

ЗМІСТ

Вступ.....	7
1. Стандартизація у сфері експертизи якості товарів	9
1.1. Загальні поняття у сфері стандартизації.....	9
1.2. Види стандартів, правила і норми, міжнародні угоди.....	18
1.3. Суб'єкти стандартизації.....	25
1.4. Система управління якістю	26
2. Класифікація і властивості товарів	37
2.1. Номенклатура й асортимент товарів	37
2.2. Види товарів.....	44
2.3. Види продукції.....	52
2.4. Властивості товарів, їхні функції та характеристики.....	58
2.5. Маркування, сертифікація і кодування товарів.....	63
3. Захист прав інтелектуальної власності.....	89
3.1. Суб'єкти та об'єкти інтелектуальної власності.....	89
3.2. Ліцензії та патенти.....	90
3.3. Відносини у сфері авторського права.....	93
4. Пакування і зберігання товарів.....	97
4.1. Місця і методи зберігання товарів.....	97
4.2. Матеріали для упакування товарів і допоміжні пакувальні засоби	101
4.3. Види тари та упакування, позначення маси товарів.....	105
4.4. Методи пакування.....	119
4.5. Утилізація використаної тари і непридатної до споживання продукції	121
5. Реалізація і транспортування товарів.....	124
5.1. Суб'єкти торговельної діяльності та способи транспортування.....	124
5.2. Види й умови торгівлі.....	127
5.3. Транспортно-торговельна і товарознавча документація.....	139
6. Експертиза продовольчих товарів	157
6.1. Хімічні, біологічні та фізико-хімічні показники якості, які визначають під час експертизи продовольчих товарів	157

6.1.1. Показники, шкали, критерії оцінювання, одиниці вимірювання, фактори.....	157
6.1.2. Прилади, матеріали і лабораторний інвентар	167
6.1.3. Види і методи експертизи, технологічні методи	190
6.1.4. Процеси, явища, стани, властивості	209
6.1.5. Речовини, організми, розчини, гриби, сполуки	220
6.2. Органолептичні дослідження під час здійснення експертизи товарів	242
6.2.1. Показники і критерії якості	242
6.2.2. Прилади, лабораторний інвентар, матеріали і речовини.....	252
6.2.3. Органи чуття, смаки, види відчуттів і стани	254
6.2.4. Методи і процедури сенсорного аналізу.....	262
6.2.5. Вимоги до експертів, сенсорні явища.....	277
6.2.6. Властивості продуктів, процеси і явища, які відбуваються з продуктами.....	281
6.3. Фітосанітарна експертиза товарів	288
6.3.1. Види фітосанітарної експертизи і класифікація методів експертизи товарів	288
6.3.2. Характеристика методів фітосанітарної експертизи товарів.....	290
6.3.3. Обладнання у фітосанітарній експертизі товарів.....	315
6.3.4. Процедури, заходи, явища	317
6.3.5. Речовини, організми, хвороби та їхні симптоми	320
6.3.6. Правила і сертифікація у фітосанітарній експертизі	327
7. Торговельно-технологічне обладнання	346
7.1. Основне торговельно-технологічне обладнання.....	346
7.1.1. Ваговимірювальне обладнання.....	346
7.1.2. Контрольно-касове обладнання.....	347
7.1.2.1. Реєстратори розрахункових операцій.....	347
7.1.2.2. Обладнання для роботи зі штриховими кодами.....	347
7.1.2.3. Радіочастотні ідентифікатори (RFID).....	348
7.1.3. Обладнання для автоматизованого продажу товарів (торговельні автомати).....	348
7.1.5. Торговельні меблі.....	351
7.2. Допоміжне торговельно-технологічне обладнання	352
7.2.1. Підіймально-транспортне обладнання	352
7.2.2. Протикрадіжкове обладнання	353

7.2.3. Складське обладнання	354
7.2.4. Торговельний інвентар	354
7.2.5. Фасувально-пакувальне обладнання	355
7.3. Кулінарне торговельно-технологічне обладнання	356
7.3.1. Варильне обладнання	356
7.3.2. Водогрійне обладнання	356
7.3.3. Дозувально-формувальне обладнання	356
7.3.4. Жарильно-пекарське обладнання	357
7.3.5. Мийне обладнання	357
7.3.6. Місильно-перемішувальне обладнання	357
7.3.7. Очищувальне обладнання	357
7.3.8. Подрібнювальне обладнання	358
7.3.9. Види різального обладнання	358
7.3.10. Види теплового обладнання	359
7.4. Характеристика торговельно-технологічного обладнання	360
8. Товарознавство сирів	419
8.1. Класифікація сирів	419
8.2. Товарознавча характеристика різних видів сирів	423
8.3. Сировина для виробництва сирів	481
8.4. Показники, які характеризують сири	491
8.5. Маркування сирів	504
8.6. Пакування, зберігання і транспортування сирів	507
9. Товарознавство вин	515
9.1. Класифікації вин	515
9.2. Характеристика видів вин	524
9.3. Сировина для виробництва вин	546
9.4. Технології виробництва вин	551
9.5. Показники, які характеризують вина	556
9.6. Маркування вин	567
9.7. Пакування, зберігання і транспортування вин	573
Список літератури	575
Додатки	
Додаток А. Державні стандарти України, якими визначено умови проведення органолептичного оцінювання харчових продуктів	610

Додаток Б. Міжнародні організації з акредитації лабораторій, що проводять експертизу продовольчої сировини і харчових продуктів.....	612
Додаток В. Стандарти, які містять вимоги до упакування, тари і маркування продовольчої сировини і харчових продуктів.....	613
Додаток Г. Про затвердження Переліку товарів груп “ризик” та “прикриття”, митне оформлення яких здійснюється із застосуванням заходів особливого порядку митного оформлення	615
Додаток Д. Шкала Сковіл्ला	626
Додаток Е. Міжнародні угоди, конвенції, директиви і стандарти у сфері фітосанітарної експертизи товарів	627
Додаток Ж. Світові організації, які регламентують фітосанітарні вимоги до продовольчих товарів і особливості фітосанітарної експертизи товарів.....	631
Додаток З. Перелік регульованих шкідливих організмів (наказ № 467 від 04.08.2010 р.).....	633
Додаток І. Документація, якою супроводжується проведення фітосанітарної експертизи продовольчих товарів	642
Додаток К. Технологічна схема приймання зразків об’єктів регулювання та проведення фітосанітарної експертизи	647
Предметний покажчик.....	648