

**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
IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

(м. Полтава, 20–22 березня 2017 року)

**Полтава
ПУЕТ
2017**

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. Лебедева, 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 Таджикиського 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. М. Губа, к. т. н., доцент, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів ПУЕТ;

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

Л. В. Поліщук, 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;

А. С. Ткаченко, к. т. н., старший викладач кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;

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

Л. М. Діденко, начальник редакційно-видавничого відділу ПУЕТ;

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

А43 **Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (20–22 березня 2017 року).** – Полтава : ПУЕТ, 2017. – 437 с. – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-276-1

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

*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», 2017

ISBN 978-966-184-276-1

ЗЕРНОВІ БАТОНЧИКИ – ДЖЕРЕЛО ЗДОРОВ'Я

Н. Р. Кордзая,

доцент кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі, к.т.н;

І. О. Ковалів,

аспірант кафедри безпеки, експертизи та товарознавства

Одеська національна академія харчових технологій, Україна, м. Одеса

Здоров'я людини визначається її харчовим статусом, тобто ступенем забезпеченості організму необхідними харчовими речовинами та енергією. Забезпечення оптимального стану харчування населення є однією з найбільш серйозних проблем, що постала перед людством на межі третього тисячоліття. Її актуальність зумовлена тим, що саме харчування виступає тією важливою передумовою, від якої значною мірою залежить формування механізму функціонування організму людини, і як наслідок здоров'я населення [1, 2].

Здорове харчування є також запорукою гарної фізичної форми та гармонійного психоемоційного стану людини. На шляху до правильного

харчування сучасна людина стикається з безліччю проблем: швидкий темп життя призводить до відсутності часу на здоровий прийом їжі, а це призводить до того, що повноцінний сніданок, обід та вечеря переходить на нерегулярне «перехоплення їжі на бігу», купування «фаст-фудів», різних солодощів до чаю тощо [1].

Сьогодні людство все частіше замислюється над споживанням натурального, екологічно чистого та здорового харчування. Дана тенденції сучасних споживачів вести здоровий спосіб життя та споживати здорову їжу, при цьому без зниження ритму та темпу життя призводить до зростання попиту на продукцію типу мюслі та її похідних – зернових батончиків (батончиків-мюслі) [3].

Зернові батончики – це нове покоління функціональних продуктів харчування, які є багатим джерелом харчових волокон, вітамінів та мінералів. Їх виготовляють зі пресованого зерна злакових культур із додаванням або без додавання сушених фруктів, ягід, горіхів та насіння з використанням у якості підсолоджувачів меду, патоки чи цукру [3].

Зернові батончики за рахунок своєї зернової основи позитивно впливають на функціонування всього організму людини: нормалізують перистальтику кишечника, нормалізують діяльність всього шлунково-кишкового тракту, допомагають нормалізувати обмінні процеси в організмі, позитивно впливають на процеси розщеплення жирів, що не тільки позначається на фігурі, але й благотворно впливає на рівень холестерину в крові [3].

Завдяки складу, під час регулярного вживання зернових батончиків покривається до 40 % потреби у білках, до 60 % у вуглеводах, до 30 % у мінеральних речовинах, до 40% у вітамінах групи В та до 50% енергетичної потреби людини [4,6].

Крім того, зернові батончики рекомендовано як корисний перекус для усіх, хто стежить за правильним харчуванням: ними безпечно можна замінити такі шкідливі солодощі як цукерки та печиво та зняти тягу до солодкого. Вони містять як швидкі вуглеводи, так і повільні, що дає можливість швидко насити організм людини без стрибків цукру в крові, зберегти почуття ситості надовго [3].

Відмінність зернових батончиків від звичних каш на сніданок – заключається у тому, що у їх складі збереженні усі корисні властивості злаків, адже для каші зернові піддаються більш глибокій термічній обробці [3,7].

На кафедрі безпеки, експертизи та товарознавства Одеської національної академії харчових технологій проводяться дослідження стану українського ринку батончиків зернових на прикладі м. Одеси та Одеської області. Одним з етапів дослідження став аналіз асортименту зернових батончиків в торговельних мереж м. Одеси та області.

Сьогодні, на іноземному ринку зернові батончики є досить відомим та популярним продуктом. Світовий ринок цієї продукції протягом останніх

кількох років характеризується як сильно зростаючий за рахунок збільшення попиту на зручні та здорові продукти харчування.

Найбільшими ринками зернових батончиків у світі є ринки США та Англії. Так, за статистичними даними ринок Англії у 2012 був оцінений у 821,1 млн. дол., а у 2017 році прогнозується зростання до 1,05 млрд. дол. Крім того, інтенсивне зростання споживання даного товару спостерігається в Індії та Китаї [5].

Асортимент українського ринку зернових батончиків, сьогодні, представлений доволі широко як у мережах великих супермаркетів, так і у міні-маркетах, маленьких продуктових магазинах, аптеках та навіть спортивних та фітнес залах. Більша кількість батончиків зернових у нашому місті, на жаль, представлена імпоротною продукцією з Польщі, Австрії, Словаччини, Німеччини, Республіки Білорусь.

Зернові батончики з Польщі можливо знайти під такими торговими марками, як Fitness, BA! та Сіні-Мініс. Австрійські батончики здебільшого можливо знайти під ТМ «АХА», німецькі – ТМ «Cornu Vig». Крім того, значну частку ринку займають зернові батончики зі Словаччини, які реалізуються в Україні під торговою маркою «Tekmar» здебільшого через аптечну мережу.

Вітчизняні вироби представлені такими виробниками та торговими марками як VitaFruit, GoodDay, Домініс, Power Pro.

Слід звернути увагу, вартість зернових батончиків вітчизняного виробництва складає від 4,20–6,47 грн., тоді як імпортовані батончики коштують від 6,59–9,98 грн за штуку.

Крім того, у результаті досліджень вдалося виявити, що зернові батончики у великих супермаркетах представлені виробами одним-трьома виробників з різними наповнювачами, у міні-маркетах та дрібних продуктових магазинах – 4-8 виробами, у мережі аптек можна знайти від 3 до 4 виробників, у фітнес-клубах у продажу є максимум виробники зернових батончиків.

На українському ринку зернові батончики представлені у вигляді виробів з різними наповнювачами: з цільними злаками; з полуницею; з шоколадом; з наповнювачем «Лісові ягоди»; з фруктами та горіхами; з шоколадом та горіхами; з журавлиною, цукатами та йогуртовою глазур'ю; з горіхами; тропічні фрукти; 5 різних сухофруктів; з бананом та шоколадною глазур'ю; з курагою; з чорносливом; з кокосом в молочному шоколаді; медова динька; чорниця; з шоколадом та апельсином; з малиною; з яблуком; в йогурті малиново-брусничний; з полуницею та шоколадною глазур'ю тощо.

Таким чином, можна говорити про те, що український ринок зернових батончиків є достатньо молодим та зростаючим, а сегмент вітчизняних виробників даного ринку – перспективним та потребуючим розширення. Розширення асортименту зернових батончиків вітчизняного виробництва може відбуватись за рахунок виготовлення виробів нетрадиційних смаків, наприклад солоних зернових батончиків з використання нетрадиційної сировини у якості

добавок до основної зернової основи. Такою сировиною можуть стати овочі. Вони є джерелом споживних речовин та володіють вираженою лікувально-профілактичною дією.

Перелік джерел посилань

1. Возианов О. Ф. Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування) // Журн. АМН України. – 2002. – 8, № 4. – С. 647–657.
2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
3. Зернові батончики, користь та шкода. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.inflora.ru/diet/diet838.html> – Назва з екрана.
4. Мардар М.Р. Розширення асортименту зернових продуктів здорового харчування / М.Р. Мардар // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1. – С. 62-66.
5. Industry, Markets and Trade. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.agr.gc.ca> – Назва з екрану.
6. Сирохман І.В., Задорожний І. М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. – К.: Лібра, 2008. – 600 с.
7. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари: підручник / Львів. комерц. акад. – Л.: Компакт ЛВ, 2004. – 304 с.

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ	
У. В. Горон, Х. І. Ковальчук.....	208
ВИМОГИ НАЦІОНАЛЬНОГО СТАНДАРТУ ДО ЯКОСТІ ПЛОДІВ ФЕЙХОА	
В. І. Діхтярьов, О. П. Юдічева, Н. О. Кузнецова.....	211
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СИРОПОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ	
Л. А. Догаева.....	215
ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ СОРТІВ КІВІ	
О. В. Калашник, Р. А. Манько.....	219
ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЧАЮ ЗЕЛЕНОВОГО БАЙХОВОГО	
ТМ «HYLEYS»	
І. О. Кириллова, М. Г. Мартосенко.....	222
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПИВА	
Х. І. Ковальчук, П.-Р. І. Боцьків.....	224
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЙОГУРТІВ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ	
Х. І. Ковальчук, Я. О. Мартиняк.....	227
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЯЛОВИЧОГО М'ЯСА	
Х. І. Ковальчук, Ю. О. Усенко.....	231
ЗЕРНОВІ БАТОНЧИКИ – ДЖЕРЕЛО ЗДОРОВ'Я	
Н. Р. Кордзая, І. О. Ковалів.....	233
ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ ГАЗОВАНИХ НАПОЇВ, ЩО	
РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА СПОЖИВЧОМУ РИНКУ М. ДНІПРО	
О. В. Кузьменко.....	236
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ВИРОБНИЦТВІ	
БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	
В. Т. Лебединець, Л. М. Багрій.....	237
БАЛОВА ОЦІНКА ЯКОСТІ АПЕЛЬСИНІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У	
ТОРГОВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ М. ПОЛТАВИ ЗА	
ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ	
Л. Ю. Лещенко, А. С. Ткаченко.....	240
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЦУКЕРОК ЗАГОРНУТИХ	
ГЛАЗУРОВАНИХ ШОКОЛАДНОЮ ГЛАЗУР'Ю «ПТАШИНЕ МОЛОКО» ЗА	
ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ	
К. М. Лисяк, О. П. Юдічева.....	243
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ З АРАХІСОМ	
А. М. Материнко, О. П. Юдічева.....	245
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАЙОНЕЗУ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
А. В. Мельник.....	247
ШЛЯХИ СТАБІЛІЗАЦІЇ ЯКОСТІ ОЛІЇ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ З	
ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ	
О. Я. Михайлюк, О. В. Коновальчук.....	250
ЗНАЧЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ПІД ЧАС ЕКСПЕРТНОГО	
ДОСЛІДЖЕННЯ ЙОГУРТІВ	
Ю. В. Міналюк, О. П. Юдічева.....	253
РОЗВИТОК ЕКСПЕРТНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ПЕЧИВА ТА СИРОВИНИ, ЧАСТИНА	
ГЛОБАЛЬНОГО ПІДХОДУ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ	
ВИРОБІВ	
О. І. Олійник, І.В. Сирохман.....	257