

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра: Експертизи товарів та послуг

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
за спеціальності 6.030510 Товарознавство і торгівельне підприємництво

на тему: **«Товарознавча оцінка асортименту і якості м'яких розсільних сирів та аналіз споживчих переваг при їх реалізації»**

Виконавець:

студент 49-ї групи факультету ФМЕ

Тарутіна Олександра Олегівна _____

Науковий керівник:

Кандидат технічних наук, доцент

Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____

Одеса 2019

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність даної роботи обумовлена розвитком виробництва розсільних сирів, зацікавленістю споживачів у продуктах з високою біологічною та харчовою цінністю, відповідною якістю та досить великим попитом на споживання розсільних сирів в Україні.

Питаннями щодо товарознавчої характеристики та оцінки якості розсільних сирів займалися такі вчені: Рябченко Н., Гуць В., Губеня О., Назаренко Ю. В., Кітченко Л. М., Рудавська Г. Б., та ін.

Метою роботи є аналіз товарознавчих характеристик та оцінка якості розсільних сирів, що виробляються в Україні.

Для досягнення мети були поставлені та вирішені наступні *завдання*:

- проаналізували асортимент розсільних сирів та визначили класифікацію розсільних сирів;
- визначити чинники формування якості розсільних сирів;
- проаналізувати сучасний ринок розсільних сирів;
- розробити алгоритм проведення оцінки якості розсільних сирів;
- проаналізувати стан пакування та маркування розсільних сирів відповідно до законодавчих вимог;
- провести дослідження якості розсільних сирів за органолептичними, фізико-хімічними показниками якості;
- провести комплексну оцінку якості розсільних сирів.

Об'єкт досліджень: асортимент, якість розсільних сирів та чинники їх формування.

Предмет дослідження: органолептичні, фізико-хімічні показники якості, стан маркування та пакування, технологічні властивості розсільних сирів.

Методи дослідження. У роботі описано методи органолептичної оцінки якості та комплексної оцінки якості показників.

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. – «Дослідження споживацьких переваг на ринку розсільних сирів при їх реалізації», с. 581-585.

Інформаційна база роботи. Інформаційну базу роботи становлять матеріали: законодавчі акти, нормативна документація, періодичні видання, підручники, сайти мережі Інтернет тощо.

Структура роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (50 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок. Основний зміст викладено на 69 сторінках. Робота містить 25 таблиць та 7 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **Теоретичні аспекти формування асортименту та якості розсільних сирів»** розглянуто асортимент, класифікацію розсільних сирів, чинники формування якості розсільних сирів та вимоги до якості розсільних сирів та методи їх визначення.

У другому розділі **«Аналіз чинників формування ринку розсільних сирів в Україні»** проаналізовано ринок розсільних сирів в Україні. З'ясовано застосування сучасних мембранних технологій у виробництві розсільних сирів.

У третьому розділі **«Оцінка якості розсільних сирів»** запропоновано алгоритм проведення оцінки якості розсільних сирів. Проаналізовано стан пакування та маркування розсільних сирів відповідно до законодавчих вимог. Проведено дослідження якості розсільних сирів за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості. Проведено комплексну оцінку якості розсільних сирів.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. Охарактеризували асортимент розсільних сирів, який представлений на ринку України, – бринза, «Чанах», «Чечіл», «Сулугуні», «Лиманський», «Молдавський», «Імеретинський» та ін. На формування асортименту впливають такі чинники: сировина, вид закваски, вміст солі, термін дозрівання. Визначили класифікацію розсільних сирів за такими показниками, як вид основної сировини, технологія виготовлення, тип добавок, тип пакування, вид пакування, консистенція, умови їх реалізації, наявність та строки дозрівання, головні показники хімічного складу та особливості технології.

2. Визначили чинники формування якості розсільних сирів, які обумовлені технологією виробництва та сформулювали технологічну схему розсільних сирів на прикладі бринзи, яка складається із таких технологічних операцій, а саме, пастеризація молочної суміші ($t = 73 \pm 2$ °C, тривалість 20 с); сичужне зсідання молочної суміші ($t = 33 \pm 1$ °C, тривалість 90 хв.) з внесенням ферментного препарату, заквашувальної культури; соління сиру в розсолі ($t = 10 \pm 2$ °C, тривалість 4 год., концентрація солі – 3,5-4%); визрівання сиру ($t = 6 \pm 2$ °C, тривалість 20 діб). З'ясували, що застосування сучасних технологій, а саме, мембранних, дає можливість збільшення виходу готового продукту, здійснення контролю над масою сиру, економії молокозсідального ферменту і заквасок, обмеження кількості кальцій хлориду у розсолі, підвищення якості сироватки, подовження терміну зберігання.

3. Проаналізували сучасний ринок України розсільних сирів. Встановили, що виробництво саме розсільних сирів складає 2 % від загального обсягу сирів. Рентабельність сирного бізнесу досягає 30-40 %, що є вагомим стимулом для збільшення виробництва розсільних сирів. Проаналізували обсяг експорту та імпорту молочної продукції за період з 2017-2018рр., який становить, що вітчизняні молокопереробні підприємства у 2018 р. збільшили

експорт молочних продуктів на 48,2% або 110,81 тис. т. до 229,70 тис. т. Імпорт молочних продуктів збільшився на 35% до 39,78 тис. т. Визначили лідерів серед українських виробників розсільних сирів (АТ «Молочний альянс», ТОВ «НАК», ТОВ «Терра Фуд»).

4. Обрали зразки розсільного сиру для товарознавчого дослідження, а саме, розсільний сир типу фета 3-ох ТМ «Flechard», ТМ «Premialle», ТМ «Mlekovita», бринзи 3-ох ТМ «Болгарська», ТМ «Premialle», ТМ «Makler Komers». Запропонували алгоритм оцінки якості розсільних сирів, який складається з таких етапів, а саме, оцінка цілісності пакування, встановлення фактичного стану маркування відповідно до законодавчих вимог, оцінка органолептичних показників якості, оцінка фізико-хімічних показників якості, комплексна оцінка якості.

5. Провели оцінку якості розсільного сиру типу фета та бринза, за обраними зразками, на відповідність вимогам діючого законодавства у частині маркування та отримали такі результати: бринза ТМ «Болгарська» відповідає ДСТУ 8450:2015, за всіма показниками в частині маркування; бринза ТМ «Premialle» та ТМ «Makler Komers», не вказано інформацію щодо наявності сертифікатів відповідності; відповідно до вимог ТУ У 15.5-31984307-011:2007 фета ТМ «Flechard» та ТМ «Mlekovita» не вказано позначення нормативного документа або технічного документа, у відповідності з яким виготовлений або може бути ідентифікований виріб, та відсутня інформація щодо наявності сертифіката у відповідності із законодавством країни, що реалізує виріб; фета ТМ «Premialle» відсутня інформація щодо наявності сертифіката у відповідності із законодавством країни, що реалізує виріб.

6. Здійснили порівняльну оцінку якості розсільного сиру типу фета та бринзи, за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості. Отримано такі результати, за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості: бринза ТМ «Болгарська», ТМ «Premialle» та ТМ «Makler Komers» відповідають вимогам ДСТУ 7065:2009 за всіма показниками; всі зразки розсільного сиру фета ТМ «Flechard», ТМ «Premialle», ТМ «Mlekovita», відповідають вимогам ТУ У 15.5-31984307-011:2007 за всіма показниками.

7. Провели комплексну оцінку якості розсільного сиру типу бринза, обраних зразків, за такими показниками, а саме, стан маркування, органолептичні та фізико-хімічні показники якості, ціна продукту на 100г, визначили градацію якості та отримали наступні результати: бринза 3-х ТМ «Болгарська», ТМ «Premialle», ТМ «Makler Komers» – найбільшу кількість балів отримала ТМ «Болгарська» – 9,59 балів (0,94). ТМ «Premialle» – 9,21 балів (0,90). За рівнем якості ці 2 зразки мають відмінну якість. ТМ «Makler Komers» набрала – 8,38 балів (0,86). За рівнем градація якості отримала – добре.

АНОТАЦІЯ

Тарутіна О. О. «Товарознавча оцінка асортименту і якості м'яких розсільних сирів та аналіз споживчих переваг при їх реалізації»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальності 6.030510 «Товарознавство і торгівельне підприємництво». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти щодо товарознавчої оцінки асортименту і якості м'яких розсільних сирів та аналіз споживчих переваг при їх реалізації.

Охарактеризовано асортимент розсільних сирів, що представлений на українському ринку. Визначено класифікацію та чинники формування якості розсільних сирів.

Проаналізовано сучасний ринок розсільних сирів. З'ясовано застосування сучасних мембранних технологій у виробництві розсільних сирів.

Розроблено алгоритм проведення оцінки якості розсільних сирів. Проаналізовано стан пакування та маркування розсільних сирів відповідно до законодавчих вимог. Проведено дослідження якості розсільних сирів за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості. Проведено комплексну оцінку якості розсільних сирів.

Ключові слова: розсільні сири, показники якості, оцінка якості.

ANNOTATION

Tarutina O. O. "Commodity evaluation of the assortment and quality of soft slurry cheeses and analysis of consumer preferences in their implementation"

Qualifying work for obtaining a bachelor's degree on the specialty 6.030510 "Commodity and trade entrepreneurship". - Odessa National University of Economics. - Odessa, 2019.

The theoretical aspects of commodity evaluation of assortment and quality of soft slurry cheeses and analysis of consumer preferences during their realization are considered in this paper.

The range of slurry cheeses presented in the Ukrainian market is described. The classification and factors of formation of quality of slurry cheeses are determined.

The modern market of slurry cheeses is analyzed. The application of modern membrane technologies in the production of crude cheeses has been determined.

An algorithm for conducting an estimation of quality of slurry cheeses is developed. The state of packing and marking of slurry cheeses in accordance with the

legislative requirements is analyzed. The study of the quality of inorganic cheeses by organoleptic and physico-chemical quality indices was conducted. A comprehensive assessment of the quality of the crude cheeses has been carried out.

Key words: loose cheeses, quality indices, quality estimation.