

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

Кафедра експертизи товарів та послуг

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

“ _____ ” _____ 2018 р.

ВИПУСКНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності «Товарознавство та торговельне підприємництво»

за темою:

**ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА АСОРТИМЕНТУ, ЯКОСТІ ТА
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЧАЮ РІЗНИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ МАРОК**

Виконавець:
студентка 4 курсу
факультету міжнародної економіки

Сіроткіна Н. І. — (підпис)

Науковий керівник:
к. т. н., доцент Кунділовська Т. А. _ (підпис)

Одеса 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. КЛАСИФІКАЦІЯ І АСОРТИМЕНТ ЧАЮ, СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ЧАЮ В УКРАЇНІ.....	6
1.1. Аналіз ринку чаю в Україні	6
1.1.1. Ринок чаю в Україні: вибір споживачів	6
1.1.2. Ринок чаю в Україні: асортимент чаю різних торговельних марок	8
1.2. Класифікація і формування сортів чаю	12
1.3. Дефекти байхових чаїв, що виникають у процесі виробництва ..	17
1.4. Формування якості чаю та характеристика споживних властивостей байхових чаїв	19
Висновки до 1 розділу	24
РОЗДІЛ 2. МЕТОДИ ТА ЗАСОБИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЇ БАЙХОВИХ ЧАЇВ	26
2.1. Класифікація чайної продукції та аналіз вимоги до якості байхових чаїв у національних стандартах	26
2.2. Вплив пакування на якість чаю і вимоги до пакування байхових чаїв у світових та національних стандартах	29
2.3. Міжнародна система маркування і вимоги до маркування байхових чаїв у національних стандартах	32
2.4. Визначення критеріїв ідентифікації байхових чаїв	36
2.5. Методи дослідження якості байхових чаїв	41
2.5.1. Оцінка органолептичних показників чаю	41
2.5.2 Фізико-хімічного методи дослідження показників якості чаю	48
Висновки до розділу 2	52

РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЧАЮ	54
РІЗНИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ МАРОК	
3.1. Ідентифікація байхових чаїв за аналізом стану пакування та маркування споживчої тари	55
3.2 Дослідження органолептичних показників якості байхових чаїв.....	58
3.3. Дослідження якості байхових чаїв за фізико-хімічними показниками	61
Висновки до розділу 3	63
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	66
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	70

ВСТУП

Чай – це один з найдавніших напоїв, що вживаються людиною. Чай має високі смакові якості і тонкий вишуканий аромат. Незважаючи на те, що чай вивчають протягом століть, а над розкриттям його хімічного складу вчені трудяться півтори сотні років, тільки за останні десятиліття стало можливим отримати порівняно повне уявлення про те, які хімічні речовини входять до складу чаю. Завдяки різноманітним речовинам що містяться у чаї, цей напій добре діє на травлення і нервову систему, полегшує діяльність серця і судинної системи, знижує кров'яний тиск і підвищує життєву енергію людини. Основна його цінність обумовлена вмістом у ньому алкалоїду, кофеїну і дубильних речовин (таніну-катехиновий суміші).

Актуальність теми зумовлена стрімким розвитком світового виробництва чаю. Чай в Україні не вирощується. Понад 80 % чаю завозиться в Україну зі Шрі-Ланки, близько 10 % продукту індійського походження. Решту 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. У зв'язку зі стовідсотковим імпортом та дуже широким асортиментом чаю на ринку України, гостро стоїть проблема дослідження його якості з метою недопущення на ринок неякісного товару.

Метою роботи є проведення товарознавчої оцінки асортименту чаю, його якості та ідентифікації на основі аналізу споживних властивостей, органолептичних та фізико-хімічних показників якості, для підтвердження достовірності марочного найменування, справжньої якості байхових чаїв і встановлення відповідності правовим і нормативним документам, за комплексом критеріїв якості.

Для досягнення мети дипломної роботи були визначені наступні завдання:

- дослідити структуру українського ринку байхових чаїв, провести аналіз асортименту та класифікацію байхових чаїв, представлених на ринку України;
- провести аналіз основних вимог національних стандартів до пакування та маркування і вимог показників якості байхових чаїв;
- провести інформаційну ідентифікацію, для встановлення країни походження чайної сировини і фактичного місця виробництва продукту, за аналізом стану упаковки та маркування споживчої тари;
- дослідити комплекс органолептичних показників якості на відповідність вимогам нормативних документів та встановлення відповідності фактичної сортності байхових чаїв;
- провести дослідження якості байхових чаїв за фізико-хімічними показниками на відповідність вимогам нормативних документів та встановлення відповідності фактичної сортності байхових чаїв.

Предметом дослідження даної роботи є споживні властивості та чинники їх формування, критерії ідентифікації та рівень якості байхових чаїв.

Об'єктом дослідження є зразки байхових чаїв представлених у торговельній мережі м. Одеси.

Практичне значення роботи полягає в розробленні рекомендацій споживачеві щодо свідомого вибору торгової марки чаю із врахуванням органолептичних, фізико-хімічних показників якості.

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.

У роботі використовувались наступні ***методи дослідження***: метод критичного аналізу наукової і методичної літератури, методи порівняльного, статистичного аналізу, органолептичний, вимірювальний та експертний методи.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Дослідження вітчизняного ринку чаю показав, що Український ринок чаю повністю залежить від імпорту, і як наслідок, від валютних змін. Цейлонські чаї займають половину всього імпорту, Індія і Кенія – 15%, Китай – 10%, і інші країни – решту 10% відсотків.

2. За перше півріччя (січень-травень) 2017 року було імпортовано чаю на суму 116,05 млн. доларів, експортовано на суму 0,9 млн. доларів. З осені 2017 року імпорт продовжує демонструвати зростання. За даними Державної фіскальної служби, всього з січня по жовтень було імпортовано 14530 тонн чаю.

3. На основі інформаційного аналізу у літературних джерелах, визначено сучасний асортимент чаю на вітчизняному і міжнародному ринках. Представлені основні великі чайні компанії, що контролюють Український ринок чаю.

4. У роботі наведено класифікацію торгової продукції чайних виробництв за технологією переробки сировини згідно нормам національних стандартів. На основі інформаційного аналізу у літературних джерелах, визначено вплив пакування на якість чаю і вимоги до пакування байхових чаїв у світових стандартах.

5. Проаналізовано основні вимоги національних стандартів, щодо пакування та маркування байхових чаїв. Визначили критерії для проведення ідентифікаційної байхових чаїв: інформаційність (повнота нанесення інформації на упаковку чаю) – для встановлення країни походження чаю; органолептичні показники за 10-бальною шкалою – для встановлення відповідності фактичної якості та сортності чаю; фізико-хімічні показники як характеристичні показники зеленого чаю.

6. При проведенні ідентифікації, для встановлення країни походження чайної сировини і фактичного місця виробництва продукту, за аналізом стану упаковки та маркування споживчої тари, було отримано такі данні:

- всі чайні зразки було ідентифіковано, як натуральний відповідний продукт, країна походження чайного листа Шрі-Ланка і Китай. У чаїв з ціновою категорією «низька вартість», у маркуванні не вказано область/провінцію походження чайного листа;

- тільки у зразку чаю ТМ «AHMAD TEA» London Oolong Green Tea присутні позначки міжнародної сертифікації МС Система менеджменту безпеки продуктів харчування ISO22000, МС Система якості 9001. У зразка чаю ТМ «TESS» Flirt у маркуванні взагалі відсутні не тільки знаки системи якості а й знаки оцінки відповідності;

- за інформаційною наповненістю маркування та способу пакуванням всі зразки чаю задовольняють вимогам нормативної документації щодо правил маркування та пакування.

7. При проведенні досліджень комплексу органолептичних показників якості на відповідність вимогам нормативних документів та встановлення відповідності фактичної сортності байхових чаїв були отримані такі данні:

- зразок чаю ТМ «HYLEYS» «Англійський королівський купаж» отримав за усіма показниками найвищий бал. Загальна кількість балів – 7,35 вищий сорт. Ця характеристика повністю відповідає показникам якості, що була заявлена виробником чаю: Orange Pekoe A (OPA) – довге загострене товсте ціле листя чаю;

- зразок чаю ТМ «МАЙСКИЙ» «Класичний смак» набрав досить високі бали за показниками кольору розвареного листа – 6,6. Але показники аромату, смаку і настою замалі для якісної характеристики «вищий сорт». Якість чаю за формою розвареного листа Broken orange pekoe (BOP) – зламаний чай, що складається із кусочків чайного листа, також не відповідає заявленій якості – «використання відбірного чайного листа»;

– зразок чаю ТМ «AHMAD TEA» «Oolong Green Tea» набрав найменше балів за ароматом і смаком – 6,8. У цілому він відповідає заявленій якості, загальна кількість балів – 7,14 але сорту не «Букет» а «вищий», бо при аналізі форми розвареного листа йому присвоїли категорію Broken orange pekoe (BOP) – зламаний чай;

– зразок чаю ТМ «TESS» Flirt набрав найменшу загальну кількість балів – 4,14. За всіма показниками, це напій низької якості, з низьким складом сухих фруктів і йому присуджується категорія якості Broken Orange Pekoe Fannings (BOPF) – висівки (fannings) дрібні уламки чайного листа, другий сорт;

8. Проведення досліджень якості байхових чаїв за фізико-хімічними показниками на відповідність вимогам нормативних документів та встановлення відповідності фактичної сортності байхових чаїв, дали такі результати:

– чай ТМ «HYLEYS» «Англійський королівський купаж» відповідає всім вимогам національних стандартів для чаю вищого сорту;

– зразок чаю ТМ «AHMAD TEA» «Oolong Green Tea» відповідає всім нормам якості за національними стандартами для чаю вищого сорту;

– зразок чаю ТМ «МАЙСКИЙ» «Класичний смак» має масову частку водорозчинних речовин 31 %, у той час коли нормується не менше 32 % для чаю першого сорту;

– дослідження чаю ТМ «TESS» «Flirt» виявили перевищення допустимого стандартом рівня вологи на 0,5 %, що пов'язано, очевидно, з порушенням умов зберігання та транспортування. Маса екстрактивних речовин знаходиться на рівні, встановленому стандартом для чаю другого сорту. Масова частка дріб'язку перевищує вимоги стандарту на 0,15 %. Виявлено велику кількість металодомішок, що дуже близька до граничної для гранульованого чаю, і перевищує на 0,00014 % допустиму межу для листового чаю.

9. На основі проведених досліджень можна зробити висновки, що за всіма показниками, цілком відповідають вимогам національних стандартів лише чаї ТМ «HYLEYS» «Англійський королівський купаж», ТМ «АНМАД ТЕА» «Oolong Green Tea», ТМ «МАЙСКИЙ» «Класичний смак».

Зразок чаю ТМ «TESS» «Flirt» характеризуються високим вмістом металодомішок, підвищеною вологістю і вмістом дріб'язку.

10. Серед представлених на дослідження чаїв зразок чаю ТМ «HYLEYS» «Англійський королівський купаж» має безумовну високу якість, тому що був розфасований на Цейлоні і має маркування чаю за якістю чайного листа Orange Pekoe A (ОРА).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про охорону праці : Закон України від 14.10.1992 р. № 2694-ХІІ // Відомості Верховної Ради від 08.12.1992. – № 49. – Ст. 668. – (Редакція від 25.06.2011 р.).
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05. 1991 р. № 1023 – ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 1991. - № 30. – 379 с. – (Редакція від 13.01.2006).
3. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 31 серпня 2011 року № 889 «Про схвалення Концепції Загальнодержавної цільової програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища».
4. Положення про Державну службу гірничого нагляду та промислової безпеки України, затверджене Указом Президента України від 6 квітня 2011 року № 408
5. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів : Наказ Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487 – Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 11.02.2011 р. № 183/18921.
6. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила : ДСТУ 4518:2008. – К. : Держспоживстандарт України, 2008. – 40 с.
7. Чай. Метод приготування подрібненої проби з відомим вмістом сухої речовини : ДСТУ ISO 1572:2009. – К.: Держспоживстандарт України, 2012. – 12 с.
8. Чай. Метод відбирання проб : ДСТУ ISO 1839:2009. – К.: Держспоживстандарт України, 2012. – 15 с.
9. Чай. Готування настою для сенсорних випробувань : ДСТУ ISO 3103:2007. – К.: Держспоживстандарт України, 2011. – 10 с.
10. Чайна промисловість. Терміни та визначення : ДСТУ 2208-93. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 21 с.

11. Чай чорний байховий фасований. Технічні умови : ДСТУ 7174:2010.
– К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 12 с.
12. Чай зелений байховий фасований. Технічні умови : ДСТУ 1939-90.
– К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 10 с.
13. Чай. Методи визначення таніну і кофеїну : ГОСТ 19885-74. – К.:
Держспоживстандарт України, 2010. – 4 с.
14. Чай. Метод визначення загального вмісту поліфенолів : ГОСТ
14502-1-2010. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 15 с.
15. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров /
Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.
16. Зверяков М. І. Банківський капітал: вимоги Базеля III / М. І.
Зверяков, В. В. Коваленко // Фінанси України. – 2011. – № 6. – С. 13-23.
17. Зверяков М. І. Національна економічна система: проблеми теорії /
М. І. Зверяков. – Одеса : Астропринт, 2012. – 320 с.
18. Зверяков М. І. Пізнавальний потенціал політичної економії [Текст]
/ М. І. Зверяков // Економічна теорія . – 2012. – № 3. – С. 5–14.
19. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение
фальсификации продовольственных товаров – СПб.: Питер. – 2003. – 202 с.
20. Елизарова Л.Г. Экспертиза качества чая / Л.Г. Елизарова. – М.:
Московская высшая школа экспертизы, 2001. – 43 с.
21. Жук В.А. Сенсорний аналіз : Навч. посібник / В.А. Жук. – Полтава :
РВВ ПУСКУ, 2008. – 206 с.
22. Коломієць Т.М. Експертиза товарів / Т.М. Коломієць, Н.В.
Притульська, О.Л. Романенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - 2001. - 308 с.
23. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З.В.
Коробкина, С.А. Страхова. – М.: КолосС, 2003. – 352 с.
24. Красовский П.А. Товар и его экспертиза / П.А. Красовский, В.И.
Ковалев, С.Г. Стрижов. – М.: Центр экономики и маркетинга. – 1999. – 188 с.
25. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посіб. / В.Д.
Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна, Г.О. Лихоніна, Н.Т. Лазарева,
О.Ю. Холодова . – К. : Кондор, 2009. – 296 с.

22. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / Николаева М.А., Положишникова М.А. – М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2009. – 464 с.
23. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М.А. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов. – М.: Экономика. – 1996. – 188 с.
24. Николаева М.А. Товарная экспертиза / М.А. Николаева. – М.: Деловая литература. – 1998. – 178 с.
25. Павлов В.І. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів / В.І. Павлов, О.В. Мишко, І.В. Опьонова, Н.В. Павліха. – К.: Кондор. – 2004. – 305 с.
26. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів: підручник / І.С. Полікарпов, А.П. Закусілов. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.
27. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с.
28. Столярова А.С. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : Учебное пособие / А.С. Столярова. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2006. - 140 с.
29. Татарченко И.И. Химия субтропических и пищевкусовых продуктов / И.И. Татарченко, И.Г. Мохначев, Г.И. Касьянов – М.: Изд. центр «Академия», 2003. – 256 с.
30. Титаренко Л.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Л.Д. Титаренко, В.А. Павлова, В.І. Малигіна. – К.: Центр навчальної літератури. – 2006. – 352 с.
31. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 544 с. – (Высшее образование) (стр. 223 – 227)
32. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник / [Бровко О.Г., Булгакова О.В., Гордієнко Г.С та ін.]. – К.: Кондор, 2010. -730 с.
33. Тутельян В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека / В.А. Тутельян, В.Б. Спиричев, Б.П. Суханов, В.А. Кудашева. – М.: Колос. – 2002. – 424 с.

34. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров / И.П. Чепурной. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». – 2002. – 286 с.
35. Черников В.А., Соколов О.А. Экологически безопасная продукция. – М.: КолосС, 2009. – 438 с.
36. Чечеткина Н.М. Товарная экспертиза : Серия «Учебники и учебные пособия» / Н.М. Чечеткина, Т.И. Путилина, В.В. Горбунева. – Ростов н/Д: «Феникс». – 2000. – 512 с.
37. Чуенкова Н.А. Поиск объективных методов установления товарного сорта зеленого байхового чая / Н.А. Чуенкова, М.А. Положишникова // Сб. докл. II межведомств. научн.-практич. конф. «Товароведение, экспертиза и технология продовольственных товаров». – М., 2009. – С. 137-142.
38. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, К.Р. Михтарян. – Ростов н/Д: Феникс. – 2002. – 344 с.
39. Яшин Я.И. [и др.]. Природные антиоксиданты. Содержание в пищевых продуктах и влияние на здоровье и старение человека. – М.: Изд-во Транслит, 2009. – 212 с.
40. Вяткін О., Гапонова Р. Аналізування методів визначення показників безпеки харчових продуктів / О. Вяткін, Р. Гапонова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2010. – № 3. – С. 43-45.
41. Жабин В.К. Классификация китайського чая / В.К. Жабин // Пиво и напитки. – 2004. – № 6. – С. 70-73.
42. Поверин А.Д. Изучение органолептических свойств зеленого чая методом газовой хроматографии / А.Д. Поверин, А.В. Тырсина, Ю.А. Тырсин // Пиво и напитки. – 2005. – № 4. – С. 59.
43. Положишникова М.А. Теоретические и практические аспекты идентификационной экспертизы продовольственных товаров / М.А. Положишникова // Товаровед продовольственных товаров. – 2008. - № 12. – С. 8-12.

44. Федосеева А.А. Антиоксидантная активность настоев чая / А.А. Федосеева, О.С. Лебедева, Л.В. Каниболоцкая // Химия растительного сырья. – 2008. – № 3. – С. 123-127.
45. Чантурия О.Д. Классификация чая по роду листа и внешнему виду / О.Д. Чантурия // Кофе и чай в России. – 2003. – № 7. – С. 29-37.
46. Чуенкова Н.А. Сравнительная характеристика китайского зеленого байхового чая различных производителей / Н.А. Чуенкова, М.А. Положишникова, О. Н. Перолыгин // Товаровед продовольственных товаров. – 2008. – № 8. – С. 10-13.
47. Шумкова И. А. Определение характеристических маркеров зеленого чая / И.А. Шумкова, Т.В. Шленская Т.В. // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. – № 12. – С. 11-13.
48. Яшин Я.И. Хроматографическое определение химического состава чая / Я.И. Яшин, А.Я. Яшин // Пиво и напитки. – 2005. – № 2. – С. 69-89.