



Центральна спілка споживчих товариств України
Львівський торговельно-економічний університет
Факультет товарознавства, управління
та сфери обслуговування

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Матеріали ІХ-ої Міжнародної
науково-практичної конференції
(у дистанційній формі)

09 грудня 2021 року
м. Львів



**ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ
ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ**

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ
ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**ІХ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**
(у дистанційній формі)

***ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА
БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ***

**9 ГРУДНЯ 2021 РОКУ
М. ЛЬВІВ**

УДК 339.1:330.341.1(06)

I 57

Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг :
Матеріали ІХ-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 09 грудня 2021 року) :
тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Растр-7, 2021. – 280 с.

ISBN 978-617-7997-88-6

У збірнику опубліковано матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». На основі теоретичних та експериментальних досліджень представлено інноваційні досягнення в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг, досягнення індустрії гостинності та готельно-ресторанного бізнесу, менеджменту, експертної діяльності, технологій торгівлі та підприємництва. Запропоновано шляхи створення нових підходів у даних напрямках.

Організаційний комітет:

Барна М. Ю. – професор, перший проректор ЛТЕУ

Семак Б. Б. – професор, проректор з наукової роботи ЛТЕУ

Гаврилишин В. В. – декан факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування ЛТЕУ

Пелик Л. В. – професор кафедри ТМСтаУЯ ЛТЕУ

Шестопал Г.С. – доцент, завідувач кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Міщук І. П. – професор, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики ЛТЕУ

Донцова І. В. – доцент кафедри ТМСтаУЯ ЛТЕУ

Лебединець В. Т. – доцент кафедри ТМСтаУЯ ЛТЕУ

Гирка О. І. – доцент кафедри ТМСтаУЯ ЛТЕУ

Бодак М.П. – доцент кафедри ТМСтаУЯ ЛТЕУ

Науковий комітет: П. О. Куцик, д. е. н., професор, ректор ЛТЕУ; Gospodarowicz Andrzej – dok.hab., професор Вроцлавського економічного університету; Гайда Седмале – dok.hab., доцент факультету матеріалознавства та прикладної хімії (FMSAC) Ризького технічного університету; Пritульська Н. В. – д. т. е., професор, перший проректор КНТЕУ; Сарібєкова Д. Г. – д.т.н., професор, завідувач кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції ХНТУ; Супрун Н. П. – д. т. н., професор кафедри технології та дизайну текстильних матеріалів КНУТД; Мізюк Б. М. – д. е. н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ, Мельник І.М. – д. е. н., професор кафедри ТтаГРС ЛТЕУ, Ощипок І. М. – д. т. н., професор, завідувач кафедри харчових технологій ЛТЕУ, Трут О. О. – д. е. н., професор, завідувач кафедри менеджменту ЛТЕУ, Доманцевич Н. І. – д. т. н., професор кафедри ТМСтаУЯ ЛТЕУ; Лозова Т. М. – д. т. н., професор кафедри ТМСтаУЯ ЛТЕУ.

Публікується в авторському варіанті. Організаційний комітет не несе відповідальність за достовірність інформації, поданої в рукописах.

© Колектив авторів

© Львівський торговельно-економічний університет, 2021

ISBN 978-617-7997-88-6

© Видавництво «Растр-7», 2021

Домбровська О. П., к. т. н., доц., Чурсіна Л. А., д. т. н., проф.,
 Тіхосова Г. А., д. т. н., проф., Домбровський К. А., ст. гр. 2ЛПе
 Херсонський національний технічний університет
 Горач О. О., к. т. н., доц.
 Херсонський державний аграрно-економічний університет

РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА І ЗАСТОСУВАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК З ПРИРОДНОЇ СИРОВИНИ

Сьогодні серед пріоритетів ХХІ століття саме раціональне харчування населення всього світу поставило на перше місце пошук природних джерел для створення продуктів харчування, які мали би бути екологічними, доступними, поживними й корисними, і в повній мірі забезпечували би повноцінне харчування людини. Такою традиційною для України природною сировиною з великим потенціалом для виробництва харчової продукції є технічні коноплі.

На теперішній час вже багато країн світу використовують насіння конопель – як перспективний біологічно активний інгредієнт для харчової промисловості. Енергетична цінність насіння технічних конопель становить 553 ккал, що є посереднім показником серед насіння олійних культур. У 100 г насіння міститься 31.56 г білків, 23.45 г вуглеводів та 48.75 г жирів. Для порівняння, вищу енергетичну цінність мають кунжут (664 ккал), арахіс (620 ккал) та соняшник (584.4 ккал), а нижчу – гірчиця (508.1 ккал) та льон (534 ккал) [1]. Насіння конопель – аналог насіння льону, але в них Омега-3 і Омега-6 кислот більше, ніж в будь-яких інших горіхах і насінні. Цей унікальний склад насіння конопель дозволяє називати даний сировинний продукт Суперфудом [2].

Наукові центри країн світу включилися в активний пошук нових, нетрадиційних джерел білка, які дозволили б отримувати дешеві, біологічно повноцінні продукти [3]. У насінні конопель, наприклад, вміст білка (17-25%) посідає друге місце після сої, причому протеїни, що містяться в насінні, засвоюються значно легше за соєві [4]. Висока харчова цінність (табл. 1) і функціонально-технологічні властивості білків у насіння конопель зумовлюють широкий спектр застосування продовольчих товарів з насіння конопель в усьому світі, в тому числі й для створення харчових добавок (протеїн, шрот, висівки тощо).

Таблиця 1

Порівняння харчової цінності харчових добавок з насіння технічних конопель

Продукт переробки технічних конопель	Енергетична цінність	Вміст, г/100 г		
		білків	жирів	вуглеводів
Протеїн	365	50.0	9.4	23.0
Клітковина (шрот)	330	28.1	9.2	10.0
Висівки	245	21.0	2.0	11.0

Джерело: сформовано автором на основі [5].

Шрот насіння конопель - це рослинна харчова добавка у вигляді порошку із знежиреного насіння конопель. Завдяки вмісту вітамінів групи В, цинку, магнію, калію, кальцію, феруму, каротиноїдів, жирних кислот Омега-3 і Омега-6 така харчова добавка нормалізує роботу органів шлунково-кишкового тракту, покращує травлення, сприяє виведенню токсинів і шлаків[6].

Висівки конопляні використовуються в харчуванні, як продукт, що відновлює і покращує травлення. Вони містять 65% клітковини, яка видаляє токсини, що накопичилися в товстому кишечнику людини, і запобігає їх подальшому утворенню, також допомагають схуднути, відновити обмін речовин і зменшити цукор в крові. Висівки конопляні відрізняються від аналогічної продукції з кукурудзи, пшениці, вівса, льону, гірчиці та кунжуту тим, що мають високий вміст вітаміну В₆ та мінеральних елементів, %: феруму – 78.06, цинку – 51.88, фосфору – 6.46, магнію – 1.75 [7]. Крім того, в них виявлено значний вміст грубих волокон (целюлоза, геміцелюлоза, пектин і лігнін) [6].

Конопляний протеїн – це повноцінний білок з насіння конопель; містить високозасвоювані білки, конопляну олію і незамінні жирні кислоти. Порошок з меленого насіння конопель містить близько 50% білка, має всі 20 амінокислот, в тому числі 8 незамінних, 12% жирів (цінні Омега-3 (2,4%), Омега-6 (6,6%) та Омега-9 (1,8%) жирні кислоти), вітаміни, мікроелементи, багатий на рослинну клітковину (21,0%). Енергетична цінність конопляного протеїну – 447 ккал [7].

В Україні з'являється все більше виробників органічної продукції з насіння конопель. Так українська компанія VITEO Nutr вирощує коноплю та виготовляє з неї Сулерфуд – протеїн, який може повністю замінити м'ясо [8]. Через недосконалість законодавства, українські виробники можуть працювати лише з насінням і волокном. Наразі в Україні насіння технічних конопель в основному йде на експорт — до Європи, Близького Сходу, планується співпраця з Іраном. Кілька компаній працює за контрактами на Південну та Північну Америку, але цей ринок тільки відкривається для наших виробників [7].

Відповідно до статті 189 Регламенту Європейського Союзу (ЄС) 1308/2013, весь імпорт конопель наразі підпадає під дію ліцензії на імпорт. В додаток:

- сира справжня конопля під кодом КН 5302 10 повинна мати вміст тетрагідроканабінолу(ТГК) не більше 0,2%;

- насіння конопель для посіву повинно супроводжуватися доказом того, що вміст ТГК відповідного сорту не перевищує 0,2%;

- насіння конопель, які не використовувалися для посіву, можна імпортувати лише з дозволу країн ЄС, а уповноважені імпортери повинні надати докази того, що насіння було поміщено у стан, що виключає використання для посіву;

- країни ЄС також можуть застосовувати більш обмежувальні правила відповідно до договорів ЄС та міжнародних зобов'язань [9].

Так на території ЄС дієтичні добавки до харчових продуктів регулюються Директивою № 2002/46/ЄС від 10 червня 2002 року про зближення

законодавств держав-членів, що стосуються харчових добавок. В число регульованих дієтичних добавок до їжі входять лише вітаміни і мінерали. Крім того, дієтичні добавки можуть містити тільки вітаміни і мінеральні солі, зазначені в Додатку I до Директиви та вітаміни і мінерали, зазначені в Додатку II (окремо або в поєднаннях).

В Україні питання регулювання виробництва та застосування дієтичних добавок регулюється Гігієнічними вимогами до дієтичних добавок. Згідно із законодавством України у виробництві харчових продуктів та продуктів, що перебувають в обігу, можуть використовуватися лише ті харчові добавки, які включені до Державного реєстру харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах. Проте, на сьогодні такий реєстр не створено, а діючий перелік дозволених або заборонених харчових добавок відсутній. Тому на практиці виробнику або оператору ринку слід керуватися реєстром дозволених дієтичних та харчових добавок ЄС.

16 грудня 2008 року в Європейському Союзі був прийнятий пакет законодавчих заходів щодо харчових добавок, які значно змінили комплекс специфічних нормативних вимог, що існували раніше в ЄС, і значно підвищили рівень гармонізації законодавства в країнах-членах. До пакету увійшли: Регламент ЄС №1331/2008 про створення єдиного порядку санкціонування харчових добавок, харчових ферментів і харчових ароматизаторів; Регламент ЄС №1332/2008 щодо харчових ферментів; Регламент ЄС №1333/2008 щодо харчових добавок; Регламент ЄС №1334/2008 про ароматизатори та деякі харчові інгредієнти із ароматизованими властивостями, що застосовується в продуктах харчування.

В Україні питання термінології та реєстрації харчових добавок визначено в законі "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Згідно закону державній реєстрації підлягають харчові добавки, ароматизатори (за виключенням окремої групи ароматизаторів, визначених Міністерством охорони здоров'я), ензими. Санітарні правила і норми з застосування харчових добавок, затверджені наказом МОЗ України, поширюються на харчові добавки та продукти з ними, які надходять для реалізації на територію України, виробляються на підприємства харчової промисловості та громадського харчування[10].

Наразі робота з розробки сучасної нормативної бази в Україні триває і є дуже необхідною для усунення перепонів під час торгівлі харчовою продукцією з насіння технічних конопель. Все це в майбутньому дасть поштовх для розвитку первинної та глибинної переробки продукції коноплярства. Це, в свою чергу, відкриє шлях до залучення інвестиційних надходжень, що забезпечить розвиток різних галузей економіки країни в цілому.

Список використаних джерел

1. Сова Н. А., Луценко М. В., Єфімов В. Г., Кургалін С. М. Характеристика сипких конопляних продуктів. Вісник НТУ "ХПІ". 2018. № 45(1321). С. 207–213.

2. Роль Н. В., Надточій В. М., Цебро А. Д., Вовкогон А. Г., Мерзлова Г. В., Калініна Г. П., Гребельник О. П. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2021. № 1 (164). С. 152-158.

3. Ленерт С. О., Дубініна А. А. Використання бобових для поліпшення якості продуктів харчування. *Матеріали міжнародної конф.: «Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення»* (Львів, 25 вересня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – С. 83-84.

4. Льюн і коноплі: реалії та перспективи вирощування. URL: <http://www.golos.com.ua/article/171298>

5. Таблиця калорійності. URL: <https://www.tablycjkalorijnosti.com.ua/>.

6. <https://greenheal.com.ua/products/shrot-konopel>

7. Сова Н. А. Технологія комплексної переробки насіння промислових конопель: автореф. дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02. Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур. Херсон, 2019. 28 с.

8. 100% органічна продукція з конопель. URL: <https://viteohemp.com.ua/>

9. Hemp production in the EU. URL: https://ec-europa-eu.translate.google.com/translate/food-farming-fisheries/plants-and-plant-products/plant-products/hemp_en?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=uk&_x_tr_hl=uk&_x_tr_pto=nui,sc

10. Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію. URL: <https://www.civicsynergy.org.ua/wp-content/uploads/2018/04/Zabezpechennya-bezpechnosti-i-yakosti-agrarnoyi-ta-harchovoyi-produktsiyi-vidpovidno-do-vymog-Ugody-pro-asotsiatsiyu.pdf>

УДК 661.18

Дудла І. О., д. т. н, проф.
Луганський національний технічний університет
імені Тараса Шевченка
Голодюк Г. І., к. т. н., доц.
Луцький національний технічний університет

РАНЖУВАННЯ МАРОК І ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗАСОБІВ ДЛЯ ПРАННЯ

Засоби для прання – це товари першої необхідності. Тому дослідження споживчих властивостей цих засобів дуже актуальні. Дослідження проводили методом анкетного опитування споживачів міст Луцька і Чернігова. Загальна кількість опитаних склала 500 осіб. Серед споживачів Чернігова 60% склали особи з низьким і 40% – зі середнім рівнем доходів на 1 особу. Респонденти міста Луцька мали низький – (50%) та середній – (50%) рівень доходів на 1 особу. Були опитані жінки віком 25-45 років, заміжні, кількість членів родин яких складала від 3 до 5 осіб.

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК

ТОВАРОЗНАВСТВО: УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Володавчик В.С., Кравцов В.А. МАРКУВАННЯ ЯК ЗАСІБ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЧОРНОГО ЧАЮ «RICH SEYLVON» ТМ «GREENFIELD»	4
Голік М.С., Калінський Є.О. ЗАКОНОДАВСТВО У СФЕРІ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	7
Данильчук А.М., Ягелюк С.В. ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ РОЗЧИННОЇ КАВИ	9
Доманцевич Н.І., Дида В. ФОРМУВАННЯ РИНКУ МІЖКІМНАТНИХ ДВЕРЕЙ В УКРАЇНІ	13
Доманцевич Н.І., Дружинець Б.А. ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ РИНКУ ШВЕЙНИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ	15
Доманцевич Н. І., Патик М. ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПАКЕТІВ ІЗ ПОЛІМЕРНИХ МАТЕРІАЛІВ	17
Домбровська О.П., Чурсіна Л.А., Тіхосова Г.А., Домбровський К.А., Горач О.О. РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА І ЗАСТОСУВАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК З ПРИРОДНОЇ СИРОВИНИ	19
Дудла І.О., Голодюк Г.І. РАНЖУВАННЯ МАРОК І ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗАСОБІВ ДЛЯ ПРАННЯ	22
Кіперчук Н. В., Гирка О. І. ПРЯНОЩІ – ВІД ІСТОРІЇ ДО СЬОГОДЕННЯ	25
Луців Н. В., Марців І. В. ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКУВАННЯ ЗУБНОЇ ПАСТИ PARODONTAX «HERBAL FRESH»	28
Михайлова Г.М., Осієвська В.В., Озоліна Н.В., Добаріна А.О. ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ПОДУШОК ДЛЯ СНУ	31
Озимок Г.В., Колянко О. В. ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ЕТНОГРАФІЧНИХ РЕСУРСІВ ЯВОРІВЩИНИ	35
Пишко Б. О., Лозова Т. М. СУЧАСНІ НАПРЯМИ У ПОЛІПШЕННІ ЯКОСТІ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЦУКЕРОК	37
Солонярь Ю.Є., Обейко В.С., Либань М.П. ВІДНОШЕННЯ ПОТЕНЦІЙНИХ СПОЖИВАЧІВ М. СТАРОБІЛЬСЬК ДО БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	39
Уманець В.Т., Лебединець В.Т. ІННОВАЦІЙНІ УПАКОВКИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	41