

по «диалогам», присылались ли когда-либо документы, ее подтверждающие, и были ли сняты ограничения в рассылке руководством. При этом, любые сообщения удалить невозможно.

Таким образом, преимуществами такой «бухгалтерской информационной сети» будут являться все преимущества дигитализации, в частности повышение производительности труда учетного работника, экономия времени и ресурсов, ускорение документооборота и т.д. Массово провести дигитализацию путем использования бухгалтерской электронной сети также будет проще, ведь сейчас при регистрации любой организации необходимо ее внесение в ЕГРЮЛИП.

Источники

1. Рабочая группа по электронному документообороту [Электронный ресурс]. — 2018. — Режим доступа: <http://edottr.ru/>. — Дата доступа: 07.09.2018.

2. Лемеш, В. Н. Форсайт бухгалтерского учета и аудита в условиях цифровой экономики // Финансово-економічний розвиток України в умовах трансформаційних перетворень : матеріали VII всеукр. наук.-практ. конф., 26 квітн. 2018 р. ЛТЕУ, м. Львів. — Тернопіль : Крок, 2018. — С. 147–150.

3. Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — 2018. — Режим доступа: <http://belstat.gov.by/>. — Дата доступа: 07.09.2018.

<http://edoc.bseu.by>

О. А. Моисеенко

Научный руководитель — кандидат технических наук А. Н. Лилищенко

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ФРУКТОВЫХ СОКОВ

Рассмотрены международные и национальные подходы к идентификации фруктовых соков, их методологическая основа.

Соки и соковая продукция являются одним из важнейших источников получения необходимых организму глюкозы, фруктозы, витаминов, макро- и микроэлементов. Именно благодаря полезным свойствам и доступности соков и соковой продукции Всемирная организация здравоохранения включила ее в рекомендации по увеличению количества фруктов и овощей в рационе питания человека.

Проблема фальсифицированной соковой продукции на сегодняшний день особенно актуальна, что обусловлено тем, что эта группа пищевой продукции потребляется всеми слоями населения.

Как правило, пищевая продукция, в том числе и фруктовые соки, по физико-химическим показателям и показателям безопасности соответствуют требованиям действующих стандартов, но при этом может представлять собой фальсификат.

При идентификации безалкогольных напитков, в том числе и фруктовых соков прежде всего, определяют нормируемые показатели — массовую

долю сухих веществ и кислотность — и подтверждают достоверность о составе сырья.

Один из наиболее распространенных способов фальсификации соков — замена используемого сырья на более дешевое или внесение воды в количествах, превышающих нормы, установленные в технической документации. В большинстве случаев подобная фальсификация не приводит к существенному изменению массовой доли сухих веществ, что затрудняет идентификацию по данному нормируемому показателю. Поэтому при оценке качества и подлинности соков в качестве дополнительных идентификационных показателей определяют качественный и количественный состав органических кислот и сахаров [1].

Разработка эффективных методов выявления фальсификатов может служить надежной защитой потребителя от недобросовестной соковой продукции.

В целях установления соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей своему наименованию идентификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей такой продукции, к которым относятся: указанные в настоящем техническом регламенте признаки видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей; наименования фруктов и (или) овощей, применяемых для производства соответствующей соковой продукции из фруктов и (или) овощей; содержание растворимых сухих веществ в соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре; минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах, в морсах и (или) во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, а также при подозрении на введение потребителя (приобретателя) в заблуждение сведениями о возможных природных особенностях химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов [2]. Однако конкретных значений для фруктовых и овощных соков ТР ТС 023 не устанавливает, в то время как в ЕС идентификация соков проводится по Своду правил для оценки качества фруктовых и овощных соков Ассоциации производителей соков и нектаров из фруктов и овощей Европейского союза (AIFN).

В Своде правил для оценки качества фруктовых и овощных соков AIFN Ассоциации промышленности соков и нектаров из фруктов и овощей Европейского союза установлены физикохимические показатели, характеризующие химический состав фруктовых и овощных соков. Они содержат группы показателей, характеризующих качество и аутентичность соков, представляющие собой научно обоснованные данные о количественном содержании в соках химических соединений природного происхождения [3]. В разделе А данного документа отражены основные требования к качеству, которые должны рассматриваться промышленностью как обязательные для всех соков, предлагаемых на рынке ЕС. В разделе Б приведены критерии для оценки идентичности и аутентичности (подлинности) соков.

Таким образом, основываясь на международных документах, таких как Свод правил AIFN, по оценке качества и аутентичности соковой продукции,

а также используя высокочувствительные инструментальные методы, позволяющие провести подробный химический анализ продукта (ВЭЖХ, капиллярный электрофорез, тандемная масс-спектрометрия и т.д.), возможно проведение идентификации соков в целях предотвращения фальсификации. Однако эти методы не дают информации о природе сырья, из которого изготовлен продукт. Для комплексной идентификации необходимо рассматривать и другие показатели, такие как соотношение изомеров сахаров, кислот, аминокислотный состав и т.п.

Источники

1. Кузьмина, Е. И. Новые подходы к идентификации безалкогольных напитков / Е. И. Кузьмина, Е. М. Севостьянова, А. А. Шилкин // Пиво и напитки. — 2018. — № 2. — С. 60.
2. Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей: ТР ТС 023/2011. — Введ. 09.12.2011. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2011. — 38 с.
3. Колеснов, А. Ю. Оценка подлинности как основная составляющая системы защиты потребительского ранка соков / А. Ю. Колеснов // Методы оценки соответствия. — 2009. — № 5. — С. 38–42.

О. О. Молчанская

Научный руководитель — кандидат экономических наук Е. С. Пономарева

ЗНАЧЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КОНЦЕНТРАЦИИ ФОНДИРОВАНИЯ ДЛЯ БАНКОВСКОЙ СИСТЕМЫ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

В работе рассмотрены группы показателей концентрации фондирования и их значение для более детальной оценки банков в отношении выполнения показателей ликвидности Базель III.

При управлении риском ликвидности банк сталкивается с проблемой возрастания внезапной опасности, которая может привести к возникновению дефицита ликвидности в связи с увеличением концентрации фондирования.

Рискованная база фондирования банков в совокупности с рискованной кредитной политикой может привести к существенному повышению просроченной задолженности, что трансформируется в проблемы с капиталом и ликвидностью. Из этого целесообразно сделать вывод, что крайне необходимо формировать такую комплексную систему управления ликвидностью, которая позволит банкам заблаговременно идентифицировать и оценивать свои риски, а также минимизировать их негативные последствия.

В связи с этим для стимулирования банков к диверсификации наиболее важных и существенных источников фондирования, потеря доступа к кото-