

Л.М. Пузік, О.В. Куц,
В.А. Бондаренко, С.О. Щербина



ТОВАРОЗНАВСТВО ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Навчальний посібник

ІНСТИТУТ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТВА НААН УКРАЇНИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Л.М. Пузік, О.В. Куц, В.А. Бондаренко, С.О. Щербина

Товарознавство плодоовочевої продукції

Навчальний посібник

Харків - 2023

УДК 620.2: [664+63.002.64]

К60

Рецензенти: **Хареба В.В.** доктор с.-г. наук, професор, академік НААН України, заслужений діяч науки і техніки

Сергієнко О.В. доктор с.-г. наук, с.н.с., заступник директора з наукової роботи, Інститут овочівництва і баштанництва НААН

Гопцій Т.І. доктор с.-г. наук, професор кафедри генетики, селекції та насінництва, Державний біотехнологічний університет МОН

К 60 Товарознавство плодовоовочевої продукції: навч. Посібник. Л.М. Пузік, О.В. Куц, В.А. Бондаренко, С.О. Щербина. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ». 2023. 370 с.

ISBN 978-617-552-333-9

У навчальному посібнику висвітлено формування споживних властивостей плодовоовочевої продукції. Матеріал викладено згідно з товарною класифікацією. Висвітлено хімічний склад, лікувальні властивості, безпечність плодів та овочів, значення у раціоні харчування. Наведена характеристика малопоширених овочів. Відповідає робочим програмам дисциплін “Товарознавство овочів, плодів та винограду” та “Зберігання і переробка овочевої і баштанної продукції”.

Призначено для наукових співробітників, викладачів вишів, технікумів, підготовки аспірантів, магістрів, бакалаврів спеціальності 201 “Агрономія” у ЗВО III–IV рівнів акредитації, а також для фахівців, які займаються комерційною діяльністю, проблемами покращання зберігання і реалізації плодовоовочевої продукції.

УДК 620.2:[664+63.002.64]

*Друкується за рішенням вченої ради Інституту овочівництва і баштанництва НААН України (протокол № 3 від 23.03.2023 р.),
Державного біотехнологічного університету МОН України
(протокол № 6 від 15.07.2022 р.)*

ISBN 978-617-552-333-9 © Пузік Л.М., Куц О.В., Бондаренко В.А., Щербина С.О., 2023
© Інститут овочівництва і баштанництва НААН, 2023
© ДБТУ МОН, 2023

ВСТУП

Овочі та фрукти забезпечують постійну фізіологічну потребу людини в речовинах для нормальної життєдіяльності, тому вони мають харчову (поживну) цінність. Особливо цінні як джерело вітамінів, збалансованого комплексу мінеральних речовин, клітковини, органічних кислот. Овочі та плоди мають значний вплив на секреторну функцію травних залоз і покращують засвоєння їжі. В наш час, в умовах посиленої дії на людину комплексу шкочинних факторів, овочі сприяють підтриманню здоров'я і довголіття. Овочі – соковиті органи трав'янистих рослин (коренеплоди, бульби, пагони, стебла, листки, бруньки, суцвіття, плоди, цибулини та ін.) одно-, дво- та багаторічних культур, що використовують як продукти харчування і для промислової переробки. Продукція аграрного сектору має різноманітні споживчі властивості залежно від призначення. Якість агропромислової продукції визначається сукупністю її корисних властивостей, які задовольняють конкретні потреби споживачів.

Навчальними планами закладів вищої освіти, передбачено вивчення дисципліни «Товарознавство продукції рослинництва». Метою курсу є формування у студентів професійних компетентностей для вирішення основних завдань під час виконання товарознавчої діяльності у різних сферах народного господарства: торгівлі, системі агропромислового комплексу, митниці, у товариствах споживачів.

Завдання вивчення дисципліни «Товарознавство плодовоовочевої продукції» є оволодіння студентами методами і засобами об'єктивної оцінки якості продукції рослинництва, виявляти найважливіші показники, щодо визначення сорту (гатунку) та рівня якості методів визначення якості продукції. Структура посібника ґрунтується на класифікації плодовоовочевих товарів. Характеристика кожного виду плодовоовочевої продукції складається із загальних питань, ендогенної та екзогенної якості, лікувальних

властивостей. Це дозволить здобувачеві вищої освіти одержати систему узагальнених і порівняльних даних.

Посібником в однаковій мірі можуть користуватися як студенти II–IV рівнів акредитації з напрямків підготовки «Агрономія», «Харчові технології та інженерія», «Економіка і підприємництво», «Менеджмент», так і викладачі, науковці і фахівці виробничої сфери.

1. ЯКІСТЬ ПЛОДОООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Реалізація товарної плодоовочевої продукції завжди пов'язана з її якістю і доступними цінами. Продукція високої якості користується більшим попитом у заготівельників, споживачів і реалізується швидко та повністю. Продукція низької якості нерідко залишається нереалізованою, незважаючи на низькі ціни. Отже, низька якість продукції підвищує собівартість всієї закупленої продукції і знижує рівень рентабельності підприємств. Продаж високоякісної плодоовочевої продукції підвищує рентабельність її виробництва і реалізації. Підвищення якості продукції пов'язано з оволодінням широкими знаннями в сфері товарознавства, економіки, технології перероблення, агротехніки та інших наук. Не існує чіткого визначення поняття «якість продукції». До трактування цього терміна по-різному підходять товарознавці, технологи, агрономи, економісти, юристи, філософи.

З філософської точки зору, якість – це те, що складає суть речі, продукту або явища. З позицій права під якістю розуміють сукупність властивостей продукції, що відповідають позиціям базисних кондицій, стандартів та технічних умов. Товарознавці розуміють під якістю продукції сукупність її властивостей, які визначають можливість використання її за призначенням. Всі наведені визначення категорії якості не повні, оскільки вони не враховують особливості, притаманні якості продукції як об'єкту економічної науки. Економісти уникають проблем визначення якості продукції. Протягом тривалого часу (згідно з публікаціями) превалювала теза, що споживна вартість – це не економічна категорія, оскільки брали за основу висловлювання: «Споживні властивості товарів складають предмет особливої дисципліни – товарознавства». Але в широкому розумінні споживна вартість товарів є носієм мінової вартості, а не її причиною, і що «без споживної вартості, тобто без природного носія праці, річ не має ніякої мінової вартості».

Якщо вартість як згусток абстракційної праці виражає громадську субстанцію товару, то споживна вартість є його речовою субстанцією. При втраті споживної вартості товару втрачається і його вартість. Але ні економісти, ні товаровознавці не об'єднали творчих зусиль, щоб розробити підходи до визначення споживної вартості в грошовому еквіваленті, який би впливав на ціноутворення і визначення вартості плодоовочевої продукції на всіх етапах споживної вартості з урахуванням затрат на їх збереження.

Працівники торгівлі і сільського господарства повинні виходити із своїх узагальнених підходів до визначення основних показників якості продукції, які не можуть бути змінені ніякими нормативно-технічними документами, постановами і політичною ситуацією.

Термін «якість» має різноманітні визначення, які змінюються з виходом нових стандартів та оновленням визначень. У термінологічному стандарті ДСТУ 2995-94 Якість – сукупність характеристик продукції (процесу, послуги) щодо її здатності задовольняти встановлені та передбачені потреби. Національним стандартом ДСТУ 3230-95 визначено, що *якість* – це сукупність властивостей і характеристик продукту, що надають йому спроможність задовольняти зумовлені або передбачувані потреби. За ДСТУ ISO 9000-2001 *якість* – це ступінь, до якого сукупність власних характеристик продукції, процесу або системи задовольняє сформульовані потреби або очікування загальнозрозумілі чи обов'язкові. Отже, і в стандартах поняття якості наведено в загальному вигляді.

Під якістю овочів слід розуміти визначальний біологічний і фізичний їх стан, який характеризується сукупністю хімічних, фізіологічних, морфологічних та інших показників, що, на думку автора, й треба взяти за основи, додавши до цього формулювання економічних розробок щодо визначення споживної вартості в кількісному грошовому виразі.

1.1. Якість плодоовочевої продукції

Критерії якості. Для будь-яких торгових, переробних підприємств головна мета господарської діяльності – це реалізація всієї товарної продукції. Ці показники завжди у повній мірі пов'язані з якістю продукції.

Якість овочів і плодів як продуктів для споживання у свіжому вигляді і після кулінарної обробки, а також як сировини для консервної і переробної промисловості формується в процесі їх виробництва безпосередньо на полях сільськогосподарських підприємств. Тому способи покращення плодоовочевої продукції слід розглядати в чотирьох аспектах: через створення нових більш продуктивних сортів, що мають високі споживні і господарські властивості; удосконалення технології вирощування, враховуючи сортову агротехніку; регламентування головних показників якості через систему стандартів; визначення вартості плодоовочевої продукції на основі її ендогенних і екзогенних показників якості.

Деякі показники якості плодоовочевої продукції кількісно характеризують ступінь її придатності для використання за призначенням і виражаються в різних одиницях: маса головок капусти, плодів і бульб – у кілограмах і грамах, фізичні розміри – в сантиметрах, частка стандартної частини продукції, що відповідає вимогам стандартів, а також крохмалистість бульб і наявність сухих речовин у помідорах – у відсотках, технологічні дані – лежкість, транспортабельність – виражаються відповідно в днях і відсотках, а кулінарні і смакові якості – в балах. Є й такі показники якості (зовнішній вигляд, колір, форма, привабливість, запах тощо), які не піддаються кількісному виміру, їх відносять до безрозмірних споживчих ознак. Отже, властивості конкретної продукції можуть характеризуватись абсолютним, відносним або питомим показником.

Якщо показник якості характеризує тільки одну властивість продукту, то він називається одиничним, а якщо дві і більше – комплексним. Кожен стандарт на свіжу плодоовочеву продукцію складається з визначальних