

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

Кафедра експеризитоварів та послуг

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
Кунділовська Т.А.
“ _____ ” _____ 20 р.

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 6.030510 Товарознавство та торгівельне підприємництво

за темою:

«Товарознавче дослідження якості пива, представленого на ринку України»

Виконавець:

студентка 49 групи ФМЕ

Волинець Анна Володимирівна _____
/підпис/

Науковий керівник:

К. т. н., доцент

Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____
/підпис/

Одеса 2017

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ПИВА В УКРАЇНІ.....	6
1.1. Дослідження структури українського ринку пива та особливості його розвитку.....	6
1.2. Аналіз споживацьких переваг та попиту на ринку пива.....	14
1.3. Законодавче регулювання ринку та вимоги до якості пива.....	16
Висновки до Розділу 1.....	21
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПИВА.....	23
2.1. Загальна характеристика та класифікація пива	23
2.2. Характеристика споживних властивостей пива та чинники їх формування	26
2.2.1. Номенклатура споживних властивостей пива.....	26
2.2.2. Сировина як чинник формування споживних властивостей пива.....	28
2.2.3. Технологія як чинник формування споживних властивостей пива.....	32
2.2. Характеристика дефектів пива.....	38
2.4. Методи дослідження якості пива.....	39
Висновки до Розділу 2	47
РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПИВА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ.....	48
3.1. Розробка алгоритму проведення товарознавчої оцінки якості пива та його конкурентоспроможності.....	48
3.2. Оцінка якості зразків пива вітчизняного виробництва.....	53
3.2.1. Оцінка маркування зразків пива.....	53
3.2.2. Дослідження якості пива за органолептичними показниками.....	57
3.2.3. Дослідження якості пива за фізико-хімічними показниками.....	58
3.3. Дослідження конкурентоспроможності пива вітчизняних виробників..	59

Висновки до Розділу 3.....	63
ВИСНОВКИ	64
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	67

ВСТУП

Пиво – слабоалкогольний освіжаючий, насичений діоксидом вуглецю пінистий напій, який містить значну кількість екстрактивних речовин(3-10%), обмежену кількість спирту (1,5-7%), добре тамує спрагу, одержуваний у результаті збродження пивного сусла спеціальними расами пивних дріжджів.

В даний час все більше уваги приділяється якості пива, що виробляється та реалізується в Україні. Нові підходи до проблеми якості вимагають усе більш повного обліку виробниками ринкового фактора, зрушення від адміністративних важелів контролю якості до переважно організаційно-економічних заходів управління якістю, переходу до гнучкої системи стандартизації, що дозволяє виробникам оперативніше реагувати на мінливі вимоги внутрішнього і зовнішнього ринку до якості товарів, організації роботи з переходу в перспективі до забезпечення високої якості продукції. Протягом останніх років Україні значно зріс асортимент пива, підвищилася його якість. Це пояснюється посиленням конкурентної боротьби між виробниками пива. Тому актуальним є проведення товарознавчих досліджень продукції вітчизняних виробників пива та оцінка їх конкурентоспроможності.

Мета випускної роботи полягає в проведенні товарознавчого дослідження асортименту та якості пива вітчизняних виробників

Для досягнення мети випускної роботи необхідно вирішити наступні завдання:

- проаналізувати структуру українського ринку пива та особливості його розвитку;
- вивчити споживацькі переваги та особливості попиту на ринку пива;
- дослідити законодавче регулювання ринку та вимоги до якості пива;
- надати загальну характеристику асортименту та визначити класифікацію пива;

- дослідити номенклатуру споживних властивостей пива та чинники їх формування;
- проаналізувати дефекти пива та причини їх виникнення;
- визначити методи дослідження якості пива;
- розробити алгоритм проведення товарознавчої оцінки якості пива та його конкурентоспроможності;
- оцінити якість зразків пива вітчизняного виробництва за такими ознаками: стан маркування, органолептичні та фізико-хімічні показники якості;
- визначити інтегральний показник конкурентоспроможності пива вітчизняного виробництва.

Об'єктом дослідження в роботі виступає пиво вітчизняних виробників.

Предметом дослідження випускної роботи є споживні властивості пива, чинники їх формування, органолептичні, фізико-хімічні показники якості пива, конкурентоспроможність.

Практичне значення роботи полягає в розробленні рекомендацій споживачеві щодо свідомого вибору пива із врахуванням органолептичних, фізико-хімічних показників якості, споживацьких переваг.

Інформаційною базою дослідження є 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 схем, діаграм, таблиць), методи порівняльного, статистичного аналізу, органолептичний, вимірювальний методи.

Висновки до Розділу 3

1. Розробили алгоритм проведення товарознавчої оцінки якості пива та його конкурентоспроможність та встановили, що оцінка якості пива включає такі етапи, як оцінку органолептичних показників методами сенсорного аналізу та визначення основних фізико-хімічних показників відповідно до вимог стандарту ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови», визначення якості пакування та маркування – згідно Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.

З'ясували, що критеріями при оцінці конкурентоспроможності пива виступають такі показники: рівень якості, рівень новизни, імідж товару, інформативність, ціна споживання.

2. Визначили, що усі зразки пива відповідають вимогам ДСТУ 3888:2015 за показниками маркування, колір, кислотність та масова частка сухих речовин. Також встановили, що найбільш досконалим за органолептичними показниками є пиво «Старопрамен», яке отримали по 23,6 балів; на другому місці – «Оболонь» та «Бад» які отримали майже однакову кількість балів – 22 та 21,93 відповідно; на третьому – «Балтика». Найменшу кількість балів отримали пиво «Бочкове» (20,12 балів) та «Львівське 1715» (19,83 балів).

3. Визначили інтегральний показник конкурентоспроможності пива вітчизняного виробництва та встановили, що пиво торгової марки «Старопрамен» має найвище значення показника відносної конкурентоспроможності (0,91) – при ціні (14,70 грн.) – має якість за органолептичними показниками (4,57). «Бочкове» (0,88), «Оболонь» (0,87), «Балтика» (0,82) та «Бад» (0,78) визначаються високою якістю і, відповідно, достатньою конкурентоспроможністю. Найменшим значенням щодо якості відзначається пиво торгової марки «Львівське 1715» (0,73).

ВИСНОВКИ

1. Проаналізували структуру українського ринку пива й особливості його розвитку та встановили, що більшість вітчизняних виробників пива належать транснаціональним компаніям: АВ InBev – ТМ «Чернігівське», «Bud», «Янтар», «Рогань», «Stella Artois», «Staropramen», «Beck's»; Carlsberg Ukraine – ТМ «Львівське», «Арсенал», «Tuborg», «Holsten», «Carlsberg»; Oasis CIS – ТМ «Перша приватна броварня», «Галицька корона», «Жигулі Барне», «Закарпатське», «Stare Misto». Лідером серед українських виробників є Київське ЗАТ «Оболонь».

2. Встановили споживацькі переваги та особливості попиту на ринку пива та з'ясували, що велика частина населення України, а точніше 60,8% вживають пиво, з них 76% припадає на чоловіків і 24% – на жінок. 70% споживання пива припадає на людей віком до 30 років. Також визначили, що найбільш популярним місцем для споживання пива є дім, де споживається близько 53% від всього пива.

3. Дослідили законодавче регулювання та вимоги до якості пива і встановили, що Закон України «Про захист здоров'я населення від шкідливих наслідків споживання пива та напоїв, що виготовляються на основі пива» розроблений з метою захисту здоров'я людини, насамперед, неповнолітніх, встановлюються обмеження щодо продажу та споживання пива та напоїв, що виготовляються на основі пива. Також визначили, що Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. Визначили, що ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» регламентує вимоги до безпечності та якості пива.

4. Проаналізували загальну характеристику та класифікацію пива і з'ясували, що пиво – це слабоалкогольний ячмінно-солодовий напій із приємною гіркотою і ароматом хмелю та здатністю спінюватися. Пиво добре втамовує спрагу, має тонізуючі властивості, сприяє кращому засвоєнню їжі. Пиво містить (у %): води – 86 – 91, екстрактивних речовин (дійсний екстракт) – 3 – 10, етилового спирту – 2,8 – 9,5, вуглекислого газу – до 0,4. Енергетична цінність пива коливається в межах 150 – 350 кДж на 100 г.

В залежності від рецептури і технології пиво поділяють на три типи – світле, напівтемне і темне. Місцеві і національні сорти (найменування) пива поділяють на три види: світле і темне, світле спеціальне і темне спеціальне, світле оригінальне і темне оригінальне.

5. Дослідили характеристику споживних властивостей пива та чинники їх формування і встановили, що основною сировиною для виробництва пива служать ячмінь, хміль, вода і особливі раси пивних дріжджів. Визначили, що класична технологія виробництва пива включає наступні основні етапи: отримання солоду з ячменю, приготування сусла, зброджування сусла, витримку (добродіння) пива, обробку і розлив пива. Це тривалий складний процес, який триває 60-100 днів і багато в чому залежить від кваліфікації пивовара.

6. Проаналізувавши характеристику дефектів пива було встановлено, що більшість дефектів пива виникає внаслідок використання недоброякісної сировини, порушення технології та умов зберігання та проявляються у помутнінні пива, яке може мати різний характер.

7. Визначили методи дослідження якості пива, які проводиться з метою визначення відповідності вимогам нормативної документації за органолептичними (зовнішній вигляд, смак, аромат, піностійкість, висота піни) та фізико-хімічними (колір, кислотність, масова частка спирту, масова частка речовин у початковому суслі) показниками.

8. Розробили алгоритм проведення товарознавчої оцінки якості пива та його конкурентоспроможність та встановили, що оцінка якості пива включає такі етапи, як оцінку органолептичних показників методами сенсорного аналізу та визначення основних фізико-хімічних показників відповідно до вимог стандарту ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови», визначення якості пакування та маркування – згідно Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.

З'ясували, що критеріями при оцінці конкурентоспроможності пива виступають такі показники: рівень якості, рівень новизни, імідж товару, інформативність, ціна споживання.

9. Визначили, що усі зразки пива відповідають вимогам ДСТУ 3888:2015 за показниками маркування, колір, кислотність та масова частка сухих речовин. Також встановили, що найбільш досконалим за органолептичними показниками є пиво «Старопрамен», яке отримали по 23,6 балів; на другому місці – «Оболонь» та «Бад» які отримали майже однакову кількість балів – 22 та 21,93 відповідно; на третьому – «Балтика». Найменшу кількість балів отримали пиво «Бочкове» (20,12 балів) та «Львівське 1715» (19,83 балів).

10. Визначили інтегральний показник конкурентоспроможності пива вітчизняного виробництва та встановили, що пиво торгової марки «Старопрамен» має найвище значення показника відносної конкурентоспроможності (0,91) – при ціні (14,70 грн.) – має якість за органолептичними показниками (4,57). «Бочкове» (0,88), «Оболонь» (0,87), «Балтика» (0,82) та «Бад» (0,78) визначаються високою якістю і, відповідно, достатньою конкурентоспроможністю. Найменшим значенням щодо якості відзначається пиво торгової марки «Львівське 1715» (0,73).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про захист здоров'я населення від шкідливих наслідків споживання пива та напоїв, що виготовляються на основі пива: Закон України від 9.09.2005 р. № 1023 – XII // Відомості Верховної Ради України. – 2005. - № 30. – 25с.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 6.09.2005р. № 771 – ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – № 50. – ст. 98.
3. Про рекламу : Закон України від 03.07.1996 № 270/96 – ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 39. – 181с. – (Редакція від 26.04.2017).
4. Пиво. Загальні технічні умови : ДСТУ 3888:2015. – Чинний від 2017-01-01. – Держспоживстандарт України, 2017. – 42 с. – (Державний стандарт України)
5. Пиво. Правила приймання та методи відбирання проб : ДСТУ 4853:2007. – Чинний від 2009-01-01. – Держспоживстандарт України, 2009. – 10 с. – (Державний стандарт України)
6. Пиво. Методи визначення діоксиду вуглецю та стійкості : ДСТУ 4850:2007. – Чинний від 2009-01-01. – Держспоживстандарт України, 2007. – 16 с. – (Державний стандарт України)
7. Пиво. Методи визначення кольору : ДСТУ 4851:2007. – Чинний від 2009-01-01. – Держспоживстандарт України, 2009. – 16 с. – (Державний стандарт України)
8. Пиво. Методи визначення кислотності : ДСТУ 4852:2007. – Чинний від 2009-01-01. – Держспоживстандарт України, 2009. – 10 с. (Державний стандарт України)
9. Пиво. Методи визначення органолептичних показників та об'єму продукції : ДСТУ 7103:2009. – Чинний від 2011-01-01. – Держспоживстандарт України, 2011. – 10 с. – (Державний стандарт України)

10. Пиво. Методи визначення спирту, дійсного екстракту та розраховування сухих речовин у початковому суслі : ДСТУ 7104:2009. – Чинний від 2011-01-01. – Держспоживстандарт України, 2011. – 20 с. – (Державний стандарт України)
11. Правила маркування харчових продуктів. Технічний регламент – Чинний від 28.10.2010р. № 487 – 12 с. – (Редакція від 28.05.2012).
12. Багиев Г.М. Маркетинг / Г.М. Багиев, В.М. Тарасевич, Х. Анн. – М.: ПРИОР, 2013. – 426 с.
13. Бобер А. В.Зміна пивоварних якостей гранульованого хмелю ароматичних і гірких сортів у процесі зберігання: Дис. канд. с.-г. наук: 05.18.03 / Національний аграрний ун-т. — К., 2013. — 210 с.
14. Воронцова С. І. Удосконалення технології пива з використанням фізико-хімічних методів: Дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Національний ун-т харчових технологій. — К., 2015. — 156 с.
15. Вытотов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб. Пособие / А.А. Вытотов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
16. Данилова Л. А., Некрасов П. О. Технологія пива: Навч. посібник для студ. усіх форм навч. напряму «Харчова технологія та інженерія» / Національний технічний ун-т «Харківський політехнічний ін-т». — Х. : НТУ «ХПІ», 2014. — 224с.
17. Домарецький В. А. Технологія солоду та пива: Підручник для студ. вищих закл. освіти, що навч. за спец. «Технологія бродильних виробництв і виноробства». — К. : Урожай, 2013. — 542с.
18. . Інфраструктура товарного ринку: продовольчі товари: підручник / за ред. О.О. Шубіна. – К.: Знання, 2011. – 564 с.
19. Колотуша П. В. Технологія виробництва пива: Навч. посібник для студ. спец. 27.04 «Технологія бродильних виробництв і виноробство» / Український держ. ун-т харчових технологій. — К., 2012. — 228с.

20. Макконнелл К.Р., Брю С.Л. Экономикс: принципы, проблемы и політика: пер. 17-го англ. изд. / К.Р. Макконнелл, С.Л. Брю. – М.: ИНФРА-М, 2009. – XXVIII, 916 с.
21. Микулович Л. С. и др. Товароведение продовольственных товаров. — Минск: БГЭУ, 2010. – 422 с.
22. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств / Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др.; Под ред. А.П. Нечаева. – М.: КолосС, 2010. – 768 с.: ил. – (Учебник и учеб. Пособия для студентов высших учебных заведений). (стр. 590 – 592)
23. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М.А. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов. – М.: Экономика. – 2009. – 188 с.
24. Основи оцінки якості продовольчих товарів : навч. посіб. для студ. вищих навчальних закладів / [Малигіна В.Д., Титаренко Л.В., Породіна Л.Д., Лихоніна Г.О., Лазарева Н.Т., Холодова О.Ю.]. – К.: Кондор. – 2010. – 296 с.
25. Правила безпеки при виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв: ДНАОП 1.8.18 — 1.13 / Державний комітет України по нагляду за охороною праці. — К., 2012. — 297с.
26. Проценко Л. В. Удосконалення технології пива з використанням хмелю нових сортів: Дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Національний ун-т харчових технологій. — К., 2010. — 187 с.
27. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студ. Высш. Учеб. Заведений / Т.Г. Родина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 208 с.
28. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / [В.В. Шевченко, И.А. Ермилова, А.А. Вытовтов и др.] – М.: ИНФРА-М, 2014. – 544 с.
29. Бентли И. Ферменты в пивоварении / И. Бентли // Продукты & Ингридиенты. – 2012. – Апрель. – С. 44 – 46.

30. Волинець А. Аналіз сучасного стану ринку пивоваріння в Україні / А. Волинець // Збірник наукових робіт за підсумками студентської наукової конференції. Минуле, сучасне, майбутнє. – 2017. – № 7. – С. 117 – 121.
31. Григоров С. Пивные тайны / С. Григоров // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. – № 8. – С. 28 – 30.
32. Данилова Л. Природні антиоксиданти / Л. Данилова, Т. Березка, В. Домарецький, В. Ганчук // Харчова і переробна промисловість. – 2015. – № 1. – С. 25 – 27.
33. Домарецький В. Інноваційна технологія солоду з тритікале / В. Домарецький, В. Кошова, О. Клименко, І. Чебакова // Харчова і переробна промисловість. – 2012. – № 5. – С. 22 – 23.
34. Дубовик Е. Сучасні екологічні вимги до оцінки якості пива. Актуальні проблеми сировинних ресурсів для солодового і пивоварного виробництва. Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств: II міжвузівська науково-практична студентська конференція: тези доповідей / Дніпропетровськ, 8 квітня 2010 р. – Д.: ДУЕП, 2010. – С. 78 – 80.
35. Заозерний Д. Ринок слабоалкогольних напоїв України. Актуальні проблеми сировинних ресурсів для солодового і пивоварного виробництва. Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств: II міжвузівська науково-практична студентська конференція: тези доповідей / Дніпропетровськ, 8 квітня 2015 р. – Д.: ДУЕП, 2015. – С. 93 – 95.
36. Кожушко В. Пиво в асортименте / В. Кожушко // Товар лицом. – № 7 – 8. – 2010. – С. 26 – 31.
37. Ляшенко М. Перспективні сорти хмелю / М. Ляшенко, Л. Проценко, В. Бармакова, О. Венгер, А. Проценко, А. Мелетьєв // Харчова і переробна промисловість. – 2012. – № 11. – С. 29 – 30.

38. Мелетьєв А. Асортимент і біологічна цінність пива / А.Мелетьєв, З. Романова, Г. Бартош, С.Тертиця // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 1 (365). – С. 23 – 25.
39. Огляд ринку: Пиво. // Галицькі контракти, 2015, №33. – С.117-120.
40. Пивні хроніки 2015. //БІЗНЕС. – 2015. — №20 – С. 25-28.
41. Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств : матеріали II міжвузівської науково-практичної студентської конференції, 8 квітня 2014 р. – Д.: ДУЕП, 2014. – 252 с.
42. Виробництво основних видів промислової продукції по місяцях 2014 року [Електронний ресурс] / Держ. ком. статистики України . – 2014. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
43. Компанія Carlsberg Ukraine. Історія [Електронний ресурс] / Carlsberg Ukraine – 2016. – Режим доступу: <http://carlsbergukraine.com/company>.
44. Структура корпорации «Оболонь» [Електронний ресурс] / ЗАТ Оболонь. – 2016. – Режим доступу: <http://obolon.ua>.
45. Українська галузева компанія по виробництву пива [Електронний ресурс] / УКРПИВО. – 2012-2017. – Режим доступу: <http://ukrpivo.com>.
46. Україна в цифрах [Електронний ресурс] / Держ. ком. статистики України. – 2016. – С. 251. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.