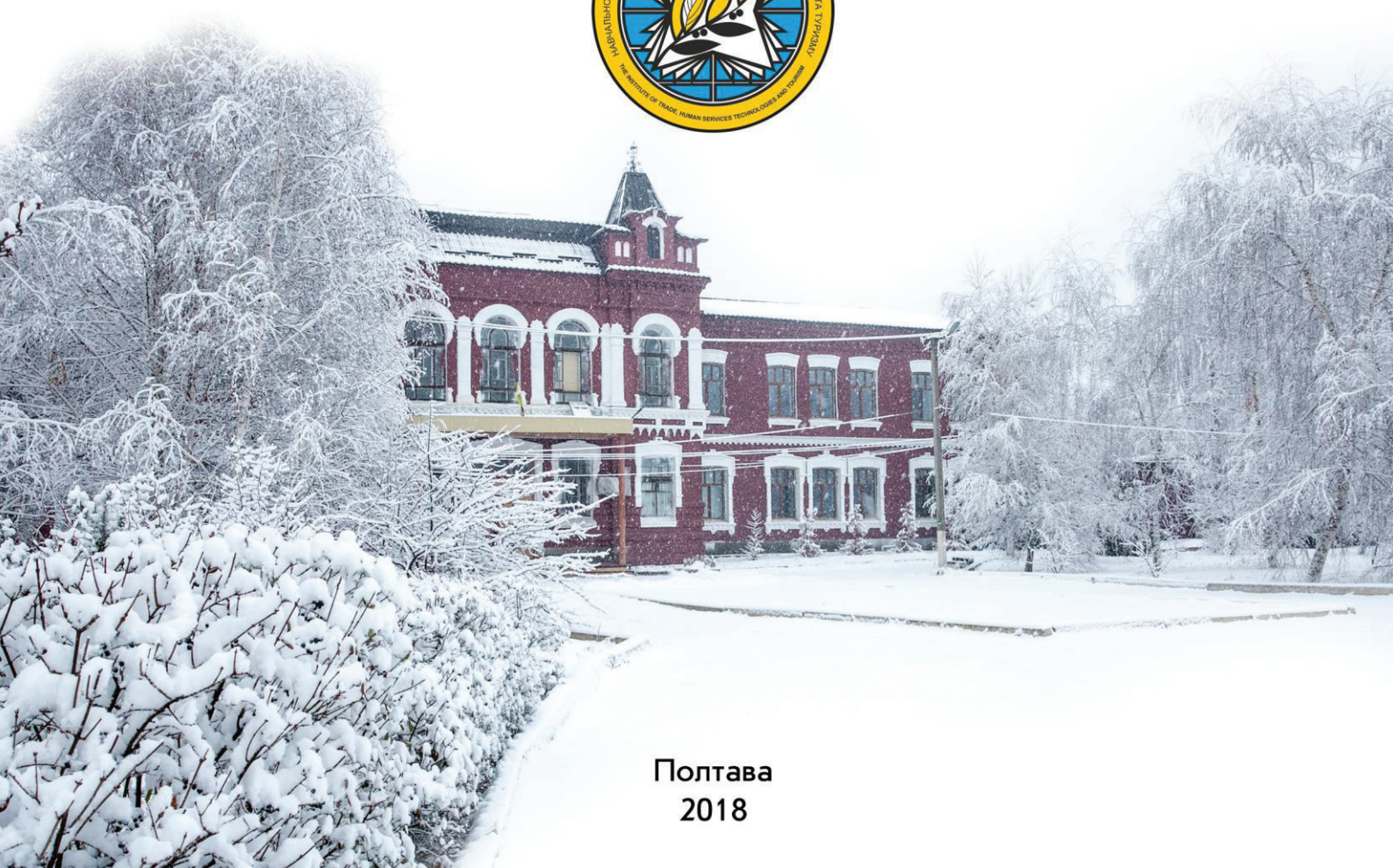


Міністерство освіти і науки України
Державний заклад «Луганський національний
університет імені Тараса Шевченка»



ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ: ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ

МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ
(м. Старобільськ, 27–28 листопада 2018 року)



Полтава
2018

своєму складі ті компоненти, яких варто уникати при дотриманні принципів здорового харчування.

Інформаційна фальсифікація щодо властивостей хлібців відбувається шляхом надання покупцям і споживачам неточної, перекрученої інформації про товар на маркуванні або у товарно-супровідних документах, а також підміною сертифікатів і висновків компетентних лабораторій.

Зараз в Україні ще не розроблено Державний стандарт, за яким слід виготовляти хлібці. Але, Україна має потужну сировинну базу, за допомогою якої можна створювати якісні та поживні хлібці і виходити з такою продукцією на міжнародний рівень. Безумовно, потрібно розробити ряд нормативних документів, які б визначали склад, що має бути в товарах, під назвою «хлібці», що уможливить контроль якості такої продукції.

Перелік посилань

1. Миколаєва М. А., Личніков Д. С., Неверов О. М. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів: підручник, 1996. 272 с.

2. Теоретичні аспекти фальсифікації товарів. Режим доступу: https://pidruchniki.com/15800119/ekonomika/teoretichni_aspekti_falsifikatsiyi_tovariv.

МАРКУВАННЯ ЯК ЗАСІБ ІДЕНТИФІКАЦІЇ СУШКИ «П'ЯТАЧОК» ТОВ «КОМБІНАТ БАРАНКОВИХ ВИРОБІВ»

В. С. Володавчик,

асистент кафедри товарознавства,
торговельного підприємництва та експертизи товарів;

О. В. Абаджан,

магістр;

Ю. Є. Солонярь,

бакалавр

Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка», Україна, м. Старобільськ

Асортимент хлібобулочних виробів дуже широкий і різноманітний. Хлібопекарська база країни, включаючи підприємства різної потужності, рентабельності, різних форм власності, зараз може забезпечити населення хлібом і хлібобулочними виробами, як в достатній кількості так і в асортименті.

До основних факторів, які впливають на формування споживних властивостей бубличних виробів, належать вид сировини та її якість, технологія виготовлення продукції.

При споживанні харчових продуктів виявляється їх корисність, чи споживна цінність, зумовлена їх хімічним складом і комплексом властивостей.

Узагальнюючи біологічну, фізіологічну, лікувально-профілактичну, органолептичну, енергетичну цінності і безпеку (нешкідливість), вона характеризується вмістом в продукті поживних речовин, їх співвідношенням, енергоутворюючою спроможністю, засвоюваністю, а також відсутністю шкідливих речовин, хвороботворних мікробів, сторонніх домішок.

Основною сировиною у хлібопеченні є борошно, сіль, дріжджі і вода, а допоміжною – молочні та яечні продукти, жири, цукор, ізюм, мак, прянощі та інші.

Найважливішим видом сировини для виготовлення бубличних виробів є борошно. Оскільки борошно із різних зернових культур має різний хімічний склад, то вироби з таких видів борошна відрізняються кількістю вуглеводів, жирів, вітамінів, білкових речовин, амінокислотним складом їх, енергетичною цінністю, органолептичними властивостями. У формуванні споживних властивостей виробів велике значення має не тільки вид і сорт борошна, а й його якість. Дефекти борошна, як правило, передаються готовому продукту.

Бубличні вироби характеризуються високими споживними властивостями, які визначаються їх хімічним складом, засвоюваністю поживних речовин, енергетичною цінністю, біологічними і органолептичними показниками. До їх складу входять вуглеводи, білки, жири, органічні кислоти, мінеральні речовини.

Харчова цінність бубличних виробів, як і всякого харчового продукту, визначається в першу чергу його калорійністю, засвоюваністю і вмістом в ньому додаткових факторів харчування: вітамінів, мінеральних речовин і незамінних амінокислот.

Хімічний склад виробів обумовлюється видом і сортом борошна, рецептурою, способами приготування тіста, випікання та іншими факторами. Бубликові та інші хлібобулочні вироби мають у своєму складі ті самі речовини, що входять до складу хліба, але в інших пропорціях [1].

Маркування харчових продуктів є засобом забезпечення контролю якості. Основні функції маркування: інформаційна; мотиваційна; емоційна; рекламна. Маркування – текст, умовне позначення або малюнок, що наноситься на упаковку або товар, а також інші допоміжні засоби, призначені для ідентифікації товару або окремих його властивостей [2].

Залежно від виду тари і упаковки маркування підрозділяється на транспортне і споживче. На споживчому маркуванні є штриховий код. Штриховий код – це маркування, нанесене на етикетку та упаковку товару у вигляді багаторядних чисел у десятковій системі числення з кодуванням кожної цифри у вигляді чорних смужок на білому тлі, і є одним із засобів систем автоматичного ідентифікування товару. Кожному виду виробу привласнюється свій номер. Він не дає гарантії якості товару, а може характеризувати його лише безпосередньо.

Об'єктом дослідження обрано сушки «П'ятачок» ТОВ «Комбінат

Баранкових виробів» (рис. 1), враховуючи їх високий попит у споживачів (особливо дітей).



Рисунок 1 – Об'єкт дослідження

На пакованні об'єкта дослідження маркування нанесене трьома мовами: українською, російською та англійською [3]. Результати дослідження реквізитів маркування сушки «П'ятачок» ТОВ «Комбінат Баранкових виробів» наведено у табл. 1.

Таблиця 1 – Дані маркування

Реквізити маркування за ДСТУ 7042:2009 [4]	Фактично встановлені реквізити маркування сушки «П'ятачок» ТОВ «Комбінат Баранкових виробів»
Найменування місцезнаходження виробника, постачальника	ТОВ «Комбінат Баранкових виробів» вул. Траспортна, 33, м. Ватутіне, Чебркаська область, 20250, Україна, www.kbv.ua. e-mail: office@kbv.org.ua
Маса нетто	0,250 кг
Склад	Борошно пшеничне перший гатунку, вода питна, цукор, олія соняшникова рафінована дезодорована, олія гірчична нерафінована, сіль кухонна, дріжджі хлібопекарські пресовані, розпушувач тіста гідрокарбонат амонію
Харчова цінність у 100 г	Білки – 9,2 г, жири – 9,6 г, вуглеводи – 71,2 г
Енергетична цінність в 100 г	382 ккал (1599 кДж)
Умови зберігання	Зберігати в добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражених шкідниками хлібних запасів, за температури не нижче +6°C і не вище 28°C та відносній вологості повітря 65-75%.
Дата виготовлення	18.11.2018
Термін придатності	6 місяців
Позначення	ДСТУ 7042:2009
Підтвердження відповідності	Наявне

Проаналізувавши досліджуваний об'єкт можна зробити висновок про те, що сушки «П'ятачок» ТОВ «Комбінат Баранкових виробів» відповідають всім вимогам маркування за ДСТУ 7042:2009 [4].

Перелік посилань

1. Ковбаса В. М., Юрчак В. Г. Технологія хлібопекарського виробництва

Наукове видання

ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ: ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ

**МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

Оригінал-макет **А. С. БРАЇЛКО**

*Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 48,5.
Тираж 300 пр. Зам. № 300.*

*Надруковано
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ),
к. 115, вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014;
(0532) 50-24-81
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3827 від 08.07.2010 р.*



9 789661 843294