

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра: Експертизи товарів та послуг

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

_____ (підпис)
« ____ » _____ 20__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
за спеціальності 6.030510 Товарознавство та торговельне підприємництво

на тему: «Формування попиту на ковбасні вироби за їх якістю та
споживними властивостями»

Виконавець:

студент 49-ї групи факультету ФМЕ

Волос Дар'я Юріївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

_____ /підпис/

Науковий керівник:

к.т.н., доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Кунділовська Тетяна Анатоліївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

_____ /підпис/

Одеса 2019

ЗМІСТ

ВСТУП	2
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	1
1.1 Характеристика асортименту та класифікація ковбасних виробів.....	5
1.2 Дослідження споживних властивостей ковбасних виробів та чинників їх формування.....	14
1.3 Законодавче та нормативне регулювання безпечності та якості ковбасних виробів.....	25
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ НА РИНКУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	33
2.1 Аналіз ринку ковбасних виробів в Україні.....	33
2.2 Аналіз споживчого попиту на ковбасні вироби.....	41
2.3 Методи оцінки якості ковбасних виробів.....	49
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ...57	
3.1 Дослідження стану пакування та маркування ковбасних виробів.....	57
3.2 Аналіз органолептичних властивостей ковбасних виробів.....	59
3.3 Дослідження фізико-хімічних властивостей ковбасних виробів.....	63
3.4 Комплексна оцінка якості ковбасних виробів.....	66
ВИСНОВКИ	73

ВСТУП

Ковбасні вироби мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясній промисловості. Більша частина загального обсягу м'ясопродуктів реалізується у вигляді ковбасних виробів. Ефективність ковбасного виробництва залежить як від технології виробів і технічного оснащення виробництва, так і від організації та раціонального використання сировини.

Ковбасні вироби – це продукти з м'ясного фаршу із сіллю і спеціями, в оболонці або без неї, піддані термічному обробленню або ферментації до готовності до споживання. Вони характеризуються високою харчовою цінністю завдяки вдалому поєднанню високоякісної сировини, відповідній її обробці, наявності широкого вибору продукції, яка задовольняє потреби різноманітних споживачів.

Проблему формування попиту на ковбасні вироби за їх якістю та споживними властивостями досліджували такі вчені: А.П. Батутіна, О.В. Педченко, І.В. Ємченко, М.О. Янчева, Г.О.Филлипс, В.Н. Пасичный, Л.Д. Баранов та ін. Вони визначили, що необхідно вдосконалити нормативно-технічне регулювання й постійне технологічне забезпечення показників якості та безпечності ковбасних виробів в умовах ринку України.

Важливе значення набуває створення ковбасних виробів нового покоління, які мають загально зміцнюючу і профілактичну дію. Складові цих виробів здатні захистити організм від шкідливої дії оточуючого середовища і від появи в організмі людини хворих клітин. Розробляються продукти з включенням мікроорганізмів, здатних синтезувати біологічно активні структури (антитіла, рецептори, гормони), які сприяють виведенню або розкладу і знищенню шкідливих комплексів, завдяки чому попереджається захворювання людини.

Метою даної роботи є дослідження споживних властивостей ковбасних

виробів та чинників їх формування. Для досягнення мети необхідно вирішити ряд наступних *задач*:

- надати характеристику асортименту та класифікації ковбасних виробів;
- обґрунтувати споживні властивості ковбасних виробів та чинники їх формування;
- проаналізувати стан ринку варених ковбасних виробів в Україні;
- виявити чинники формування споживчого попиту на ковбасні вироби;
- провести товарознавчу оцінку якості зразків варених ковбасних виробів, що реалізуються в торговельній мережі м. Одеси.

Об'єкт дослідження – варені ковбасні вироби вітчизняних виробників, що реалізуються в торговельній мережі м. Одеси.

Предмет дослідження – споживні властивості ковбасних виробів та чинники їх формування; чинники формування споживчого попиту на ковбасні вироби.

Методи дослідження: методи аналізу та синтезу, органолептичні та фізико-хімічні методи дослідження якості.

Практичне значення бакалаврської роботи полягає в тому, що надано конкретну інформацію споживачам щодо аналізу ринку варених ковбасних виробів в Україні щодо якісних показників зразків варених ковбасних виробів, які реалізуються на ринку м. Одеси.

Апробація результатів дослідження. Основні положення випускної роботи доповідалися й обговорювалися на студентській науковій конференції факультету міжнародної економіки ОНЕУ (м. Одеса, 2019 р.) і опубліковані у збірнику наукових робіт за підсумками студентської наукової конференції «Минуле, сучасне, майбутнє» Одеського національного економічного університету, 2019. – Формування попиту на ковбасні вироби за їх якістю та споживними властивостями, стор. 506.

Структура роботи складає 77 сторінок, з них: вступ, 3 розділи, 10 підрозділів, висновки, список використаної літератури, 18 таблиць, 7 рисунків.

11. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л. Г. Винникова // Киев. - ИНКОС. - 2006. - 600 с.
12. Гідроколоїди в м'ясній промисловості [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://vianoks.com.ua/tekhnologu-na-zametku/39-gidrokoloidy-v-myasniy-promislovosty.html>
13. Гідроколоїди як натуральні харчові стабілізатори [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5119145/page:20/>
14. Гуржій Н.Г. Дослідження факторів впливу на збутову діяльність м'ясопереробних підприємств [Електронний ресурс] / Н.Г. Гуржій // Глобальні та національні проблеми економіки. - Випуск 4. - 2012. - С. 354-358. - Режим доступу: <http://global-national.in.ua/archive/4-2015/75.pdf>
15. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила»
16. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
17. Ємченко І. В., Батутіна А. П. «Експертизи товарів»: Навчальний посібник: - К.: ЦУЛ, 2003.
18. Загустители. Поведение основных гидроколлоидов в водных системах [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.giord.ru/0705211052709.php>
19. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Технічні умови: ДСТУ 4436:2005. – [Чинний від 2005–06–15]. – К.: Держспоживстандарт України, 2016. – 12 с.
20. Ковбасний ринок. Дороге задоволення [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://msb.aval.ua/news/?id=25129>
21. Кодекс Алиментариус. Гигиена пищевых продуктов. - пер. с англ. - М.: Весь Мир, 2007. – 124 с.
22. Касянчук В. В. Сучасні міжнародні вимоги щодо безпеки харчових продуктів / В. В. Касянчук // Ветеринарна медицина України. - 2000. - № 5. - С. 18 - 19.

23. Козак В. Л. Оцінка якості м'ясо-туш і м'ясопродуктів / В. Л. Козак // Вісник аграрної науки. - 1992.- № 3. - С. 45 - 46.
24. Коцюмбас Г. І. Експертиза ковбасних виробів гістологічним методом / Г. І. Коцюмбас, О. М. Щербаковська, І. Я. Коцюмбас. - Львів. - 2012. - 103 с.
25. Кудряшова А. А. Вторичные ресурсы и их использование для решения продовольственных, экологических и энергетических проблем / А. А. Кудряшова, Е. И. Лебедев, Х. Х. Ариас Депре // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2000. - № 12. - С. 45 - 46.
26. Лысая Н. Г. Пищевая ценность мяса и показатели его качества / Н.Г. Лысая, С.А. Петя // Мясное дело - 2002. - №1. - С. 16 - 17.
27. Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів: стандарт, затверджений МОЗ СРСР від 1 серпня 1989 р. № 5061.
28. Мигаль О.Ф. STP-маркетинг м'ясопереробних підприємств: дис. ... кандидата екон. наук: 08.00.04 / Мигаль Оксана Феліксісівна. - Тернопіль, 2012. - 197 с.
29. Научно-методические рекомендации по микроструктурному анализу мяса и мясных продуктов / [под ред. Хвыли С.И.] - М.: ВНИИМП. - 2002. - 41
30. Пасичный В.Н. Использование гидроколлоидов в производстве мясных консервов / В.Н. Пасичный // Продукты & ингредиенты. – 2004. – №7 (8). – С. 12–13.
31. Пат. на корисну модель 94146 Україна, МПК А 23 В 4/06 (2006.01), А 23 L 1/31 (2006.01), А 23 L 1/314 (2006.01). Спосіб виробництва заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів / Янчева М.О., Желева Т.С., Грин – ченко О.О., Большакова В.А., Гринченко Н.Г.; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. – № u201406735; заявл. 16.06.2014; опубл. 27.10.2014, Бюл. №20. – 4 с.
32. Пат. на корисну модель 94147 Україна, А 23 L 1/314 (2006.01). Суміш кріопротекторна «EgioMeat» СК 001 для виробництва заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів / Янчева М.О., Желева Т.С., Гринченко О.О.,

Большакова В.А., Гринченко Н.Г.; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. – № u201406742; заявл. 16.06.2014; опубл. 27.10.2014, Бюл. №20. – 4 с.

33. Педченко О. В. Рынок колбасных изделий: Маркетинг / О. В. Педченко // Мясной бизнес. – 2014. – № 8. – С. 66–69.

34. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України, затверджений ВР від 23 грудня 1997 р. № 771/97. - К., 2014. - 98 с.

35. Продукты м'ясні. Загальні умови проведення органолептичної оцінки 6 ГОСТ 9959-91. – М., 1991. – 16 с.

36. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / [Н.Н. Липатова и др.]. – М.: ВНИИМП, – 2015. – 369 с.

37. Пасечный В. Н. Пищевые добавки в производстве продуктов питания / В. Н. Пасечный, П. Н. Сабадаш // Продукты и ингредиенты. - 2007. - №4. - С. 27 - 29.

38. Пасічний В. Н. Характеристика основної м'ясної сировини та субпродуктів для виробництва ковбасних виробів вареної групи / В. Пасічний, О. Захандревич // Мясное дело. - 2008. - №1. - С. 39 - 42.

39. Романенко І.П. Маркетингове забезпечення конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств: автореф. дис. на здобуття ступеня канд. екон. наук: спец. 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» / І.П. Ромененко. - К., 2008. - 20 с.

40. Рудич О.О. Стратегії забезпечення конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств / О.О. Рудич, І.Б. Тернавська [Електронний ресурс].

- Режим доступу:
<http://lib.udau.edu.ua/bitstream/123456789/782/1/Маркетингові%20стратегії%20забезпечення%20конкурентоспроможності%20м'ясопереробних%20підприємств>[^]

41. Рынок колбас и колбасных изделий. Текущая ситуация и прогноз [Электронный ресурс]: Каталог готовых маркетинговых исследований, отчетов и

обзоров рынка / Административно-управленческий портал. - Режим доступа: <http://mi.aup.ru/res/79/562949980189679.html>

42. Савицька Н.Л. Теоретико-методичні аспекти формування маркетингової політики підприємств на ринку м'яса та м'ясопродуктів / Н.Л. Савицька // Проблеми економіки. - № 2. - 2015. - С. 172-178.

43. Технічне регулювання в Україні: як забезпечити розвиток економіки і захист прав споживачів: аналітична доповідь. - ІФС: Міжнародна фінансова корпорація, 2018. - 84 с.

44. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / [Ф.В. Перцевий та ін.]. – Х.: ХДУХТ, 2016. – 318 с.

45. Филлипс Г.О. Справочник по гидроколлоидам / Г.О. Филлипс, П.А. Вильямс; пер. с англ. под ред. А.А. Кочетковой, Л.А. Сарафановой. – СПб.: ГИОРД, – 2006. – 536 с.

46. Функциональные особенности применения гидроколлоидов в производстве мясной промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://noutes.basketfood.org/meat/aZ2308.html>

47. Янчева М.О. Функціонально-технологічні властивості м'ясних модельних систем з використанням сумішей кріопротекторної дії / М.О. Янчева, Т.С. Желева // Харчова наука і технологія. – 2015. – №1 (30). – С. 70–74.

48. Янчева М.О. Вплив заморожування-розморожування на білкову складову та мікроструктуру м'ясних систем / М.О. Янчева, Т.С. Желева // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – №3. – С. 33–37.