

**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 магістерською програмою професійного спрямування

Експертиза товарів та послуг

на тему: «Товарознавча та санітарно-гігієнічна експертиза свіжої риби»

Виконавець:

студентка факультету

міжнародної економіки, 69 групи

Борщ Л. А. _____

Науковий керівник:

канд. техн. наук, доцент

Кунділовська Т. А. _____

ОДЕСА – 2019

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. У багатьох країнах світу найважливішим об'єктом прісноводної та морської аквакультури традиційно є риба. У м'ясному балансі нашої країни рибна продукція становить 25%, її використовують більш ніж в 50 галузях народного господарства. Виробництво харчової рибної продукції має високу народногосподарську ефективність. Так, 70 млн. т. риби, безхребетних і інших водних об'єктів (без китів) за змістом білка еквівалентно стаду в 400 млн. голів великої рогатої худоби. Витрати на виробництво 1 кг білка рибних продуктів майже в 3 рази нижчі за витрати, пов'язаних з отриманням 1 кг білка м'ясних продуктів. Крім харчової продукції, рибна галузь дає сировину для медичної промисловості (жир, вітаміни, лікарські препарати), кормову продукцію (борошно, рибний фарш, кормову рибу), добрива тощо.

Риба є цінним продуктом харчування в раціоні людей. Її споживають в солоному, копченому, вареному та іншому вигляді. Риба і рибопродукти, володіючи виключно високими харчовими властивостями, є важливим джерелом їжі, широко використовуються в повсякденному раціоні, дієтичному і дитячому харчуванні. Вони необхідні для нормального життя й розвитку людського організму, оскільки вони є джерелом повноцінних білків, вітамінів, макро- і мікроелементів та інших необхідних для людського організму речовин. Згідно з міжнародними медичними нормами, для забезпечення організму згаданими вище речовинами людина повинна споживати на рік 20 кг риби та рибних продуктів. В останні роки в Україні широке розповсюдження отримали кулінарні традиції Японії, Кореї, Китаю та інших країн Південно-Східної Азії, де багато страв готуються із сирі або напівсирі риби, ракоподібних, кальмарів та інших молюсків. Це являє собою значну небезпеку щодо зараження людей зооантропонозами, зокрема, інвазійними захворюваннями, які риба переносить як додатковий або проміжний хазяїн. Тому перед галуззю ветеринарно-санітарної експертизи постає проблема більш ретельного контролю риби та рибної продукції, що поступають в реалізацію.

Отже, **метою** даної роботи є проведення товарознавчої та санітарно-гігієнічної експертизи свіжої риби для встановлення її якості та безпечності.

Для досягнення поставленої мети, необхідно вирішити наступні **завдання**:

- дослідити споживні властивості живої товарної риби;
- зазначити основні принципи проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів;
- визначити чинники формування товарної якості та безпечності свіжої риби та рибної продукції;
- проаналізувати стан ринку та розвитку рибного господарства України;
- визначити асортимент та споживні властивості живої товарної риби;
- провести комплексну товарознавчу та санітарно-гігієнічну експертизу живої риби.

Об'єктом дослідження є зразки живої риби, яка реалізується на ринках

м. Одеса.

Предметом дослідження є споживні властивості, показники якості та безпечності живої риби.

Практичне значення роботи полягає в проведенні комплексної експертизи якості живої риби; розробленні рекомендацій щодо шляхів визначення та забезпечення якості живої риби на ринку України.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі акти, нормативна документація, наукові публікації вітчизняних вчених, звіти та аналітичні матеріали офіційних статистичних збірників, наукова та навчальна література за заданою тематикою.

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

Структура і об'єм роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, який включає 60 найменувань. Робота викладена на 70 сторінках основного тексту, містить 2 рисунки та 11 таблиць.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

В першому розділі «**Теоретичні основи формування якості риби**» надана характеристика риби як промислової сировини. Встановлено особливості проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів. Досліджено показники якості та безпечності живої риби.

В другому розділі «**Дослідження споживних властивостей живої риби**» проведено аналіз стану ринку та розвитку рибного господарства України. Визначено обсяги споживання свіжої риби та рибних продуктів. Проаналізовано асортимент та споживні властивості живої риби, які обумовлюють споживчий попит.

В третьому розділі «**Експертиза живої риби**» обґрунтовано порядок проведення товарознавчої та санітарно-гігієнічної експертизи свіжої риби та рибної продукції. Визначена методика проведення експертизи живої риби. Проведена комплексна товарознавча та санітарно-гігієнічна експертиза якості живої риби за органолептичними та санітарно-гігієнічними показниками.

ВИСНОВКИ

1. Досліджено споживні властивості живої товарної риби, які залежать передусім від вмісту в ній високозасвоєваних білків (13-23%), жирів (до 35%), вітамінів групи В, А, Д, Е, мінеральних речовин (до 2%). Хімічний склад м'яса риби визначає його харчову, біологічну, енергетичну цінність, засвоєваність, органолептичні та інші властивості. Цей склад не є постійним і змінюється залежно від виду риби, її віку, годівлі, фізіологічного стану, періоду і місця вилову.

2. Зазначено, що при прийманні та реалізації живої риби проводиться санітарно-гігієнічна експертиза, у результаті проведення якої вирішуються питання можливості й безпечності використання даної партії продукції для споживання населенням або необхідності у додатковій технологічній тепловій обробці, сортуванні чи підсортуванні, визначення умов та шляхів реалізації.

Основним завданням санітарно-гігієнічної експертизи є встановлення факту дотримання (недотримання) санітарних норм та правил шляхом здійснення санітарно-епідеміологічного нагляду за: дотриманням санітарних норм і правил при виготовленні, зберіганні, транспортуванні, реалізації продуктів харчування, особливо швидкопсувних; використанням нових матеріалів для виробів, тари, упакування, обладнання, які контактують з харчовими продуктами; вмістом залишкових кількостей пестицидів, солей важких металів, антибіотиків, шкідливих домішок; якістю харчових продуктів при виробництві, дотриманням рецептури, вмісту основних речовин, які встановлюються нормативною документацією.

3. Встановлено, що відповідність рибної продукції показникам товарної якості є необхідною умовою для досягнення головної мети господарської діяльності будь-якого товарного, переробного підприємства – реалізації всієї товарної продукції. А для споживача показники товарної якості завжди у повній мірі визначають можливість отримати безпечну і якісну рибну продукцію. До найбільш соціально-важливих і широко розповсюджених захворювань людини, збудники яких передаються через рибу, ракоподібних молюсків і продукти їх переробки, належать: опісторхоз, дифілоботріози, псевдамфістомоз, де-які види анізакід, що приживаються, але не розвиваються до дорослої стадії у людини, існує ризик зараження личинками меторхісів, ехінохазмусів та інших паразитів через незнезаражену рибну продукцію.

4. Проаналізовано стан ринку риби і рибних товарів та споживання риби українцями. Встановлено, що український ринок рибних товарів є імпортозалежним. Надходження риби на внутрішній ринок з свіжої риби власного виробництва і вилову становить 20%, а імпорт рибних товарів досягає 80%. Реалізація живої риби в Україні не перевищує 1-1,5 кг на особу на рік, що набагато нижче рекомендованої норми (3,5-4,0 кг). Щоб довести споживання цього продукту в Україні до рекомендованої норми, потрібно вирощувати і реалізовувати не менш як 175-200 тис. т риби на рік. Для вирішення цього завдання у нашій державі є всі умови: водні ресурси, відповідний клімат, розвинене рибництво.

5. Встановлено, що асортимент живої товарної риби формується за рахунок видів риб і їхнього розміру. У живому стані реалізують такі види риб: з родини корошових – коропа лускастого, дзеркального і голого, амура білого, товстолобика білого і строкатого, карася звичайного і сріблястого, сазана, ляща, лина та ін.; з родини окуневих – окуня, судака, йоржа, берша; з родини щукових – щуку; з сомових – сома; з вугрових – вугра; з лососевих – форель, лосось; з осетрових – стерлядь, бестер. З інших родин риб у живому стані для реалізації надходять у незначній кількості каналічний (американський) сом,

американський смужковий окунь, буфало та ін. Визначено чинники, які впливають на формування споживних властивостей живої риби, а саме: її вид і розмір, чистота водойми, кількість кисню у воді, вид і кількість кормів, сезон вилову, фізіологічний стан риби, захворювання та ін.

6. Проведено товарознавчу експертизу якості живої риби, яка продається на ринках м. Одеси та в місцях вуличної торгівлі. Встановлено, що за органолептичними показниками зразки свіжевиловленої риби зразки з ринку «Київський» та риби вуличної торгівлі є доброякісним, в свою чергу короп з ринку «Привоз» не відповідає за такими показниками як стан внутрішніх органів та колір бульйону, тому визначний як недоброякісний.

7. В результаті проведення мікроскопії зразків проб з поверхневих та глибоких м'язів встановлено, що в мазках-відбитках з поверхневих м'язів живої риби, яка реалізувалась на ринках «Привоз» та «Київський», були виявлені паличкоподібні та кулясті форми мікробів в кількості від 15 (у товстолобів) до 24 (у коропів) м.к., а в глибоких м'язах – від 4 до 15 м.к. у полі зору мікроскопа. Встановлено, що свіжевиловлена риба вуличної торгівлі була менш обсіяною мікроорганізмами порівняно з рибою, яка реалізувалась на ринку, що свідчить про дотримання гігієнічних умов її реалізації. Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели і лістерії у рибі не виявлені. За всіма мікробіологічними показниками відібрані проби риби відповідали вимогам, які ставляться до умовно-придатної риби.

8. Згідно отриманих результаті товарознавчої та санітарно-гігієнічної експертизи, найвищим рівнем якості характеризувався дослідний зразок свіжої риби, придбаної на ринку «Київський» (1,77). За комплексною оцінкою якості зразки свіжої риби, яку придбали на з машини на вулиці також відносяться до доброякісної продукції (1,71). Рибу, придбану на ринку «Привоз» віднесли до риби сумнівної якості (комплексний показник якості 1,35). Встановлені зміни якості цих зразків риби обумовлені, насамперед, недотриманням умов зберігання і транспортування до споживачів, забрудненістю тари, яку використовують для цього, умов реалізації свіжої риби.

АНОТАЦІЯ

Борщ Л. А. «Товарознавча та санітарно-гігієнічна експертиза свіжої риби»

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, 2019.

Кваліфікаційна робота магістра складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – зразки живої риби, яка реалізується на ринках м. Одеса.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти: характеристика риби як промислової сировини; аналіз особливості проведення санітарно-гігієнічної експертизи; показники якості та безпечності риби.

Проаналізовано: стан ринку та розвитку рибного господарства України; асортимент та споживні властивості живої риби; особливості проведення санітарно-гігієнічної експертизи рибної продукції;

Запропоновано: дослідити методіку товарознавчої експертизи живої риби; провести комплексну експертизу живої риби.

Ключові слова: товарознавча експертиза, санітарно-гігієнічна експертиза, риба, споживні властивості, показники якості.

ANNOTATION

Borshch L. A. «Commodity and sanitary expertise of fresh fish»

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, 2019.

Thesis consists of three chapters. Object of study are the samples of live fish sold in the markets of Odessa.

Diploma thesis deals with theoretical aspects of characterization of fish as an industrial raw material; analysis of peculiarities of sanitary-hygienic examination; indicators of fish quality and safety.

Analyzed: the state of the market and development of fisheries in Ukraine; assortment and consumption properties of live fish; peculiarities of sanitary and hygienic examination of fishery products;

It is suggested to: investigate the methodology of live examination of live fish; to conduct a comprehensive examination of live fish.

Keywords: commodity expertise, hygiene expertise, fish, consumption properties, quality indicators.