

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Юдічева О.П., Котова З.Я.,
Кузнецова Н.О., Рачинська З.П.

ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Кредитно - модульний курс

Навчальний посібник



Київ 2017

ББК 36-9я73
УДК664:64.018(075.8)

Рецензенти:

Ю.Т. Жук – доктор технічних наук, професор, Львівський інститут економіки і туризму;

Г.В. Дейниченко – доктор технічних наук, професор, Харківський державний університет харчування та торгівлі;

С.Л.Войтенко – доктор сільськогосподарських наук, професор, Полтавська державна аграрна академія;

А.В. Миронова – генеральний директор ДП «Полтава стандартметрологія»

*Рекомендовано Міністерством освіти і науки України
як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів.*

Лист №1/11-10216 від 03 липня 2014 року.

*Рекомендовано вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі».*

Протокол №6 від 13 червня 2012 року.

Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П.
Ю16 Експертиза продовольчих товарів. Кредитно - модульний курс:
навчальний посібник. — К.: Видавництво Ліра-К, 2017. — 248 с.

ISBN 978-966-2609-70-7

Навчальний посібник призначений для студентів, що навчаються за спеціальностями «Товарознавство та експертиза в митній справі» і «Товарознавство і комерційна діяльність» освітньо-кваліфікаційних рівнів «Спеціаліст» та «Магістр». Матеріал посібника висвітлює питання експертизи всіх груп продовольчих товарів і викладений відповідно до програми дисципліни «Експертиза товарів» (теми 11-19).

Структура посібника включає 16 тем, для поглибленого вивчення яких надаються методичні поради, зазначаються літературні джерела, наводиться матеріальне та методичне забезпечення. У посібнику передбачені запитання для самоконтролю, завдання для практичних занять, а також для самостійного та індивідуального вивчення, тести. Посібник включає в себе термінологічний словник, додатки, систему поточного та підсумкового контролю, порядок і критерії оцінювання знань студентів під час вивчення даної дисципліни за кредитно-модульною системою.

ББК 36-9я73
УДК664:64.018(075.8)

© Юдічева О.П., Котова З.Я.,
Кузнецова Н.О., Рачинська З.П., 2014

© «Видавництво Ліра-К», 2014

ISBN 978-966-2609-70-7



ЗМІСТ

Вступ.....	5
МОДУЛЬ 1. ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	7
Тема 1. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів.....	7
Заняття 1. «Особливості проведення товарознавчої експертизи круп і борошна».....	7
Заняття 2. «Відмінні особливості товарознавчої експертизи макаронних і хлібобулочних виробів».....	21
Тема 2. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.....	37
Заняття 3. «Особливості товарознавчої експертизи крохмалю, цукру, меду».....	37
Заняття 4. «Товарознавча експертиза кондитерських товарів».....	50
Тема 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки.....	68
Заняття 5. «Особливості товарознавчої експертизи свіжих фруктів і овочів».....	68
Заняття 6. «Відмінні особливості товарознавчої експертизи продуктів переробки свіжих фруктів і овочів».....	78
Тема 4. Експертиза смакових товарів.....	86
Заняття 7. «Товарознавча експертиза чаю і кави».....	86
Заняття 8. «Особливості товарознавчої експертизи горілок і лікеро-горілочаних виробів».....	98
МОДУЛЬ 2. ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	107
Тема 5. Експертиза харчових жирів.....	107
Заняття 9. «Особливості товарознавчої експертизи олії».....	107
Заняття 10. «Товарознавча експертиза маргарину і майонезу».....	115

Тема 6. Експертиза молочних продуктів, яєць і яєчних товарів.....	130
Заняття 11. «Особливості товарознавчої експертизи молока і молочних продуктів».....	130
Заняття 12. «Товарознавча експертиза яєць і яєчних товарів».....	140
Тема 7. Експертиза м'ясних товарів.	148
Заняття 13. «Особливості товарознавчої експертизи м'яса забійних тварин».....	148
Заняття 14. «Товарознавча експертиза м'ясних товарів»..	160
Тема 8. Експертиза рибних товарів.....	169
Заняття 15. «Особливості товарознавчої експертизи охолодженої і мороженої риби».....	169
Заняття 16. «Товарознавча експертиза соленої і копченої риби».....	180
Завдання для самостійного опрацювання	189
Індивідуальні завдання.....	200
Перелік питань для підготовки до екзамену	219
Термінологічний словник	223
Список використаної та рекомендованої літератури	247
Додатки.....	240