



# АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

ІІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

*(м. Полтава, 16–18 березня 2016 року)*



Полтава  
2016

**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  
ІІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

*(м. Полтава, 16–18 березня 2016 року)*

**Полтава  
ПУЕТ  
2016**

УДК 658.62-047.37  
ББК 65.422.5я431  
А43

#### **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 Карагандинського економічного університету;

**С. М. Лебедєва**, д. е. н., професор, ректор Білоруського торгово-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. М. Шарінов**, д. е. н., професор, ректор Таджикицького державного університету комерції.

#### **Організаційний комітет**

**С. В. Гаркуша**, голова комітету, д. т. н., доцент, проректор з наукової роботи ПУЕТ;

**Н. В. Омельченко**, заступник голови комітету, к. т. н., професор, завідувач кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ.

#### **Члени організаційного комітету:**

**Н. В. Герман**, доцент, директор науково-навчального центру ПУЕТ;

**Л. В. Поліщук**, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

**О. В. Калашник**, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

**О. П. Юдічева**, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

**Л. М. Губа**, к. т. н., доцент, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів ПУЕТ;

**А. С. Ткаченко**, к. т. н., асистент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

**Є. І. Івченко**, к. т. н., доцент, директор навчально-наукового інформаційного центру ПУЕТ;

**Н. І. Коливушка**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

**Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів** : матеріали III Міжнародної А43 науково-практичної інтернет-конференції (16–18 березня 2016 року). – Полтава : ПУЕТ, 2016. – 428 с.

ISBN 978-966-184-230-3

У матеріалах конференції розглядаються теоретичні й методологічні засади проведення експертизи товарів, товарознавчі дослідження як основа експертизи товарів, ідентифікація та фальсифікація товарів, експертні дослідження харчових продуктів і непродовольчих товарів як інструмент впливу на їх безпечність і засіб захисту прав споживачів, формування професійних компетентностей під час підготовки товарознавців-експертів.

УДК 658.62-047.37  
ББК 65.422.5я431

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

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

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,  
2016

ISBN 978-966-184-230-3

## **ЕКСПЕРТИЗА ВІСКІ ШОТЛАНДСЬКОГО СОЛОДОВОГО**

**Н. Л. Ремізова,**

начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції  
Державне підприємство «Полтавський регіональний науково-технічний  
центр стандартизації, метрології та сертифікації», м. Полтава, Україна;

**В. М. Павченко,**  
магістр;

**А. С. Браїлко,**

доцент кафедри експертизи та митної справи, к.т.н.

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет  
економіки і торгівлі», м. Полтава, Україна

За останні роки до жодного з алкогольних напоїв не проявлялася настільки висока зацікавленість, як до віскі. На ринку України реалізується безліч різновидів віскі, зокрема: «Single Barrel» (солодовий віскі, узятий із однієї бочки), «Cask Strength» (віскі бочкової міцності – рідкий вінтажний різновид, міцністю 56-65%) [1], «Wood Finish» (витриманий в бочках, попередньо використаних для дозрівання віскі), «Vntage» (вінтажні віскі, зроблені із спиртів одного року перегонки). Підвищення популярності віскі, призводить до появи на ринку України фальсифікованої продукції, тому проведення його ідентифікації та експертизи є досить актуальним.

Об'єктами дослідження є віскі шотландське односолодове (країна походження Шотландія): зразок 1 «Glenmorangie Original», компанія «Glenmorangie Distillery Company» («Гленморанжи Дістіллери Компані»); зразок 2: «Glenlivet 12 Years», компанія «Chivas Brothers Limited» («Чівас Бразерс Лімітед»); зразок 3: «Talisker 10 Years», компанія «Diageo» («Діаджео»).

Предметом дослідження є органолептичні та фізико-хімічні показники віскі шотландського односолодового (далі по тексті – віскі). Під час дослідження використано методи: аналітичний, органолептичного аналізу та вимірювальний. Метою публікації є проведення експертизи віскі.

Експертизу віскі проведено з метою відповіді на питання:

- чи відповідають органолептичні показники досліджуваних зразків віскі шотландського односолодового відомостям заявленим виробником?

- чи відповідають фізико-хімічних показники (масова концентрація альдегідів; масова концентрація сивушних олій; масова концентрація складних ефірів; об'ємна частка етилового спирту) досліджуваних зразків віскі шотландського односолодового вимогам передбаченим контрактом?

Органолептичну оцінку віскі проводили спеціаліст-дегустатор – викладач школи сомельє «Wine School» та стажист. Результати дослідження органолептичних показників наведені у табл. 1.

Таблиця 1

**Дослідження органолептичних показників віскі**

Найменування показника	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Зовнішній вигляд	Прозорий без сторонніх включень та осаду золотистого кольору	Прозорий без сторонніх включень та осаду яскравого, іскристо-золотистого кольору	Прозорий без сторонніх включень та осаду іскристо-золотистого кольору
Аромат	Запах цитрусових фруктів і спілих персиків, пом'якшених ароматом ванілі, сторонніх запахів не виявлено	Витончене поєднання співвідношення тропічних фруктів – банана, ківі і ананаса і банана з ароматом лугових трав, сторонніх запахів не виявлено	Володіє сильним ароматом диму і торфу, в якому також присутні нотки свіжих устриць, морської солі і солодкі цитрусові відтінки
Смак	Спочатку на язиці відчувається ваніль, потім квітково-фруктовий аромат	Збалансований, яскраво відчуваються нотки і відтінки солодкої груші	Багатий, насичений, теплий смаком, в якому відчуваються солодкі тони і відтінки диму
Післясмакові відчуття	Приблизно через хвилину з'являвся чистий і спокійний присмак з нотками апельсину і персика	Пряне горіхове і довге. Грає відтінками марципана і імбиру	Тривале, насичене торф'яними, перцевими і солонуватими нотами

За результатами дослідження (табл. 1) встановлено, що за органолептичними показниками зразки 1-3 відповідають даним заявленим виробниками [2-4].

Дегустацію проведено відповідно до вимог [5] та подано в табл. 2.

Таблиця 2

**Дегустаційна картка**

Найменування показника	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Зовнішній вигляд: - прозорість; - колір	3 3	3 4	3 3
Аромат (букет): - чистота; - інтенсивність; - типовість	3 2 4	3 2 4	3 1 4
Смак: - чистота; - інтенсивність; - стійкість; - типовість	2 2 2 3	2 2 2 3	2 2 2 3
Разом	24	25	23

З огляду на наведені дані дегустаційної оцінки віскі (табл. 2), можна зробити висновок, що всі зразки отримали високі оцінки. Найвищу оцінку отримав зразок 2-25 балів (відмінно), зразок 1-24 бали (добре), і зразок 3

отримав 23 бали (добре).

Результати дослідження фізико-хімічних показників наведені у табл. 3.

Таблиця 3

**Дослідження фізико-хімічних показників віскі**

Найменування показника	Норма згідно контракту	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Масова концентрація альдегідів в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, мг	10-350	56,1	29,2	68,6
Масова концентрація сивушних олій в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, мг	500-6000	1865,0	981,7	1821,0
Масова концентрація складних ефірів в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, мг	50-1500	238,5	103,6	258,8
Об'ємна частка етилового спирту в перерахунок на безводний спирт, %, не більше	0,01	0,008	0,007	0,099

Встановлено (табл. 3), що зразки 1-3 відповідають вимогам контракту за фізико-хімічними показниками.

Таким чином, за результатами проведених досліджень отримано відповіді на питання експертизи:

- за результатами органолептичного аналізу зразки 1-3 тотожні органолептичним показникам заявленим виробниками;

- за фізико-хімічними показниками (масова концентрація: альдегідів, сивушних олій, складних ефірів, та об'ємна частка етилового спирту) зразки 1-3 відповідають вимогам контракту. Зразок 2 містить 981,7 мг сивушних олій в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирту, що підтверджує найбільш тривалу (із запропонованих зразків) витримку віскі в бочках.

**Перелік посилань**

1. Жива вода...в 40 обертів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://fuzher.com/tag/vsk/page/10/>. – Назва з екрана.

2. Glenmorangie The Original [Електронний ресурс] : Glenmorangie. – Режим доступу: <https://glenmorangie.com/ru/glenmorangie-the-original>. – Назва з екрана.

3. The Glenlivet 12 Year Old [Електронний ресурс] : Perno Ricard Ukraine. – Режим доступу: [http://www.pernod-ricard-ukraine.com/ru/brands/the\\_glenlivet/collection#The-Glenlivet-12-Year-Old](http://www.pernod-ricard-ukraine.com/ru/brands/the_glenlivet/collection#The-Glenlivet-12-Year-Old). – Назва з екрана.

4. Talisker 10YO [Електронний ресурс] : BAYADERA GROUP. – Режим доступу: <http://bayadera-import.com/ru/katalog/whiskey/shotlandskij-odnosolodovuyij-viski/talisker-10yo/>. – Назва з екрана.

5. Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные. Методы органолептического анализа : ГОСТ Р 55313 – 2012. – [Чинний від 2014-01-01]. – М.: Стандартинформ, 2014. – 21 с. – (Національний стандарт Російської Федерації) [Довідковий].

Кузьменко О. В. ОСОБЛИВОСТІ ЕКСЕРТИЗИ ВІСКІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА СПОЖИВЧОМУ РИНКУ М. ДНІПРОПЕТРОВСЬКА.....	245
Курса А. Ю., Ковальчук Х. І. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ.....	247
Лебединець В. Т., Буряченко Л. Ю. ЙОДОВМІСНІ ДОБАВКИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	249
Лебединець В. Т., Ярошик У. І. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	253
Мельник А. І., Мельник Т. А. ГАРАНТІЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	255
Мигай І. А., Ухарцева І. Ю. ЕКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИЕЙ БЕЛАРУСИ, КАК ОСНОВА ИХ БЕЗОПАСНОСТИ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ.....	258
Михайлик А. О., Момот Ю. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ.....	261
Назаренко Е. А., Івашенко О. Д., Нікозять Ю. Б., Рябенко Є. Р. РЕЗУЛЬТАТИ АНАЛІЗУ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МОЛОКА ЗГУЩЕНОГО НЕЗБИРАНОГО З ЦУКРОМ.....	263
Одарченко А. М., Соколова Є. Б., Абабова А. Г. УДОСКОНАЛЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОТЕЇНОВИХ БАТОНЧИКІВ.....	265
Одарченко Д. М., Сергієнко А. О., Михайлик В. І. ВИЯВЛЕННЯ КОНТРОЛЬНИХ КРИТИЧНИХ ТОЧОК ДЛЯ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНОЇ РИБИ.....	268
Одарченко М. С., Соколова Є. Б., Піддубний В. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗАМОРОЖЕНОЇ ОВОЧЕВОЇ СУМІШІ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ.....	272
Орлова В. М. ЕКСПЕРТИЗА ЗАМОРОЖЕНОГО ОВОЧЕВОГО ПЕРЦЮ.....	275
Пахомова І. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ НОВИХ ВАФЕЛЬ.....	277
Поліщук С. В., Міневич Г. Я. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ШОКОЛАДУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ЛЬВОВА.....	280
Ремізова Н. Л., Павченко В. М., Браїлко А. С. ЕКСПЕРТИЗА ВІСКІ ШОТЛАНДСЬКОГО СОЛОДОВОГО.....	283

Наукове видання

# АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ  
ІІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Головний редактор *М. П. Гречук*

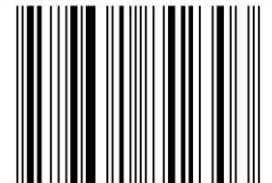
Оригінал-макет *А. С. Браїлко*

*Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 50.  
Тираж 50 пр. Зам. № 095/613.*

*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.*

ISBN 978-966-184-230-3



9 789661 842303 >