко, Л. В. Пелик // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва: колективна монографія / за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолюб. – П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. – 371с. С.259–265.

ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО, ВИГОТОВЛЕНОГО ЗА НОВИМИ РЕЦЕПТУРАМИ

А. Я. Пицяк,

начальник мікробіологічної лабораторії
Науково-дослідний випробувальний центр харчової продукції
ДП «Полтавастандартметрологія», Україна, м. Полтава

О. В. Калашник,

доцент кафедри підприємництва і права, к.т.н., доцент

С. Е. Мороз,

доцент кафедри підприємництва і права, к.пед.н., доцент
Полтавський державний аграрний університет, Україна, м. Полтава

Підвищення якості, безпечності, харчової цінності, розширення асортименту та збагачення нутрієнтами, засвоюваність харчових продуктів, і хліба зокрема, є перспективними напрямками розвитку хлібопечіння в Україні. Прикладом такого напрямку є нові рецептури хліба з використанням нетрадиційних видів рослинної сировини, яка містить збалансований комплекс мінеральних речовин, вітамінів та інших біологічно цінних сполук, а також характеризується високими поживними, смаковими та іншими властивостями [1, 2].

Розроблені нові рецептури хліба оцінюються за органолептичними [1], фізико-хімічними [3], мікробіологічними показниками та показниками безпечності [4].

У мікробіологічній лабораторії НДВЦХП ДП «Полтавастандартметрологія» були проведені дослідження щодо вивчення змін мікрофлори, з урахуванням терміну зберігання та умов навколишнього середовища, нових видів хліба, саме:

- з додаванням гарбузового соку;
- з додаванням сирого пюре гарбуза.

У якості контрольного зразка використовувався хліб, що був виготовлений за традиційною технологією. Зразки зберігалися за температури 18-20 °С та відносній вологості повітря 63-65% протягом 72 годин. Відбір зразків був здійснений в належних асептичних умовах, з метою виключення можливості контамінації.

Дослідження були проведені за трьома показниками: МАФAM [5], плісневі гриби та дріжджі [6] при отриманні зразків (перше дослідження) та на 72-гу годину зберігання (друге дослідження).

Аналізування отриманих показників здійснювалося за результатами випробувань, що були отримані двома операторами в ході десяти паралельних вимірювань для кожного виду хліба.

За результатами, що були отримані у перший день всі три зразка мають задовільні показники. Підрахунок проводився методом вирахуванням середньоквадратичного показника, що був отриманий у всіх серіях вимірювань оператором №1 та оператором №2.

Результати випробувань при отриманні зразка:

- контрольний зразок – МАФAM менше $1 \cdot 10^3$, дріжджі та плісєневi гриби – рiст вiдсутнiй;

- зразок з додаванням гарбузового соку – МАФAM менше $1 \cdot 10^3$, дріжджі та плісєневi гриби – рiст вiдсутнiй;

- зразок з додаванням м'якотi гарбуза – МАФAM менше $1 \cdot 10^3$, дріжджі $5 \cdot 10^3$ – плісєневi гриби – рiст вiдсутнiй.

Результати випробувань через 72 години зберiгання зразка:

- контрольний зразок – МАФAM бiльше $3 \cdot 10^3$ (зливний рiст), дріжджі та плісєневi гриби – рiст вiдсутнiй;

- зразок з додаванням гарбузового соку – МАФAM $1,5 \cdot 10^3$, дріжджі та плісєневi гриби – рiст вiдсутнiй (*показники залишилися на тому ж рiвнi*);

- зразок з додаванням м'якотi гарбуза – МАФAM бiльше $3 \cdot 10^3$ (зливний рiст), дріжджі менше $5 \cdot 10^3$ – плісєневi гриби – рiст вiдсутнiй.

Вище наведена iнформацiя, дає можливiсть припустити, що рiст мiкроорганiзмiв спровокований наявнiстю гарбузових волокон, як субстрата, де збiльшена концентрацiя поживних речовин для росту та розмноження мiкроорганiзмiв за сприятливих температурно-вологiсних режимiв.

Також, можна вiдмитити, що хлiб з додаванням гарбузового соку володiє вираженими бактерицидними властивостями, адже змiни через 72 години зберiгання вiдсутнi за показниками дріжджі та плісєневi гриби, а за показником МАФAM – мiнiмальнi, тобто в аналогiчних умовах сiк гарбуза запобiгає стрiмкому розвитку мiкроорганiзмiв.

Кiлькiсне i якiсне дослідження складу та розвитку мiкрофлори нових видiв хлiба, та порiвняльнiй аналіз отриманих результатiв показали, що саме хлiб з додаванням гарбузового соку має значний вплив на отримання результатiв на початку та в кiнцi випробування, що свiдчить про властивостi обмеження росту мiкроорганiзмiв у хлiбi в процесi зберiгання, що також може подовжити термiн його придатностi та забезпечує безпеку вживання даного продукту споживачами.

Список використаних джерел

1. Юдiчева О. П., Калашник О. В., Мороз С. Е., Рибалко О. А., Корсун А. В. Органолептичне оцiнювання хлiба пшєпичного, збагаченого продуктами переробки гарбуза. <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/230>. (дата звернення: 15.03.2021).