

ДОСЛІДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ КАРТОПЛЯНОГО КРОХМАЛЮ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ МІСТА ХАРКОВА

Є.Ф. Москалюк

Науковий керівник – ст. викл. **О.О. Соколовська**

Розглянуто питання необхідності безпечної упаковки та належного маркування. Досліджено вимоги до упаковки та маркування товарів, а саме картопляного крохмалю відповідно до ДСТУ 4286:2004. Згідно з цим нормативним документом було перевірено зразки картопляного крохмалю з метою підтвердження правильності його маркування, значення необхідних складових та знаходження неприпустимих помилок.

Ключові слова: маркування, упаковка, термін придатності, стандарт.

ИССЛЕДОВАНИЕ СООТВЕТСТВИЯ МАРКИРОВКИ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, КОТОРЫЙ РЕАЛИЗУЕТСЯ НА РЫНКАХ ГОРОДА ХАРЬКОВА

Е.Ф. Москалюк

Научный руководитель – ст. преп. **Е.А. Соколовская**

Рассмотрен вопрос необходимости безопасной упаковки и надлежащей маркировки. Изучены требования к упаковке и маркировке товаров, в частности картофельного крахмала, согласно ДСТУ 4286:2004. Согласно этому нормативному документу были проверены образцы крахмала с целью подтверждения правильности их маркировки, определения необходимых компонентов и выявления недопустимых ошибок.

Ключевые слова: маркировка, упаковка, срок годности, стандарт.

STUDY OF CONFORMITY OF MARKING OF POTATO STARCH OF DOMESTIC MANUFACTURERS WHICH IS REALIZED IN THE MARKETS OF KHARKIV CITY

E. Moskalyuk

Scientific supervisor – Senior Lecturer **O. Sokolovska**

Considered the wide issue of the need for safe packaging and proper labeling. The requirements for packaging and labeling of goods, in particular potato starch in accordance with DSTU 4286: 2004, have been investigated. According to

this normative document, samples of starch were checked in order to verify the correctness of the marking, to identify the necessary components and to find minor and unacceptable errors.

Keywords: marking, packaging, shelf-life, standard.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Одним із продуктів вторинної сировини, що широко застосовується у харчовій промисловості, є крохмаль. Він досить легко перетравлюється та засвоюється, тому його часто використовують під час виготовлення ковбас, тіста для випічки, а також як загусник для мармеладу, морозива, різних консервів і для отримання молочної кислоти. Цю продукцію застосовують під час створення присипок, мазей, різних засобів для лікування хвороб шкіри, мікстур і пудр. Також крохмаль може бути призначений у разі захворювання органів травлення, для зниження прояву побічних ефектів деяких лікарських препаратів. У харчовій промисловості використовують для виробництва різних соусів, майонезів і кетчупів, молочних напоїв і йогуртів, кондитерських, хлібобулочних та м'ясних виробів [2].

Очевидно застосування крохмалю досить різноманітне, а отже, існує й необхідність перевірки якості цього продукту.

Товарна інформація про продукт є змістом його маркування. Маркування продукції є нагальною потребою сьогодення, що диктується сучасним станом ринку. З одного боку, це дає можливість виробнику однозначно ідентифікувати свої вироби на формування та просування свого бренду; з іншого – це забезпечує задоволення потреби споживачів у достовірній інформації, що, до речі, теж є важливим фактором розвитку торгівлі. Таким чином, маркування виконує функції ідентифікатора, джерела інформації та емоційного стимулятора.

Надзвичайно важливу роль відіграє маркування і для співпраці з виробниками структур, а саме для транспортних організацій і торгових підприємств, а також для органів, покликаних контролювати якість товару [1].

Важливість нанесення маркування сьогодні очевидна для всіх, причому список обов'язкової інформації постійно збільшується. Це може бути як інформація, необхідна в законодавчому порядку, так і додаткова, передана добровільно, виходячи з її необхідності для виробників, споживачів і інших сторін, залучених до процесу кругообігу цього товару [3].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання про методи оцінювання показників якості маркування харчових продуктів, екологічне маркування продукції в контексті підвищення екологічної безпеки суспільства та дослідження споживчих переваг відносно маркування харчових продуктів і оцінювання його якості раніше вже були розглянуті такими вченими: О.Ю. Тихонова, І.Ю. Резніченко,

Г.С. Ферару, Н.Н. Зорькіна, П.М. Скрипчук, Н.А. Берлач. Проте досі існує потреба перевірки правильності маркування окремих груп товарів, адже проблеми фальсифікації також існують, і їх стає все складніше виявити.

Мета статті – дослідити відповідність маркування картопляного крохмалю вітчизняних виробників, що реалізуються на ринку міста Харкова.

Виклад основного матеріалу дослідження. Було розглянуто п'ять зразків картопляного крохмалю вітчизняних виробників: ТОВ «ТПК Слобода», ТОВ «Харпрод», ТОВ «БІЗНЕС-ШКОЛА», ТОВ «ОРТОПРОТ», ТОВ «Крохмалепродукти України».

На сьогодні унікальне маркування продукції все частіше служить засобом захисту імені виробника, діючи в якості бар'єра, що перешкоджає поширенню фальсифікатів. Найчастіше маркування виробів служить рекламним цілям, наприклад, у разі нанесення додаткової інформації, що сприяє збільшенню обсягів продажів. Грамотно складене маркування продукції здатне значною мірою поліпшити загальний зовнішній вигляд та імідж виробів і виробника [4]. Сьогодні важливість наявності маркування очевидна практично для всіх, і вже ні в кого не виникає подиву, коли великі торгові підприємства навідріз відмовляються співпрацювати з постачальниками, товар яких не супроводжується повноцінною інформацією. Великого значення набули такі різновиди маркувальних знаків, як логотип, штрих-код, знаки престижу, екомаркування та знаки, призначені для захисту від фальсифікатів [5]. Зараз наявність етикетки зі штрих-кодом стала не тільки ознакою виконання виробником відповідних нормативних актів, але й необхідною умовою для повноцінного розвитку бізнесу будь-якого рівня [6].

Згідно з чинним законодавством і, зокрема документами, що регламентують права споживачів, на упаковках продуктів харчування в обов'язковому порядку повинна вказуватися така інформація:

- повне найменування підприємства-виробника (із зазначенням точної адреси, контактних телефонів, факсів та ін.);
- найменування товару та його основні споживні властивості (маса, склад інгредієнтів, харчова та енергетична цінність, умови зберігання, можливі способи приготування та ін.);
- дата виготовлення та кінцевий термін придатності;
- стандарти, на підставі вимог яких виготовлявся продукт (для вітчизняних виробників це може бути ДСТУ або ТУ).

Вся інформація повинна знаходитися на видному місці, бути розбірливою й доступною для ознайомлення [7].

За життєвого циклу від виробника до споживача всі непродовольчі товари з урахуванням їх різновидів та характерних

особливостей повинні супроводжуватися інформацією, що містить низку обов'язкових відомостей: назва країни, на території якої було вироблено товар, найменування підприємства-виротівника, основне призначення, умови та правила експлуатації. Вимоги до маркування виробів регламентують і інші відомості, обсяг яких визначений чинним законодавством та вимогами державних і галузевих стандартів.

Зазначена інформація може бути викладена на упаковці, етикетці, в супровідній документації (листах-вкладишах), що додається до кожного виробу (одиниці товару) або будь-яким іншим способом, позначеним у відповідних нормативно-технічних документах. На розглянутих у статті зразках крохмалю інформація вказана саме на упаковці, що відповідає необхідним вимогам [8].

Відповідно до ДСТУ 4286:2004 пакети з картопляним крохмалем маркують друкарським способом так, щоб назва продукту за розмірами літер відрізнялася від інших даних. Фарба, яку використовують для друку, не повинна просочуватися крізь упаковку і мати стороннього присмаку й запаху. Маркування повинне містити такі дані:

- назву організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
- назву підприємства-виробника, його місцезнаходження (адресу) і товарний знак;
- назву продукції із зазначенням сорту;
- позначення цього стандарту;
- масу нетто за відносної вологості 75%, кг;
- калорійність 100 г продукту – 340 ккал;
- вміст вуглеводів у 100 г продукту – 83 г;
- дату виготовлення;
- термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- штрихове кодування.

Результати досліджень за даними ДСТУ 4286:2004 і п'яти зразків картопляного крохмалю вітчизняних виробників, що реалізуються на ринку м. Харків наведено в таблиці.

Отже, у зразку № 1 (крохмаль картопляний «Слобода») вказано назву підприємства, яке розфасувало, його місцезнаходження (адресу), адресу підприємства-виробника, проте без зазначення назви цього підприємства: розфасовано: ТОВ «ТПК "Слобода"», Україна, 61001, Харківська обл., м. Харків, майдан Повстання, буд. 7/8. Адреса потужностей виробництва: Україна, 62495, Харківська обл., Харківський р-н, смт Васищево, вул. Овочева, 13. Вказано назву

продукції із зазначенням сорту – крохмаль картопляний «Слобода», сорт екстра; міститься позначення стандарту: ДСТУ 4286:2004, проте вказано, що упаковано згідно з ДСТУ 26791-89, що насправді є ГОСТом 26791-89; масу нетто вказано.

Калорійність та вміст вуглеводів дотримано, проте калорійність розраховано неправильно. Оскільки вказані лише вуглеводи, то калорійність повинна становити 311,25 ккал, оскільки калорійність 1 г вуглеводів становить 3,75 ккал.

Таблиця

Найменування показника	Картопляний крохмаль				
	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
1	2	3	4	5	6
Назва підприємства-виробника, його місце-перебування (адреса) і товарний знак	Присутня тільки назва підприємства-фасувальника	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам
Назва продукції із зазначенням сорту	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам
Позначення цього стандарту	ДСТУ 4286:2004, ДСТУ 26791-89	ДСТУ 4286:2004	ДСТУ 4286:2004	ДСТУ 4286:2004, ДСТУ 4518:2008	ДСТУ 4286:2004
Маса нетто за відносної вологості 75 %, кг	0,45±1%	0,5	0,35±3%	0,5±3%	0,5
Калорійність 100 г продукту – 340 ккал	340	313	340	340	340
Вміст вуглеводів у 100 г продукту – 83 г	83	78,2	83	83	83
Дата виготовлення	10.10.2017	03.10.2017	05.09.2017	01.09.2017	25.10.2017
Термін придатності до споживання	12 міс.	2 р.	12 міс.	2 р.	2 р.

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
Умови зберігання	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам
Штрихове кодування	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам

Дата виготовлення та термін придатності наявні на упаковці – 12 місяців з дати виробництва, проте термін зберігання, що дорівнює 360 дням, є відхиленням від стандарту, адже згідно з ДСТУ 4286:2004 термін зберігання з дня вироблення картопляного крохмалю – 2 роки.

Умови зберігання позначені – зберігати в сухому, добре провітрюваному приміщенні за температури не вище 40°C та відносної вологості повітря не більше 75%; штрихове кодування присутнє (рис. 1). Контрольна цифра збігається: 482016481024(8).



Рис. 1. Штрихове кодування крохмалю картопляного «Слобода»

У зразку № 2 (крохмаль картопляний «КАЗАН-ОК») вказано назву підприємства-виробника, його місцезнаходження (адресу): ТОВ «Харпрод», Україна, 61035, м. Харків, вул. Каштанова, 10. Вказано назву продукції із зазначенням сорту – крохмаль картопляний «КАЗАН-ОК», сорт вищий, міститься позначення стандарту – ДСТУ 4286:2004; масу нетто вказано.

У цьому зразку не дотримані кількості вуглеводів і калорійність, які нормуються згідно з ДСТУ 4286:2004. За нормативним документом кількість вуглеводів повинна становити 83 г, відповідно калорійність – 340 ккал, у зразку № 2: калорійність – 313 ккал, вуглеводів – 78,2 г, що не відповідає ДСТУ 4286:2004. Розраховано калорійність неправильно. Оскільки в продукті вміст білка – 0,1 г, і вуглеводів – 78,2 г, калорійність повинна становити 293,65 ккал, адже калорійність 1 г білка – 4 ккал.

Дата виготовлення цього зразка вказана, термін придатності також вказано на упаковці – 2 роки від дати виробництва, умови зберігання позначені: зберігати в сухих, чистих, добре вентиляваних, не уражених шкідниками хлібних запасів, захищених від дії атмосферних опадів приміщеннях за температури не вище 40°C та відносної вологості повітря не більше 70%. Штрихове кодування присутнє (рис. 2). Контрольна цифра збігається: 4820179380231(1).



Рис. 2. Штрихове кодування крохмалю картопляного «КАЗАН-ОК»

У зразку № 3 (крохмаль картопляний «СТО ПУДОВ») вказано назву підприємства-виробника, його місцезнаходження (адресу): виробник та фасувальник: ТОВ «БІЗНЕС-ШКОЛА», Україна, 61127, м. Харків, вул. Гв. Широнівців, 45. Вказано назву продукції із зазначенням сорту: крохмаль картопляний «СТО ПУДОВ», сорт екстра; міститься позначення стандарту – ДСТУ 4286:2004; масу нетто вказано.

Умови зберігання позначені: зберігати в сухих, чистих, добре вентиляваних приміщеннях за температури не вище 40°C та відносної вологості повітря не більше 75%; штрихове кодування присутнє (рис. 3). Контрольна цифра збігається: 4820168881015(5).



Рис. 3. Штрихове кодування крохмалю картопляного «СТО ПУДОВ»

Калорійність та вміст вуглеводів дотримано, проте калорійність розраховано неправильно. Оскільки вказані лише вуглеводи, то калорійність повинна становити 311,25 ккал. Дата виготовлення вказана.

Термін придатності також вказано на упаковці – 12 місяців з дати виробництва, проте укавання терміну зберігання 1 рік є відхиленням від стандарту, адже згідно з ДСТУ 4286:2004 термін зберігання з дня вироблення картопляного крохмалю – 2 роки.

У зразку № 4 (крохмаль картопляний «ОРТОПРОТ») вказано назву підприємства-виробника, його місцезнаходження (адресу): підприємство-виробник: ТОВ «ОРТОПРОТ», Україна, 62404, Харківська обл., Харківський р-н, смт Кулиничі, вул. 7-ої Гвардійської Армії, буд. 1а. Вказано назву продукції із зазначенням сорту: крохмаль картопляний «ОРТОПРОТ» вищого сорту; міститься позначення цього стандарту – ДСТУ 4286:2004, проте зазначено, що марковано згідно з ДСТУ 4518:2008; масу нетто вказано.

Калорійність та вміст вуглеводів дотримано, проте калорійність розраховано неправильно – 340 ккал. Оскільки вказана кількість вуглеводів – 83 г та кількість білка – 0,1 г, то калорійність повинна становити 311,65 ккал.

Дата виготовлення вказана, термін придатності також вказано на упаковці – 2 роки; умови зберігання позначені – зберігати в сухому, вентильованому місці; штрихове кодування присутнє (рис. 4). Контрольна цифра збігається: 482003299024(9).



Рис. 4. Штрихове кодування крохмалю картопляного «ОРТОПРОТ»

У зразку № 5 (крохмаль картопляний «Вищий ґатунок») вказано назву підприємства-виробника, його місцезнаходження (адресу): ТОВ «Крохмалепродукти України», Україна, 08110, Київська обл., с. Михайлівка-Рубежівка, вул. Шкільна, 15. Вказано назву продукції із зазначенням сорту: крохмаль картопляний «Вищий ґатунок» вищого сорту; міститься позначення цього стандарту – ДСТУ 4286:2004; масу нетто вказано.

Калорійність та вміст вуглеводів дотримано, проте калорійність також розраховано неправильно. Оскільки вказані лише вуглеводи, то калорійність повинна становити 311,25 ккал.

Дата виготовлення вказана, термін придатності також вказано на упаковці – 2 роки; умови зберігання позначені – зберігати за температури не вище ніж 40°C та відносної вологості повітря 75%. Штрихове кодування присутнє (рис. 5). Контрольна цифра збігається: 482000698096(2).



Рис. 5. Штрихове кодування крохмалю картопляного «Вищий гатунок»

Висновки. У зв'язку зі збільшенням списку обов'язкової для маркування інформації з'являється необхідність постійної перевірки товарів згідно з нормативними документами і виробників на дотримання своїх обов'язків. Оскільки досліджуваний товар є продуктом харчування, споживачеві необхідно бачити підтвердження якості товару до того, як він його придбає. Маркування повинне надавати необхідну інформацію про товар і обов'язково підтверджуватися відповідним нормативним документом.

На основі проведеного дослідження робимо висновок, що більшість виробників дотримуються вказаного ними стандарту, не хеткують своїми обов'язками, це зразок № 4 та № 5, у яких єдиним відхиленням був лише неправильний розрахунок калорійності. Зразки № 1 та № 3 окрім неправильного розрахунку калорійності мають строк придатності, на рік менший, ніж встановлено стандартом. Зразок № 2 (крохмаль картопляний «КАЗАН-ОК») має неправильний розрахунок калорійності і неправильно вказану кількість вуглеводів, яка також нормується ДСТУ 4286:2004.

Отже, необхідність контролю досить значна, адже серед товарів є такі, що не відповідають вимогам.

Список джерел інформації

1. Дурович А. П. Основы маркетинга / А. П. Дурович – М. : Новое знание, 2006. – 512 с.
2. Задорожний І. М. Товарознавство продовольчих товарів. Зернобобові товари / І. М. Задорожний, В. В. Гаврилишин – Львів : Компакт ЛВ, 2004. – 304 с.

3. Миканова В. К. Теория и практика создания упаковки / В. К. Миканова // Тара и упаковка.– 2007. – № 3. – С. 12.
4. Кожанова Е. А. Дизайн упаковки как часть стратегического брендинга / Е. А. Кожанова // Наука о рекламе. – 2007. – № 2. – 56 с.
5. Дашков Л. П. Коммерция и технология торговли / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчянц. – М. : Дашков и К°, 2005. – 692 с.
6. Крапко Е. П. История дизайна упаковки / Е. П. Крапко // Новости промдизайна. – 2008. – № 5. – С. 15.

Москалюк Єлизавета Федорівна, студ., кафедра товарознавства та експертизи товарів, Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. Тел.: 0996568114; e-mail: liza.moskalyuk.98@mail.ru.

Москалюк Елизавета Федоровна, студ., кафедра товароведения и экспертизы товаров, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: 0996568114; e-mail: liza.moskalyuk.98@mail.ru.

Moskalyuk Elizabeth, stud., Cathedra of Commodity Research and Examination of Goods, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: 0996568114; e-mail: liza.moskalyuk.98@mail.ru.

УДК 621.798.1

АНАЛІЗ СКЛАДУ ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Л.О. Позднякова

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.Е. Гасанова**

Проаналізовано склад екологічно чистих пакувальних матеріалів, утилізація використаної тари й пакувальних матеріалів як в Україні, так і закордоном. Розглянуто нові види пакувальних матеріалів і тари з більш досконалою конструкцією та впровадження прогресивних технологій пакування. Досліджено стандарти якості на пакувальну сировину, узагальнено дані про їх комплексну спрямованість на екологічну безпеку та економічну раціональність пакувального виробництва.

Ключові слова: *склад пакувальних матеріалів, екологічна безпека, кукурудзяний крохмаль, період розкладу, целюлоза.*