

- Лісова – Лісова Т. В. Правове регулювання землеустрою : дис. ... канд. юр. наук : 12.00.06 / Нац. юрид. академія України ім. Ярослава Мудрого. – Х., 2005.
- ОЗК – Володін М. О. Основи земельного кадастру: Навч. пос. – К., 2000.
- СОТЗ – Тур О. М., Туровська Л. В. Словник основних термінів землевпорядкування та кадастру. – Кременчук, 2012.
- СУМ – Словник української мови : В 11 т. – К. : Наукова думка, 1970–1980.
- ТОЗ – Третяк А. М. Теоретичні основи землеустрою. – К. : ІЗУ УААН, 2002.
- Третяк – Третяк А. М., Другак В. М. Наукові основи економіки землекористування і землевпорядкування. – К. : ЦЗРУ, 2003.

Л. В. ТУРОВСЬКА

КЕФІР КЛАСИЧНИЙ – КЕФІР ПАСТЕРИЗОВАНИЙ

В українській мові слово *кефір* уживають на позначення густого кислуватого напою, виготовленого з коров'ячого молока шляхом спиртового й молочнокислого бродіння (НСІС, с. 295; СУМ, IV, с. 145; ВТСУМ, с. 536). Згідно з чинним в Україні ДСТУ 4417:2005 “Кефір. Технічні умови” *кефір* визначають як кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням молока симбіотичною закваскою (у складі якої є не тільки молочнокислі бактерії, а й дріжджі) на кефірних грибках або концентратом грибкової кефірної закваски. Натуральний, “живий” кефір випускають згідно з технологічними документами – ДСТУ. Очевидно, що назва *кефір класичний* передбачає вказівку на дотримання технології виготовлення.

Кефір та інші кисломолочні продукти зазвичай виготовляють із пастеризованого молока. Пастеризація проходить за температури 60–70 градусів Цельсія впродовж 15–30 хвилин. Кількість вітамінів і мінеральних речовин зберігається практично такою самою, як і в свіжому молоці, а шкідливі мікроорганізми гинуть (див. ДСТУ 2212:2003 “Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять”). Якщо кисломолочному продуктові обіцяють довге зберігання або на його пакуванні написано “пастеризований” чи “стерилізований”, то в ньому є консерванти або його було оброблено термічно. Кількість корисних бактерій у таких продуктах зведена до мінімуму. Отже, назва *кефір пастеризований* указує на особливий спосіб оброблення сировини та довге зберігання продукту.

Зазначимо, що в ДСТУ не передбачено таких визначень, як *продукт кефірний*. Для того, щоб кисломолочний продукт називати кефіром, у його складі, окрім молочнокислих бактерій, мають бути і дріжджі. Як зазначено в нормативних документах, *кисломолочний напій* – це кисломолочний продукт, який містить харчові добавки чи наповнювачі та має рідку консистенцію (див. ДСТУ 2212:2003 “Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять”). Відповідно до закону виробники не мають права назвати його кефіром; назву кефірного продукту на спожитковій тарі важливо зазначити таку, що її утворено зі стандартизованого терміна у сполученні зі словами, які відбивають спосіб термічного чи іншого

Л. В. ТУРОВСЬКА, 2017

додаткового оброблення продукту, а також особливості його складу. Тому в назві має бути уточнення *напій кефірний*, *напій ряжанковий* тощо. Відповідно, *кефірний напій* – кисломолочний продукт, виготовлений не з живої закваски, а з висушених порошкоподібних бактерій, доданих до пастеризованого молока.

Отже, сьогодні споживачеві пропонують не лише кефір, виготовлений за класичною технологією, а й кефір пастеризований та кефірний напій, які різняться технологією приготування. Ці особливості повинні бути відбиті й у назві продукту.

ВТСУМ – Великий тлумачний словник української мови / Ред. В. Т. Бусел. – К.; Ірпінь : Перун, 2005.

НСІС – Новий словник іншомовних слів / За ред. Л. І. Шевченко. – К. : Арій, 2008.

СУМ – Словник української мови : В 11 т. – К. : Наукова думка, 1970–1980.

Л. В. ТУРОВСЬКА

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ – ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ

У сучасній українській мові прикметник *технічний* уживають зі значеннями: 1) пов'язаний із технікою (напр., *технічний прогрес*); пов'язаний із вивченням, упровадженням і науковою розробкою техніки, який зумовлює ці процеси (напр., *технічна освіта*); який працює в галузі техніки (напр., *технічна інтелігенція*); 2) який стосується роботи машин і механізмів, пов'язаний із їхнім використанням, обслуговуванням, збереженням тощо (напр., *технічний догляд*); 3) призначений для використання або подальшої обробки в промисловості (напр., *технічне залізо*); 4) стосується техніки, пов'язаний із нею (напр., *технічні засоби*); 5) пов'язаний із зовнішнім, формальним боком справи (напр., *технічні деталі питання*); 6) який позначає спеціальне поняття, що стосується певної ділянки техніки й науки (напр., *технічний термін*) (див. СУМ, с. 104 – 105; ВТСУМ, с. 1448; СУМ-1, с. 1148). Прикметник *технологічний* має кілька значень: 1) який стосується технології; пов'язаний із засобами і методами промислової обробки матеріалів, виробів (наприклад, *технологічний прийом*); 2) пов'язаний з обробкою або переробкою матеріалів і виготовленням виробів за суворо встановленою технологією (напр., *технологічний процес*); 3) який легко піддається обробці, придатний для неї (напр., *технологічна тріска*) (див. СУМ, с. 105; ВТСУМ, с. 1448; СУМ-1, с. 1148).

Термін *технічні вимоги* (technical specification) зафіксований зі значенням “нормативний документ, що встановлює вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено чи дотримано такі вимоги” (див. СС; ДСТУ 1.1-2001); *технологічні вимоги* – норми, правила, яким повинен відповідати конкретний виріб, матеріал, речовина тощо або їхня група, окрім того це процедури, за допомогою яких можна встановити, чи дотримані ці норми (ДСТУ 2391:2010).

Отже, встановлюючи вимоги до технічного укріплення та охорони об'єктів і приміщень, рекомендуємо використовувати термін *технічні вимоги*.

Л. В. ТУРОВСЬКА, 2017