

мотиваційні відношення можуть бути і протилежними до словотвірних.

Отож, українська термінологія нафтогазової промисловості складається із ряду мікросистем, об'єднаних на різних підставах: лексико-тематичні групи, мотиваційні поля, словотвірні гнізда. Ці угруповання можуть частково перетинатись між собою, забезпечуючи цілісність терміносистеми, відображаючи багатомірність зв'язків нафтогазової науки.

1. Беркетова З.В. Мотивационное поле как один из типов семасиологических полей // Известия Академии наук СССР. Серия литературы и языка. – Том 49. – №6. – 1990. – С.548-552.
2. Д'яков А.С., Кияк Т.Р., Куделько З.Б. Основи термінотворення. Семантичні та соціолінгвістичні аспекти. – К.: Видавничий дім “КМ Academia”, 2000. – С.216. 3. Російсько-український нафтогазопромисловий словник. – К.: Товариство “Знання”, 1992. – 176с.

Іван Сирохман¹, Ганна Рудавська², Лідія Демкевич¹, Валентина Завгородня¹, Тетяна Раситюк¹

¹Львівська комерційна академія

²Київський національний торговельно-економічний університет

ДЕЯКІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОЇ ТЕРМІНОЛОГІЇ У ТОВАРОЗНАВСТВІ

© Іван Сирохман, Ганна Рудавська, Лідія Демкевич, Валентина Завгородня, Тетяна Раситюк, 2002

Висвітлено питання сучасної термінології у товарознавстві з метою упорядкування, удосконалення, універсалізації та стандартизації товарознавчих термінів.

The point of modern terminology in the science of commodities with the purpose of compiling, improving universalizing and standardization of commodities terms is submitted for consideration.

Сучасна українська національна термінологія має важливе значення у формуванні фахівців. Відповідно до закону “Про мови в Україні” було розроблено низку державних стандартів на терміни та визначення, зокрема і в царині товарознавства. Термін – це слово в особливій його функції, він позначає поняття, що має точне визначення. Терміни характеризуються точністю відтворення деяких суттєвих ознак поняття, переважною відсутністю в них експресивних, образних і суб'єктивно-оцінних відтінків значень.

Термінологія товарознавства продовольчих товарів охоплює терміни та визначення з товарознавства, а також відповідних галузей харчової промисловості й торгівлі.

У законі України “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини” встановлено терміни, які застосовують у товарознавстві харчових продуктів. Серед них найпоширенішими є “енергетична цінність”, “ідентифікація”, “термін придатності харчових продуктів до споживання”, “харчова добавка”, “якість харчового продукту”, “біологічна цінність харчового продукту” тощо.

Термін “якість харчового продукту” в Законі визначено, як сукупність властивостей харчового продукту, що визначає його здатність забезпечувати потреби організму людини в енергії, поживних та смакоароматичних речовинах, безпеку для її здоров'я, стабільність складу і споживних властивостей протягом терміну придатності до споживання. На наш погляд таке визначення недостатньо повно характеризує особливості харчового продукту, оскільки не фіксує відхилення в органолептичних властивостях та своєрідних змінах

* харчовий додаток – Ред.

найхарактерніших показників харчових продуктів. Наприклад, під час оцінювання споживних властивостей вина, виготовленого з різних сортів винограду, важливо враховувати умови витримування його у відповідній тарі, тривалість витримування, особливості використаної споживчої тари, її маркування та деякі інші чинники

За однакових умов якість маркування й упакування суттєво впливають на загальну оцінку продукту, її ціну і ефективність реалізації. З урахуванням умов витримування якість виноградного вина може змінюватися у певних межах. Це треба враховувати, характеризуючи якість вин відповідних груп і категорій. Часом у зовнішньо непривабливій пляшці, міститься вино з тривалим періодом витримування, яке має своєрідні особливості якості, що впливають на ціну реалізації. У зв'язку з цим відпускні ціни на колекційні вина можуть коливатися від 10 до 150 доларів США.

У виробництві вина застосовують терміни “обклеювання”, “декантація”, “переокисленість”, “пікет”, “виноградний мед”, “текмес” (ДСТУ 2163-93), які вимагають додаткового пояснення. Наприклад, термін “текмес” характеризується як уварене виноградне суло з карамелізацією під атмосферним тиском. Доцільно було б додати ще товарну характеристику цього продукту та його зміни під час транспортування та зберігання.

З урахуванням розвитку виробництва шампанських вин, удосконалення його технології, досвіду провідних спеціалістів слід уточнити або перекласти на українську мову такі терміни іноземного походження як “асамбляж”, “кюве”, “пюпітр”, “ремюаж”, “дегоржаш”, “мюзле” тощо. Так, під асамбляжем розуміють змішування шампанського виноматеріалу з метою отримання великих партій однорідного складу з одного сорту винограду. Цю технологічну операцію використовують тільки на двох старих заводах, оскільки на нових вона суттєво змінена. Кюве – це тиражна суміш, розлита у пляшки для вторинного бродіння і витримування. Даний термін краще було би назвати “тиражна суміш для шампанського”.

У товарознавстві й технології харчових продуктів важливо враховувати вплив умов і термінів зберігання на якість продуктів. Так, для багатьох безалкогольних напоїв термін придатності залежить від використаних консервантів і умов зберігання. Тому, вироби стійкі у зберіганні, як правило, містять консерванти. Водночас якість таких напоїв може задовольняти потреби тільки дорослого населення і подібні вироби непридатні для дитячого та дієтичного харчування.

Найціннішими вважають “живі продукти”, які містять відповідні культури мікроорганізмів і здатні поліпшити мікрофлору кишківника. В окремих випадках якість продуктів неадекватна харчовій цінності. Наприклад, аматори кави цінять вміст кофеїну і його збуджувальну дію на організм людини. Водночас, для багатьох споживачів важливим є оптимальний вміст кофеїну, а для деяких навіть низький. Вважаємо, що якість різних сортів кави значною мірою залежить від особливостей складу і органолептичних властивостей. В окремих випадках використовують спеціальні способи обробітку зерна кави з метою регулювання частки кофеїну. Новим стандартом на каву натуральну смажену (ГОСТ 6805-97), якому надано чинності в Україні з 1.09.2000 року, в ній передбачено мінімальну масову частку кофеїну 0,7 %, а на мелену з цикорієм – 0,6 %. Для натуральної розчинної кави (у перерахунку на суху речовину) масова частка кофеїну повинна складати не менше 2,3 %. Залежно від цього і формується відповідний смак кави, її активна дія, необхідна концентрація.

У ДСТУ 3993-2000 основними термінами визначено “товарознавство”, його об'єкти,

предмети та методи. Найважливішими можна вважати “споживну властивість товару”, яка зумовлює корисність, здатність задовольняти потреби споживачів і проявляється під час споживання.

Для споживчої тари харчових продуктів особливо цінним доповненням є екологічність. У розрізі окремих груп перспективною є взаємозамінність товару. Вона базується на хімічному складі й органолептичних властивостях. У білках тваринного походження основним показником вважають вміст незамінних амінокислот у м'ясі і м'ясних продуктах, рибі і рибних продуктах, сирах, яечних продуктах, білкових концентратах тощо.

Для більшості харчових продуктів актуальним стало використання біологічно активних добавок*, які вносять для надання продуктам харчування спеціальних лікувальних та лікувально-профілактичних властивостей. За останні роки на ринку України появився широкий асортимент додатків, частина з яких має тільки харчову цінність без зазначення лікувальних властивостей.

Вважаємо, що на даному етапі треба активніше працювати над удосконаленням термінології з товарознавства і більшості галузей харчової промисловості. При цьому необхідно внести зміни в перекладах дефектів з російської мови. У фахових підручниках, наукових працях належить дотримуватися однієї спільної наукової термінології, яка є рушійною силою розвитку науки і культури.

Ніна Левун, Юлія Рисич

Дніпропетровський національний університет

ПРОФЕСІЙНІ НАЗВИ ОРНАМЕНТИКИ В ТЕРМІНОЛОГІЇ ХУДОЖНЬОЇ КЕРАМІКИ

© Ніна Левун, Юлія Рисич, 2002

Стаття присвячена розгляду мікротерміносистеми орнаментики в термінології художньої кераміки. Авторами робиться спроба вирішити дискусійні питання, пов'язані з необхідністю розгляду цієї термінології, шляхом впорядкування термінології на основі структурного аналізу з відтворенням домінуючих у ній способів термінотворення й розв'язання питання термінованості народних назв у складі досліджуваної терміносистеми.

The article is devoted to ornamental art's microsystem of terms in its connection with both linguistic and art systems. The directions and reasons of discussion about this system are overlooked. The ways of nomens originating like use of secondary nomination or derivative affixes for this purpose are analysed. Also the ways of putting nomens in term status are examined.

Орнаментика, або орнаментация**, є достатньо дискусійним предметом як лінгвістичних, так і мистецтвознавчих наукових досліджень. Так, у мистецтвознавстві вона тривалий час була навіть не предметом, а матеріалом для вивчення інших, самостійних видів мистецтва (вишивки, ткацтва й килимарства, кераміки, скла, деревообробки,

* додатків – Ред.

** Орнаментика або орнаментация – 1. сукупність елементів орнаменту в якому-небудь художньому стилі або творі мистецтва; 2. мистецтво, техніка орнаментування [1, с.134]