

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

Кафедра __ експертизи товарів та послуг __
(найменування кафедри)

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(підпис)
“ ____ ” _____ – 2018 __ р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня магістра
зі спеціальності**

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
(шифр та найменування спеціальності)
за магістерською програмою професійного спрямування
Експертиза товарів та послуг
(назва магістерської програми)

на тему: **«Сучасні напрямки розвитку асортименту міцних
алкогольних напоїв та їх експертне оцінювання»**
(назва теми)

Виконавець:

студент факультету міжнародної
економіки
Левченко Сергій Павлович
(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

К.т.н., доц.
(науковий ступінь, вчене звання)
Кунділовська Тетяна Анатоліївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

ВСТУП

Актуальність проблеми. Міцними алкогольними напоями зазвичай вважаються напої, у яких міститься не менше 35% об. етилового спирту, які виробляються методами дистиляції або ректифікації. До них відносять: горілку, коньяк, ром, джин, текілу, кальвадос, граппу, абсент та ін.

У порівнянні з такими міцними алкогольними напоями, як горілка та коньяк, українці споживають віскі, ром, текілу та джин значно менше, бо ці напої не є традиційними для України. Майже весь їх ринок забезпечується за рахунок імпорту. Для деяких напоїв, наприклад, для текіли, класифікація, яка зазначена у нормативних документах повністю відображає її споживні властивості.

Серед досліджуваних напоїв, віскі є традиційним для Шотландії, Ірландії США та Канади, причому Ірландія та Шотландія сперечаються між собою за право називатись його батьківщиною. Ром є традиційним напоєм для країн Карибського басейну. Текіла є національним напоєм Мексики, а джин – Англії, однак існує також голландський джин, який має назву «Женевер».

Необхідно також зазначити, що в Україні питанню дослідження якості саме цих міцних алкогольних напоїв не було приділено достатньої уваги. Однак, існують певні категорії людей, які віддають перевагу саме цим напоям. Тому експертне дослідження таких міцних алкогольних напоїв, як віскі, ром, текіла та джин є *актуальним*.

Мета дипломної роботи полягає в дослідженні чинників формування асортименту та експертному оцінюванні якості міцних алкогольних напоїв, представлених на ринку України. Для досягнення мети дипломної роботи необхідно вирішити наступні завдання:

- вивчити класифікацію та асортимент міцних алкогольних напоїв;

- проаналізувати сучасний стан українського ринку міцних алкогольних напоїв;
- встановити тенденції формування асортименту міцних алкогольних напоїв;
- визначити номенклатуру споживних властивостей міцних алкогольних напоїв;
- охарактеризувати сировину та технологію як чинники формування споживних властивостей міцних алкогольних напоїв;
- розробити алгоритм проведення кваліметричної оцінки якості міцних алкогольних напоїв;
- провести експертне оцінювання якості міцних алкогольних напоїв за відповідністю маркування, органолептичними та фізико-хімічними властивостями.

Об’єктом дослідження є міцні алкогольні напої, які представлені на ринку України, – віскі, ром, джин, текіла.

Предмет дослідження – сучасні тенденції українського ринку міцних алкогольних напоїв, чинники формування асортименту, класифікаційні ознаки, споживні властивості та показники якості.

Методи дослідження – стандартні загальноприйняті і спеціальні органолептичні, сенсорні, фізико-хімічні методи, а також методи математико-статистичної обробки експериментальних даних з використанням комп’ютерних технологій.

Апробація результатів досліджень. Основні положення дипломної роботи доповідалися й обговорювались на студентській науковій конференції факультету міжнародної економіки Одеського Економічного Національного Університету і опубліковані у збірниках наукових робіт за підсумками студентських наукових конференцій «МИНУЛЕ, СУЧАСНЕ, МАЙБУТНЄ», Факультету Міжнародної Економіки: Випуск № 7, том 1, 2017 р. – С. 173-177. Випуск № 8, том 1, 2018 р. – С. 296-299.

Інформаційною базою дослідження є міжнародні законодавчі акти, нормативна документація, наукові публікації вітчизняних й зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали офіційних статистичних збірників, наукова та навчальна література з заданої тематики.

Структура та обсяг роботи. Магістерська робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел із 51 найменування. Загальний обсяг роботи складає 94 сторінки, вона містить 30 таблиць, 9 рисунків.

ВИСНОВКИ

1. Вивчено класифікацію та характеристику асортименту міцних алкогольних напоїв – віскі, рому, текіли, джину. Визначено основні класифікаційні ознаки міцних алкогольних напоїв – віскі, рому, джину та текіли.

Для віскі це – склад сировини (солодове, зернове, змішане), країна походження (Шотландія, Ірландія, США, Канада), цінова політика (масове – до 600 грн., преміум класу – 600-2000 грн., ультра-преміум класу – свище 2000 грн.), за витримкою (шотландське, ірландське від 3 років, канадське, американське від 2 років). Ром можна класифікувати, залежно від країни-виробника (Ямайський, Кубинський, Домініканський, Барбадоський, Пуерто-Риканський, Іспанський, Індійський та Тайський), кольору та витримки, технології та міцністю (ромовий еліксир, міцність якого може сягати до 30% об, міцний – до 50 % об. та екстра міцний – з міцністю до 80% об.).

Текілу можна класифікувати за такими ознаками – вміст сировини (преміум – з 100% вмістом спирту, отриманого із соку блакитної агави та змішаного, де вміст спирту, отриманого із соку блакитної агави не повинен бути менше, ніж 50%) . Також текілу, можна класифікувати за кольором (Silver – безбарвна; Gold – різновид молодого текіли, підфарбована настоєм дубових стружок, Reposado – текіла з витримкою до 6 місяців, Anejo – з витримкою 1-3 роки та Extra Anejo – з витримкою свище 3 років, зазвичай не більше 7.

Класифікація джину є найпростішою з нижче перерахованих напоїв. В залежності від стилю, джин ділиться на англійський та голландський (женевер). Англійський, в свою чергу, поділяється на London Dry Gin, Plymouth Gin, Yellow Gin та Old Tom. Голландський тип джину (женевер) за смаком нагадує віскі та поділяється на Jonge, Oude, Zeer Oude.

2. Проаналізовано сучасний український ринок міцних алкогольних напоїв. Зазначено, що за обсягами продаж серед досліджуваних напоїв найбільш популярним є віскі (6,06 %), ром (2,97 %), текіла (0,48%), джин (0.5%). У період 2016-2018 рр. його частка посідає в загальній долі міцних алкогольних напоїв в натуральному вираженні і 76,4% в грошовому вираженні. У фактичному обчисленні імпорт віскі склав 141,7 тис. дал на суму 241,3 млн. грн. Другим, за популярністю в українських споживачів, є ром. За підсумками звітного періоду його імпорт склав 44,0 тис. дал на суму 46,3 млн. грн., або 20,9% від загального обсягу імпорту в натуральному вираженні і 19,3% в грошовому вираженні. Текіла і джин значно менш популярні, ніж віскі і ром. За підсумками звітного періоду частка в імпорті текіли склала 6,4% в натуральному вираженні і 7,9% в грошовому. Всього за 5 місяців 2015 року в Україну було ввезено 13,5 тис. дал текіли на суму 16,4 млн. грн. Імпорт джина склав 10,8 тис. дал на суму 11,6 млн. грн. Основними виробниками на ринку міцних алкогольних напоїв у світі є такі корпорації, як Diageo, Brown-Forman, Pernod Ricard (з дочірніми компаніями Seagram та Allied Domecq), Bacardi-Martini, Fortune Brands;

3. Встановлено тенденції формування асортименту міцних алкогольних напоїв. Воно складається з трьох етапів: встановлення групового асортименту товарів; встановлення кількісного співвідношення товарів; визначення групового асортименту. Також важливу роль у формуванні асортименту великих торговельних відіграють напої «власного імпорту», які мають значно нижчу ціну реалізації та імпортером є мережа-реалізатор.

4. Визначено номенклатуру споживних властивостей міцних алкогольних напоїв. Визначено основні чинники, які впливають на якість міцних алкогольних напоїв. Основними чинниками є: сировина, спосіб виробництва та витримка, якщо вона передбачається. Від якості води і зерна залежить смак і аромат віскі, також від способу солодження, фільтрації,

особливостей бочки, конструкції перегонної апаратури, температури повітря при розливі в пляшки і т.п. Для шотландського на ірландського віскі мінімальний термін витримки – 3 роки, для американського та канадського 2 роки; білий ром витримується до 18 міс, золотий, до 2 років, чорний – 3-5 років; текіла silver, joven та gold – до 30 діб, reposado – 6-8 місяців, anejo – до 3 років; джини англійського типу Distilled Gin, London Dry Gin, Plymouth Gin не витримуються, для Yellow Gin та Old Tom термін витримки близько 2 років, серед голландських джинів jonge не витримується, oude – до 1 року, zeer oude – більше року.

5. Охарактеризовано сировину та технологію як чинники формування споживних властивостей міцних алкогольних напоїв. Встановлено, що для шотландського віскі у якості сировини йде соложені та несоложені ячмінь, овес, жито із додаванням торфу, для ірландського – та ж сировина, як у шотландського, але без додавання торфу та з використанням потрійної перегонки. Для виробництва рому будь-якого типу основною сировиною буде спирт із цукрової тростини. Текіла, в залежності від використаної сировини поділяється на преміум – у якій застосовується спирт із 100% агави (робиться відповідний напис у маркуванні) та змішану – у якій вміст спирту голувої агави повинен бути не менше 51%. Для джину основною сировиною є зерновий спирт із додаванням ягід ялівцю та інших прянощів. Досліджено основні способи виробництва міцних алкогольних напоїв – «Pot Still» та «Coffey Still». «Pot Still» використовується для виробництва віскі та витриманих напоїв. При такому способі подвійна перегонка відбувається послідовно в двох апаратах, причому продукт першої перегонки перетікає у другий. Для виробництва таких напоїв, як білий ром, текіла-blanco, та джини англійського стилю (окрім Yellow Gin та Old Tom) застосовується метод «Coffey Still». Цей метод дає на виході більш чистий спирт міцністю до 96%. Напій, отриманий методом «Pot Still» зберігає більше властивостей тієї сировини, з якої він зроблений.

6. Розроблено алгоритм проведення кваліметричної оцінки якості міцних алкогольних напоїв. Встановлено вимоги щодо маркування міцних алкогольних напоїв. Воно має містити всю необхідну для споживача інформацію щодо харчового продукту, а саме – найменування виробу, торгівельну марку, склад, місце походження, виробника, імпортера (якщо напій імпортується), міцність. Згідно з проектом закону «Про маркування харчових продуктів», на етикетці може не бути вказана харчова та енергетична цінність продукту, зокрема вміст білків, жирів та вуглеводів, ця інформація не є важливою для алкогольних напоїв.

Визначено основні методи дослідження якості міцних алкогольних напоїв: органолептичні – включають в себе аналіз зовнішнього вигляду, кольору, смаку та аромату; фізико-хімічні – включають в себе визначення міцності напою, визначення масової концентрації спирту та кислот та дослідження повноти наливу.

Вивчено метод ранжування, який характеризує важливість параметрів для об'єктів оцінки, причому перший ранг ставиться найважливішому параметру, а останній – найменш важливому.

7. Проведено експертне оцінювання якості міцних алкогольних напоїв за органолептичними, фізико-хімічними та фізико-хімічними властивостями. Зробивши кваліметричну оцінку якості міцних алкогольних напоїв, можна зробити висновок, що з урахуванням таких параметрів, як дизайн, щільність, колір аромат, смак, зовнішній вигляд, вартість, склад міцність та реклама виробника, найякіснішим віскі виявився Jameson, який набрав 80,6 балів, другим йде William Lawson's – 77,4 бали, третім – Jack Daniel's – 71,8 балів. Серед ромів першу сходинку зайняв Mount Gay Silver, який набрав 81,1 бал, другу – Havana Club Anejo 3 Anos з 79.3 балами, третю – Cayo Grande Club Blanco Reserva з 73 балами. Серед текіли, першу сходинку посіла El Jimador Blanco – 81,1 балів, другу – Espolon Blanco – 79,5 балів, третю – Olmeca Blanco – 78,5 балів. Джин Beefeater набрав 81,4 балів, Seagram's Extra Dry Gin – 80 балів, Bombay Sapphire – 81 бал.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів», ВВР, 1995, N 46, ст. 345.
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ВВР, від 17.05.1998 зі змінами № 867-VIII від 08.12.2015.
3. Наказ ДКУПТР «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів», ВВР, від 11.02.2011 №487, [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>
4. Проект Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», від 07.08.2018. №8450 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64171
5. Регламент № 110/2008 Європейського парламенту і Ради ЄС про визначення, опис, представлення на ринку, маркування і захист найменувань місць походження спиртних напоїв та скасування Регламенту ЄС 1576/1989. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_b12
6. ДСТУ ISO 9000:2015 «Системи управління якістю». – Держспоживстандарт України. Держспоживстандарт України, 2015. – 30с.
7. ДСТУ 4164-2003. Напої лікєро-горілочані. Правила приймання та методи випробування. – Держстандарт України, 2003. – 34с.
8. ДСТУ 4257:2005. Напої лікєро-горілочані. Технічні умови. – Держстандарт України, 2005. – 14 с.

9. NOM-006-SCFI-2012: Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://vlex.com.mx/vid/bebidas-alcoholicas-tequila-especificaciones-380852142>
10. Азгольдов, Г.Г., Костин В.А., Квалиметрия для всех: Учеб. пособие / Г.Г. Азгольдов, А.В. Костин, В.В. - М.: ИД ИнформЗнание, 2012. – С. 18.
11. Брум Дэйв. Ром:. Пер. с англ. – М.: Издательство Жигульского
12. Вишарт Дэвид. Классификация Виски: Пер. с англ. – М.: ВВРГ, 2013.
13. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
14. Гусев И. Коньяк, виски, текила, абсент./ И. Гусев, Харвест, М., 2015, 320 с.
15. Дубровин И. Всё о виски. / И. Дубровин – Litres, М., 2017, – 80 с.
16. Дубровин И. Всё о джине. / И. Дубровин – Litres, М., 2017, – 90 с.
17. Дубровин И. Всё о роме. / И. Дубровин – Litres, М., 2017, – 80 с.
18. Евсеевский Ф. Библия бармена. Всё о напитках. Барная культура. Коктейльная революция. / Ф. Евсеевский – Litres, М., 2017, – 415 с.
19. Колеснікова О. Є. Основи дегустаційної оцінки якості спирту і лікєро-горілочаних виробів : метод. рекомендації / О. Є. Колеснікова, О. П. Осипенко. – ІПДО НУХТ, 2002. – 20 с.
20. Мостика К. В. Оцінка конкурентоспроможності віскі в Україні./ К.В. Мостика//ХДУХТ - 1.08.2015, С. 343-357.
21. Осипенко О. П., Баранов В. І., Ковальов О. В., Осипенко В. О., Бабко Є. М., Якобчук Р. Л. Якість та безпечність алкогольних напоїв та рекомендації щодо їх визначення. [О.П. Осипенко, В.І. Баранов, О.В. Ковальов, В.О. Осипенко, Є.М. Бабко, Р.Л. Якобчук] – ХДУХТ, 2016, с. 344-351.

22. Основи експертизи 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.
23. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. / О.В. Памбухчиянц - М.: Маркетинг, 2001. – 320с.
24. Праневич А.А. Транснациональные компании на мировом рынке алкогольной продукции. / А.А. Праневич – Минск, БГЭУ, 2017, 4с.
25. Тузмухамедов Э.Р. Крепкие спиртные напитки. /Э.Р. Тузмухамедов – М.: ВВРГ, 2013, – 296 с.
26. Федюкин, В. К. Основы квалиметрии. Управление качеством продукции / В. К. Федюкин. – М. : Филин, 2004. – 296 с. – ISBN 9785-9216-0049-0.
27. Bougas N.V. Evaluating the effect of pot still design on the resultant distillate. / N.V. Bougas – Stellenbosch, 2016, – 99 p.
28. Beneke Daniel, Peters Mark, Glasser David, Hildebrandt Diane. Understanding Distillation Using Column Profile Maps. / [Daniel Beneke, Mark Peters, David Glasser, Diane Hildebrandt] – Johannesburg: Wiley. – 2012, 384p.
29. Clark Matthew. Gin. Spirit Collection. / Matthew Clark – London, The experience matters. – 2015. 128 p.
30. Jones Dan. Tequila: Shake, Muddle, Stir. / Dan Jones – London, Hardie Grant. – 2017, 144p.
31. Maemura H., Morimura S., Kida K. Effects of aeration during of pitching yeast on its characteristics during the subsequent fermentation of wort // J. Iust. Brew., July-August, 2008. – Vol. 104. – pp. 207-211.
32. Wiley H. W. Beverages And Their Adulteration Origin, Composition, Manufacture, Natural, Artificial, Fermented, Distilled, Alkaloidal And Fruit Juices. - N. Y.: P. Blakiston's Son & Co, 2015. - 646 p.
33. Аналітика ринка текилы за 2016-2018 гг. в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://trademaster.ua/articles/312839>

34. Баядера-Груп – офіційний сайт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://bayaderagroup.com/ru/>
35. Законодательство о текиле [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://tequilapro.ru/article.php?artid=13>
36. Классификация рома [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://aalcogol.org/information/rum/14-klassifikaciya-roma.html>
37. Крепкие напитки [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://rozetka.com.ua/krepkie-napitki/c4594292/>
38. Мережа продуктових магазинів АТБ [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.atbmarket.com/>
39. Обзор украинского рынка алкоголя за 2016-2018 гг. в категории «Ром» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://trademaster.ua/articles/312750>
40. Сільпо – Власний імпорт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://import.silpo.ua/>
41. Собственная торговая марка (СТМ) для розничных сетей [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://www.marketing.spb.ru/lib-comm/brand/house_brand.htm
42. Таврия-В – Крепкие напитки [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.tavriav.ua/402/c402/>
43. Технология производства джина [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://aalcogol.org/information/gin/54-tehnologiya-proizvodstva-dzhina.html>
44. Bacardi official website [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.bacardi.com/>
45. Brown-Forman Official Website [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <https://www.brown-forman.com/>
46. Diageo Brands [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <http://www.diageo.com/en-row/ourbrands/Pages/StrategicBrands.aspx>

47. Fortune Brands [Электронный ресурс]: – Режим доступа:
<https://www.fbhs.com/>

48. Gruppo Campari [Электронный ресурс]: – Режим доступа:
<https://www.camparigroup.com/en/node/1411>

49. Pernod Ricard official website [Электронный ресурс]: – Режим
доступа: <https://www.pernod-ricard.com/en>

50. Scotch Whisky Association (SWA). (2009b) About the SWA
[Online]. [Электронный ресурс]: – Режим доступа:
<http://www.scotchwhisky.org.uk/swa/41.html>

51. Scotch Whisky Association [Электронный ресурс]: – Режим
доступа:
<http://www.scotchwhisky.org.uk/media/12744/scotchwhiskyregguidance2009.pdf>