МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Експертизи товарів та послуг
(найменування кафедри)

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
(шифр та найменування спеціальності)
за освітньою програмою
Бакалавр
(назва освітньої програми)

на тему: «Товарознавча характеристика асортименту та оцінка якості чаю чорного байхового»
(назва теми)

Виконавець:
студентка 48 групи
факультету Економіки і управління
підприємництвом
Герасименко Ольга Сергіївна ____
(прізвище, ім'я, по батькові)
/підпис/

Науковий керівник:
Кандидат тех. наук,доцент
(науковий ступінь, вчене звання)

____Захарчук В.Г. _____
(прізвище, ім'я, по батькові)
/підпис/

ОДЕСА – 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми зумовлена стрімким розвитком світового виробництва чаю. Чай в Україні не вирощується. У зв'язку зі стовідсотковим імпортом та дуже широким асортиментом чаю на ринку України, гостро стоїть проблема дослідження його якості з метою не допущення на ринок не якісного товару.

Мета випускної роботи є проведення товарознавчої оцінки асортименту чаю чорного байхового, його якості та ідентифікації на основі аналізу споживчих властивостей, органолептичних та фізико-хімічних показників якості й встановлення відповідності правовим і нормативним документам, за комплексом критеріїв якості.

Для досягнення мети дипломної роботи необхідно вирішити наступні завдання:

- визначити основи формування сучасного асортименту чаю чорного байхового на ринку України;
- визначити номенклатуру показників споживчих властивостей для оцінки якості чаю чорного байхового;
- проаналізувати чинники, які впливають на формування споживчих властивостей чаю чорного байхового;
- вивчити вимоги нормативної документації щодо якості чаю чорного байхового;
- визначити методи дослідження якості чаю чорного байхового;
- оцінити якість зразків чаю чорного байхового;
- виявити способи фальсифікації чаю чорного байхового.

Об'єктом дослідження в роботі є чай чорний байховий.

Предметом дослідження даної роботи є асортимент чаю чорного байхового, якість чаю чорного байхового.

Методи дослідження – органолептична оцінка якості чаю чорного байхового, лабораторні методи оцінки чаю чорного байхового за фізико-

хімічними показниками та статистичні для аналізу тенденції на ринку України.

Інформаційна база дослідження. В якості інформаційної бази для дослідження використовувалися напрацювання таких авторів, як: Коломієць Т.М., Титаренко Л.Д., Павлова В.А.Також використовувались статистичні дані для аналізу ринку чаю чорного байхового та нормативно-технічні документи, для визначення методики оцінки якості.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (51 найменування). Загальний обсяг роботи становить 63 сторінки. Основний зміст викладено на 55 сторінках. Робота містить 6 таблиць, 1 рисунок.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Аналіз ринку та характеристика споживчих властивостей чаю чорного байхового»** надано аналіз сучасного стану ринку чаю в Україні. Також подається класифікація та асортимент чаю чорного байхового, його поділ на сорти. Наведенні показники якості чаю чорного байхового.

У другому розділі **«Характеристика асортименту та оцінка якості чаю чорного байхового»** надано вимоги чинної нормативної документації до маркування, пакування та зберігання чаю чорного байхового для подальшої оцінки якості. Наведена технологічна схема виробництва чаю чорного байхового . Проведена оцінка якості зразків чаю чорного байхового.

У третьому розділі **«Фальсифікація чаю чорного байхового»** наведенні особливості ідентифікації та фальсифікації чаю чорного байхового. Надано методи визначення фальсифікації чаю чорного байхового.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. Дослідження вітчизняного ринку чаю показав, що український ринок чаю повністю залежить від імпорту, і як наслідок від валютних змін.

Понад 80% чаю завозиться в Україну з Шрі – Ланки, близько 10% продукту індійського походження. Наступні 10% становить продукція, що завозиться з Китаю, Індонезії, В'єтнаму, Кенії, Аргентини, Сінгапуру, Грузії тощо. Широко представлена продукція фасувальників з Німеччини, Нідерландів, Великобританії, Греції, Польщі, Росії, Чехії та інших країн. Імпорт чаю в Україну напряму залежить від обсягів його виробництва в цих країнах.

Проведене дослідження свідчить про перспективи подальшого росту чайного ринку в Україні. Головними факторами переходу споживачів на продукцію нових брендів стають незадоволення якістю напою

Великий практичний досвід роботи на Українському ринку має компанія «Ахмад Ті». Результати дослідження діяльності компанії свід-чать, що вона добре пристосовується до українських реалій і її робота є гарним прикладом ведення бізнесу.

2. На основі інформаційного аналізу у літературних джерелах, визначено сучасний асортимент чаю чорного байхового на вітчизняному і міжнародному ринках. Формування споживних властивостей чаю починається з підбору виду чайної рослини, агротехніки її вирощування, часу збирання чайного листя, віку листків флеші, якості зібраних флешей і швидкості їх доставки на переробні фабрики. Високоякісний чай одержують з ніжних і однорідних флешей, які складаються з нерозвиненої бруньки і з двох-трьох листків, а також з глушки — одно-або дволисткових пагонів без бруньки. Остаточне формування чаю відбувається внаслідок біохімічних перетворень, що відбуваються у чайному листі підчас відповідних технологічних операцій виробництва чаю. Хімічний склад чаю представлений різноманітними органічними і неорганічними сполуками, які

зумовлюють його якість і споживну цінність. Найважливішими з них є екстрактивні речовини, до яких відносять таніди або дубильні речовини, цукри, кофеїн, пектин та інші розчинні у воді компоненти.

Дубильні речовини, або чайний танін, вважають однією з найбільш цінних складових частин чаю. Вони зумовлюють не тільки органолептичні властивості, але і біологічну цінність продукту. В залежності від ступеня окислення дубильних речовин відчувається відповідна терпкість чаю, а разом з амінокислотами вони формують характерний аромат.

3. Проаналізовано основні вимоги національних стандартів, щодо пакування та маркування чаю чорного байхового. Визначили критерії для проведення ідентифікації чаю чорного байхового: інформаційність (повнота нанесення інформації на упаковку чаю) – для встановлення країни походження чаю; органолептичні показники за 10-баловою шкалою – для встановлення відповідності фактичної якості та сортності чаю; фізико-хімічні показники як характеристичні показники чаю чорного байхового. Використовують різноманітні матеріали: метал, фарфор, скло, дерево, папір, картон, полімерні матеріали – все це можна успішно використовувати для того, щоб у споживача виникло бажання купити чай. Інколи такі вишуканості призводять до того, що вартість упаковки перевищує якість чаю в кілька раз, а упаковка стає справжнім витвором мистецтва.

Для того, щоб максимально захистити чай, як правило використовують комбіновану споживчу тару. Виключенням є упаковка із скла і жесті. Ці матеріали здатні найкращим чином захистити продукт, оскільки мають високі бар’єрні властивості по відношенню до вологи і кисню, але не мають широкого застосування у зв’язку з високою собівартістю. Комбінована тара представлена на ринку чаю у широкому асортименті. У якості зовнішньої упаковки, основна мета якої продовжити термін зберігання чаю, часто використовують обгортку чи пакети з поліпропілену, ПП обгортка

наноситься на один із проміжних шарів споживчої тари – картонну пачку з яскравим поліграфічним оформленням.

Чай фасують у м’яку чи напівжорстку упаковку масою нетто 25, 50, 75, 100, 125, 150, 200, 250 г . Маса чаю у тарі з інших упаковуючих матеріалів може становити 0,05 – 1,5 кг. Відхилення від маси нетто кожної упаковочної одиниці чаю у відсотках неповинна перевищувати: “-5” при фасуванні до 3 г і “-1” при фасуванні 25-3000 г

4. Обєктом дослідження було обрано 5 зразків чаю чорного байхового:

- «Майський»
- «Lipton»
- «Greenfild»
- «Alokozay»
- «TESS»

Оцінка якості чаю передбачає його оцінку за органолептичними і фізико-хімічними показниками.За органолептичними показниками усі зразки відповідали вимогам нормативних документів. Згідно ДСТУ 7174:2010 вміст вологи в байховому чаї будь-якого сорту повинний не перевищувати 8 %. Вміст водорозчинних екстрактивних речовин в байховому чаї не може бути нижчим 36 %, а вміст сирої клітковини – не більше ніж 19 %.

За результатами оцінки якості усі зразки чорного байхового чаю відповідають вимогам нормативних документів та можуть бути допущені у роздрібну торговельну мережу. Найкращими по якості є чаї чорні байхові «Greenfield» (ТОВ «Ексімтрейд» Україна) та «TESS» (ТОВ «Ексімтрейд» Україна).

5. Під час визначення особливостей фальсифікації встановленно ,що фа-льсифікацію чорного чаю можна представити у двох формах:а) додавання до якісного чаю у різних пропорціях рослинних продуктів місцевого походження;б) підфарбовування та хімічна обробка, а також вторинна переробка (питого) спожитого чаю.

Основними видами фальсифікації чаю є:пересортиця - чай нижчої якості видають за більш високі сорти.Для виявлення цього виду фальсифікації використовуються органолептичні методи оцінки смаку, аромату та кольору настою, при цьому звертають увагу на наявність грубого смаку та слабкого аромату, занадто темного чи навпаки слабкого кольору настою, його непрозорість та мутність. Чаїнки нерівні, погано скручені (для нижчих сортів). Заміна спитим чаєм особливо розповсюджена в мережі масового харчування. Спитий чай, висушений до відповідної вологості, змішують з доброякісним чайним листом. Виявлення такої підробки може бути здійснене тільки лабораторним шляхом. Добавка рослинних замінників таких як низькоякісні частинки чайних флешів (подрібнених черешків листя чаю, потерті крихти), виявити можна шляхом візуального огляду з використанням лупи. Додавання старого чаю - виявити даний вид фальсифікації можна шляхом визна-чення смаку та запаху, при цьому звертають увагу на специфічні присмаки і запахи, властиві старому чаю, колір настою - темний, мутний. Підфарбовування сухого чаю рослинними та штучними барвниками : визначити даний вид фальсифікації можна шляхом збовтування сухого чаю з холодною водою, при цьому барвники підфарбовують холодну воду.

6. В нинішній час при великій чисельності різноманітних сортів чаю споживач почав віддавати перевагу чорним крупнолистовим сортам чаю. Однак по оцінці фахівців якість цієї продукції невисока. В основному завозять старий чай, смак якого істотно гірше. Слід пам’ятати, що чай зберігає свої корисні властивості тільки на протязі 12 місяців, що передбачене діючими стандартами, тоді як на упаковці вказується два і більше роки. В випадку якщо дата буде відсутня чай краще не купувати. Не слід купувати чай з «іноземним» найменуванням (незалежно від країни, мови й фірми, навіть якщо вони зазначені), якщо така назва звучить дивно або взагалі недоречно для чаю.