

Кунділовська Тетяна Анатоліївна,
кандидат технічних наук, доцент,
завідувачка кафедри експертизи товарів та послуг
Одеського національного економічного університету

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЕКСПЕРТИЗИ М'ЯСА ПТИЦІ

TOPICAL ISSUES OF POULTRY MEAT EXAMINATION

У зв'язку з надходженням на споживацький ринок великого обсягу і різноманітного асортименту вітчизняних та імпортованих видів м'яса птиці, потрібен об'єктивний і швидкий контроль їх якості. Вирішення проблеми безпечності та якості харчових продуктів багато в чому залежить від організації їх експертизи.

Експертизу м'яса птиці доцільно проводити при проведенні публічних закупівель або на ринках постачання продуктів харчування у навчальні та інші заклади, які фінансуються за рахунок бюджету, на ринках послуг їдалень, кейтерингових послуг тощо. Використання науково обґрунтованих методів оцінки і контролю якості харчових продуктів є істотним чинником, що сприяє підвищенню якості продукції та безпечності її споживання.

Експертизу м'яса птиці проводять за такими етапами:

– аналіз цілісності пакування і маркування тушок птиці відповідно до Інструкції з товарознавчої оцінки та маркування м'яса [1; 2];

– класифікація тушок та частин птиці за класами відповідно до Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості [3];

– класифікація птиці за віком та за вгодованістю відповідно до вимог ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови» [4];

– експертне оцінювання тушок птиці за органолептичними показниками якості – зовнішнім виглядом, ступенем зняття оперення, станом шкіри, станом кісткової системи, консистенцією охолодженого м'яса, кольором м'язової тканини, кольором жиру, кольором шкіри, запахом – відповідно до вимог ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови» [4];

– визначення відповідності фізико-хімічних показників якості тушок птиці (уміст пероксидази, аміаку, летких жирних кислот, кислотного числа жиру) вимогам ДСТУ 8253:2015 «М'ясо птиці. Методи хімічного аналізування свіжості» [5];

– встановлення безпечності м'яса птиці згідно Наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження параметрів безпечності м'яса птиці» від 06.08.2013 № 695 (щодо умісту токсичних елементів, антибіотиків, діоксинів, пестицидів, фармакологічно активних речовин) [6].

Разом з тим, для вирішення деяких аспектів проблеми якості, безпеки та підтвердження відповідності продукції виникає необхідність використання ефективних методів і тест-систем, які відповідали б вимогам національних та міжнародних стандартів.

Зокрема, Богатко Н., Букалова Н. із співавторами запропонували спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці фотометричним методом. Цей метод може бути використаний для визначення ступеня свіжості м'яса птиці фотометричним методом при встановленні його безпечності та якості у виробничих лабораторіях на потужностях з виробництва, переробки та зберігання м'яса птиці, супермаркетах, оптових базах, у державних лабораторіях ветеринарної медицини та у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи на агропромислових ринках. За результатами цього метода можна отримати кількісні показники при оцінці безпечності та якості м'яса птиці за дотримання температурних режимів його зберігання й реалізації [7].

Отже, запропонований нами алгоритм експертизи дає можливість більш обґрунтовано та об'єктивно оцінювати якість та безпечність м'яса птиці, підтвердити або спростувати відповідність продукції вимогам нормативної документації.

Перелік використаних джерел

1. Про затвердження Інструкції з товарознавчої оцінки та маркування м'яса : Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 587 від 01.11.2011. Редакція від 04.05.2012. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11#Text> (дата звернення: 28.04.2021).

2. Губарева В. М., Михальський О. О. Деякі особливості проведення судових товарознавчих експертиз із дослідження маркування м'яса та м'ясних продуктів. URL: https://www.hniise.gov.ua/user_files/File/sbornik/2014/PDF/53.pdf (дата звернення: 4.05.2021).

3. Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості : Наказ міністерства охорони здоров'я України № 694 від 06.08.2013. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1379-13#Text> (дата звернення: 28.04.2021).

4. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2013. 20 с. (Інформація та документація).

5. ДСТУ 8253:2015. М'ясо птиці. Методи хімічного аналізування свіжості. Київ : УкрНДНЦ, 2017. 17 с. (Інформація та документація).

6. Про затвердження параметрів безпечності м'яса птиці : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 06.08.2013 № 695. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1364-13#Text> (дата звернення: 28.04.2021).

7. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці фотометричним методом: пат. 97932 Україна. № 201411788; заявл. 31.10.2014; опубл. 1004.2015, Бюл. № 7. 5 с.

УДК 343.983:658.62

Левінцова Тетяна Василівна,

старший судовий експерт Херсонського відділення
Одеського науково-дослідного інституту судових експертиз
Міністерства юстиції України

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ЕКСПЕРТИЗ У КРИМІНАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ

SPECIALITY OF CONDUCTING COMMODITY EXAMINATIONS IN THE CRIMINAL PROCESS

Відповідно до Закону України «Про судову експертизу» судова експертиза це дослідження на основі спеціальних знань об'єктів, явищ і процесів, які містять інформацію про обставини справи, що перебувають у провадженні органів досудового розслідування чи суду [1].

Під час розслідування та судового розгляду кримінальних проваджень виникає необхідність у застосуванні спеціальних знань у галузі товарознавства. Такі спеціальні знання використовуються в ході розслідування крадіжок, грабежів, розбійних нападів;