



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. Лебедєва, 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 Таджикиського 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

змiнами та доповненнями) [Електронний ресурс]. –
URL: <https://zakon.rada.gov.ua>.

3. Про лікарські засоби: Закон України від 04.04.1996 № 123/96-ВР (із змiнами та доповненнями) [Електронний ресурс]. –
URL: <https://zakon.rada.gov.ua>.

4. Про затвердження Правил роздрiбної торгiвлi непродовольчими товарами: Наказ Міністерства економіки України від 19.04.2007 № 104 (із змiнами та доповненнями) [Електронний ресурс]. –
URL: <https://zakon.rada.gov.ua>.

5. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення - Чинне від 2001.01.01. - К.: Держстандарт України, 2000. - 28 с. [Електронний ресурс]. –
URL: <http://online.budstandart.com>.

6. Про затвердження Правил роздрiбної торгiвлi ювелірними та іншими виробами з дорогоцінних металів, дорогоцінного каміння, дорогоцінного каміння органогенного утворення та напiвдорогоцінного каміння: Постанова Кабiнету Міністрів України від 25.03.1999 № 460 (із змiнами та доповненнями) [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua>.

7. Національний стандарт №1 Загальні засади оцінки майна і майнових прав: затверджений Постановою Кабiнету Міністрів України від 10.09.2003 № 1440 (із змiнами та доповненнями) [Електронний ресурс]. –
URL: <https://zakon.rada.gov.ua>.

ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕСТ-ОРГАНІЗМІВ

О. В. Дзюндзя,

доцент кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н.

І. О. Ряполова,

доцент кафедри інженерії харчового виробництва, к.с.-г.н., доцент
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна, м. Херсон

З метою максимального використання природних сировинних ресурсів перед фахівцями харчової галузі постає питання розробки ресурсозберігаючих технологій, за рахунок яких не лише зберігаються поживні речовини в продуктах, а є можливість максимального використання сировини. Наприклад, значна частка некондиційної рослинної сировини залишається на полях (солodкий перець, баклажани, кабачки тощо) бо вони не можуть бути використані для промислової обробки та реалізації в торговельних мережах через зовнішній вигляд (дефекти шкірки, вм'ятини тощо). Однак дану сировину можна переробити на харчові порошки. На кафедрі інженерії харчового виробництва проводяться дослідження з переробки неконденційної рослинної сировини з метою отримання харчових порошоків (баклажанів, томатів, буряка, редису, тощо).

Однак важливим є визначення показників якості та безпечності розроблених інгредієнтів. Адже відомо, що з метою отримання максимальних прибутків аграрії використовують різноманітні добрива, деякі з яких є досить токсичними і як наслідок сировина може бути токсичною. Зважаючи на це обов'язковим є перевірка на безпечність, зокрема токсичність. Зазвичай проводять медико-біологічні дослідження на піддослідних тваринах. В продовж місяця піддослідні групи щурят годують спеціальним віварним раціоном з додаванням досліджуваної сировини спостерігаючи за поведінкою і розвитком щурів, контролюючи показники крові, а після і органи на зміни та мутації. Цей спосіб є вартісним і тривалим, тому перспективним є використання тест-організмів.

Біологічні тести на інфузоріях знайшли широке застосування в самих різних областях: в екотоксикології – для аналізу вод і ґрунтів, в гуманітарній та ветеринарній медицині – для діагностики стану вищих організмів, в сільському господарстві для експрес-тестування зернопродуктів і комбікормів на загальну токсичність, в хімії – для первинної оцінки властивостей нових речовин і так далі. Біологічні особливості інфузорій як організмів, що знаходяться на «надклітинному» рівні організації, зумовлюють методологічну специфіку при їх використанні в якості тест-об'єктів, тобто чутливих елементів, що входять в тест-систему [1-3].

Найпопулярнішими тест-організмами серед інфузорій визнані *Paramecium caudatum* і *Tetrahymena pyriformis*. Обидва ці види є модельними об'єктами для проведення цитологічних і молекулярно-біологічних досліджень, прості в культивуванні і мають ряд цінних характеристик. Так, клітини *P. caudatum* мають великі розміри і досить рухливі, що робить їх майже ідеальним об'єктом при вивченні змін, що відбуваються на субклітинному рівні, а також хемотоксичній реакції. Друга інфузорія, *T. pyriformis*, здатна засвоювати розчинені в воді поживні речовини. Це дозволяє культивувати її в аксенічних умовах, тобто не використовуючи бактерії і дріжджі в якості корму.

Аналіз продуктів на токсичність завдяки використанню тест-організмів можна вважати експрес-тестом. Адже тривалість повного дослідження триває близько доби. З метою перевірки токсичності було здійснено експертизу розроблених харчових порошоків з некондиційної рослинної сировини за допомогою тест-організмів. Як тест-об'єкт використовували культуру прісноводної інфузорії (*Tetrahymena pyriformis*) в фазі експоненціального зростання. У число досліджуваних тест-функцій увійшли: виживання, чисельність, інтенсивність розподілу, фагоцитарна активність, хемотаксис. Токсичність досліджуваних середовищ оцінювали за зміною показників дослідних інфузорій в порівнянні з контролем в 5-ти кратній повторюваності. Впродовж 2-х годин спостерігали активність тест-організмів в полі зору біокуляру, зміни відзначали кожні 15 хвилин. Вважають, що різке зниження кількості живих організмів є критерієм високої токсичності дослідних зразків.

Результати перевірки розроблених харчових порошків свідчать про безпечність досліджуваної сировини.

Отже, враховуючи результати проведеної роботи встановлено перспективність перевірки харчових інгредієнтів, а в подальшому і харчових продуктів за допомогою тест-організмів, які є дешевими, легко культивуються та не вимагають особливих умов зберігання.

Список використаних джерел

1. Оліфіренко, В. В., Козичар, М. В., Оліфіренко, А. А. Визначення харчової та біологічної цінності риби за допомогою тест-організмів. *Таврійський науковий вісник* 2019, № 110. Ч. 2. С. 184–189.

2. Стрілець, О. П., Стрельников, Л. С. Біотехнологічне тестування за допомогою найпростіших. *Publishing House "Baltija Publishing"*. 2020. С. 52–54.

3. Долгов В. А., Лавина С. А., Никитченко Д. В. Оценка и взаимосвязь параметров токсичности различных веществ для инфузорий тетрахимена пириформис и белых крыс. *Вестник РУДН*. 2014. № 2. С. 58–65.

СПОСОБИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ТА СТРОКІВ ЗБЕРІГАННЯ ОЛІЙ

І. В. Донцова,

доцент кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів, к.т.н.

А. Є. Митровці,

студентка спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,
ОС «магістр»

Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Рослинні олії із високим вмістом ненасичених жирних кислот досить корисні для організму людини, але вони швидко окислюються з утворенням небезпечних вторинних продуктів, перш за все після сильного нагрівання (смаження).

Сучасні дослідження науковців зосереджені на вивченні потенціалу фітохімічних речовин природних добавок, які сприяють зміцненню здоров'я людини та одночасно збагачують харчові олії антиоксидантами з метою поліпшення їх зберігання.

Фенолокіслоти, флавоноїди, каротиноїди та барвні речовини фруктів та овочів проявляють значну антиоксидантну активність при їх екстракції і можуть використовуватися для збагачення рослинних олій (табл. 1).