

Основні зміни законодавства про валюту і валютні операції в Україні в 2019 році

До прийняття закону	Після прийняття закону
Дозволені лише операції, що прямо передбачені декретом	Дозволені всі операції, що прямо не заборонені законом
Генеральні ліцензії 6 типів індивідуальних ліцензій	Одна генеральна ліцензія Індивідуальних ліцензій немає
Всі операції підпадають під валютний контроль	Валютний нагляд для операцій на суму, що перевищує поріг ФІН моніторингу (150 тис. грн.)
Граничний строк розрахунків за операціями зовнішньоекономічної діяльності не більше 180 днів	Граничний строк розрахунків за операціями зовнішньоекономічної діяльності не більше 365 днів
Реєстрація кредитів з-за кордону	Подання інформації для статистичних цілей
Припинення ЗЕД при порушенні строків закриття контрактів	Немає
Декларування валютних цінностей за кордоном	Немає

На думку експертів найбільшу користь від нового Закону «Про валюту і валютні операції» отримають експортери та імпортери.

Фізичні особи можуть купувати валюту через інтернет-банкінги та мобільні додатки комерційних банків. Проте є ліміт – 150 тисяч гривень додатково до ліміту на купівлю готівкової іноземної валюти (такий підхід застосують і для банківських металів).

Кінцевою метою Національного банку залишається зняття усіх обмежень на валютному ринку і перехід до режиму вільного руху капіталу [4].

#### Список використаних джерел

1. Закон України «Про валюту і валютні операції» від 21.06.2018 який вступив в чинність 07.02.2019 №2473.
2. Офіційний сайт Національного банку України [електронний ресурс]. – Режим доступу: «[https://bank.gov.ua/control/uk/publish/article?art\\_id=85295172&cat\\_id=55838](https://bank.gov.ua/control/uk/publish/article?art_id=85295172&cat_id=55838)»
3. Презентація Національного банку України [електронний ресурс]. – Режим доступу: «<https://bank.gov.ua/doccatalog/document?id=65370724>»
4. Офіційний сайт Національного банку України [електронний ресурс]. – Режим доступу: «[https://bank.gov.ua/control/uk/publish/article?art\\_id=84111122&cat\\_id=55838](https://bank.gov.ua/control/uk/publish/article?art_id=84111122&cat_id=55838)»

УДК 637

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МЕДУ БДЖОЛИНОГО

Зозуля Р.В., студ. гр. ПТТ-181

Науковий керівник: Денисенко Т.М., к.т.н., доцент  
Чернігівський національний технологічний університет

Актуальність дослідження полягає в тому, що бджільництво як господарська діяльність на території України існує ще з часів Київської русі, вже тоді мед значною мірою експортувався в сусідні країни та Європу. Минуло багато століть а мед й досі цінується, а бджільництво набуло більшого попиту серед підприємців. Основними причинами цього є його харчова цінність, економічна вигідність, великий попит. У зв'язку з цим як виробнику так і споживачу виникає необхідність знати властивості меду, його свіжість, екологічність, місця збору сировини бджолами, склад та споживні властивості. Мед, товар який людина споживає як у чистому вигляді так і використовуючи його як добавку до різних страв і кондитерських виробів. Але оскільки це продукт харчування, показники якості мають велике значення, що зумовило створення і запровадження ДСТУ 4497:2005 "Мед натуральний". Саме цей документ регламентує норми фізико-хімічних та біологічних показників меду бджолиного.

Мета роботи – оцінка якості меду бджолиного натурального.

Початковий етап дослідження – це аналіз нормативної документації на мед бджолиний, визначено його основні характеристики та особливості складу [1, 2, 3].

На наступному етапі було проаналізовано ринок меду в Україні. Результати показали що виробництво меду в Україні як правило зосереджено в господарствах населення – 98% і лише 2% виробляється зареєстрованими суб'єктами господарювання. Тому на ринку існує велика проблема у підрахунку кількості виробників, кількості виробленого меду та джерел його походження. Офіційна статистична інформація також не завжди надає вірні показники [4, 5]. Крім того, в українському класифікаторі видів економічної діяльності відсутній код, за яким можливо ідентифікувати зареєстрованого суб'єкта господарювання, як виробника меду. Даний вид діяльності віднесено до коду 01.49 «Розведення інших тварин» (до якого відносяться кролі, домашні тварини, хутрові, моллюски, страуси, тощо) [4, 5].

За приблизними підрахунками Мінагрополітики, в Україні налічується близько 400 тис. пасічників, які у разі їх реєстрації, є потенційними суб'єктами малого бізнесу у формі фермерських господарств та виробничих кооперативів. Фактично, на сьогодні кожен 100 українець займається бджільництвом [4, 5].

Саме тому об'єктом дослідження став мед луговий та мед гречаний придбаний у приватного підприємця. В результаті оцінки зовнішнього вигляду було виявлено, що продукція упакована в скляні

банки об'ємом 250см<sup>3</sup>, маркування на тарі відсутнє, зовнішній вигляд продукту приємний, колір відповідає назві.

Оцінку якості було проведено згідно ДСТУ 4497:2005 "Мед натуральний" за такими показниками:

- органолептичні показники якості меду;
- пилковий аналіз меду;
- визначення масової частки води;
- визначення масової частки редукуючих цукрів і сахарози;
- визначення діастазного числа;
- виконання якісної реакції на оксиметилфурфурол;
- визначення наявності механічних домішок.

При визначенні органолептичних показників, мед луговий має: темно-жовтий колір, солодкий, приємний смак і аромат властивий луговому меду, в'язку тягучу консистенцію яка стікає тонкою ниткою; мед гречаний має: темний колір, солодкий, приємний смак і аромат властивий гречаному меду, рідку консистенцію яка стікає дрібними краплинами.

Пилковий аналіз показав що зразок меду лугового містить пилок осоту польового, а зразок меду гречаного – пилок гречки посівної.

Результати дослідження за фізико-хімічними показниками в меді луговому були в межах стандарту, а в меді гречаному було виявлено вміст оксиметилфурфуролу, який шкодить здоров'ю, і нульове значення діастазного числа, що свідчить про відсутність корисних речовин.

За результатами дослідження встановлено, що якісним є лише мед луговий.

#### Список використаних джерел

1. Чернигов В.Д. Мед. – 2-е изд., перераб. и доп. – Минск.: Ураджай, 1992. – 93 с.
2. Сирохман, І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підручник/ І.В. Сирохман, Т.М. Лозова; М-во освіти і науки України, Львівська комерційна академія. - 2-ге вид., переробл. та доповн. - Київ: Центр учбової літератури, 2008. - 612 с.
3. Державна служба статистики [електронний ресурс]- URL: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
4. Грузінська Ірина, Смагіна Альона, Айрапетов Мануел, Жигадло Віталій "Зелена книга" – Регулювання ринку меду. Офіс ефективного регулювання. Редакційна колегія: Олексій Гончарук, Андрій Заблоцький. Київ, вул. Хорива, 55-К. 2018 рік. <http://brdo.com.ua/>
5. ДСТУ 4497:2005 "Мед натуральний".

---

УДК 637.1]658.62:005.52

### ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ МОЛОКА ТМ «СВОЯ ЛІНІЯ» ТА ТМ «ДОБРЯНА»

**Кабенок О.В.**, студ. гр. ПТ-171, **Денисенко Т.М.**, к.т.н., доцент,  
*Чернігівський національний технологічний університет*

Молоко цінний і корисний продукт, як товар є дуже популярним серед населення. За результатами проведеного опитування більшість споживачів м. Чернігів віддають перевагу молоку торгових марок «Своя лінія» та «Добряна». Тому об'єктами нашого дослідження обрано продукцію цих виробників.

Метою нашої роботи є порівняння якості молока ТМ «Своя лінія» та ТМ «Добряна».

Оцінку якості зразків починали з оцінки маркування. Зразки повністю відповідають встановленим вимогам технічного регламенту щодо маркування харчових продуктів.

Наступний етап – органолептична оцінка якості зразків молока. Вимоги до органолептичних показників якості молока встановлені в ДСТУ 2661:2010, а саме: колір молока повинен бути білим, з трохи жовтуватим відтінком, нежирного - білим з трохи синюватим відтінком; консистенція - однорідна, без грудочок жиру і пластівців білку; смак молока приємний, трохи солодкуватий, запах - чистий, сторонні запахи і присмаки не допускаються.

За результатами органолептичної оцінки якості зразків молока ТМ «Своя лінія» було встановлено, що колір молока білий з жовтуватим відтінком; консистенція однорідна; смак і запах - приємний, чистий молочний, солодкуватий, з присмаком пастеризації.

За результатами органолептичної оцінки якості зразків молока ТМ «Добряна» було встановлено, що колір молока білий з жовтуватим відтінком; консистенція однорідна; смак і запах – трохи кислуватий, з присмаком пастеризації.

На останньому етапі оцінювали якість молока за фізико-хімічними показниками. Про свіжість усіх видів питного молока свідчить його кислотність, вона не повинна перевищувати 21<sup>0</sup>Т. В досліджуваних зразках показник титрованої кислотності знаходиться в межах вимог ДСТУ - 17<sup>0</sup>Т у ТМ «Своя лінія» та 19,9<sup>0</sup>Т у ТМ «Добряна».

Одним з найважливіших фізичних показників молока, який може засвідчити його доброякісність чи фальсифікованість, є густина. Саме тому, нами було визначено густину досліджуваних зразків. Густина молока коливається від 1026 до 1032 кг/м<sup>3</sup>. В разі розведення молока водою густина знижується. Густина досліджуваних зразків становить 1027 кг/м<sup>3</sup> у ТМ «Своя лінія» та 1030 кг/м<sup>3</sup> у ТМ «Добряна».