

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра експертизи товарів та послуг

Допущено до захисту
завідувач кафедри
доц. Кунділовська Т. А.

«_____» _____ 2019 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

за магістерською програмою професійного спрямування «Експертиза

товарів та послуг»

на тему: **«Експертиза якості та розробка заходів щодо забезпечення
прав споживачів при реалізації свіжого м'яса в торговельній мережі»**

Виконавець:

студент 69 групи

факультету міжнародної економіки

Скомороха Тимофій Олегович _____

Науковий керівник:

канд. техн. наук, доцент

Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____

Одеса 2019 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СПОЖИВАННЯ СВІЖОГО М'ЯСА	6
1.1. Класифікація основних видів м'яса.....	6
1.2. Споживні властивості м'яса та чинники їх формування.....	11
1.3. Організація торгівлі м'ясом та м'ясопродуктами.....	16
1.4. Сучасний стан законодавчого та нормативного регулювання у сфері захисту прав споживачів в Україні.....	21
Висновки до Розділу 1.....	30
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ М'ЯСА В УКРАЇНІ ТА МЕТОДИ ЕКСПЕРТИЗИ ЙОГО ЯКОСТІ	32
2.1. Аналіз ринку м'яса та м'ясної продукції.....	32
2.2. Аналіз законодавчого та нормативного регулювання м'ясної галузі.....	36
2.3. Експертні методи оцінки м'яса.....	43
Висновки до Розділу 2.....	53
РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ М'ЯСА ТА ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ	55
3.1. Вибір об'єктів дослідження та розробка порядку проведення експертизи свіжого м'яса.....	55
3.2. Експертиза якості м'яса яловичини та свинини.....	58
3.2.1. Експертиза якості м'яса яловичини.....	58
3.2.2. Експертиза якості м'яса свинини.....	63
3.3. Розробка заходів щодо забезпечення прав споживачів при реалізації м'яса в торговельній мережі.....	67
Висновки до Розділу 3.....	73
ВИСНОВКИ	77
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	81

ВСТУП

Актуальність теми. М'ясопереробна галузь відіграє значну роль у вирішенні продовольчої безпеки України, забезпечуючи споживача свіжим м'ясом, субпродуктами, ковбасними виробами, копченостями, м'ясними консервами та напівфабрикатами. Ринок м'яса й м'ясопродуктів є найважливішим сегментом продовольчого ринку країни, сталий розвиток якого має стратегічне значення. М'ясопереробна галузь становить базис продовольчого комплексу України, але нині, як і інші важливі сегменти продовольчого ринку, знаходиться в досить складних умовах.

Споживання м'яса в Україні формується під впливом багатьох чинників: історично сформованих смакових вподобань, рівня доходів населення, доступності м'яса на ринку тощо. Поживна цінність м'яса обумовлена його здатністю за своїм хімічним складом відповідати формулі збалансованого харчування по умісту білку, жиру, вуглеводів. Біологічна цінність м'яса обумовлена складом та властивостями його білкових компонентів і ступенем засвоюваності азотовмісних речовин організмом людини.

Сьогодні на прилавках в торговельній мережі а також на продовольчих ринках представлено широкий асортимент як свіжого м'яса, м'ясних напівфабрикатів, так і м'ясної продукції. У умовах достатньої пропозиції перед споживачем виникає проблема правильного вибору товару із оптимальними властивостями та високої якості, який зможе задовольнити його потреби.

Актуальність роботи обумовлена наявністю конкурентного ринку свіжого м'яса та м'ясної продукції, підвищенням вимог споживача до безпечності та якості продукції, розвитком законодавства про відповідність продукції, впровадженням сучасних норм захисту прав споживача.

Проблеми виробництва, збуту, технічного регулювання та контролю за якістю м'яса, що поставляється на ринок м'ясної продукції, є предметом дослідження багатьох учених – Л. Шубіної, О. Мудрак, В. Горохівської, Т. Артюх, М. Паски, О. Любчик, Д. Одарченко, С. Хвилі, Н. Кардаш та інших.

У роботах цих авторів представлені практичні та статистичні дані, які характеризують проблеми та перспективи розвитку виробництва м'яса та експертизи його якості.

Метою дипломної роботи є розробка ефективних методів експертизи якості й свіжості м'яса та встановлення сучасних засад захисту прав споживачів.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати наступні **завдання:**

- з'ясувати основні класифікаційні ознаки м'яса;
- визначити споживні властивості м'яса та чинники їх формування;
- проаналізувати сучасний стан законодавчого та нормативного регулювання захисту прав споживачів в Україні;
- проаналізувати стан ринку м'яса в Україні;
- розробити порядок проведення експертизи свіжого м'яса;
- провести експертизу м'яса яловичини та свинини;
- розробити заходи щодо забезпечення прав споживачів при реалізації свіжого мяса в торговельній мережі.

Об'єктом дослідження є м'ясо яловичини та свинини, права споживачів свіжого м'яса.

Предметом дослідження є споживні властивості та показники якості й свіжості м'яса яловичини та свинини; захист прав споживачів при реалізації свіжого мяса.

Практична цінність роботи полягає у проведенні експериментальних досліджень, які підтверджують ефективність застосування органолептичних методів для оперативної ідентифікації виду та якості свіжого м'яса в місцях його продажу; в розробці рекомендацій споживачам щодо захисту своїх прав при придбанні мяса в торговельній мережі.

Інформаційною базою дослідження були Закони України і нормативні матеріали центральних виконавчих органів державної влади, наукові публікації вітчизняних й зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій і

досліджень, звіти та аналітичні матеріали офіційних статистичних збірників, наукова та навчальна література з заданої тематики.

Методи дослідження: при виконанні магістерської роботи застосовано метод статистичного аналізу – при дослідженні стану ринку м'яса та під час обробки результатів дегустаційної оцінки якості м'яса; метод зрівнянь – при проведенні встановлення відповідності м'яса нормативним вимогам; експертні методи дослідження якості м'яса.

Апробація результатів дослідження. Основні положення роботи опубліковані у збірнику наукових робіт за підсумками II Міжнародної науково-практичної конференції «PRIORITY DIRECTIONS OF SCIENCE DEVELOPMENT», 28-29 листопада 2019 р., м. Львів.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел із 72 найменувань. Загальний обсяг роботи складає 88 сторінок, вона містить 22 таблиці, 9 рисунків.

ВИСНОВКИ

1. На основі вивчення літературних джерел з'ясовано основні класифікаційні ознаки мяса тварин залежно від: виду забійних тварин (яловичина, телятина, свинина, м'ясо поросят, конина, баранина, козлятина, м'ясо кролів, інших видів тварин), вгодованості (за категоріями), способу обробки свиних туш (у шкірі, без шкіри), способу розділки (туші, напівтуші, м'ясні відруби, блоки м'ясні, м'ясо-кісткові, субпродуктові), термічного стану (м'ясо парне, остигле, охолоджене, підморожене, заморожене, глибокої заморозки, розморожене), доброякісності (за групами – годне, умовно годне, негодне), свіжості (свіже, сумнівної свіжості, несвіже), торговельними сортами.

2. Досліджено хімічний стан мяса як чинник формування його споживних властивостей. Зазначено, що поживну цінність мяса обумовлено умістом білків (15-20%), жирів (11-23%), мінеральних речовин (фосфору, заліза, цинку, марганцю, фтору), вітамінами групи В, екстрактивними речовинами. Систематизовано комплекс споживних властивостей мяса. Які обумовлюють його фізіологічну та біологічну цінність.

3. Проаналізовано сучасний стан законодавчого та нормативного регулювання захисту прав споживачів в Україні. Зазначено, що основними є базові Закони України, зокрема «Про захист прав споживачів», редакція № 2740-VIII від 06.06.2019р., «Про звернення громадян», редакція № 2704- VIII від 25.04.2019 р., «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо захисту прав споживачів фінансових послуг» № 122-IX від 20.09.2019, в яких відображаються питання захисту прав споживачів, та низка актів, які визначають правила роздрібної торгівлі та торговельного обслуговування споживачів.

4. Встановлено такі способи реалізації прав споживачів: в разі порушення прав споживач може звернутись із заявою чи скаргою до керівника

підприємства, у якому було придбано невідповідний товар або надана неякісна послуга, в порядку Закону «Про звернення громадян» та очікувати розгляду такої заяви/скарги 30 днів; звернутись зі скаргою до контролюючих органів; звернутись за наданням консультацій у громадські організації із захисту прав споживачів; провести незалежну експертизу якості товарів у експертних установах, звертатися до органів правосуддя для судового рішення питання; вимагати відшкодування збитків.

5. Проаналізовано сучасний стан ринку мяса в Україні. У 2018 р. виробництво мяса склало 2192,6 тис. т, в тому числі 264,1 тис. т яловичини та 639,2 тис. т свинини, а споживання – 1893,3 тис. т, в тому числі 214,9 тис. т яловичини, 651,1 тис. т свинини. Аналіз показав, що споживання мяса та м'ясопродуктів українцями у 2018 р. було на рівні 48,5 кг (проти 45,5 у 2015 р.), що менше споживання у країнах Європи (51,2 кг поляками, 55,6 кг німцями, 66,0 кг австрійцями) та США (125,4 кг на рік одним американцем). Визначено основні проблеми ринку м'яса, вирішення яких є необхідним кроком для подальшого його розвитку: складність ідентифікації та реєстрації тварин; наявність неідентифікованих та незареєстрованих тварин на ринку; наявність на ринку м'яса нелегального походження, стихійна торгівля; недостатній рівень кооперації; поширення африканської чуми свиней; забрудненість навколишнього природного середовища нелегальними пунктами забою; неправильне застосування антибіотиків та наявність їх залишків у м'ясній сировині.

6. Розроблено порядок проведення його експертизи за такими етапами: 1 етап – встановлення свіжості м'яса шляхом проведення органолептичних досліджень стану м'яса за показниками: зовнішній вигляд, колір, характеристика м'язів на розрізі, консистенція, запах, стан жиру, стан сухожиллів; 2 етап – оцінка свіжого м'яса за 5-бальною шкалою за показниками: зовнішній вигляд, консистенція, дотик, запах із встановленням рівня якості зразків; 3 етап – оцінка прозорості та аромату бульйону за 9-бальною шкалою; 4 етап – дегустаційна оцінка якості вареного м'яса за 9-

баловою шкалою за показниками: зовнішній вигляд, колір, смак, консистенція, реакція на дотик, запах із встановленням рівня якості зразків.

7. Надано характеристику свіжого м'яса яловичини за ступенем свіжості та встановлено, що зразок №1 яловичина із лопаткового відрубу відноситься до свіжого м'яса, зразки м'яса № 2 яловичина із тазостегнового відрубу, тазова частина, та № 3 яловичина із шийного відрубу відносяться до м'яса сумнівної свіжості. Проведено оцінку мяса яловичини за 5-бальною шкалою та встановлено, що зразок №1 отримав загальну оцінку 4,72 бали, має відмінну якість (показник рівня якості 0,94). М'ясо сумнівної свіжості зразок № 2 отримало загальну оцінку 3,49 балів, що відповідає задовільній якості (0,70 рівень якості). Зразок № 3 має небажану якість, оцінюється у 3,19 бали (0,63 рівень якості).

8. Проведено дослідження якості бульйонів із яловичини за 9-баловою шкалою. Встановлено, що бульйон, який був приготований із зразка мяса № 1, отримав 8,0 балів. Бульйони, які були приготовані із мяса сумнівної свіжості, були мутними, непрозорими, неароматними, тому були оцінені у 5,0 балів, що відповідає середній якості (зразок № 2), та 4,0 бали, що характеризується як небажана, проте прийнятна якість (зразок № 3). Встановлено, що варена яловичина зразку № 1 була найбільш смачною (8,2 бали) та ароматною (8,7 бали). М'ясо м'яке (8,0 балів) та соковите (8,5 балів). Загальна балова оцінка 8,47 балів свідчить, що м'ясо дуже доброї якості (0,94 рівень якості). Варене м'ясо зразку № 2 отримало загальну балову оцінку 6,22 бали, що відповідає рівню вище середньої якості (0,62 рівень якості). М'ясо зразку № 3 отримало загальну оцінку 5,19 балів, що відповідає рівню середньої якості (0,58 рівень якості).

9. Зразки мяса свинини: зразок № 4 – свинина лопаткова частина першого гатунку, зразок № 5 – свинина грудинка першого гатунку, зразок № 6 – свинина окіст другого гатунку відносяться до свіжого мяса, мають високу якість: зразок № 4 оцінили у 4,58 балів (0,92 рівень якості), зразок № 5 – 4,39 балів (0,88 рівень якості). Найкраща якість у зразка № 6 – 4,78 бали (0,96 рівень

якості). Як свідчать результати дослідження, варене м'ясо свинини зразків № 4 та № 6 має відмінну якість, оцінюється у 8,3 бали (рівень якості 0,92) та 8,35 бали (рівень якості 0,93). Зразок мяса свинини № 5 має добру якість – 7,74 бали (рівень якості 0,86).

10. Обґрунтовано необхідність прийняття нових норм і правил, які допоможуть імплементувати європейські практики в сфері захисту прав споживачів, а саме, удосконалення законодавства та створення установи, яка буде виконувати функції регулятора споживчої політики держави; впровадження європейського принципу презумпції невинуватості споживача; запровадження доступної та прозорої системи досудового розгляду скарг і реагування на результати незалежних споживчих досліджень; забезпечення права споживача відправити на державну експертизу якості продуктів зіпсований чи прострочений товар з відповідної партії без згоди на те виробника; вимагання від профільних держорганів адекватної реакції на результати незалежних споживчих досліджень.

11. На основі виконаної роботи ми розробили рекомендації, які забезпечать споживача та гарантуватимуть дотримання його прав. Під час здійснення покупки свіжого мяса у торговельних мережах споживач повинен знати як обирати безпечне та якісне м'ясо та має право вимагати у продавця дотримання таких вимог: на частині туш мають бути нанесені позначки придатності мяса, їх видалення у торговельній мережі забороняється; оператори ринку повинні наносити на м'ясо ідентифікаційну позначку; м'ясо повинно зберігатися у спеціально обладнаних холодильних шафах за видами і сортами, споживач має можливість переконатися у дотриманні температурних режимів (+6...+8°C); на етикетках (бирках) повинні бути зазначені кінцеві терміни реалізації мяса; споживач повинен уважно оцінити зовнішній вигляд мяса, звернути увагу на наявність у лотках із м'ясом рідини, за можливості перевірити запах мяса та реакцію на дотик; за необхідністю вимагати супроводжувальні документи на м'ясо; отримувати чек від продавця.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про захист прав споживачів: Закон України № 3682-ХІІ від 15.12.93// ВВР, 1994, № 1, ст.1. – (Редакція № 2740-VIII від 06.06.2019, ВВР, 2019, № 28, ст. 116).
2. Про звернення громадян: Закон України № 393/96-ВР // ВВР, 1996, № 47, ст. 257. – (Редакція № 2704- VIII від 25.04.2019, ВВР, № 21, ст. 81).
3. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо захисту прав споживачів фінансових послуг: Закон України» № 122-ІХ від 20.09.2019 // Офіційний вісник України від 01.11.2019. - № 84, стор . 86. Ст. 2829. – (Введення в дію відбудеться 19.01.2020 р.).
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України редакція від 05.07.2017 № 771/97-ВР / Верховна Рада України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
5. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України № 2639-VIII від 06.12.2018 // Відомості Верховної Ради, 2019, № 7, ст. 41.
6. Про ветеринарну медицину: Закон України № 2498-ХІІ від 25.06.1992 р. (Редакція від 14.10.2018 р.) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>
7. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів: Наказ Міністерства аграрної політики України № 28 від 07.06.2002. (Редакція від 09.08.2013 р.) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02/ed20130809/find?text=%CC%27%FF%F1%EE>
8. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі непродовольчими товарами: Наказ Міністерства економіки України від 19 квітня 2007 року №

104. – Редакція від 23 січня 2018 року № 80). – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ips.ligazakon.net/document/view/RE14524?an=3>.

9. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 11.07.2003 р. № 185. – (Редакція від 18.02.2008 р.). – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z0628-03>.

10. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів: Постанова Кабінету Міністрів України № 833 від 15 червня 2006 р., редакція від 06.03.2019 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/833-2006-%D0%BF>

11. Про затвердження Положення про управління розвитку споживчого ринку та захисту прав споживачів Одеської міської ради у новій редакції: Рішення Одеської міської ради № 4184-VII від 30.01.2019 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://omr.gov.ua/ru/acts/council/114763/>

12. Про затвердження Правил торгівлі на ринках міста Одеси у новій редакції: Проект рішення Одеської міської ради від 09.11.2019 р. <https://omr.gov.ua/ua/projects/23039/>

13. «Про схвалення Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів на період до 2020 року» від 29 березня 2017 р. № 217-р : Розпорядження Кабінету міністрів України. – (Прийняття від 29.03.2017 р.). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/217-2017-%D1%80>

14. Угода про Асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, Документ 984_011. (Прийняття від 01.09.2017 р.) [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/984_011

15. Директива ЕС 852/2004 від 29.04.2004 з гігієни харчових продуктів [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://vetlik.at.ua/НАССР/gigiena_kharchuvannja_es852_2004.doc
16. Директива ЕС 854/2004 від 29.04.2004, яка містить вимоги з організації державного контролю у сфері виробництва продуктів харчування тваринного походження [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://vetlik.at.ua/НАССР/gigiena_kharchuvannja_es854_2004.doc.
17. Кодекс Алиментариус. Нормы и правила гигиены мяса САС/РСР 58-2005 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/importExport/tsouz/docs/kodeksAlimJiv.pdf>
18. М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення: ДСТУ 3938-99. – Початок дії 2000-07-01. – 65 с..
19. М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять: ДСТУ 4442:2005. – К.: Держспоживстандарт, 2005. – Чинний від 2006-01-01. – 32 с.
20. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови: ДСТУ 7158:2010. – К.: Держспоживстандарт, 2010. – Чинний від 2011-01-07. – 14 с.
21. М'ясо. Яловичина у відрубках. Технічні умови: ДСТУ 4426:2005. – К.: Держспоживстандарт, 2006. – Чинний від 2006-01-07. – 16 с.
22. Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій: ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 К.: Держспоживстандарт, 2006. – Чинний від 2006-01-07. – 16 с.
23. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги: ДСТУ 4823.2:2007. – К.: Держспоживстандарт, 2008. – Чинний від 2009-01-01. – 15 с.
24. Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створювання спектра флейвору: ДСТУ ISO 6554:2005. – К.: Держспоживстандарт, 2006. – Чинний від 2006-01-10. – 14 с.
25. Бургу Ю. Г. Товарознавча характеристика продукції тваринництва : монографія. – Полтава: РВЦ ПУЕТ, 2010. – 138 с.

26. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. Пособие / А. А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
27. Дідух М. М. Практичний довідник аграрного експортера до ЄС: практич. Довід. / М. М. Дідух. – Київ, Берлін : Ліга друку. – 2016. 140 с.
28. Идентификация и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебник / под ред проф. Т. Г. Родиной. – М.: ИНФРА-М. 2012. – 544 с.
29. Мардар М. Р. Товарознавство. Товари тваринного походження : навч. посіб / М. Р. Мардар, А. Я Камінський, Ф. Є. Дубровін. – Львів: «Магнолія 2006», 2011. – 295 с.
30. Мар'їна О. Н. Ідентифікація та фальсифікація м'ясопродуктів / О. Н. Мар'їна. – Київ : Освіта. – 2012. – 80 с.
31. Мар'їна О. Н. Товарознавство та експертиза м'ясних товарів : навч. посіб. / О. Н. Мар'їна, Е. М. Мар'їн. – Київ : Освіта. – 2011. – 315 с.
32. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 527 с.
33. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учеб. Пособие / Д. П. Лисовская [и др.]; под общ. Ред. Д. П. Лисовской. – Мн.: Высш. Шк., 2006. – 464 с.
34. Сірохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: навч. посіб. / Сірохман І.В., Лозова Т.М. – Київ : Центр учбової літератури. – 2009. – 120 с.
35. Янчева М. О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: навч. посіб. / М. О. Янчева, Л. В. Пешук, О. Б. Дроменко. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.
36. Цехмістренко С. І. Біохімія мяса та м'ясопродуктів: навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с.
37. Шлійко А. В. Організаційно-правові засади захисту прав споживачів: навч. Посібник / А. В. Шлійко. – Тернопіль, ТНЕУ. – 2008. – 300 с.

38. Гавриляк М. Я. Застосування сенсорного аналізу для мяса свинини замороженої як основи експертного методу / М. Я. Гавриляк // http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Vlca_2016_16_20.pdf
39. Горохівська В., Артюх Т. Стан системи технічного регулювання м'ясної продукції / В. Горохівська, Т. Артюх // «Перший незалежний науковий вісник», № 6, 2016. – С. 58-62.
40. Губарева В. М. Деякі особливості проведення судових товарзнавчих експертиз із дослідження маркування м'яса та м'ясних продуктів / В. М. Губарева, О. О. Михайльський // Теорія та практика судової експертизи і криміналістики. – 2014. – № 14. – С. 363-369.
41. Кардаш Н. Б. Основні критерії оцінки якості м'яса і м'ясних виробів / Н. Б. Кардаш // Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів, студентів. – 2014. – № 13. – С. 247-249.
42. Козлова Т. В. Безпечність та контроль якості м'ясної сировини та м'ясних продуктів / Т. В. Козлова // Сільське господарство та соціально-економічні науки. – 2012. – № 5. – С. 33-38.
43. Любчик О. Аналіз шляхів удосконалення методів ідентифікації видів мяса / О. Любчик, М. Микийчук, О. Гончар // Вимірювальна техніка та метрологія, № 75, 2004. – С. 63-68.
44. Любчик О. С. Розвиток метрологічного забезпечення якості харчової продукції тваринного походження: дис. Канд. техн. Наук, спец. 05.01.02. – Львів, 2017. – 171 с.
45. Міщенко Т. В. Контроль витрат виробництва м'ясопродукції / Т. В. Міщенко // Облік і фінанси. – 2015. – № 67. – С. 129–134.
46. Миколаєва М. А. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів / М. А. Миколаєва, Д. С. Личникова // Економіка. – 2006. – № 3. – С. 38-40.
47. Мудрак Р. В. Споживання м'яса та м'ясопродуктів в Україні: сучасний стан та перспективи / Р. В. Мудрак, Б. Г. Музика // Національна економіка. – 2015. – № 5 – С. 23-27.

48. Одарченко Д. О. Розробка методики підготовки м'ясної сировини до експертизи якості / Д. О. Одарченко, В. Е. Слюсарев // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2015. – № 62. – С. 48-51.

49. Одарченко Д. О. Специфіка підготовки м'ясної сировини до експертизи / Д. О. Одарченко, В. Е. Слюсарев, Е. Н. Гасай // Східно-Європейський журнал передових технологій. 2016. – № 76 – С. 53-56.

50. Паска М. В. Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE, DFD / М. В. Паска // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2015. – № 75. – С. 59-63.

51. Хвиля С. І. Застосування гістологічного аналізу під час дослідження м'ясної сировини та готових продуктів / С. І. Хвиля // Техніка і технологія харчових виробництв. – 2012. – № 3. – С. 13-18.

52. Шубіна Л. Ю. Стан розвитку сучасного ринку м'яса України / Л. Ю. Шубіна, А. О. Савчук, М. В. Шуть // Економіка. – 2017. – № 3. – С. 12-19.

53. Портал топ-менеджерів оптової та роздрібної торгівлі [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://trademaster.ua/>

54. Ухвалено концепцію держполітики у сфері захисту прав споживачів до 2020 року [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://news.dtki.ua/state/other/42969>.

55. Держпродспоживслужба офіційно розпочала роботу [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://news.dtki.ua/state/other/38263>.

56. Проблеми захисту прав споживачів в Україні та шляхи їх вирішення [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://consumerhm.gov.ua/774-problemi-zakhistu-prav-spozhyvachiv-v-ukrajini-ta-shlyakhi-jikh-virishennya>.

57. Інформація щодо діяльності територіальних органів захисту прав споживачів Держпродспоживслужби у сфері захисту прав споживачів за 2018 рік (внутрішня торгівля) [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Kontrol_U_Sferi_Vnutrishnoi_Torgivli/183/.

58. Держпродспоживслужба проти скасування Книги відгуків і пропозицій [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://news.dtkr.ua/law/consumer-protection/51353>.

59. Нардепи пропонують посилити захист прав споживачів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://news.dtkr.ua/law/consumer-protection/55653>.

60. Чому в Україні захист прав споживачів є здебільшого фіктивним? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delo.ua/opinions/chomu-v-ukrajini-zahist-prav-spozhyvachiv-je-zde-352134/>.

61. Чи відповідають закони щодо захисту споживача в Україні стандартам Європи? відповідає експерт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://nrcu.gov.ua/news.html?newsID=91110>

62. Всеукраїнська асоціація з питань захисту прав споживачів «Споживча довіра» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://vgodovira.org/>

63. Громадська організація «Союз споживачів України» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://consumerunion.com.ua/>

64. Общественная организация по защите прав потребителей «Научно-исследовательский Центр Независимых Потребительских Экспертиз «ТЕСТ»: офіційний сайт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://test.org.ua/about>.

65. Український клуб аграрного бізнесу [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://ucab.ua/ua/doing_agribusiness/agrarni_rinki/myaso

66. Автоматизований баланс попиту та пропозиції м'яса України, FAO / EBRD [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ait-magazine.com.ua/news/fao-food-price-index-milk-supply-and-demand-balance-system-ta-inshi-resursi-de-brati-svizhi-dan>

67. Річний баланс м'яса, субпродуктів і жиру в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://meat-inform.com/korysne/balansy-popytu-y-propozytsii/richni-balansy/richnyi-balans-m-iasa-subproduktiv-i-zhyru-v-ukraini-onovlennia-1-2019.html>.

68. Загальний огляд ринку свинини: підсумки п'яти місяців [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ukrainian-food.org/uk/post/zagalnij-oglad-rinku-svinini-pidsumki-pati-misaciv>

69. Рынок мяса и мясопродуктов в Украине за 2017-2019 годы [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://a7d.com.ua/novini/44891-rynok-mjasa-i-mjasoproduktov-v-ukraine-za-2017-2019-gody.html>.

70. Почему падает рынок мяса в Украине и сколько украинцы едят мяса в год [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://dengi.informator.ua/2019/02/19/pochemu-padaet-rynok-myasa-v-ukraine-i-skolko-ukraintsy-ego-edyat-v-god/>

71. Зелена книга «Регулювання ринку мяса» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://regulation.gov.ua/book/123-zelena-kniga-reguluvanna-rinku-masa>

72. Особенности украинского рынка говядины, тенденции развития [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://agromedia.com.ua/osobennosti-ukrainskogo-ryinka-govyadinyi-tendentsii-razvitiya/>.