

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

Кафедра експертизи товарів та послуг

Допущено до захисту
завідувачка кафедри
доцент Кунділовська Т. А.

« _____ » _____ 2020 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня магістра**

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою професійного спрямування
«Експертиза товарів та послуг»

за темою:

«Аналіз асортименту та товарознавча експертиза рослинних олій»

Виконавець:

студент факультету міжнародної економіки
Афанасьєв Олександр Віталійович

/підпис/

Науковий керівник:

канд. техн. наук, доцент
Кунділовська Тетяна Анатоліївна

/підпис/

Одеса 2020

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	6
1.1. Класифікація та порівняльний аналіз властивостей рослинних олій...	6
1.2. Законодавче та нормативне регулювання безпечності та якості рослинних олій	19
1.3. Вимоги до якості рослинних олій.....	25
Висновки до Розділу 1.....	30
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	31
2.1. Аналіз ринку рослинних олій в Україні	31
2.2. Асортимент рослинних олій, представлений в торговельній мережі в Україні.....	38
2.3. Формування торговельного асортименту рослинних олій	44
Висновки до Розділу 2.....	47
РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	49
3.1. Встановлення споживчих переваг та вибір об’єктів дослідження	49
3.2. Товарознавче дослідження стану пакування та маркування зразків соняшnikової олії	55
3.3. Експертна оцінка органолептичних властивостей соняшnikової олії..	64
3.4. Комплексна товарознавча експертиза соняшnikової олії	66
Висновки до Розділу 3.....	69
ВИСНОВКИ	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	75

ВСТУП

Актуальність теми. В торговельній мережі представлений широкий асортимент масложирових товарів, найбільшу частку серед них займають рослинні олії. Олії та продукти на їх основі стають все більш актуальними товарами щоденного попиту. Рослинні олії використовують у натуральному вигляді для харчових цілей, для виготовлення маргарину, майонезу; у миловареному виробництві, у лакофарбовій, медичинській, легкої промисловості.

Тенденції зростання ринку олій пов'язані із збільшенням асортименту продукції, як харчової, так і нехарчової, складовою частиною яких є рослинні олії, збільшення споживання рослинних олій як корисних продуктів щоденного раціону, збільшення попиту на органічну, не перероблену та нерафіновану олії та розвиток крафтових виробників, зростання промислового споживання рослинних олій.

Сучасні наукові дослідження свідчать про значущість олій для здоров'я людини. Збільшення споживання рослинних олій обумовлено тим, що в сучасних нормах оптимального харчування рекомендується замінити частину тваринних жирів, в тому числі вершкового масла, на олії. Іншою причиною підвищення споживання є більша доступність олій порівняно із тваринними жирами.

Стан сучасного ринку олійно-жирової продукції, особливості його розвитку та конкуренції на сучасному етапі досліджували Ю. Літковець, В. Гарбар, О. Онищенко, І. Власенко, Т. Семко та інші. Проблеми дослідження харчової цінності та показників безпеки рослинних олій різних видів вирішувались такими вченими, як Л. Обухова, Є. Гарагуля, С. Гирич, Г. Лоянич та іншими.

Метою роботи є дослідження асортименту рослинних олій та проведення товарознавчої експертизи соняшникової олії.

Для досягнення мети дипломної роботи були визначені наступні **завдання**:

- дослідити класифікацію та властивості рослинних олій;
- проаналізувати стан ринку рослинних олій в Україні;
- дослідити виробничий та торговельний асортимент рослинних олій;
- розробити алгоритм дослідження споживчих переваг з метою обґрунтування вибору зразків рослинних олій для проведення їх товарознавчої експертизи;
- провести комплексну товарознавчу експертизу зразків соняшникової олії за показниками споживчих переваг: відповідністю та достовірністю маркування, станом сертифікації, органолептичними властивостями.

Об'єктами дослідження є асортимент рослинних олій та зразки соняшникової олії, представлені в торговельній мережі м. Одеси.

Предметом дослідження є властивості рослинних олій, стан маркування, органолептичні показники якості та критерії споживчого вибору.

Практичне значення роботи полягає в розробленні комплексної методики товарознавчої експертизи із урахуванням показників споживчих переваг, впровадження якої у практичну діяльність експертів сприятиме підвищенню ефективності оцінки продукції.

Інформаційною базою дослідження є законодавча і 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.

В роботі використовувались наступні **методи дослідження**: метод критичного аналізу наукової і методичної літератури, логіко-аналітичні, візуальні методи (складання діаграм, таблиць), методи порівняльного,

статистичного аналізу, органолептичний, вимірювальний та експертний методи.

Апробація результатів дослідження. Основні положення випускної роботи доповідалися й обговорювались на студентській науковій конференції факультету економіки і управління підприємництвом ОНЕУ (м. Одеса, 2020 р.) і опубліковані у збірнику наукових робіт за підсумками студентської наукової конференції Одеського національного економічного університету, 2020.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел із 73 найменувань. Загальний обсяг роботи складає 82 сторінки, вона містить 12 таблиць, 7 рисунків.

ВИСНОВКИ

1. Досліджено класифікацію та властивості рослинних олій. Встановлено такі ознаки класифікації: за видом олійної сировини, за умістом та співвідношенням високомолекулярних жирних кислот, які обумовлюють агрегатний стан, за технологією, за ступенем очищення, за швидкістю утворення та міцністю плівки. За видом олійної сировини рослинні олії виробляються: соняшникова, кукурудзяна, гірчична, бавовняна, соєва, арахісова, оливкова, кунжутна, кокосова, пальмо-ядрова, пальмова, рапсова. Визначено вимоги до якості рослинних олій, зокрема, соняшникової, за органолептичними і фізико-хімічними показниками та встановлено дефекти рослинних олій.

2. Проаналізовано стан ринку рослинних олій в Україні. Зазначено, що питома вага олійно-жирової продукції складає 36,5% в експорті продукції АПК. Встановлено, що за жовтень 2020 р. в Україні вироблено 6,385 млн. тонн соняшникової олії, що складає 31,8% світового виробництва. Визначено, що лідерами за виробництвом соняшникової рафінованої олії за період вересень 2019 р. – березень 2020 р. в Україні стали такі виробники: компанія «Дельта Вілмар Україна» із часткою на ринку 17,1%, «Дніпропетровський масло екстракційний завод» (входить в структуру компанії Bunge) – 15,4%, «Полтавський масло екстракційний завод» (входить до структури «Кернел») – 10,1%, «Приколотнянський МЕЗ» («Кернел») – 8,5%, «Оліяр» – 7,9% та інші. Питома вага України у світовому експорті соняшникової олії складає 52,2% (загальний світовий експорт 11,311 млн. тонн, в тому числі український експорт – 5,90 млн. тонн).

3. Досліджено асортимент рослинних олій. Зазначено, що у роздробній торгівлі налічується близько 50 видів рослинних олій, що відрізняються одна від одної кількістю супутніх речовин, ступенем очищення, жирнокислотним складом, поживними і органолептичними

властивостями. За рівнем попиту лідером є соняшникова олія. Зазначено, що доцільно застосовувати кластерний підхід з метою сегментування торговельних марок соняшникової олії рафінованої за комплексом споживних властивостей.

4. Розроблено алгоритм дослідження споживчих переваг з метою обґрунтування вибору зразків рослинних олій для проведення товарознавчої експертизи. Встановлено споживчі уподобання по відношенню до рослинних олій за такими ознаками: характеристика продукції, на яку звертають увагу споживачі; структура мотивації споживачів під час прийняття рішення про покупку; структура споживацьких вподобань за сортами олій, які формуються за походженням сировини, на основі умісту добавок, масової частки жиру, виду та розміром упаковки; лояльність споживачів до торговельних марок рослинних олій, що є фактором формування торговельного асортименту торговельних організацій. Обрано такі торговельні марки соняшникової олії, які є найбільш популярними у споживача: ТМ «Олейна традиційна», ТМ «Щедрий ДАР», ТМ «Стожар», ТМ «Розумниця», ТМ «Multico Odessa».

5. Проведено товарознавче дослідження зразків соняшникової олії за відповідністю маркування. Встановлено, що повністю відповідають вимогам законодавства зразки соняшникової олії виробництва ПрАТ «Дніпропетровський олійноекстракційний завод» – ТМ Олейна традиційна», ТМ «Розумниця» та «ТМ «Multico Odessa». Виробник олії ТМ «Щедрий Дар» та ТМ «Стожар» ТОВ «Приколотнянський олійноекстракційний завод» допустив деякі невідповідності законодавчим вимогам, а саме, на етикетці не зазначено інструкції з використання олії після розкриття упаковки.

6. Проведено експертне оцінювання зразків соняшникової олії. Встановлено, що всі зразки соняшникової олії відповідають вимогам ДСТУ 4492:2017 «Олія соняшникова. Технічні умови» за показниками «прозорість» та «запах». За показником «смак» олії ТМ «Олейна традиційна», ТМ «Розумниця», ТМ «Multico Odessa» відповідають вимогам ДСТУ 4492:2017

та характеризуються безбарвністю та невираженістю смаку. Зразки олій ТМ «Щедрий ДАР» і ТМ «Стожар» мають відчутній соняшниковий смак, що не відповідає вимогам стандарту.

7. Проведено комплексну товарознавчу експертизу зразків соняшnikової олії за показниками споживчих переваг: органолептичні властивості, відповідність та достовірність маркування, стан сертифікації та економічна складова. Встановлено, що кращими стали олії ТМ «Олейна традиційна» (4,72 бали) та ТМ «Multico Odessa» (4,49 бали), які мають відмінні органолептичні властивості, сертифіковані відповідно міжнародним стандартам, мають краще співвідношення ціна-якість. Олія ТМ «Розумниця» (4,27 бали) має високі органолептичні характеристики та відповідність маркування, проте є самою дорогою. Олії ТМ «Щедрий ДАР» (3,93 бали) та ТМ «Стожар» (3,86 бали), відповідають законодавчим вимогам щодо маркування та мають доступну ціну споживання, проте не відповідають вимогам ДСТУ 4492:2017 за показником «смак», що свідчить про недотримання технологічних параметрів процесу на виробництві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України редакція від 05.07.2017 № 771/97-ВР. URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України № 2639-VIII від 06.12.2018 // Відомості Верховної Ради, 2019, № 7, ст. 41.
3. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 1073 від 03.09.2017. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>.
4. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 1169/2011 від 25 жовтня 2011 р. про надання інформації щодо харчових продуктів. URL: http://zak-dpss.gov.ua/files/files/reg_2011_1169_ua.pdf.
5. Регламент Комиссии (ЕЭС) № 2568/91 от 11 июля 1991 г. О характеристиках оливкового масла и масла из остатков оливкового масла и о соответствующих методах анализа. URL: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/1991/2568/oj/eng>.
6. Директива № 94/62/ЄС Європейського Парламенту і Ради про упаковку і відходи від упаковки. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_b05#Text
7. Регламент ЕС № 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов. URL: <https://www.fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/laws/eu/852-2004.pdf>
8. Кодекс Алиментариус. Жиры, масла и производные продукты / Пер. с англ. М.: Издательство «Весь Мир», 2007. 68 с.
9. Прийняття Регламенту ЄС 2020/1322. URL: <https://ukroilprom.org.ua/news/pryynyattya-reglamentu-s-20201322-225/>

10. Екологічні маркування та декларації. Екологічне маркування типу I. Принципи та процедури: ДСТУ ISO 14024:2018. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019. Чинний з 2020-01-01. Національний стандарт України. 11 с.
11. Олія соняшникова. Технічні умови: ДСТУ 4492:2017. Чинний 01.01.2019. К. : ДП «УкрНДНЦ», 2018.
12. Номенклатура олій: ДСТУ-Н CODEX STAN 210:2014. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1432731-14#Text>
13. Олія оливкова. Технічні умови постачання: ДСТУ 5065:2008. К. : ДП «УкрНДНЦ», 2008. Чинний від 10.04.2009.
14. Олія маслинова першого пресування, рафінована маслинова олія з макухи. Основні показники: ДСТУ-Н CODEX STAN 33:2014
15. Олії. Методи визначення запаху, смаку, кольору та прозорості: ДСТУ 8842:2019.
16. Олії. Правила приймання: ДСТУ 8843:2019
17. Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги: ДСТУ 4260:2003. Чинний від 2004-10-01.
18. Дослідження сенсорне. Методологія. Ранжування: ДСТУ ISO 8587:2005.
19. Маркетинговий потенціал інновацій у олійножировому підкомплексі: стан ринку, створення вартості, конкурентоспроможність : монографія / В. В. Луцяк, Л. М. Пронько, К. В. Мазур, Т. В. Колесник. Вінниця: ВНАУ, 2020. 221 с.
20. Осейко М.І. Технологія рослинних олій: [підручник]/ Осейко М.І. К.: Варта, 2006. 280 с.
21. Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб. СПб: ГИОРД, 2006. 384 с.
22. Сирохман І. В., Задорожний І. М., Пономарьов П. Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 4-е вид., переробл. і доп. Київ: Лібра, 2007. 600 с.

23. Тищенко Є. В., Пономарьов П. Х. Товарознавство харчових жирів : Підручник. 2-ге вид., доп. і переробл. К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 227 с.
24. Управління торговим асортиментом у роздрібній торгівлі в умовах національної конкурентної політики : монографія / О. М. Прядко, Л. О. Попова, Г. А. Синицина; Харківський державний університет харч. та торгівлі. Х., 2014. 153 с.
25. Абаркін П. С. Красильников С. Р., Жиров Б. Г. Аналіз підходів до оптимізації асортименту підприємства // Збірник наукових праць Військового інституту Київського національного університету імені Тараса Шевченка, 2015. Вип. 49. С. 167–171.
26. Булгакова О. В. Сучасні методи оптимізації асортименту підприємства: порівняльний аналіз. URL: <http://dspace.nbuu.gov.ua/bitstream/handle/123456789/46414/43-Bulgakov.pdf?sequence=1>.
27. Власенко І., Семко Т. Олійно-жирова галузь України: виклики та потенціал розвитку // Товари і ринки, 2019. № 3. С. 50-59.
28. Гарбар В. А. Вплив галузевих особливостей на формування ринку олійно-жирової продукції в Україні // Економіка і суспільство, 2018. Вип. 16. С. 114-120.
29. Гирич С. В., Лоянич Г. С. Сучасні погляди на споживні переваги та проблеми безпеки рослинних олій / С. В. Гирич, Г. С. Лоянич. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2018/2018_5/7.pdf.
30. Зозуля І. В. Безпечність та якість продуктів в Україні в умовах євроінтеграції: питання удосконалення законодавства // Форум права: електрон. наук. фахове вид., 2017. № 4. С. 80–86. URL: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/FP_index.htm_2017_4_14.pdf.
31. Левчук І. В. Безпечність застосування поліетилентерефталатової (ПЕТ) упаковки у виробництві рослинних олій / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко,

М. І. Осейко та ін. // Восточно-европейский журнал передовых технологий, 2014. № 6 (10). С. 27-31. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_6\(10\)_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_6(10)_6).

32. Літковець Ю. О. Оцінювання стану та перспектив розвитку олійно-жирової галузі // Глобальні та національні проблеми економіки, 2017. Вип. 20. С. 169-172.

33. Луценко М. В., Калина В. С. Сучасні Європейські вимоги до якості соняшникової та коріандрової олії // Інтегровані технології та енергозбереження, 2015. № 1. С. 96-100.

34. Наторіна А. О. Формування маркетингової товарної стратегії підприємства на ринку рафінованої соняшникової олії: дис. канд. екон. наук, спец. 08.00.04. Харків, 2015. 23 с.

35. Обухова Л. А., Гарагуля Е. Б. Растительные масла в питании. Сравнительный анализ. URL: <https://www.argo-shop.com.ua/article-9182.html>.

36. Олії та жири: склад, методи одержання, якість / М. Осейко, А. Українець, С. Усатюк [та ін.] // Харчова і переробна промисловість, 2004. №5. С. 17–19.

37. Особливості застосування методів аналізу асортименту торговельного підприємства для підвищення ефективності його діяльності / М. І. Іванова, С. Ф. Саннікова, О. В. Варяниченко, К. С. Крайняк // Економічний простір, 2017. № 126. С. 168-177.

38. Прокопенкова Д. О., Усатюк С. І. Вимоги до показників якості оливкової олії в ЄС та Україні. Якість і безпека харчових продуктів : тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13 листопада 2015 р.. Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. К. : НУХТ, 2015. С. 313-315.

39. Растительные масла – функциональные продукты питания / Долголюк И. В., Терещук Л. В., Трубникова М. А., Старовойтова К. В. // Техника и технология пищевых производств. 2014, № 2. С. 122-125. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/rastitelnye-masla-funktsionalnye-produkty-pitaniya>.

40. Радзієвська І. Г. Біологічна цінність олії гірчиці сарептської // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 75-ї наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. Національний ун-т харчових техн. К. : НУХТ, 2009. 204 с.

41. Субботина М. А. Факторы, определяющие биологическую ценность растительных масел и жиров. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/factory-opredelyayuschie-biologicheskuyu-tsennost-rastitelnyh-masel-i-zhirov>.

42. Фролова Л., Наторина А. Концептуальные положения относительно выбора маркетинговой товарной стратегии предприятия / Л. Фролова, А. Наторина // научный вестник одесского национального экономического университета: сб. науч. тр; под ред.: М. Д. Балджи (глав. ред.). (ISSN 2409-9260). Одесса: Одесский национальный экономический университет, 2015. № 10(230). С. 188-197.

43. Alona Natorina. Congruent marketing product strategies of the enterprises. URL: <http://soskin.info/userfiles/file/economic-annals-pdf/doi/ea-v163-16.pdf>.

44. Чмиленко Ф. О., Мінаєва Н. П., Сидорова Л. П. Ідентифікація рослинних олій. Вопросы химии и химической технологии. № 5. 2013. С. 121-126.

45. Юрченко Е. Н., Канюка Е. Ю. Жирнокислотный состав растительных масел // Науковий журнал «Логос. Мистецтво наукової думки», 2019. № 2. С. 67-69.

46. В Украине вводятся новые требования к информированию потребителей о пищевых продуктах. URL: http://expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=54539:v-ukraine-vvodyatsya-novyue-trebovaniya-k-informirovaniye-potrebiteley-o-pishchevykh-produktakh&catid=21:2010-01-28-21-27-07&directory=78.

47. Круглий стіл «Впровадження європейських вимог до оливкової олії в Україні». URL: https://techreg.in.ua/wp-content/uploads/2020/02/visnik-uas-gruden-11_compressed.pdf.

48. Оливковое масло: торговые стандарты и контроль. URL: http://www.expertagro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=54979.

49. Standard for named vegetable oils cxs 210-1999. URL: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253a%252f%252fworkspace.fao.org%252fsites%252fcodex%252fstandards%252fcxs%2b2101999%252fcxs_210e.pdf.

50. В Украине изменили стандарты подсолнечного масла. URL: <https://uteka.ua/ua/publication/news-14-novosti-zakonodatelstva-1-v-ukraine-izmenilis-gosty-podsolnechnogo-masla>.

51. Особенности сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов по требованиям международного стандарта ISO 22000. URL: <https://intercert.com.ua/management-system-certification/certification-iso-22000>.

52. Швед Т. В., Біла І. С. Державне регулювання як напрям забезпечення розвитку підприємств олійно-жирової галузі України в умовах глобалізації. URL: <http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2016/20-2016/14.pdf>.

53. О схеме сертификации FSSC 22000. URL: <https://intercert.com.ua/management-system-certification/certification-fssc-22000>.

54. Питома вага України у світовому виробництві олії соняшникової та шроту. URL: <https://ukroilprom.org.ua/news/pytoma-vaga-ukrayny-u-svitovomu-vyrobnytstvi-oliy-sonyashnykovoy-ta-shrotu-228/>

55. Кому принадлежат производители подсолнечного масла в Украине. URL: <https://biz.censor.net/resonance/3197877/komu-prinadlejat-proizvoditeli-podsolnechnogo-masla-v-Ukraine>.

56. Экспорт подсолнечного масла из Украины рекордно вырос. URL: <https://www.epravda.com.ua/rus/news/2020/09/21/665348/>.
57. Анализ рынка подсолнечного масла в Украине. 2020 год. URL: <https://pro-consulting.ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-podsolnechnogo-masla-v-ukraine-2020-god>.
58. Названы ТОП-8 производителей рафинированного подсолнечного масла в Украине. URL: <https://latifundist.com/novosti/49945-nazvany-top-8-proizvoditelej-rafinirovannogo-podsolnechnogo-masla-v-ukraine>.
59. ТОП-10 производителей нерафинированного подсолнечного масла Украины. URL: <https://latifundist.com/novosti/52091-nazvany-top-10-ukrainskih-proizvoditelej-podsolnechnogo-masla-v-201920-mg>.
60. Олійно-жирова галузь України 2019/20 МР. URL: <https://ukroilprom.org.ua/news/oliyno-zhyrova-galuz-ukrayny-201920-mr-223/>
61. Україна у світовому експорті соняшникової олії. URL: <https://latifundist.com/novosti/49945-nazvany-top-8-proizvoditelej-rafinirovannogo-podsolnechnogo-masla-v-ukraine>
62. Вплив експорту олійно-жирової продукції на експорт товарів з України. URL: <https://ukroilprom.org.ua/news/vplyv-eksportu-oliyno-zhyrovoy-produktsiy-na-eksport-tovariv-z-ukrayny-216/>
63. Офіційний сайт «Укроліяпром». URL: <https://ukroilprom.org.ua/news/eksport-z-ukrayny-oliy-sonyashnykovoy-ta-shrotu-u-veresni-202021-mr-231/>
64. Рейтинг экспортеров: крупнейшие экспортеры растительного масла. URL: <https://landlord.ua/rejtingi/rejting-eksporterov-krupneyshie-eksporteryi-rastitelnogo-masla/>
65. ТОП-7 найбільших підприємств-виробників соєвої олії. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/v-ukraini-nazvano-najbilsih-virobnikiv-soevoi-olii>.

66. Асоціація «Укроліяпром». URL: <https://infoindustria.com.ua/v-ukra%D1%97ni-nazvali-sim-providnih-virobnikiv-ripakovo%D1%97-oli%D1%97/>

67. Производство сентябрь 2019. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/pererobniki-zbilsili-virobnictvo-sonasnikovoi-olii-do-65-mln-tonn>.

68. Экспорт з України олії соняшникової та шроту у вересні 2020/21 МР. URL: <https://ukroilprom.org.ua/news/eksport-z-ukrayny-olij-sonyashnykovoy-ta-shrotu-u-veresni-202021-mr-231/>

69. «Укролія Органік» URL: <https://www.ukroliya.com/uk/vyrobnytstvo/>

70. Офіційний сайт ТОВ «Агросільпром» URL: <http://www.agroselprom-a.com/about/>

71. Компанія «Елітфіто» URL: <http://elitphito.com/uk>.

72. «Своя ніша»: як заробляють на виробництві олій з гарбуза, рижю, конопель. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/svoa-nisa-ak-zaroblaut-na-virobnictvi-olij-z-garbuza-riziu-konopel>.

73. На украинском рынке впервые представлено подсолнечное масло-спрей. URL: http://www.expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=54616:na-ukrainskom-rynke-vpervyye-predstavleno-podsolnechnoye-maslo-sprey&catid=25:2010-01-28-23-20-20&directory=86.