

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Л. О. Назаренко

**ІДЕНТИФІКАЦІЯ  
ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ  
ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ:  
СЛАЙД-КУРС**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК**

Видавництво  
«Центр учбової літератури»  
Київ – 2014

УДК 338.439.02:366.48(075.8)

ББК 36-9я73

Н 19

*Рекомендовано до друку  
на засіданні Вченої ради Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
(протокол № 4 від 18 квітня 2012 року.)*

**Рецензенти:**

**С. Л. Войтенко**, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри розведення та генетики сільськогосподарських тварин Полтавської державної аграрної академії;

**В. В. Дятлов**, доктор технічних наук, професор кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

**В. П. Рибалко**, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Полтавської державної аграрної академії, академік УААН.

**Автор:**

**Л. О. Назаренко**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

**Назаренко Л. О.** Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Н 19 слайд-курс: [текст] : навч. посіб. / Л. О. Назаренко – К. : «Центр учбової літератури», 2014. – 248 с.

**ISBN 978-617-673-290-7**

Навчальний посібник з дисципліни „Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд курс” присвячений вивченню основ, правил проведення ідентифікації з метою виявлення фальсифікації продовольчих товарів. Зміст навчального посібника відповідає програмі дисципліни і розкриває наступні питання: основи ідентифікації та фальсифікації продовольчих товарів, характеристика видів ідентифікації та фальсифікації, методів проведення ідентифікації і виявлення фальсифікації окремих груп продовольчих товарів. З метою контролю знань студентів запропоновані питання за темами дисципліни.

Навчальний посібник „Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс” рекомендовано для студентів товарознавчих спеціальностей вищих навчальних закладів III–IV рівня акредитації.

УДК 338.439.02:366.48(075.8)

ББК 36-9я73

**ISBN 978-617-673-290-7**

© Назаренко Л. О., 2014.  
© «Видавництво «Центр учбової літератури», 2014.

## ЗМІСТ

ВСТУП . . . . .	6
Тема 1. СУТНІСТЬ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ. ВИДИ, ЗАСОБИ, СПОСОБИ І МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ . . . . .	9
1.1. Поняття, мета, завдання та функції ідентифікації . . . . .	9
1.2. Ідентифікаційна експертиза. Ідентифікація як складова сертифікації продукції . . . . .	14
1.3. Види ідентифікації та їх характеристика . . . . .	18
1.4. Об'єкти, суб'єкти, засоби та критерії ідентифікації . . . . .	19
1.5. Характеристика способів ідентифікації. Методи проведення ідентифікації продовольчих товарів . . . . .	21
Тема 2. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ . . . . .	24
2.1. Організаційне, технічне та інформаційне забезпечення ідентифікації товарів. Види, форми, засоби та вимоги до товарної інформації . . . . .	25
2.2. Маркування товарів: функції, вимоги, структура, види та їх характеристика . . . . .	27
2.3. Інформаційні знаки: класифікація та характеристика видів . . . . .	29
2.4. Технічні документи: види та їх характеристика . . . . .	33
Тема 3. СУТНІСТЬ, ВИДИ ТА НАСЛІДКИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ . . . . .	36
3.1. Історичний огляд фальсифікації продовольчих товарів . . . . .	36
3.2. Сутність, поняття, об'єкти фальсифікації . . . . .	38
3.3. Види та засоби фальсифікації, їх характеристика . . . . .	39
3.4. Наслідки виробництва, реалізації та використання фальсифікованих продуктів . . . . .	45
Тема 4. ЗАХОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ . . . . .	47
4.1. Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів. Правові аспекти та заходи попередження фальсифікації . . . . .	47
4.2. Класифікація методів визначення фальсифікації товарів . . . . .	49
4.3. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості харчових продуктів . . . . .	49
4.4. Сучасне пакування – засіб боротьби із фальсифікацією . . . . .	52
4.5. Способи захисту продовольчих товарів від фальсифікації . . . . .	53

Тема 5. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ЗЕРНОБОРОШ- НЯНИХ ТОВАРІВ . . . . .	54
5.1. Ідентифікаційні ознаки зерноборошняних товарів . . . . .	55
5.2. Особливості фальсифікації зерноборошняних товарів . . . . .	58
5.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальси- фікації зерноборошняних товарів . . . . .	61
Тема 6. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ТОВАРІВ . . . . .	67
6.1. Ідентифікаційні ознаки цукру, меду, крохмалю і конди- терських виробів . . . . .	67
6.2. Особливості фальсифікації цукру, меду, крохмалю і кон- дитерських виробів . . . . .	70
6.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальси- фікації цукру, меду, крохмалю і кондитерських виробів. . . . .	71
Тема 7. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ФРУКТОВО- ОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ . . . . .	81
7.1. Ідентифікаційні ознаки свіжих плодів та овочів і продук- тів їх переробки . . . . .	81
7.2. Особливості фальсифікації свіжих плодів та овочів і про- дуктів їх переробки . . . . .	89
7.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальси- фікації свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки . . . . .	91
Тема 8. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ СМАКОВИХ ТО- ВАРІВ . . . . .	94
8.1. Ідентифікаційні ознаки смакових товарів . . . . .	95
8.2. Особливості фальсифікації смакових товарів. . . . .	100
8.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальси- фікації смакових товарів . . . . .	108
Тема 9. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ. . . . .	123
9.1. Ідентифікаційні ознаки молока та молочних продуктів . . . . .	123
9.2. Особливості фальсифікації молока та молочних продуктів . . . . .	126

9.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації молока та молочних продуктів . . . . .	129
Тема 10. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ЖИРІВ . . . . .	144
10.1. Ідентифікаційні ознаки харчових жирів . . . . .	144
10.2. Особливості фальсифікації харчових жирів . . . . .	147
10.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації харчових жирів . . . . .	151
Тема 11. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ТОВАРІВ . . . . .	159
11.1. Ідентифікаційні ознаки м'яса і м'ясних товарів . . . . .	159
11.2. Особливості фальсифікації м'яса і м'ясних товарів . . . . .	164
11.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів . . . . .	170
Тема 12. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ РИБИ І РИБНИХ ТОВАРІВ . . . . .	190
12.1. Ідентифікаційні ознаки риби і рибних товарів . . . . .	191
12.2. Особливості фальсифікації риби і рибних товарів . . . . .	200
12.3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації риби і рибних товарів . . . . .	204
Тема 13. СПОСОБИ І МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ЯЄЦЬ І ЯЄЧНИХ ТОВАРІВ, ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ . . . . .	214
13.1. Ідентифікаційні ознаки яєць і яєчних продуктів . . . . .	214
13.2. Фальсифікація яєць і яєчних продуктів та методи її визначення . . . . .	216
13.3. Ідентифікація та фальсифікація харчових концентратів. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації. . . . .	221
ГЛОСАРІЙ . . . . .	231
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ. . . . .	236

## ВСТУП

Умови ринкової економіки стимулюють розвиток виробництва багатьох видів товарів і, відповідно, зростання вимог до їх конкурентоспроможності. Україна відкрила свої ринки і для імпортних товарів, внаслідок чого суттєво оновився асортимент.

За умов товарного достатку споживачу необхідно дати якомога більше інформації, щоб він міг правильно ідентифікувати товар і купити саме той, який найбільшою мірою задовольнить його потреби. У зв'язку з цим питання захисту споживачів від неякісних, фальсифікованих, а іноді явно небезпечних товарів, є актуальними.

Тому основою професійної діяльності сучасного спеціаліста з товарознавства та експертизи товарів є експертні дослідження. Сучасний товарознавець повинен орієнтуватися в величезній кількості товарів, що надходять на ринок України, знати їх основні властивості та вміти правильно ідентифікувати.

Фальсифікація товарів існує давно, але на сучасному етапі вона більш складна. В Україні підробляють і продають продукцію відомих вітчизняних та закордонних фірм, що потребує сучасних методів для їх виявлення. В результаті фальсифікації під час виготовлення, реалізації і використання фальсифікованих товарів наслідки для різних суб'єктів ринкових відносин різні: економічні, шкода здоров'ю, моральні збитки.

Для припинення незаконної діяльності фальсифікаторів необхідний постійний контроль за якістю товару, що реалізується, починаючи від сировини, напівфабрикатів і закінчуючи готовою продукцією. Однією із найважливіших складових є початкова класифікація продовольчих товарів, які піддають ідентифікації.

Дисципліна «Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів» відіграє важливу роль у підготовці висококваліфікованих спеціалістів, саме вони не повинні допускати дефектні, недоброякісні, фальсифіковані та небезпечні товари до реалізації.

Вивчення дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів» ґрунтується на дисциплінах, передбачених навчальними планами: «Теоретичні основи товарознавства», «Сенсорний аналіз», «Товарознавство продовольчих товарів», «Засоби контролю якості», «Методи контролю якості товарів», «Експертиза продовольчих товарів».

Програма курсу відповідає структурно-логічній схемі підготовки фахівців.

*Основною метою дисципліни є придбання теоретичних знань, практичного уміння і навичок в проведенні ідентифікації, способів і методів виявлення фальсифікації продовольчих товарів.*

*В задачі цієї дисципліни входить:*

- вивчення методологічних аспектів ідентифікації продовольчих товарів;
- вивчення правил проведення ідентифікації продовольчих товарів;
- вивчення методологічних аспектів фальсифікації продовольчих товарів;
- вивчення способів і методів виявлення фальсифікації продовольчих товарів.

При вивченні цієї дисципліни слухачі одержують знання, уміння та навички.

Опанувавши цю дисципліну студент повинний:

**знати** методологічні аспекти ідентифікації та фальсифікації продовольчих товарів; правила проведення ідентифікації; способи і методи виявлення фальсифікації продовольчих товарів;

**вміти** проводити ідентифікацію продовольчих товарів з метою виявлення фальсифікації; володіти методами виявлення фальсифікації продовольчих товарів.

В основу створення навчального посібника з ідентифікації та фальсифікації продовольчих товарів покладена можливість подання матеріалу у вигляді презентацій слайдів, що дозволить активізувати роботу студентів, акцентувати їх увагу на найважливіших моментах дисципліни.

В навчальному посібнику представлена вступна та основна частини, глосарій, список рекомендованої літератури. В основній частині міститься інформація про поняття, мету і завдання ідентифікації та фальсифікації продовольчих товарів; їх роль і функції; інформаційні засоби ідентифікації; ідентифікаційні ознаки, способи фальсифікації продовольчих товарів; особливості проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації окремих груп продовольчих товарів (зерноборо-

шняні товари; крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби; свіжі та перероблені плоди і овочі; смакові товари; молочні продукти; харчові жири; м'ясні та рибні товари; яйця та яечні товари; харчові концентрати). Зміст основної частини, викладений у вигляді слайдів, що дозволить зменшити навантаження і зосередитись на основних проблемах дисципліни для покращення засвоєння студентами необхідної інформації.

Набуті під час вивчення дисципліни “Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів” знання, вміння і навички можуть бути використані в практичній діяльності майбутніх фахівців, дозволять вирішувати питання забезпечення населення продовольчими товарами вітчизняного і закордонного виробництва високої якості.

Навчальний посібник підготовлено згідно з програмою дисципліни “Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів” для студентів товарознавчих спеціальностей, затвердженою у 2011 р. Вченою радою ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».