

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

Кафедра експертизи товарів та послуг

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
освітньою програмою «Товарознавство і торговельне підприємництво»

за темою:
**«Товарознавча оцінка асортименту та якості кисломолочних сирів
вітчизняного виробництва»**

Виконавець:

студент факультету економіки і
управління підприємництвом
Єрешко Олександр Іванович

/підпис/

Науковий керівник:

кандидат технічних наук, доцент
Кунділовська Тетяна Анатоліївна

/підпис/

Одеса 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Збільшення попиту на кисломолочні сири, зацікавленість споживачів у продуктах з високою біологічною та харчовою цінністю, відповідна якість та світові тренди розвитку асортименту молочної продукції (зростання сектора «рослинного молока», збільшення попиту на безлактозну продукцію, здорове харчування) та особливості формування вітчизняного ринку (дефіцит сировини, зростання цін на молоко і молочну продукцію, погіршення якості сировини тощо) надають можливість виробникам для розширення асортименту товарів, в якості яких споживач не завжди має можливості переконатися. Тому актуальним є проведення товарознавчої оцінки кисломолочних сирів.

Мета дослідження: вивчення класифікації, асортименту, споживних властивостей кисломолочних сирів, що виробляються в Україні, та проведення товарознавчого оцінювання їх якості

Завдання дослідження:

- вивчити споживні властивості кисломолочних сирів;
- навести класифікацію та асортимент кисломолочних сирів які представлені на вітчизняному ринку;
- з'ясувати вимоги до якості кисломолочних сирів;
- проаналізувати сучасний ринок кисломолочних сирів;
- розробити алгоритм проведення оцінки якості кисломолочних сирів;
- провести комплексну оцінку якості зразків кисломолочних сирів за станом пакування і маркування, органолептичними показниками.

Предмет дослідження – органолептичні показники якості, стан маркування та пакування.

Об'єкт дослідження – асортимент, якість кисломолочних сирів та чинники їх формування.

Інформаційна база дослідження: нормативна документація, наукові публікації вітчизняних вчених, матеріали наукових конференцій і досліджень,

звіти та аналітичні матеріали офіційних статистичних збірників, наукова та навчальна література з заданої тематики.

Методи дослідження: метод критичного аналізу наукової і методичної літератури, методи порівняльного, статистичного аналізу, органолептичний, та експертний методи.

Обсяг та структура роботи: випускна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури із 36 використаних джерел. Загальний обсяг роботи становить 62 сторінки. Робота містить 18 таблиць, 4 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі наведено результати наукового пошуку в джерелах літератури стосовно асортименту, класифікації кисломолочних сирів. Проаналізований стан законодавчого й нормативного регулювання в сфері виробництва та обігу кисломолочних сирів.

У другому розділі роботи проаналізовано ринок молока і молочних продуктів в Україні. Зазначені інноваційні технології у виробництві кисломолочних сирів.

У третьому розділі викладена програма товарознавчого дослідження якості кисломолочних сирів, яке автор виконав згідно завдань до кваліфікаційної роботи, а саме: обґрунтовано вибір об'єктів товарознавчої оцінки, номенклатуру показників якості. Наведена комплексна оцінка якості зразків кисломолочного сиру.

ВИСНОВКИ

За результатами вивчення та узагальнення літературних джерел за темою кваліфікаційної роботи, а також проведенням власних досліджень були вирішені наступні завдання:

1. Визначено споживні властивості кисломолочних сирів. З'ясовано, що масова частка жирів у кисломолочних сирах коливається від 1,0 до 18,0%, білків – відповідно 20,0 і 15,0%, лактози – від 1,8 до 2,8% . Жири, білки і лактоза сиру засвоюються на 95-98%. Енергетична цінність кисломолочного

сиру – 90 ккал - 230 ккал / 100 г. Кисломолочний сир містить вітаміни А, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР, мінеральні речовини (1,0-1,2%), де переважають фосфор, кальцій, калій, натрій і залізо. Особливо багато фосфору і кальцію, відповідно 190-220 та 120-160 мг/100 г. Білки сиру мають у складі багато незамінних амінокислот, особливо метіоніну, і фосфатидів (холіну, лецитину).

2. Досліджено класифікацію та асортимент кисломолочних сирів які представлені на вітчизняному ринку. Відповідно до ДСТУ 4554: 2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови», кисломолочний сир з коров'ячого молока за вмістом масової частки жиру поділяють на кисломолочний сир нежирний; кисломолочний сир з масовою часткою жиру понад 2,0% до 18,0%. Залежно від способу обробки молока кисломолочний сир із пастеризованого і не пастеризованого молока. Визначено чинники формування якості кисломолочних сирів, до яких відносять вид закваски, вид та якість первинної молочної сировини, технологію виготовлення, санітарно-гігієнічні умови виробництва молока, первинний контроль якості, стан обладнання, умови транспортування.

З'ясовано, що у роздрібній торгівельній мережі ТОВ «Таврія В» м. Одеси кисломолочні сири вітчизняного виробництва представлені виробами із різним умістом жиру (від 0,0 до 24,5%) та з добавками наступних торгових марок: «Слов'яночка», «Президент», «Яготинське», «Простоквашино», «Звени Гора», «Organic Milk», «ГМЗ», «Кілія», «Premiale».

3. Встановлено вимоги до якості кисломолочних сирів, які регламентуються ДСТУ 4554: 2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови», серед яких: органолептичні показники (консистенція та зовнішній вигляд, смак та запах, колір); фізико-хімічні показники (масова частка жиру, масова частка білка, масова частка вологи, кислотність титрована, фосфатаза, температура під час випуску з підприємства-виробника); мікробіологічні показники (кількість молочнокислих бактерій в 1 г продукту, кількість бактерій групи кишкової палички (коліформи) в 0,001 г продукту, кількість пліснявих грибів в 1 г продукту, кількість дріжджів в 1 г продукту, патогенні мікроорганізми в 25 г продукту тощо); вміст токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як, ртуть);

вимоги до пакування та маркування тощо.

4. Проаналізовано сучасний ринок кисломолочних сирів, та встановлено, що виробництво сирів в Україні здійснює більше, ніж 150 підприємств, 2/3 із них виробляють тверді сичужні сири, решта – м'які та перероблені (плавлені) сири. Усього на виробництво сиру в Україні використовується близько 6,0% молока від його загальної кількості. Виробництво свіжих кисломолочних сирів залишається стабільним і складає 35,9 тис. т – за 2019 р. (+0,4% у порівнянні з 2018 р).

Зазначено, що найбільшими імпортерами кисломолочних сирів є Молдова і Грузія, а найменшими – Азербайджан і Вірменія.

5. Розроблено алгоритм проведення оцінки якості кисломолочних сирів, яка включає: оцінку якості за пакуванням та маркуванням відповідно до вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»; оцінку якості за органолептичними показниками відповідно до вимог ДСТУ 4554: 2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови»; комплексну оцінку якості за зазначеними показниками з урахуванням коефіцієнта вагомості кожного з них.

6. Проведено комплексну оцінку якості зразків кисломолочних сирів, що реалізуються в торговельному підприємстві, за органолептичними показниками, пакуванням та маркуванням здійснили бальну оцінку.

Встановлено, що кисломолочний сир ТМ «Звени Гора» відповідає законодавчим вимогам за всіма показниками в частині маркування; для продукції ТМ «Простоквашино» не вказано інформацію щодо наявності сертифікатів відповідності; на упаковках сирів ТМ «Президент» та ТМ «Слов'яночка» не вказано інформацію щодо наявності сертифікатів відповідності.

За проведеними органолептичними дослідженнями встановлено, що найкращу якість має кисломолочний сир ТМ «Президент» – 4,97 бали, сир ТМ «Простоквашино» – 4,63 бали, сир ТМ «Слов'яночка» – 4,59 бали, сир ТМ «Звени Гора» – 4,58 бали. Всі зразки кисломолочних сирів мають відмінну якість (рівень якості від 0,92 до 0,99).

За результатами комплексної оцінки кисломолочних сирів за показниками «відповідність маркування», «органолептичні властивості», «ціна за 100 г продукту» визначено градації якості зразків: найбільшу кількість балів отримав зразок ТМ «Президент» – 9,9 балів (0,99). За рівнем якості зразки кисломолочного сиру ТМ «Простоквашино» та ТМ «Звени Гора» мають відмінну якість – 0,95 та 0,96 балів відповідно. Найнижчу кількість балів набрав кисломолочний сир ТМ «Слов'яночка» – 8,8 балів (0,88, добра якість).

АНОТАЦІЯ

Єрешко О. І. «Товарознавча оцінка асортименту та якості кисломолочних сирів вітчизняного виробництва».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності

076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма «Товарознавство і торговельне підприємництво»

Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти класифікації кисломолочних сирів. Проаналізовано стан законодавчого й нормативного регулювання в сфері виробництва та обігу кисломолочних сирів.

Досліджено ринок молока і молочних продуктів в Україні. Зазначені інноваційні технології у виробництві кисломолочних сирів. Запропоновано товарознавчі підходи до оцінки якості кисломолочних сирів, обґрунтовано вибір об'єктів товарознавчої оцінки, номенклатуру показників якості. Наведена комплексна оцінка якості зразків кисломолочного сиру.

Ключові слова: кисломолочні сири, споживання, асортимент, класифікація, товарознавча оцінка, якість, органолептичні властивості.

ANNOTATION

Yereshko O. I. «Commodity assessment of the range and quality of sour milk cheeses of domestic production».

Qualification work for a bachelor's degree in the specialty

076 "Entrepreneurship, trade and exchange activities"

Educational program «Commodity Science and Trade Entrepreneurship»

Odessa National Economic University. - Odessa, 2020.

The paper considers the theoretical aspects of the classification of sour milk cheeses. The state of legislative and normative regulation in the sphere of production and circulation of sour milk cheeses is analyzed.

The market of milk and dairy products in Ukraine is studied. These innovative technologies in the production of sour milk cheeses. Commodity approaches to assessing the quality of sour milk cheeses are proposed, the choice of objects of commodity assessment, the nomenclature of quality indicators is substantiated. A comprehensive assessment of the quality of sour milk cheese samples is given.

Key words: sour milk cheeses, consumption, assortment, classification, commodity assessment, quality, organoleptic properties.