

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
АГРОБІОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, ПЕРЕРОБКИ ТА  
СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА  
ІМ. ПРОФ. Б.В. ЛЕСИКА  
ЯГІДНИЙ КЛАСТЕР «АГРОВЕСНА»**



**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО – ПРАКТИЧНОЇ  
ОНЛАЙН – КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ЯГІДНИЦТВО В УКРАЇНІ. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЯГІДНИХ  
КУЛЬТУР ЗА ДОПОМОГОЮ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ, ЗБИРАННЯ, ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ  
ДОРОБКИ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ»**

**(м. Київ, 28 – 29 квітня 2021 р.)**



**КИЇВ 2021**

УДК 634.-1/-4 : 634.7

## ОСНОВНІ ДЕФЕКТИ ПРОДУКЦІЇ ЯГІДНИЦТВА

**Насіковський В., Рожко В.**

Національний університет біоресурсів і природокористування України

*e-mail: vanasikovskiy@gmail.com*

Дефект – це кожна окрема невідповідність продукції вимогам, встановленим нормативною документацією. За наслідками дефекти поділяються на критичні, значні і малозначні або незначні.

*Критичний дефект* – невідповідність продукції встановленим вимогам, які можуть завдати шкоди життю, здоров'ю, майну споживачів або навколишньому середовищу. Продукцію з критичними дефектами не можна і економічно недоцільно використовувати за призначенням. Якщо менше половини м'якушу

плоду ще не зігнило, то відокремлення іншої частини може коштувати значних затрат.

*Значний дефект* – це невідповідності, які істотно впливають на цільове використання за призначенням та збереженість продукції, але можуть впливати на безпеку споживача або навколишнього середовища. Який істотно впливає на використання продукції за призначенням і на її довговічність, але не є критичним. Так натиски, проколи, пошкодження хворобами і шкідниками погіршують зовнішній вигляд, знижують вихід їстівної частини і придатність до зберігання, але такі ягоди можуть бути використані за призначенням.

*Незначні дефекти* – це невідповідності, які не істотно впливають на споживчі властивості продукції і в першу чергу на цільове призначення, схороність і безпеку. Під час оцінки якості ягід до незначних дефектів відносять невеликі відхилення від форми, розміру, забарвлення,

Продукцію з критичними дефектами відносять до неліквідних відходів, непридатних до використання за призначенням; зі значними – до нестандартної, якщо кількість дефектів, що допускаються перевищують встановлені норми. Продукцію вважають стандартною, якщо значні дефекти знаходяться у межах допустимих відхилень. Незначні дефекти можуть бути у стандартної продукції без обмежень.

Залежно від наявності методів і засобів усунення дефекти поділяють на дефекти, які можна і не можливо усунути.

Залежно від місця виникнення усі дефекти умовно поділяють на технологічні, перед реалізаційні та після реалізаційні.

Залежно від наявності методів і засобів виявлення дефекти поділяються на явні, для яких передбачено методи і засоби виявлення, і приховані – для яких методи і засоби виявлення не передбачено їх застосування неефективне.