

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

Кафедра експертизи товарів та послуг

**РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
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

Науковий керівник:

канд. техн. наук, доцент
Кунділовська Тетяна Анатоліївна

Одеса 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

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 соняшnikової 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 соняшnikової олії за показниками споживчих переваг: відповідністю та достовірністю маркування, станом сертифікації, органолептичними властивостями.

Об'єктами дослідження є асортимент рослинних олій та зразки соняшnikової 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, вимірjувальний та експертний методи.

Апробація результатів дослідження. Основні положення випускної роботи доповідалися й обговорювалися 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.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Теоретичні основи формування асортименту та якості рослинних олій»** досліджено класифікацію рослинних олій, наведено дані щодо їх властивостей. Проаналізовано законодавче та нормативне регулювання безпечності та якості рослинних олій. Досліджено вимоги до якості рослинних олій, зокрема, соняшnikової.

У другому розділі **«Аналіз формування асортименту рослинних олій»** проведено аналіз ринку рослинних олій в Україні, визначено експортний потенціал галузі та встановлено основних виробників рослинної олії. Визначено асортимент рослинних олій, представлений в торговельній мережі в Україні. Проаналізовано основні принципи формування торговельного асортименту рослинних олій.

У третьому розділі **«Товарознавча експертиза соняшnikової олії»** розроблено алгоритм дослідження споживчих переваг з метою обґрунтування вибору зразків рослинних олій для проведення їх товарознавчої експертизи. Проведено комплексну товарознавчу експертизу зразків соняшnikової олії за показниками споживчих переваг: відповідністю та достовірністю маркування, станом сертифікації, органолептичними властивостями.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

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: соняшnikова, 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 споживчих 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 соняшникової 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.

АНОТАЦІЯ

Афанасьєв О. В. «Аналіз асортименту та товарознавча експертиза рослинних олій»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

за магістерською програмою професійного спрямування «Експертиза товарів та послуг».

Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

Кваліфікаційна робота магістра складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – асортимент рослинних олій та зразки соняшникової олії, представлені в торговельній мережі м. Одеси. Предмет дослідження – властивості рослинних олій, стан маркування, органолептичні показники якості та критерії споживчого вибору.

В роботі досліджено класифікацію та властивості рослинних олій, законодавче та нормативне регулювання безпечності та якості рослинних олій. Проаналізовано стан ринку рослинних олій в Україні та визначено основних виробників олій. Досліджено виробничий та торговельний асортимент рослинних олій. Розроблено алгоритм дослідження споживчих переваг з метою обґрунтування вибору зразків рослинних олій для проведення їх товарознавчої експертизи. Проведено комплексну товарознавчу експертизу зразків соняшникової олії за показниками споживчих переваг: відповідністю та достовірністю маркування, станом сертифікації, органолептичними властивостями.

Ключові слова: товарознавча експертиза, якість, рослинні олії, асортимент, споживчі переваги, відповідність маркування, органолептична оцінка.

ANNOTATION

Afanasyev O. V. Assortment analysis and commodity examination of vegetable oils.

Qualifying work on obtaining a master's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and stock-taking activity»

under the master's program «Expertise of Goods and Services». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2020.

Thesis consists of three chapters. Object of study is the assortment of vegetable oils and samples of sunflower oil presented in the trade network of Odessa. The subject of the study is the properties of vegetable oils, labeling status, organoleptic quality indicators and consumer choice criteria.

The paper investigates the classification and properties of vegetable oils, legislative and regulatory regulation of safety and quality of vegetable oils. The state of the vegetable oil market in Ukraine is analyzed and the main oil producers are identified. The production and trade assortment of vegetable oils is investigated. An algorithm for the study of consumer preferences has been developed to substantiate the choice of samples of vegetable oils for their commodity examination. A comprehensive commodity examination of sunflower oil samples on the indicators of consumer preferences: compliance and reliability of labeling, certification status, organoleptic properties.

Keywords: commodity examination, quality, vegetable oils, range, consumer preferences, conformity of labeling, organoleptic assessment.