



**ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва**  
**Кафедра харчових технологій**

**ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

# **ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**РОЗРОБНИК**

**д. т. н., професор Інна ТЮРІКОВА**

**Полтава – 2022 рік**



## КОРОТКИЙ ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Ступінь вищої освіти – магістр

Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити):

лекції – 16 годин,

лабораторні – 24 години,

самостійна робота – 80 годин,

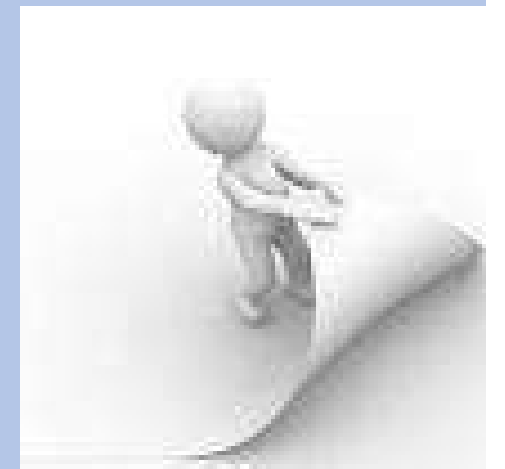
Вид контролю – залік.





## **МЕТА ДИСЦИПЛІНИ:**

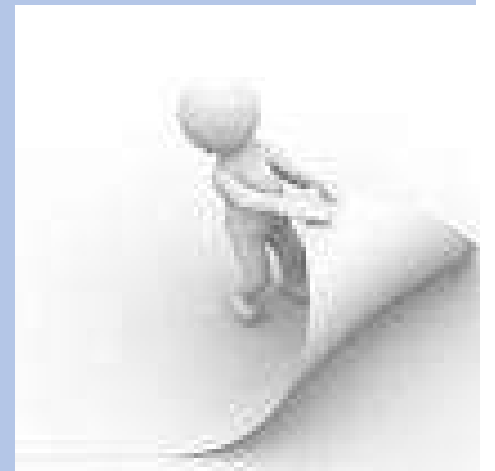
надання здобувачам знань з основ експертизи харчових продуктів, вмінь та навичок щодо порядку проведення та аналізу результатів експертизи харчових продуктів, складання акту експертизи, визначення показників якості та безпечності харчових продуктів





## ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ:

- ❖ формування системи спеціальних знань та навичок у майбутніх фахівців у сфері експертизи харчових продуктів;
- ❖ оволодіння методами організації експертизи харчових продуктів, їх сутністю, технікою та етапами проведення;
- ❖ набуття вмінь щодо визначення продуктів-фальсифікатів та документального оформлення результатів експертизи.





## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:**

вміти проводити ідентифікацію, експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки згідно чинної нормативної документації





# Програма навчальної дисципліни:

## *Експертиза харчових продуктів*

Тема 1. Поняття, предмет та завдання харчової експертизи. Законодавча база.

Тема 2. Види експертизи та їх характеристика.

Тема 3. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи харчових продуктів.

Тема 4. Основні етапи і порядок проведення експертизи харчових продуктів.

Тема 5. Експертиза харчових продуктів рослинного походження.

Тема 6. Експертиза харчових продуктів тваринного походження.

Тема 7. Ідентифікації харчових продуктів.

Тема 8. Виявлення фальсифікації товарів.





# ТЕМА 1. ПОНЯТТЯ, ПРЕДМЕТ ТА ЗАВДАННЯ ХАРЧОВОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

Слово «*експертиза*» вважається похідним від латинського «*expertus*» (досвідчений) і означає дослідження спеціалістом-експертом будь-якого питання, рішення якого потребує спеціальних знань в галузях науки, економіки, виробництва, торгівлі з поданням мотивованого письмового висновку.

***Експертиза*** – дослідження експертами партії або окремої одиниці продукції з наданням компетентного (мотивованого) висновку.

Мета експертизи полягає у експертних дослідженнях певних продуктів, а *завдання* її окреслюються конкретними напрямками досліджень – кількості продукції, рівня якості, новизни, споживних властивостей, нормативної документації, походження продукції та ін.

Основною ***метою експертизи*** є задоволення потреб та очікування замовника шляхом надання йому достовірної інформації щодо дослідження об'єкта експертизи у відповідності до визначеного завдання на експертизу.

***Основними завданнями експертизи є:***

- організація обстеження та дослідження об'єктів експертизи;
- встановлення відповідності об'єктів експертизи умовам договорів або законодавчим чи регламентуючим вимогам;
- формування та оформлення об'єктивних і обґрунтованих висновків експерта в актах експертизи.

# ТЕМА 2. ВИДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА



**КЛАСИФІКАЦІЯ ЕКСПЕРТИЗ ЗА ОСНОВНИМИ КРИТЕРІЯМИ ПОДІЛУ**





# ТЕМА 3. ОБ'ЄКТИ, СУБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

*Об'єктом експертизи* є споживні властивості товарів, які проявляються під час взаємодії із споживачем у процесі експлуатації або споживання (документація, продукція, процеси, споживчі товари).

*Суб'єктами експертизи* виступають підприємства, організації, об'єднання, фірми, приватні особи, зацікавлені в її проведенні, а також фізичні і юридичні особи, які здійснюють експертизу.





## ТЕМА 4. ОСНОВНІ ЕТАПИ І ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ

Проведення експертизи включає етапи: *підготовчий, основний, заключний*. На *підготовчому етапі* здійснюють підготовку документів, на підставі яких призначається експертиза: заявку на проведення експертизи, яка оформляється замовником експертизи; наряд на проведення експертизи, підготовку якого проводять в експертній установі.

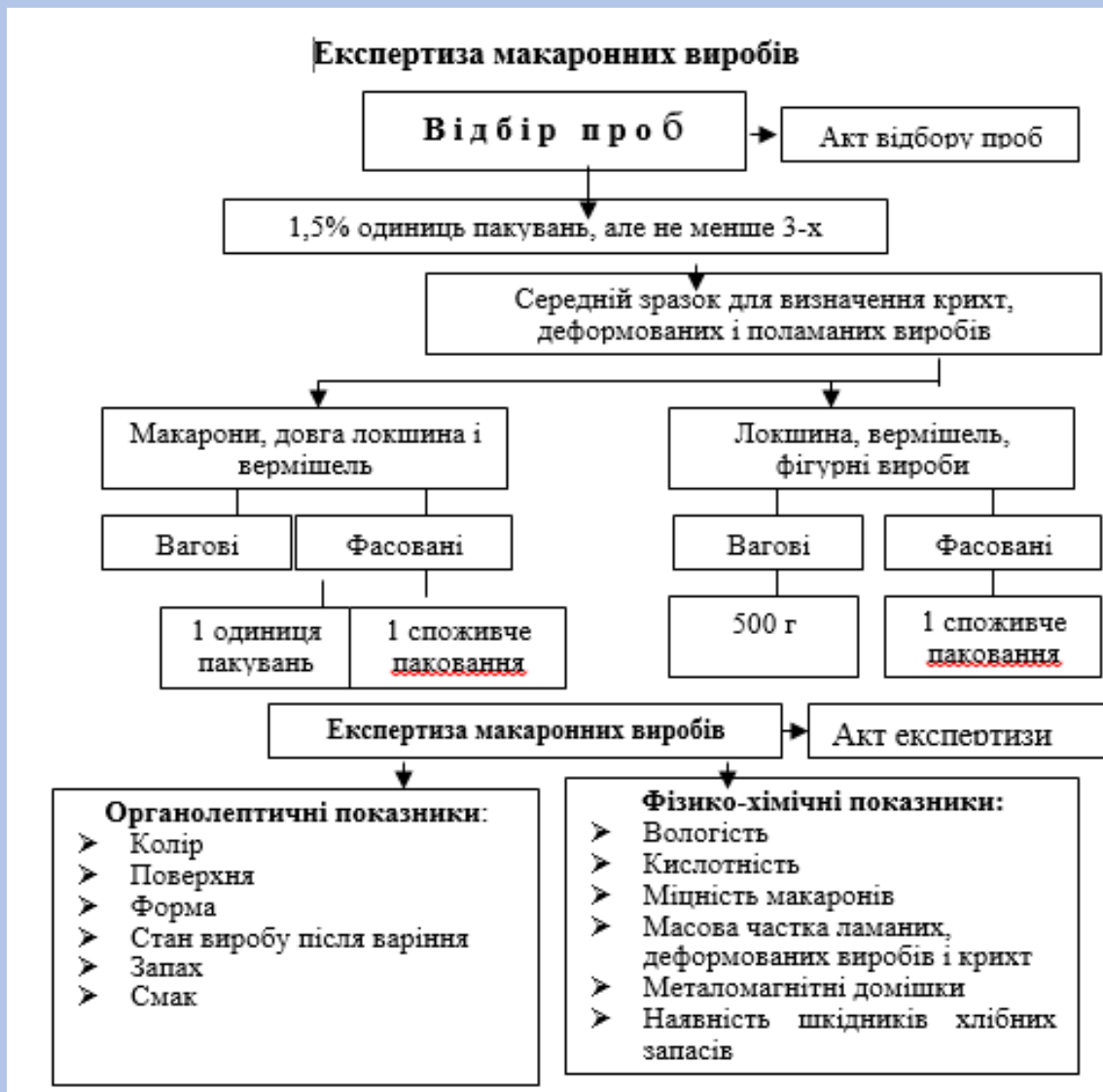
Під час проведення експертизи (*основної*) харчових продуктів *виділяють наступні етапи*, яких експерт повинен дотримуватися:

- ознайомлення з супровідними документами на продукт;
- загальний огляд партії харчових продуктів в місці її зберігання;
- відбір проб харчових продуктів для проведення лабораторних випробувань;
- проведення лабораторних випробувань;
- аналіз результатів випробувань і складання акта експертизи.



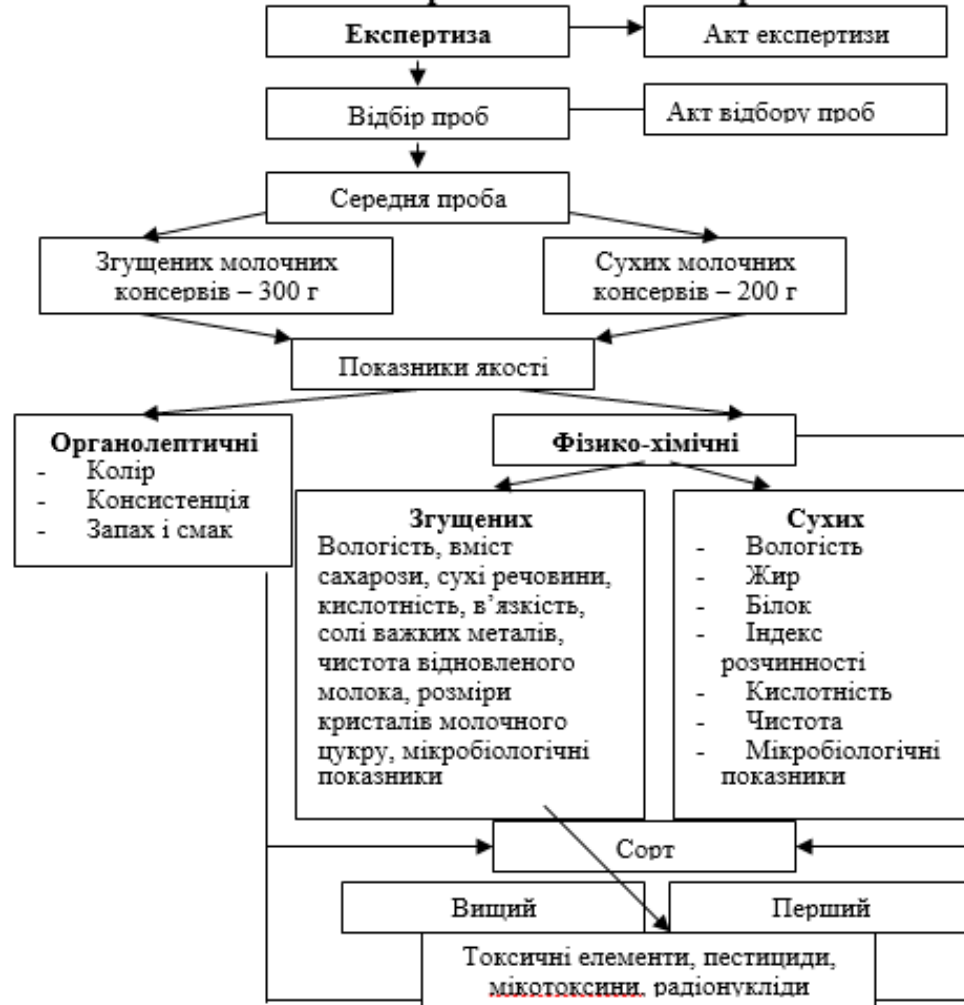
*Заключний етап експертизи* – узагальнення одержаних матеріалів, складання акта експертизи з мотивованим висновком.

# ТЕМА 5. ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ



# ТЕМА 6. ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

## Особливості експертизи молочних консервів





# ТЕМА 7. ІДЕНТИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Ідентифікація** – процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей, специфічних для даного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього харчового продукту, а також процедура підтвердження загальновизнаної назви даного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування.

**Метою ідентифікації** є встановлення виду і найменування харчового продукту та підтвердження його відповідності вимогам нормативних документів або інформації про нього, зазначеної на маркуванні чи у товарно-супровідних документах.

**Основними завданнями ідентифікації** направленими на досягнення поставленої мети є:

- ❖ розроблення основних понять та тверджень, структури, норми і правил у сфері ідентифікації харчових продуктів;
- ❖ встановлення критеріїв ідентифікації, що дають можливість досягти цілей ідентифікації однорідних груп та видів харчових продуктів;
- ❖ удосконалення нормативної бази шляхом включення до неї достовірних критеріїв ідентифікації продукції;
- ❖ розроблення нових та удосконалення існуючих методів ідентифікації, що встановлюють асортименту приналежність виробу з високим ступенем ймовірності.

## ТЕМА 8. ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

**Фальсифікація** (від лат. falsifico — підробляю) — це дії, направлені на обманювання споживача шляхом підробки товару з метою наживи.

Можна виділити такі *види фальсифікації*: асортиментна (видова), якісна, кількісна, цінова, інформаційна, технологічна та передреалізаційна.

Взаємозв'язок видів фальсифікації товарів з їх характеристиками

