

ВИДИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

У науковій статті досліджено види харчових продуктів. Наведено класифікацію харчових продуктів. Виокремлено особливості кожного виду харчових продуктів. Запропоновано внесення доповнень до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Ключові слова: харчові продукти, публічне адміністрування, імплементація, харчова добавка, Державна служба з питань безпечності та захисту споживачів України.

В научной статье исследованы виды пищевых продуктов. Приведена классификация пищевых продуктов. Выделены особенности каждого вида пищевых продуктов. Предложено внесение дополнений в Закон Украины «Об основных принципах и требования к безопасности и качеству пищевых продуктов».

Ключевые слова: пищевые продукты, публичное администрирование, имплементация, пищевая добавка, Государственная служба по вопросам безопасности и защиты потребителей Украины.

In this scientific article the types of food products are investigated. The classification of food products is given. The features of each type of food are singled out. The introduction of amendments to the Law of Ukraine “On Basic Principles and Requirements for Food Safety and Quality” is proposed.

Key words: food products, public administration, implementation, food additive, State Service for Safety and Consumer Protection of Ukraine.

Вступ. Взаємозв'язок категорій, які виражають загальну сутність предметів однакового походження і відокремлюють відмінності (специфічні властивості), притаманні частині предметів, належних до певного роду співвідносять між собою як рід (лат. genus) та вид (лат. species). Логічний зміст категорій рід і вид визначив Аристотель. «Рід – категорія, яка виражає сутність <...> рід мав виокремити предмет від іншого, а видова відмінність (різновид) від того, що належить до одного і того самого роду». За Аристотелем, рід – первинна сутність, а вид – вторинна. Родове поняття відображає сукупність предметів, що мають певні загальні суттєві властивості, а видове – частину сукупності предметів (роду) за специфічними властивостями. Розрізняють відношення між родовим і видовим поняттям за змістом і обсягом. За змістом родові поняття абстрактніше, ніж видові, в якому, крім загальних (родових) властивостей, відображаються специфічні властивості, які не відображаються в інших видових поняттях, належних до того самого роду. З метою більш детального та глибокого дослідження поняття «харчові продукти» ми дослідимо їх види.

Результати дослідження. Система харчових продуктів має розгалужений та складний характер, саме тому їх можна розподілити за видовими групами.

За ознакою **призначення** всі харчові продукти ділять на чотири категорії: харчові товари для масового споживання; лікувально-дієтичні та лікувально-профілактичні продукти; товари, призначені для харчування дітей; функціональні харчові продукти.

За природнім походженням харчові продукти поділяються на п'ять основних груп: продукти із зерна; м'ясні продукти та замітники м'яса; молоко та молочні продукти; овочі та фрукти.

Продукти із зерна (не подрібнені, подрібнені та збагачені) важливі в харчуванні як джерело крохмалю, білка, вітамінів групи В, харчових волокон (клітковини), заліза та інших мінеральних речовин. Найбільш живітні: пшениця, жито, ячмінь, овес, кукурудза, гречка, рис.

© ЗАПОТОЦЬКА О.В. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри адміністративного, фінансового та інформаційного права (Київський національний торговельно-економічний університет)

За хімічним складом всі зернові культури поділяють на три групи. До першої групи належать культури, зерно яких багате на крохмаль. Ця 17 група представлена хлібними (пшениця, жито, ячмінь, овес) і несправжніми (кукурудза, рис, просо і родина гречаних) злаками. До другої групи входять культури багаті на білки. До цієї групи належить родина бобових. Третя група об'єднує олійні культури, насіння яких багате на жир.

Молоко та молочні продукти. Молоко – емульсія, в якій містяться дрібні краплини жиру, оточені білково-ліпідною оболонкою завдяки чому воно добре засвоюється. Пастеризоване молоко, результат нагрівання молока до температури 74–76 С протягом 15–30 хвилин у спеціальному обладнанні. Стерилізоване молоко, це результат нагрівання молока до температури вище 100 С протягом 2–10 секунд під високим тиском. Топлене молоко, результат витримування пастеризованого молока при температурі 85–99 С не менше 3 годин у закритих ємностях. Згущене молоко – результат випарювання незбираного молока з додаванням кристалічного цукру (12%) або без нього. Сухе молоко – результат висушування нормалізованого пастеризованого молока до стану порошку. Вершки – результат сепарації жирової фракції з незбираного молока. Вершкове масло – продукт сепарації або збивання вершків з коров'ячого молока.

Кисломолочні продукти є джерелом кисломолочної мікрофлори. Простокваша – продукт кисломолочного бродіння пастеризованого молока з введенням чистих рас молочнокислого стрептокока, ацидофільною і болгарської палички в різних пропорціях. Кефір – продукт змішаного бродіння з використанням кефіру грибка. Має виражену дієтичне і лікувальне дію завдяки накопиченню антибіотичних речовин. Сметана – продукт сквашування пастеризованих вершків закваскою з чистих культур молочнокислого стрептокока. Ацидофільні напої – продукт сквашування пастеризованого молока із застосуванням закваски з ацидофільної палички. Сир твердий є продуктом згортання молока ферментами і молочнокислими бактеріями або плавлення різних молочних продуктів солями-плавниками [1].

Молочні продукти містять незамінні амінокислоти (лактоальбуміни, лактоглобуліни), у раціональному співвідношенні жир, лактозу, вітаміни А і групи В, кальцій фосфор, ферменти [2, с. 17].

М'ясні та рибні продукти та замітники м'яса та риби. М'ясопродукти складаються з повноцінних білків, жирів, мінеральних речовин (калію, фосфору, заліза, міді, цинку, кобальту), вітамінів А і Д та групи В, води. Поживним є м'ясо птиці та кролів.

За походженням сировинних ресурсів, а також з урахуванням типу і кількості харчової добавки м'ясні продукти поділяють на:

- ◆ продукти з білковими добавками-замінниками, в яких частина м'ясної сировини замінюється м'ясною масою, яка складається з м'яса, молочних і рослинних білків, білкових сумішей;
- ◆ комбіновані м'ясні продукти з білковими добавками – сухі білкові суміші (молоко з кров'ю), або добавками-збагачувачами (мікроелементи, вітаміни, харчові волокна – використання каротину, гемового заліза, концентратів органічного Са, Mg, Р та ін.);
- ◆ комбіновані продукти харчування заданого хімічного складу на м'ясній основі (м'ясо-молочні, м'ясо-субпродуктові, молочно-рослинні, м'ясо-молочно-рослинно-рибні);
- ◆ штучні комбіновані м'ясні продукти із заданою текстурою (м'ясні текстурати, продукти з використанням гідролізатів, карагінану, пектинів тощо);
- ◆ синтетичні харчові продукти та аналоги м'ясних продуктів [3, с. 42].

Рибопродукти містять повноцінні білки, ненасичені жири, що багаті на вітамін А і Д, глікоген, мінеральні елементи – йод, фосфор, калій. Найбільшу харчову цінність мають копчені та в'ялені рибопродукти, які за таких умов консервування не втрачають поживних речовин.

Овочі і фрукти. Всі овочі можна поділити на три групи. До першої групи належать овочі, в яких переважають моноцукри (глюкоза і фруктоза), а доля сахарози становить менше 20% в загальній кількості цукрів – кавун, баклажан, капуста білоголова, червоноголова та цвітна, огірок, перець солодкий у технічній стиглості, буряк столовий, гарбуз. У другій групі рівень сахарози становить 21–40% – брюква, капуста брюссельська, цибуля ріпчаста, морква, перець солодкий у біологічній стиглості, помідор, редька та часник. Невелика група має високий вміст сахарози (понад 40% загального вмісту цукрів) – диня, кабачок, деякі сорти моркви та ріпа. До третьої групи належать овочі, котрі є джерелом крохмалю, який відкладається в коренеплодах та бульбах. До висококрохмальних овочів належать картопля, батат, пастернак. Кукурудза цукрова накопичує ще один дуже корисний полісахарид – декстрин, який займає посереднє місце між простими вуглеводами та крохмалем.

Фрукти є джерелом вітамінів, органічних кислот, пектинових і дубильних речовин, що сприяють травленню, обміну речовин.

За ознакою *хімічного складу* продукти харчування розподіляються на білкові, вуглеводні, жиrowі і мінеральні.

До *збагачених* харчових продуктів належать: спеціалізовані продукти (для спортсменів, дітей, вагітних жінок, матерів-годувальниць, людей літнього віку, людей екстремальних професій тощо); лікувально-профілактичні та профілактичні продукти (для людей, які працюють на шкідливих виробництвах, проживають в екологічно несприятливих умовах, мають схильність до захворювань або уже хворіють на певні захворювання); функціональні продукти (для здорових людей і груп ризику).

Харчові добавки мають також розгалужений видовий характер. Їх класифікація розроблена Міжнародною організацією по харчових продуктах і сільському господарству (FAO) при ООН. До них належать: барвники, консерванти, антиоксиданти, емульгатори, регулятори кислотності, підкислювачі, загусники і желуючі добавки, стабілізатори, фіксуєчі добавки, підсилювачі смаку, модифіковані крохмалі, покращувачі для борошна, порошки для випікання, глазуруючі добавки, зволожувачі, піноутворюєчі добавки та піногасники, солі-плавники, наповнювачі, розпушувачі, заборонені добавки.

Харчові продукти з *урахуванням їх лікувальної дії* поділяються на: продукти, що забезпечують щадний вплив на слизову оболонку шлунково-кишкового тракту; продукти, що характеризуються низьким вмістом натрію (безсолеві продукти); продукти з наповнювачами, що мають низьку енергетичну цінність; продукти з модифікованим вуглеводним компонентом; безбілкові продукти, що імітують хлібобулочні вироби, крупи, желеподібні десертні страви; дієтичні продукти, збагачені мікроелементами та вітамінами [4].

Харчові продукти *за вмістом корисних харчових речовин*: продукти, багаті на вуглеводи; продукти, багаті на білки; нейтральні продукти, поєднані з вуглеводами або білками; продукти, багаті на жири; в яких не міститься крохмаль і зелені овочі; помірно крохмалисті овочі; напівкислі фрукти; солодкі фрукти; кислі фрукти.

Харчові продукти, що рекомендується вживати відповідно до вікових ознак (*за віковими категоріями*): дитячі харчові продукти і харчові продукти для дорослих.

За *видами теплової обробки* харчові продукти поділяють на: дифузійно-теплові, механіко-теплові, електродифузійні: дифузійно-теплові процеси є основними для приготування страв: смаження, випікання, варіння, пасерування тощо; механіко-теплове здійснюється за допомогою теплопровідності і конвекції під час підведення теплоти до центра продукту через його зовнішню поверхню. Нагрівання центральної частини продукту та доведення до кулінарної готовності протікає в основному завдяки теплопровідності; електродифузійні відбуваються в апаратах з інфрачервоним (ІЧ), надвисокочастотним (НВЧ), електроконтактним (ЕК) та індукційним нагріванням.

Згідно з *розміщенням товару у торгових мережах* харчові продукти поділяють на: хлібобулочні вироби; плоди і овочі; молочно-масляна продукція; кондитерські вироби; м'ясні та ковбасні вироби; риба і рибні вироби; ячні вироби; харчові жири; безалкогольні напої; винногорілчана продукція; тютюнові вироби.

У торгівлі класифікація харчових продуктів передбачає умовне об'єднання всіх продовольчих товарів у бакалійні та гастрономічні.

До категорії бакалійних належать борошно, макаронні вироби і крупи, цукор, сіль, крохмаль і дріжджі, чай, кава, прянощі і рослинні масла.

Гастрономічна група товарів включає готові до вживання продукти, а саме, ковбаси, м'ясні та рибні консерви і копченості, сири, вершкове масло та іншу молочну продукцію, алкогольні та безалкогольні напої, деякі приправи.

За ознакою *ступеня обробки* харчові товари бувають: сирі; полуфабрикати; готові.

Харчові продукти, що мають характер забруднення поділяються на: 1. небезпеки мікробного походження; 2. небезпеки живильних речовин; 3. небезпеки, пов'язані з забрудненнями з зовнішнього середовища; 4. небезпеки природного походження; 5. небезпеки харчових добавок і барвників.

Небезпеки мікробного походження характеризуються тим, що харчові продукти можуть служити факторами переносу багатьох патогенних і токсичних агентів захворювань. Збудники захворювань, пов'язаних із вживанням харчових продуктів, характеризуються великою розмаїтістю. Дія деяких із них зумовлена токсичними метаболітами, що утворюються при розвитку мікроорганізмів у харчовому продукті до його споживання (наприклад стафілококове харчове отруєння і ботулізм).

Небезпеки живильних речовин пов'язані з живильними факторами, їх можна розглядати з погляду недоліку і надлишку живильних речовин і проявляється у вигляді таких захворювань, як цинга, пелагра, рахіт, бери-бери і базедова хвороба. Відомо, що надлишок живильних речовин, зокрема жиророзчинних вітамінів і деяких мікроорганізмів, також токсичний.

Небезпеки, зв'язані із забрудненнями з навколишнього середовища, класифікуються як забруднення з зовнішнього середовища. Вони включають мікроелементи і металоорганічні з'єднання (миш'як, ртуть, кадмій, свинець і олово), а також ряд органічних сполук (поліхлордифеніли (ПХД) і галогенопохідні вуглеводні пестициди). Ця категорія містить речовини досить різного хімічного складу, однак вони різняться деякими характеристиками реагування. Забруднення із зовнішнього середовища досить стабільні і тому персистерують у навколишньому середовищі, мають тенденцію до біоаккумуляції в харчовому ланцюзі і можуть піддаватися біотрансформації зі збільшенням токсичності. Аналіз поширеності і токсичності забруднень із навколишнього середовища показує важливість цього класу з'єднань для проблеми безпеки харчування.

Небезпеки природного походження – це піролізидинові алкалоїди і паралітична отрута панцирних. Необхідно, крім того, згадати про велику кількість з'єднань, що утворюються при збереженні чи обробці, готуванні продуктів, наприклад, нітрозаміні і багатоядерні вуглеводні. Ці забруднення природного походження важливі не тільки через їхнє безпосереднє споживання людиною, але також через їхній вторинний вплив, пов'язаний зі споживанням їстівних субпродуктів від сільськогосподарських тварин. Із погляду ваги поразки цей клас містить високотоксичні речовини, а також сильні канцерогени.

Небезпеки харчових добавок і барвників включає велику розмаїтість речовин: більш 2 000 прямих і, можливо, близько 1 000 непрямих, хоча більшість непрямих добавок, ймовірно, не залишається в кінцевих продуктах. Добавки мають досить значний негативний вплив на здоров'я і стан людини [5, с. 248].

За методами консервування харчових продуктів виокремлюються: термічна обробка (пастеризація, стерилізація, заморожування, охолодження, застосування струмів УВЧ); зневоднення (сублімаційний, вакуумна, сонячна або камерна сушка); зміна складу середовища (соління, квашення, маринування, додавання цукру); застосування хімічних речовин (введення антибіотиків, антисептиків і антиокислювачів); іонізація радіацією.

Об'єднання харчових продуктів за видовими особливостями дасть змогу автоматизувати процес збору та обробки відомостей про товар, полегшить дослідження споживчих властивостей харчових товарів, формування системи вимог до продуктів харчування, облік і планування їх обороту, полегшить розробку раціональних методів упаковки, організує оптимальні режими зберігання і транспортування харчових продуктів, сприятиме раціональному розміщенню товарів у торговельному залі і на складі, створить підґрунтя для сертифікації товарів харчування, дасть змогу виявити купівельний попит на харчові продукти.

Висновки. Отже, за характерними особливостями харчові продукти можна згрупувати таким чином: за ознакою призначення; за природним походженням; за ознакою хімічного складу; за збагаченням речовинами різного походження; функціональні харчові продукти; з урахуванням лікувальної дії; за вмістом корисних речовин; за віковими категоріям; за видами теплової обробки; згідно з розміщенням товару у торгових мережах; за ступенем обробки; за ступенем забруднення; за методами консервування.

Відповідно до викладеного пропонуємо до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» додати ст. «Класифікація видів харчових продуктів», що стане інформаційною базою для аналізу структури та структурних зрушень в економіці, вимірювання ступеня концентрації та диференціації системи харчових продуктів, оцінювання збалансованості окремих їх складників тощо.

Список використаних джерел:

1. Класифікація продуктів харчування по групах. URL: <http://faqkr.ru/izha-ta-napoi/93868-klasifikacija-produktiv-harchuvannja-po-grupah.html>.
2. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Теоретичні основи технології харчових виробництв» для студентів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / Укл. Л.Л. Руднева. Дніпропетровськ: ДВНЗ УДХТУ, 2013. 36 с.
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / За ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.

4. Класифікація харчових продуктів з урахуванням їх лікувальної дії URL: http://studopedia.com.ua/1_192149_klasifikatsiya-harchovih-produktiv-z-urahuvannyam-ih-likuvalnoi-dii.html.

5. Васюкова Г.Т. Екологія: підручник / Г.Т. Васюкова, О.І. Грошева. К.: Кондор, 2009. 524 с.

УДК 342.51

ІВАНОВ С.В.

ОПТИМІЗАЦІЯ СИСТЕМИ СУБ'ЄКТІВ РЕАЛІЗАЦІЇ ДЕРЖАВНОЇ МИТНОЇ ПОЛІТИКИ В УКРАЇНІ

Стаття присвячена питанням оптимізації системи суб'єктів реалізації державної митної політики в Україні. Зазначено, що це має бути здійснено з урахуванням функціонального принципу державного управління, завдяки якому можливе уточнення компетенції та повноважень відповідних органів, що можуть впливати на реалізацію державної митної політики. Такий підхід сприятиме забезпеченню стабільності її здійснення шляхом спеціалізації та концентрації ресурсів у межах незначної кількості виконавців функцій державного управління в митній сфері.

Ключові слова: державне управління, органи виконавчої влади, спеціалізація суб'єкта управління, реалізація державної митної політики.

Статья посвящена вопросам оптимизации системы субъектов реализации государственной таможенной политики в Украине. Отмечено, что это должно быть осуществлено с учетом функционального принципа государственного управления, благодаря которому возможно уточнение компетенции и полномочий соответствующих органов, которые могут влиять на реализацию государственной таможенной политики. Такой подход будет способствовать обеспечению стабильности ее осуществления за счет специализации и концентрации ресурсов в пределах незначительного количества исполнителей функции государственного управления в таможенной сфере.

Ключевые слова: государственное управление, органы исполнительной власти, специализация субъекта управления, реализация государственной таможенной политики.

The article is devoted to the issue of optimization the system of subjects of state customs policy implementation in Ukraine. The article emphasizes that it can be achieved by taking into consideration functional principle of state administration that allows to specify competence and authority of appropriate organs which can influence state customs policy implementation. Such approach should promote stability of its implementation by means of specification and concentration of resources taking into account insignificant number of executive authorities of state customs policy administration.

Key words: public administration, executive authorities, specialization of subject of public administrative, state customs policy implementation.

Вступ. Ефективність реалізації державної митної політики в Україні, а також здійснюваної на її основі державної митної справи безпосередньо залежить від ефективності діяльності уповноважених державних органів влади. Але підкреслимо той факт, що реалізацією державної митної політики у тому чи іншому аспекті одночасно опікуються органи, які мають різну відомчу підпорядкованість, різні функції, завдання, компетенцію та повноваження. Це часом ускладнює

© ІВАНОВ С.В. – здобувач докторантури (Харківський національний університет внутрішніх справ)