

ЗМІСТ

Вступне слово	8
Вступ	9
1. Стандартизація у сфері експертизи якості товарів	11
1.1. Загальні поняття у сфері стандартизації	11
1.2. Види стандартів, правила і норми, міжнародні угоди	18
1.3. Суб'єкти стандартизації	24
1.4. Система управління якістю	26
2. Класифікація і властивості товарів	35
2.1. Номенклатура й асортимент товарів	35
2.2. Види товарів	41
2.3. Види продукції	48
2.4. Властивості товарів, їхні функції та характеристики	53
2.5. Маркування, сертифікація і кодування товарів.....	57
2.6. Класифікація товарів у зовнішній торгівлі	79
3. Захист прав інтелектуальної власності	85
3.1. Суб'єкти та об'єкти інтелектуальної власності	85
3.2. Ліцензії та патенти.....	86
3.3. Відносини у сфері авторського права	89
4. Пакування і зберігання товарів	92
4.1. Місця і методи зберігання товарів	92
4.2. Матеріали для упакування товарів і допоміжні пакувальні засоби	95
4.3. Види тари та пакування, позначення маси товарів	99
4.4. Методи пакування.....	111
4.5. Утилізація використаної тари і непридатної до споживання продукції	113
5. Реалізація і транспортування товарів	115
5.1. Суб'єкти торговельної діяльності та способи транспортування	115
5.2. Види й умови торгівлі	118
5.3. Транспортно-торговельна і товарознавча документація	128
6. Експертиза продовольчих товарів	143
6.1. Хімічні, біологічні та фізико-хімічні показники якості, які визначають під час експертизи продовольчих товарів	143
6.1.1. Показники, шкали, критерії оцінювання, одиниці вимірювання, фактори	143
6.1.2. Прилади, матеріали і лабораторний інвентар.....	152
6.1.3. Види і методи експертизи, технологічні методи	171
6.1.4. Процеси, явища, стани, властивості	188

6.1.5. Речовини, організми, розчини, гриби, сполуки	197
6.2. Органолептичні дослідження під час здійснення експертизи товарів	216
6.2.1. Показники і критерії якості	216
6.2.2. Прилади, лабораторний інвентар, матеріали і речовини.....	225
6.2.3. Органи чуття, смаки, види відчуттів і стани	227
6.2.4. Методи і процедури сенсорного аналізу	234
6.2.5. Вимоги до експертів, сенсорні явища	248
6.2.6. Властивості продуктів, процеси і явища, які відбуваються з продуктами.....	252
6.3. Фітосанітарна експертиза товарів.....	257
6.3.1. Види фітосанітарної експертизи і класифікація методів експертизи товарів	257
6.3.2. Характеристика методів фітосанітарної експертизи товарів.....	259
6.3.3. Обладнання у фітосанітарній експертизі товарів.....	281
6.3.4. Процедури, заходи, явища	283
6.3.5. Речовини, організми, хвороби та їхні симптоми	285
6.3.6. Правила і сертифікація у фітосанітарній експертизі	291
7. Торговельно-технологічне обладнання.....	308
7.1. Основне торговельно-технологічне обладнання	308
7.1.1. Ваговимірювальне обладнання.....	308
7.1.2. Контрольно-касове обладнання	309
7.1.2.1. Реєстратори розрахункових операцій	309
7.1.2.2. Обладнання для роботи зі штриховими кодами.....	309
7.1.2.3. Радіочастотні ідентифікатори (RFID)	310
7.1.3. Обладнання для автоматизованого продажу товарів (торговельні автомати).....	310
7.1.4. Холодильне обладнання	311
7.1.5. Торговельні меблі	312
7.2. Допоміжне торговельно-технологічне обладнання	313
7.2.1. Підіймально-транспортне обладнання	313
7.2.2. Протикрадіжкове обладнання	314
7.2.3. Складське обладнання	315
7.2.4. Торговельний інвентар	315
7.2.5. Фасувально-пакувальне обладнання	316
7.3. Кулінарне торговельно-технологічне обладнання	317
7.3.1. Варильне обладнання	317
7.3.2. Водогрійне обладнання	317
7.3.3. Дозувально-формульвальне обладнання	317
7.3.4. Жарильно-пекарське обладнання.....	317
7.3.5. Мийне обладнання.....	317
7.3.6. Місильно-перемішувальне обладнання	318
7.3.7. Очищувальне обладнання	318
7.3.8. Подрібнювальне обладнання	318
7.3.9. Види різального обладнання.....	319

7.3.10. Види теплового обладнання.....	319
7.4. Характеристика торговельно-технологічного обладнання	320
8. Товарознавство сирів	371
8.1. Класифікація сирів.....	371
8.2. Товарознавча характеристика різних видів сирів	375
8.3. Сировина для виробництва сирів	425
8.4. Показники, які характеризують сири.....	433
8.5. Маркування сирів.....	445
8.6. Пакування, зберігання і транспортування сирів	447
9. Товарознавство вин	454
9.1. Класифікації вин	454
9.2. Характеристика видів вин	462
9.3. Сировина для виробництва вин	482
9.4. Технології виробництва вин	487
9.5. Показники, які характеризують вина	492
9.6. Маркування вин	506
9.7. Пакування, зберігання і транспортування вин	513
9.8. Винні журнали та інші видання.....	515
9.9. Винні фестивалі	518
9.10. Винні організації та сайти.....	532
9.11. Інші терміни у сфері товарознавства вин	533
10. Товарознавство пива	534
10.1. Класифікація пива.....	534
10.2. Характеристика різних стилів і сортів пива	540
10.3. Маркування пива	591
10.4. Сировина та інші компоненти пива.....	594
10.5. Основні поняття технології варіння і розливання пива.....	602
10.6. Обладнання і посуд для виготовлення, зберігання, розливання і споживання пива.....	607
10.6.1. Прилади.....	607
10.6.2. Пивний посуд	610
10.7. Дефекти пива	612
10.8. Експертиза пива.....	613
10.8.1. Сенсорна експертиза пива.....	613
10.8.2. Фізико-хімічна та біологічна експертиза пива.....	625
10.9. Пивні організації	630
10.9.1. Виробники пива	630
10.9.2. Громадські та інші пивні організації.....	633
10.10. Пивні інтернет-платформи, журнали і довідники.....	637
10.11. Фестивалі та інші пивні заходи	641
10.12. Конвенції, закони і стандарти у сфері пивоваріння.....	645

11. Товарознавство алюмінію та його сплавів для харчової промисловості.....	648
11.1 Класифікація алюмінію та його сплавів	648
11.2. Характеристики і властивості алюмінію та його сплавів	648
11.3. Маркування алюмінію та його сплавів.....	660
11.4. Застосування алюмінію та його сплавів для харчової промисловості.....	663
 Список літератури.....	 676
 Додатки	
Додаток А. Державні стандарти України, якими визначено умови проведення органолептичного оцінювання харчових продуктів	706
Додаток Б. Міжнародні організації з акредитації лабораторій, що проводять експертизу продовольчої сировини і харчових продуктів	708
Додаток В. Стандарти, які містять вимоги до упакування, тари і маркування продовольчої сировини і харчових продуктів	709
Додаток Г. Про затвердження Переліку товарів груп “ризик” та “прикриття”, митне оформлення яких здійснюється із застосуванням заходів особливого порядку митного оформлення	711
Додаток Д. Шкала Сковілла.....	721
Додаток Е. Міжнародні угоди, конвенції, директиви і стандарти у сфері фітосанітарної експертизи товарів	722
Додаток Ж. Світові організації, які регламентують фітосанітарні вимоги до продовольчих товарів і особливості фітосанітарної експертизи товарів	725
Додаток З. Перелік регульованих шкідливих організмів (наказ № 467 від 04.08.2010 р.)	727
Додаток І. Документація, якою супроводжується проведення фітосанітарної експертизи продовольчих товарів.....	734
Додаток К. Технологічна схема приймання зразків об’єктів регулювання та проведення фітосанітарної експертизи.....	739
Додаток Л. Показники якості пива відповідно до ДСТУ	740
Додаток М. Позначення марок первинного алюмінію за різними нормативними документами	750
 Предметний покажчик	 753

ВСТУП

Володіння термінологією за фахом є однією з основних умов здобуття вищої освіти. Історія економічних відносин знає багато прикладів, коли термінологічна невизначеність призводила до бізнесових конфліктів, шахрайства, навіть до міжнародного протистояння. Термінологічні проблеми у підприємстві вирішувались поступово, в міру усвідомлення загроз. Одним із перших вдалих прикладів термінологічної формалізації є підписання низкою центральних банків економічно розвинених країн Базельського конкордату, в якому подано означення ключових категорій у сфері фінансової звітності банків. Ще одним із прикладів успішної термінологічної формалізації стало утворення Комітету зі стандартів бухгалтерського обліку, який сприяв стандартизації фінансової звітності та чіткому визначенню її статей. Ці нововведення в останній третині XX століття знизили рівень шахрайства у підприємницькій діяльності, підвищили фінансову стабільність, зробили прозорішими і прогнозованішими грошові потоки.

В умовах активізування підприємництва, збільшення кількості суб'єктів підприємницької діяльності, розширення асортименту товарів і послуг, зростання обсягу імпорту на товарних ринках України й істотного зростання експорту на ринку ЄС актуальним завданням є збільшення кількості фахівців, здатних провести експертизу якості та безпечності товарів. Особливо важлива експертиза продовольчих товарів, оскільки від їхньої якості залежить безпека споживачів.

Упродовж років незалежності України державний контроль за якістю, а також безпечністю харчових продуктів істотно послабився і ускладнився. Поряд із ГОСТ, які перетворились на міждержавні стандарти, почали діяти ДСТУ та ISO. Склалась ситуація, за якої виробники та імпортери мають змогу нехтувати вимогами якості, посилаючись на положення стандартів, які є загальними й не конкретизують показників і критеріїв якості та безпечності. Однією з основних проблем є також зменшення кількості фахівців з товарознавства на ринку освітніх послуг, та й попит у підприємницьких структурах на них незначний.

Однак поступово ситуація змінюється. По-перше, Україна стала членом СОТ. По-друге, між Україною та ЄС підписано економічну частину Угоди про асоціацію. По-третє, наприкінці 2015 р. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України скасувало майже 13000 ГОСТ, розроблених до 1992 р., які залишалися частково чинними на перехідний період до 2018 р. Підприємства за

бажанням зможуть застосовувати їх добровільно. Реформа системи технічного регулювання передбачає перехід від системи обов'язкових держстандартів до європейської моделі технічного регулювання, основаної на застосуванні технічних регламентів і добровільному використанні стандартів. Це свідчить про необхідність підготовки товарознавців, які б могли здійснювати експертизу продовольчих товарів у нових умовах, керуючись технічними регламентами ЄС та вимогами ХАССП (система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок). Одним із напрямів реалізації державної політики у галузі економіки і торгівлі, особливо у частині розвитку підприємництва, технічного регулювання, захисту прав споживачів від небезпечної продукції, є підготовка висококваліфікованих фахівців з товарознавства.

Довідник, який підготував авторський колектив Львівської політехніки, охоплює ключові категорії та поняття, що стосуються експертизи продовольчих товарів і комерційної діяльності. Зокрема, видання містить такі розділи, як: стандартизація у сфері експертизи якості товарів, класифікація і властивості товарів, захист прав інтелектуальної власності у сфері комерційної діяльності, упакування і зберігання товарів, реалізація і транспортування товарів, експертиза товарів (ідентифікаційна, класифікаційна) із застосуванням сенсорних методів оцінювання споживних властивостей. Перевагою довідника є те, що наведені означення розглянуто з позиції ДСТУ та ISO як важливих складових системи технічного регулювання.

Довідник буде корисним для студентів, аспірантів, докторантів, викладачів, підприємців, товарознавців, споживачів продовольчих товарів.