

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

Факультет міжнародної економіки
Кафедра експертизи товарів та послуг

Допущено до захисту

В.о. завідувача кафедри ЕТП

(підпис)

доц., к. т. н. Т. А. Кунділовська

«____» _____ 2017 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

за освітньою програмою «Експертиза товарів та послуг»

на тему: «Аналіз асортименту та порівняльне тестування органічних
продуктів дитячого харчування, представлених на ринку України»

Виконавець: студентка 69 групи
факультету міжнародної економіки

Полякова Ю.С.

(підпис)

Науковий керівник:

Доц. каф. ЕТП, к. т. н.

Кунділовська Т.А.

(підпис)

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОДУКТІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	8
1.1 Класифікація та аналіз асортименту продуктів дитячого харчування	8
1.2 Споживні властивості та чинники їх формування	14
1.2.1 Хімічний склад сировини для продуктів дитячого харчування	14
1.2.2 Номенклатура споживчих властивостей ПДХ	23
1.3 Законодавче регулювання безпечності та якості продуктів дитячого харчування	25
1.3.1 Перелік законів щодо регулювання безпечності та якості ПДХ	25
1.3.2 Вимоги нормативних документів до якості ПДХ	29
1.4 Особливості органічної продукції	31
1.5 Порівняльна характеристика органічних та традиційних продуктів дитячого харчування	38
Висновки до розділу 1.....	42
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ТА МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ....	44
2.1 Аналіз ринку дитячого харчування	44
2.2 Аналіз конкурентоспроможності пюре для дитячого харчування	48

2.3. Методичні основи проведення експертизи дитячого харчування	51
2.3.1 Оцінка якості яблучного пюре для дитячого харчування	51
2.3.2 Проведення експертизи зразків яблучного пюре за фізико-хімічними показниками якості	54
Висновки до розділу 2	56
РОЗДІЛ 3. ПОРІВНЯЛЬНЕ ТЕСТУВАННЯ ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ, ПРЕДСТАВЛЕНИХ НА РИНКУ УКРАЇНИ.....	58
3.1 Об'єкти досліджень	58
3.2 Порівняльне тестування органічних продуктів дитячого харчування.....	60
3.2.1 Порівняння маркування зразків	60
3.2.2. Порівняння зразків яблучного пюре за органолептичними показниками якості	68
3.2.3 Порівняння зразків яблучного пюре за фізико-хімічними показниками якості	71
3.2.4 Порівняння зразків яблучного пюре за мікробіологічними показниками якості	76
3.3 Оцінка конкурентоспроможності пюре для дитячого харчування	77
3.4 Аналіз отриманих результатів	81
Висновки до розділу 3	82
ВИСНОВКИ	84
Список використаних джерел	88
Додатки	94

ВСТУП

Сьогодні ринок продукції дитячого харчування в Україні характеризується тенденцією його поступового покращення. Однією з причин такого росту є зміна культури споживання і стилю життя: зростає жіноча зайнятість, а, отже, і потреба в готовому продукті для дитини – високоякісному, зручному та безпечному. Крім того, причинами є соціально-демографічні зміни останніх років, збільшення виплати при народженні дитини, що сприяє приросту народжуваності, розширення цільової аудиторії.

Наша країна забезпечена продуктами дитячого харчування вітчизняного походження в неповній мірі. Досить велику частку складають імпортовані товари в таких категоріях: дитячі молочні суміші, соки та пюре, а також повністю імпортується консервована продукція на м'ясній та рибній основі. Тому, через складний стан економіки, зниження купівельної спроможності громадян,

значне падіння курсу національної валюти та згортання торговельних відносин з РФ, значно підвищується **актуальність** проблеми продовольчої безпеки в даному сегменті ринку. Актуальність даної роботи також в тому, що оцінка якості дитячого харчування має величезне значення для життя і діяльності багатьох людей. Продавцю магазину, торгового центру вигідно продати якісний продукт, щоб не втратити покупця. Для людей, покупців, має величезне значення якість товару, що купується.

Проблема якості дитячого харчування особливо актуальна, оскільки здоров'я дітей – це основа здорової нації. У продукти для дитячого харчування не можна вносити консерванти та інші штучні добавки, ніж в даний час нехтують деякі виробники, так як більшість продукції випускається за технічними умовами, вимоги яких неможливо простежити.

Теоретичну основу дослідження проблем вітчизняного ринку дитячого харчування, та шляхів їх вирішення вивчали такі вчені: І.М. Демчак, О.М. Полонська, А.Ю. Мамочка, О. В. Печенога, Т. Ю. Нагайцева, Ю. С. Кіщак, Г.Є. Поліщук, І.З. Должанський, Г.О. Воронін та інші.

Метою даного диплому є проведення експертизи якості продуктів дитячого харчування у відповідності до вимог ДСТУ на вказану продукцію.

Для досягнення поставленої мети в роботі поставлені наступні **завдання**:

- визначити споживні властивості та чинники їх формування пюре для дитячого харчування;
- дослідити хімічний склад сировини для продуктів дитячого харчування;
- визначити номенклатуру споживчих властивостей ПДХ;
- охарактеризувати законодавче регулювання безпечності та якості продуктів дитячого харчування;
- надати перелік законів щодо регулювання безпечності та якості ПДХ;
- охарактеризувати вимоги нормативних документів до якості ПДХ до якості продуктів дитячого харчування;
- визначити особливості органічної продукції;

- порівняти органічні та традиційні продукти дитячого харчування;
- з'ясувати методичні основи оцінки якості яблучного пюре для дитячого харчування;
- провести порівняльне тестування продуктів дитячого харчування;
- проаналізувати упаковку і маркування досліджуваних зразків;
- порівняти зразки яблучного пюре за органолептичними показниками якості;
- порівняти зразки яблучного пюре за фізико-хімічними показниками якості;
- порівняти зразки яблучного пюре за мікробіологічними показниками якості;
- оцінити конкурентоспроможність пюре яблучного для дитячого харчування;
- проаналізувати отримані результати.

Об'єкт дослідження: пюре з яблук для дитячого харчування.

Предмет дослідження: вимоги до якості, споживчі властивості, якість, конкурентоспроможність.

Для досягнення поставленої в роботі мети були використані наступні **методи дослідження:**

- аналіз і синтез (визначення споживчих властивостей та чинників їх формування, хімічного складу сировини тощо);
- конкретизація (визначення номенклатури споживчих властивостей саме для продуктів дитячого харчування, визначення технології для яблучного пюре);
- порівняння (порівняння органічних та традиційних продуктів дитячого харчування);
- класифікація (виділення чотирьох основних груп продуктів дитячого харчування, класифікація споживчих властивостей ПДХ тощо);

- метод узагальнення (за допомогою цього методу було зроблено загальні висновки);
- соціологічні методи: анкетування та інтернет-опитування (для з'ясування показників, що визначають конкурентоспроможність яблучного пюре для дитячого харчування);
- вимірювання (визначення маси нетто);
- метод розрахунків (розрахунок масової частки розчинних сухих речовин, вітаміну С, вмісту сухих речовин, титрованої кислотності, конкурентоспроможності тощо)
- експеримент (проведення експертизи зразків).

Інформаційною базою дослідження слугували такі джерела: стаття Верхівкера В.Г. та Дроздової В.А. «Дослідження кон'юнктури ринку виробництва консервів для дитячого харчування на плодоовочевій основі», збірник праць Національного Університету Харчових Технологій «Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології», стаття Должанського І.З. «Аналіз ринку дитячого харчування», стаття Ткаченко Н.А. «Особливості класифікації продуктів дитячого харчування в Україні і світі», стандарт України ДСТУ 4084-2001 «Консерви фруктові пюреподібні для дитячого харчування», науковий посібник Дороніна А.Ф. та Бакуменко О.Є. «Технологія продуктів дитячого харчування», науковий посібник Берлач Н.А. «Організаційно-правове забезпечення маркування органічної сільськогосподарської продукції», офіційний вебсайт БІОЛан Україна тощо.

Публікації та апробація результатів дослідження. За темою кваліфікаційної роботи була підготовлена публікація у Збірнику наукових робіт: Полякова Ю.С. Дослідження ринку органічних продуктів дитячого харчування України / Ю.С. Полякова // Збірник наукових робіт ОНЕУ. – 2017. – № 7. – С. 207-211.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. Встановили, що виділяють чотири групи продуктів дитячого харчування, що необхідні дитині на весь період росту і розвитку: дитячі суміші початкові та для подальшого годування; дитяче харчування на основі злакових культур; інші види дитячого харчування. Дитяче харчування на основі злакових культур поділяють на каші та інші злакові харчові продукти; вироби із злакових культур, що споживаються після приготування у киплячій воді або інших придатних рідинах; сухарі і сухе печиво. Інші види дитячого харчування поділяють на кисломолочні продукти; продукти з м'яса, птиці, риби; продукти з овочів, фруктів, бобових.

2. Визначили, що до асортименту вітчизняних консервів відносяться: пюре плодове натуральні; з суміші плодів натуральні; плодове та ягідні з цукром; з суміші плодів і ягід з цукром; з суміші плодів, ягід, овочів, плодових я ягідних соків з цукром; з плодів з крупами і молоком; з плодів з вершками; креми плодово-ягідні; десерти плодово-ягідні; соки плодове натуральні; натуральні з цукром; купажовані натуральні; плодове та ягідні купажовані з цукром; з м'якоттю натуральні; з м'якоттю і з цукром; плодове та ягідні купажовані з цукром і з м'якоттю; компоти плодове; консерви з додаванням вітамінів;

3. Встановили, що продукти дитячого харчування повинні бути біологічно повноцінними, так як їм належить важлива роль в забезпеченні зростаючого організму основними компонентами їжі. У порівнянні зі звичайною їжею продукти дитячого харчування відрізняються більш збалансованим співвідношенням амінокислот. Для дитячого харчування основними постачальниками вуглеводів є продукти дитячого харчування на зерновій основі. Продукти на фруктово-ягідній та овочевій основі також забезпечують організм дитини вуглеводами, і перш за все цукрами;

4. Визначили, що показники якості продуктів дитячого харчування відносяться до трьох груп споживних властивостей: призначення, ергономічні

та безпеки. Властивості і показники призначення. До властивостей і показників призначення відноситься харчова цінність ПДХ, яка характеризується масовою часткою білків, жирів і вуглеводів, а також енергетична цінність. Ергономічні властивості ПДХ характеризуються загальними органолептичними показниками: зовнішнім виглядом, смаком, запахом, кольором. До загальних показників безпеки, нормованих для всіх підгруп продуктів дитячого харчування, відносяться токсичні елементи, радіонукліди, пестициди та мікробіологічні показники.

5. Зазначили, що головним завданням при створенні нормативної бази для продуктів дитячого харчування є встановлення сучасних науково обґрунтованих вимог до них та об'єктивних і достовірних методів контролю. Основним нормативним документом для продуктів дитячого харчування є Закон України «Про дитяче харчування». В ньому визначається порядок забезпечення дітей дитячим харчуванням, державне регулювання виробництва та обігу дитячого харчування. Основним стандартом на продукти дитячого харчування і методи їх контролю є ДСТУ 4084-2001. Консерви фруктіві пюреподібні для дитячого харчування. Технічні умови;

6. Встановили, що важливими інгредієнтами дитячого харчування є саме органічні продукти, такі як: зернові каші, овочі та фрукти, органічне м'ясо та органічне молоко. Продукти органічного дитячого харчування мають бездоганну якість, забезпечену дотриманням суворих органічних стандартів, проходженням регулярних інспекторських перевірок та сертифікації на кожному етапі виробництва;

7. Встановили, що структура і динаміка ринку дитячого харчування змінюються в залежності від впливу ряду факторів, а саме доходів населення, народжуваності, наявності внутрішнього виробництва і надлишків на ринку, а також цін на сировину. Доходи населення почали поступово відновлюватися, проте почала скорочуватися народжуваність. На ринку дитячого харчування відбулося скорочення обсягів виробництва через реорганізацію і рейдерське захоплення найбільшого виробника продукції Хорольського заводу дитячого

харчування. Нові підприємства за досліджуваний період в сегменті не з'являлися. На ринку дитячого харчування в грошовому вираженні частка імпорту і вітчизняних товарів складає 50%;

8. Визначили, що лідерами з виробництва харчової продукції залишаються спеціалізовані підприємства дитячого харчування. До головних учасників цього ринку належать: ПАТ «Хорольський молочно-консервний комбінат дитячих продуктів» (Полтавська обл.); ТОВ «Південний консервний завод» (м. Херсон), ПАТ «Одеський консервний завод дитячого харчування»; ПАТ «Галактон», ТОВ «Фавор» (м. Київ), ПАТ «АК Комбінат «Придніпровський» (м. Дніпропетровськ), ТОВ «Люстдорф» (Вінницька обл.), ПАТ «Вімм-Біль-Данн Україна» (Київська обл.), ПАТ «Яготинський маслозавод», «Яготинське для дітей» (Київська обл.);

9. Встановили, що основними лідерами світового ринку дитячого харчування є: «Nestle» –19%; «Bristol-Myers» – 15%; «Abbott Laboratories» – 11%; «Novartis» – 8%; «Numico» – 7%; «Heinz» – 6%; «Wyeth» – 4%; «Danone» – 3%; інші – 27%. Найбільшими імпортерами дитячих продуктів харчування на українському ринку є країни Європи. Це виробники таких відомих світових марок: «Nutricia» (Нідерланди), «Nestle» (Швейцарія), «Hipp», «Hesnz» (Німеччина) тощо;

10. Анкетування виявило, що найбільш часто мами купують соки (46%), на другому місці пюре (25%), на третьому - замінники грудного молока (16%) і каші (9% відповідно). Печиво і чай - досить нові продукти, їх купують - 3% і 1% відповідно;

11. Аналіз маркування показав, що у всіх зразків яблучного пюре промислового виробництва калорійність, заявлена на маркуванні, не відповідає розрахунковій. На маркуванні пюре «Ovko» та «Nutricia» відсутнє позначення нормативного документа, згідно з яким воно було виготовлено. Таким чином, виявлені при аналізі маркування зауваження є не суттєвими і в цілому маркування відповідає вимогам ГОСТ Р 51074 - 2003 «Продукти харчові. Інформація для споживачів. Загальні вимоги»;

12. Оцінка зразків яблучного пюре виявила відмінності між зразками за зовнішнім виглядом, кольором і консистенції. За результатами дегустації встановлено, що смак у зразка «Gerber» невиразний, трохи кислий, тобто він не відповідає вимогам стандарту. Найбільшу кількість балів отримав зразок торгової марки «Nutricia» за його яскравий колір, виражений смак і запах та гомогенну пюреподібну консистенцію;

13. Результати експертизи якості яблучного пюре за фізико-хімічними показниками виявили, що виробники яблучного пюре торгових марок «Карапуз», «Агуша», «Ovko» та «HiPP» користувалися інформаційної фальсифікацією, не вказавши в складі крохмаль. Виробники яблучного пюре торгових марок «Карапуз», «Ovko», «Gerber» та «HiPP» додали цукор, незважаючи на інформацію на етикетці - «Без цукру». Особливо відзначився виробник яблучного пюре торгової марки «HiPP», у складі якого ми не знайшли обіцяний на етикетці вітамін С;

14. Мікробіологічні показники усіх зразків в нормі, тобто зразки відповідають вимогам стандарту. При визначенні рН зразків яблучного пюре для дитячого харчування були отримані наступні результати: зразок «Агуша» найбільш кислий з досліджених зразків. Проте якщо дитина їсть таке кисле пюре із задоволенням, то це не можна вважати недоліком. Зразки «Ovko» та «Gerber» також трохи кислі в порівнянні з іншими зразками;

15. Найбільш конкурентоспроможним є яблучне пюре торгової марки «NUTRICIA». Покупці в більшості випадків віддають перевагу саме цій торгівій марці, що визначається хорошою якістю та середньою ціною в порівнянні з яблучним пюре інших торгових марок.

Список використаних джерел

1. Артиш В.І. Особливості органічного агровиробництва в концепції сталого розвитку АПК України / В.І. Артиш // Економіка АПК. – 2012. – № 7. – С. 19-23.
2. Артиш В.І. Удосконалення системи державного регулювання виробництва органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / В. Артиш // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України: зб. наук праць. — 2010. — Вип. 145. — Режим доступу: http://www.nbu.gov.ua/Portal/chem_biol/nvnau/2010_145/10avi.pdf 2.
3. Асоціація учасників органічного виробництва «БІОЛан Україна» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.biolan.org.ua>
4. Берлач Н.А. Вдосконалення спеціальної нормативно-правової бази — пріоритетний чинник розвитку органічного сільського господарства в Україні / Н.А. Берлач // Форум права. — 2010. — № 1. — С. 19—23.
5. Берлач Н.А. Організаційно-правове забезпечення маркування органічної сільськогосподарської продукції / Н.А. Берлач // Часопис КУП. — 2010. — №2. — С. 130—132.
6. Белінська Ю.В. Натурпродукт [Електронний ресурс] / Ю. Белінська. — Режим доступу: <http://www.business.kiev.ua>
7. Бироваш М. Истина в еде / М. Бироваш // Кореспондент. — 2012. — № 8(496). — С. 28-30.
8. Білоусова Н.Г. Назад до традицій [Електронний ресурс] / Н. Білоусова. — Режим доступу: <http://www.news.finance.ua>
9. Бойко Л. Передумови розвитку органічного виробництва в Україні / Л. Бойко // Землевпорядний вісник. — 2011. — № 2. — С. 30— 35.
10. Верхівкер Я.Г. Дослідження кон'юнктури ринку виробництва консервів для дитячого харчування на плодоовочевій основі / Я.Г. Верхівкер, В.А. Дроздова // Збірник ОНАХТ (Економіка харчової промисловості). — 2010.— №3.— 42-46с.

11. Вовк В. Сертифікація органічного сільського господарства в Україні: сучасний стан, перспективи, стратегія на майбутнє / В. Вовк // Матеріали Міжнародного семінару "Органічні продукти харчування. Сучасні тенденції виробництва і маркетингу". — Львів, 2004. — С. 3—7.
12. Галяс А. Органічне агровиробництво: нові ринкові можливості та виклики (для виробників зерна в Україні) / А. Галяс, М. Капштик, Ю. Бакун // Матеріали Проекту "Якість зерна та система кредитування сільського господарства в Україні — фаза II", м. Київ, 2008. — 71 с.
13. ГОСТ 25555.3-82. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей. — Взамен ГОСТ 8756.4-70; Введ. 14.03.2011. М.: Стандартинформ, 2011. = 6 с.
14. ГОСТ 26313-2014. Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб. — Взамен ГОСТ 26313-84; Введ. 5.12.2014. М.: Стандартинформ, 2014. = 10 с.
15. ГОСТ 26323-2014. Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения. — Взамен ГОСТ 26323-84; Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2015. = 6 с.
16. ГОСТ 28561-90. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги. — Взамен ГОСТ 13340.3-77; Введ. 30.06.1991. М.: Стандартинформ, 2011. = 11 с.
17. ГОСТ 30425-97. Консервы. Метод определения промышленной стерильности. — Взамен ГОСТ 10444.3-85, ГОСТ 10444.4-85, ГОСТ 10444.5-85, ГОСТ 10444.6-85; Введ. 01.01.1998. М.: Стандартинформ, 2011. = 14 с.
18. ГОСТ 8756.1-79. Продукты консервированные. Методы определения органолептических показателей, массу нетто и массовой доли составных частей. — Взамен ГОСТ 8756.1-70; Введ. 01.01.1980. М.: Изд-во стандартов, 1979. = 14 с.
19. ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ. —

- Взамен ГОСТ 28562-90; Введ. 01.07.2015. М.: Стандартиформ, 2014. = 18 с.
20. ГОСТ ISO 750-2013. Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности. – Взамен ГОСТ 25555.0-82; Введ. 01.07.2015. М.: Стандартиформ, 2015. = 8 с.
 21. Грицаєнко З.М. Мікробіологія консервного виробництва з основами мікробіологічного контролю / З.М. Грицаєнко, В.П.Карпенко. – Умань, 2002. – 92с.
 22. Грицаєнко З.М. Мікробіологія консервної галузі / З.М. Грицаєнко, В.П.Карпенко. – Умань, 2010. – 96 с.
 23. Гуменюк Г.Д. Органічне виробництво в світі – історія розвитку та сучасний стан (огляд) / Г.Д. Гуменюк, О.В. Баджурак, О.К. Ляшенко // Біоресурси і природокористування. – 2010. – Т. 2. – № 3/4. – С. 56-62.
 24. Де можна купити і скільки коштують органічні продукти в Україні? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://life.pravda.com.ua>
 25. Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю для впровадження Постанови Ради (ЄС) №834/ 2007 стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів : Постанова Комісії (ЄС) №889/2008 від 5 вересня 2008 р [Електронний ресурс] / Верховна Рада України — Режим доступу: <http://organicstandard.com.ua/files/standards/ua/ec/>
 26. Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології: Зб. Наук. пр. – К. : НУХТ, 2014. – 124 с.
 27. Должанський І.З. Аналіз ринку дитячого харчування / І.З. Должанський, Г.О. Вороніна // ДНУЕТ ім.Туган-Барановського.– 2010.– № 12.– с.82-89.
 28. Доронін А.Ф. Технология продуктов детского питания : навч. посіб. / А.Ф. Доронін, О.Е. Бакуменко, С.Н. Панфілова. – Москва : Омега-Л. – 2007. – 56с.

29. ДСТУ 4084-2001. Консерви фруктові пюреподібні для дитячого харчування; Введ. 30 квітня 2002. Україна: «Консервпромкомплекс», 2002. — 26с.
30. Дудла Л. Екологічно чисті продукти — це реально / Л. Дудла // Персонал Плюс. — 18— 24 листопада 2009. — № 46(348) [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://www.personalplus.net/348/5725.html>
31. Капштик М.В. Нормативно-правове забезпечення органічного виробництва в Україні: проблеми та перспективи / М.В. Капштик // Агроєкологічний журнал. — 2012. — № 1. — С. 25—31.
32. Капштик М.В. Особливості нормативно правового забезпечення органічного виробництва [Текст] / М.В. Капштик, Н.А. Ілюк // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. — 2011. — № 168 — С. 95—105.
33. Касіянчук В.Д. Безвідходна технологія переробки плодово-ягідної сировини / В.Д. Касіянчук, В.А. Анистратенко // Харчова промисловість. — 2007. — №1. — с. 38-42.
34. Кропивко М.Ф. Екологічна диверсифікація використання сільськогосподарських земель в Україні / Кропивко М.Ф., Ковальова О.В. // Економіка України. - № 7. — 2010 — С. 78-85
35. Ліхі Н.В. Український ринок дитячого харчування, 2014 // Foot & Drinks. — 2014. — №10. — с.26-36.
36. Мазохина-Поршнякова Н. Н. Анализ и оценка качества консервов по микробиологическим показателям / [Мазохина-Поршнякова Н. Н., Найденова Л. П., Николаева С. А. и др.]; під ред. Н.Н. Мазохиной-Поршняковой. — М.: “Пищ. пром.”, 1977. — 470с.
37. Нарініянц Г.Р. Технологія асептичного консервування фруктових напівфабрикатів для дитячого харчування / Г.Р. Нарініянц, Л.К. Пацюк, Н.І. Костроміна. // Харчова промисловість. — 2009. — №3. — с. 20-21.
38. Оксана Ляшенко. Законотворці «взялися» за дитяче харчування // Foot & Drinks. — 2010. — №13. — с.34-35.

39. Онрік К.Т. Проблеми виробництва дитячого харчування // Об'єкти ризику. – 2015. – № 12. – с. 2-3.
40. Органічне сільське господарство та законодавче забезпечення [Електронний ресурс] // Круглий Стіл країн Східної Європи. — Режим доступу: <http://orgprints.org/15019/08/niggli-2009-advantages-oa.pdf>
41. Офіційний вебсайт БІОЛан Україна [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://www.biolan.org.ua/>.
42. Офіційний сайт сертифікаційної компанії «Органік-стадарт» // Режим доступу: <http://organicstandard.com.ua/ua/services/standards>;
43. Перелік ЗЗР та добрив для органічного виробництва, дозволених для використання в Україні згідно Постанови Ради ЄС № 834/2007. [Електронний ресурс. — Режим доступу: http://www.organicstandard.com.ua/files/заявка_укр.pdf
44. Погарська В.В. Вплив теплової обробки на вміст бета-Каротіна і вітаміну С в яблуці і яблучному пюре / В.В. Погарська, Н.С. Одарченко // Прогресивні Ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємстві торгівлі. – 2009. – ч I. – с. 101-103.
45. Постанова Ради (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів, та скасування Постанови (ЄЕС) № 2092/91 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України — Режим доступу: <http://organicstandard.com.ua/files/standards/ua/ec/>
46. Правила для виробників сертифікованої органічної продукції // Офіційний сайт Федерації органічного руху України // Режим доступу: <http://www.organic.com.ua/uk/homepage/2010-01-26-13-44-34>
47. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97ВР [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
48. Про дитяче харчування : Закон України від 14.09.2006 року № 142V [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>

49. Про затвердження Гігієнічних вимог до продуктів дитячого харчування, параметрів безпечності та окремих показників їх якості: Наказ від 06.08.2013 № 1380/23912 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. — Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1380-13>
50. Про затвердження Порядку надання статусу спеціальної зони з виробництва сировини, що використовується для виготовлення продуктів дитячого та дієтичного харчування : Постанова Кабінету Міністрів України від 3 жовтня 2007 року № 1195 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua> 20.
51. Про органічне виробництвом : Проект Закону від 19.07.2010 № 7003 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.
52. Про підтвердження відповідності : Закон України від 17.05.2001 № 2406ІІІ [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
53. Про стандартизацію : Закон України від 17.05.2001 № 2408ІІІ [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
54. Про стандартизацію і сертифікацію : Декрет Кабінету Міністрів України від 10.05.1993 № 4693 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
55. Розвиток органічного ринку в світі [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://organic.ua>
56. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания : навч. посіб. / О.А.Рязанова, М.А.Николаева.—Москва: Видавництво "Омега-Л", 2003.—144 с.
57. Сіренко Н.М. Органічні продукти харчування у забезпеченні продовольчої безпеки України / Н.М. Сіренко, Т.О. Чайка // Економіка АПК. — 2012. — № 1. — С. 43-49.

58. Ткаченко Н.А. Особливості класифікації продуктів дитячого харчування в Україні і світі / Н.А. Ткаченко // ОНАХТ. – 2014. – №7. – с. 16-25.
59. Технічний Регламент щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ ДКУз пит. Тех. Рег. від 28.10.2010 № 183/18921 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
60. Томашевська О.А. Виробництво органічних продуктів в Україні / О.А. Томашевська, Т.В. Мірзоєва // Агросвіт. – 2012. – № 21. – С.2-5.

ДОДАТКИ