

**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 експертиза та визначення ефективних засобів
виявлення фальсифікації молочних продуктів»**

Виконавець:

Студентка 69 групи
факультету міжнародної економіки
Буніч Ірина Павлівна _____

Науковий керівник:

канд. техн. наук, доцент
Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____

ОДЕСА 2019 р.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Серед харчових продуктів молоко та молочні продукти займають одне з провідних місць за обсягами споживання. Наявність в складі молока легкозасвоєваних органічних речовин (білків, жирів, вуглеводів), а також мікроелементів, вітамінів, ферментів тощо, необхідних для організму людини, робить його незамінним харчовим продуктом. Разом з цим, внаслідок недотримання технологічних режимів, порушення санітарно-гігієнічних умов виробництва, обробки й транспортування, здійснення фальсифікації товарів молоко та молочні продукти не лише втрачають свою поживну цінність, а й можуть бути небезпечними для здоров'я споживачів. В цілому це призводить не лише до індивідуального споживчого ризику, але й ризику для суспільства загалом. Враховуючи динамічний розвиток сучасного ринку молочної продукції, значне розширення її асортименту на внутрішньому товарному ринку особливо гостро постає проблема ідентифікації натуральності молока та молочних продуктів, а також виникає нагальна необхідність постійного моніторингу якості даного виду продукції.

Серед безлічі проблем харчової промисловості ідентифікація харчової продукції є найбільш актуальною і багатогранною. Відсутність чітких критеріїв оцінювання і часто методологічних баз, сформовані економічні умови і активно розвиваються технології – все це і багато іншого сприяє ускладненню процесу ідентифікації. Цьому також супроводжує збільшення випадків фальсифікації, які є, по суті, одним з двох можливих результатів ідентифікації. У зв'язку з цим саме розробці принципів і прийомів виявлення фальсифікації слід приділяти особливу увагу як одному з пріоритетних напрямків забезпечення якості та безпеки харчових продуктів.

Питанням розвитку молочної сектору і виробництва молока, теоретичним і практичним аспектам формування та функціонування ринку молока і продуктів його переробки присвячено багато наукових праць вчених економістів-аграрників. Серед них роботи В. Г. Андрійчука, В. І. Бойка, Н. Є. Голомші, Н. В. Саперович, О. М. Шпичака та інших. Дослідженнями вітчизняних вчених О. П. Чагаровського, Н. В. Новгородської, Г. В. Дейниченко та інших внесений значний вклад у вивчення безпечності та якості молочних продуктів, розроблено сучасні підходи і методики оцінки їх якості, походження, справжності та відповідності. Питанням ідентифікації та виявлення фальсифікації харчової продукції приділяли увагу такі фахівці, як Притульська Н. В., Рудавська Г. Б., Мардар М. Р., Малигіна В. Д., Кунділовська Т. А., Титаренко Л. Д. та інші.

Метою даної роботи є встановлення відповідності показників якості молочних продуктів вітчизняних товаровиробників вимогам діючої нормативно-технічної документації та визначення ефективних засобів виявлення фальсифікації молочних продуктів.

Відповідно до поставленої мети були сформульовані наступні **завдання**:

- встановити принципи проведення оцінки відповідності молочної продукції на основі узагальнення мінімальних специфікацій якості молока та молочних продуктів;
- дослідити стан законодавчого та нормативного забезпечення виробництва молочної сировини та молочних продуктів в Україні;
- визначити основні фактори товарної політики виробників молочної продукції;
- проаналізувати сучасний стан ринку молочних продуктів в Україні;
- визначити причини фальсифікації молочної продукції та встановити основні засади проведення ідентифікації молочної продукції;

- провести ідентифікацію молока питного пастеризованого за відповідністю маркування, органолептичними та фізико-хімічними властивостями;
- провести товарознавчу експертизу кисломолочних продуктів.

Об'єктом дослідження є молочні продукти, представлені в торговельних мережах.

Предметом дослідження є споживні властивості та показники якості молочних продуктів, а також методи виявлення фальсифікації молочних продуктів.

Як загальні **методи дослідження** використано методи порівняння, статистичного аналізу. Вибір зразків для оцінки якості молочних продуктів та виявлення фальсифікації здійснено на основі методу анкетного опитування. Експериментальні результати роботи отримані за допомогою традиційних та спеціальних фізико-хімічних методів досліджень.

Практичне значення роботи полягає в обґрунтуванні доцільності включення до загального комплексу ідентифікації молока методи визначення наявності недопустимих речовин як ознак фальсифікації продукту у розробленні рекомендацій щодо проведення ідентифікації та встановлення фальсифікації молочних продуктів, які доцільно використовувати у експертних установах та споживачам.

Анотація результатів дослідження. Основні положення роботи опубліковані у збірнику наукових робіт за підсумками I Міжнародної науково-практичної конференції «PRIORITY DIRECTIONS OF SCIENCE DEVELOPMENT», 28-29 жовтня 2019 р., м. Львів, у статті «Інвестиції в сільське господарство як основне джерело для розвитку молочної промисловості в Україні», С. 240-244.

Структура і об'єм роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, який включає 72 найменувань. Робота викладена на 84 сторінках основного тексту, містить 14 рисунків та 14 таблиць.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

В першому розділі «Теоретичні основи формування якості молочних продуктів» узагальнено мінімальні специфікації молока та молочних продуктів й запропоновано їх до застосування при проведенні товарознавчих експертиз. Досліджено стан законодавчого та нормативного забезпечення якості і безпечності молочних продуктів. Проаналізовано чинники формування асортименту на ринку молочних продуктів та визначено основні фактори товарної політики виробників молочної продукції.

В другому розділі «Аналіз ринку молочних продуктів в Україні та методів визначення їх якості» проведено аналіз сучасного стану ринку молочних продуктів в Україні. Надана характеристика діяльності підприємства «Lactalis Україна». Визначено причини фальсифікації молочної продукції, встановлено основні засади проведення ідентифікації молочної продукції та запропоновано методи виявлення фальсифікації молочних продуктів.

В третьому розділі «Товарознавча експертиза та ідентифікація молочних продуктів» розроблено алгоритм ідентифікації молочних продуктів. Проведено ідентифікацію молока питного пастеризованого за відповідністю маркування, органолептичними та фізико-хімічними властивостями. Проведено товарознавчу

експертизу якості кисломолочних продуктів за відповідністю маркування, органолептичними та фізико-хімічними властивостями.

ВИСНОВКИ

1. На основі ретельного вивчення літературних джерел узагальнено мінімальні специфікації якості молока та молочних продуктів, встановлені у вигляді органолептичних, хімічних, біологічних та фізичних характеристик, яким повинен відповідати продукт для того, щоб вважатися придатним для споживання людиною протягом його терміну придатності. Визначено, що оцінка відповідності молочної продукції вимогам якості може бути встановлена за результатами вибіркового аналізу зразків продукції, що знаходиться в обігу, та має проводитися за комплексом органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників. Забезпечення належного рівня якості промислової продукції можливе шляхом широкого впровадження на підприємствах дієвих механізмів контролювання виробничих процесів, створення відповідних санітарно-гігієнічних умов виробництва, зберігання сировини та готової продукції.

2. Зазначено, що вимоги щодо виробництва молочної сировини, контролю, санітарного нагляду, забезпечення якості харчової продукції, зокрема молочної, в Україні регламентуються Законами України «Про ветеринарну медицину», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про молоко та молочні продукти». Основні вимоги щодо здійснення закупівлі та приймання молока коров'ячого викладено в ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови», який набув чинності з 1 січня 2019 року. Якість молока питного в Україні регламентує ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови». Зазначено необхідність гармонізації національних стандартів із європейськими. Обґрунтовано, що планомірна й продумана діяльність виробників молочної продукції, яка здійснюється відповідно до вимог міжнародних регламентів якості, забезпечує перспективне ведення та розвиток бізнесу, постійне поліпшення діяльності.

3. Встановлено, що головними факторами товарної політики виробників молочної продукції є: розширення та оптимізація асортименту молочних товарів; розробка, впровадження і постійне поліпшення системи управління; створення конкурентних переваг молочної продукції, яку пропонують на регіональному ринку та поза його межами; збільшення частки регіонального ринку молочної продукції в загальній структурі ринку держави, а отже, й обсягів продажу та прибутків. Визначено п'ять груп факторів, що впливають на поведінку споживачів, їхнє ставлення до певного виду молочного продукту та мотиви здійснення покупки.

4. Проаналізовано стан ринку молочних продуктів в Україні. Визначено структуру закупівель молоко-сировини відповідно до гатунків за період 2017 та 2018 рр., яка характеризувалась підвищенням закупівлі молока насамперед II гатунку (на 46,5%), екстра гатунку (на 19,2%), та зменшенням закупівлі молока I гатунку (на 3%). Проаналізовано основні молокопереробні підприємства та структуру виробництва

молочної продукції України. Встановлено лідерів молокопереробної галузі – компанії ТОВ «Молочна компанія «Галичина» (11% ринку), ПАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» (18% ринку), Група компаній «Данон» («Юнімілк») (23% ринку), ТОВ «Мілкіленд-Україна» (15% ринку), ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (9% ринку).

5. Визначено, що фальсифікація молока, масла, сирів та консервів молочних переважно пов'язана з відсутністю нормативно-правової бази для здійснення контролю за продукцією із змішаним сировинним складом; дисбалансом між попитом та пропозицією продукції та високою ціною політикою. Встановлено, що вибір засобу виявлення фальсифікації залежить від способу фальсифікації. Основними способами фальсифікації молочної продукції є: розбавлення водою, додавання речовин лужного характеру, додавання крохмалю або борошна, змішування пастеризованого і сирого молока, заміна молочного жиру рослинними жирами. Якість продукції можна визначити, використовуючи відповідно такі методи: додавання спирту до молока, домішки соди в молоці можна визначити за допомогою розолової кислоти, додавання йоду та складні лабораторні дослідження.

6. Проведено ідентифікацію зразків молока питного пастеризованого торговельних марок «Простоквашино», «Яготинське», «Селянське», «Слов'яночка», «Ферма» за відповідністю маркування, органолептичними та фізико-хімічними властивостями. Вивчення стану маркування зразків молока питного показало їх відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Встановлено, що вимогам ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови» за фізико-хімічними показниками (повнота наливу, титрована кислотність, густина) відповідав тільки зразок молока Слов'яночка». Тому всі інші зразки молока питного, хоча мали відповідні вимогам стандарту органолептичні показники якості, віднесено до невідповідних. Дослідження, проведені з метою виявлення фальсифікації молока, показали, що в представлених для аналізу зразках відсутні аміак, пероксид водню, формальдегід і крохмаль. Проте в усіх зразках виявлено соду, що свідчить про факт фальсифікації.

7. Проведено товарознавчу експертизу кисломолочних продуктів – кефіру «Мої корівки» та «Молочна родина», йогуртів «Живинка. Персик-маракуйя» та «Локо Моко. Яблуко-груша», ряжанки «Біла лінія» та «Слов'яночка». Результати аналізу маркування зразків кисломолочних продуктів показав, що всі зразки відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», окрім зразків йогурту «Живинка» та ряжанки «Біла Лінія», на упаковці яких не була вказана дата кінцевого споживання. Встановлено, що тільки досліджувані зразки кефіру ТМ «Мої корівки» та ТМ «Молочна родина» відповідають вимогам ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови» за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Зразки йогуртів ТМ «Живинка. Персик-маракуйя» та ТМ «ЛокоМоко. Яблуко-груша» містять синтетичні барвники, тому їх безпечність необхідно встановлювати відповідно до регламентів. Зразки ряжанки ТМ «Біла лінія» та ТМ «Слов'яночка» не відповідають вимогам ДСТУ 4565:2006 «Ряжанка та варенець. Технічні умови», проте для встановлення їх

фальсифікації необхідно вибрати ідентифікаційні критерії та провести ідентифікацію та при проведенні досліджень використовувати технічні умови виробника.

АНОТАЦІЯ

Буніч І. П. «Товарознавча експертиза та визначення ефективних засобів виявлення фальсифікації молочних продуктів».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Експертиза товарів та послуг». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

У роботі розглядаються теоретичні основи формування якості молочних продуктів. Визначено якісні характеристики молочних продуктів, за допомогою яких проводять їх експертизу. Проаналізовано основні нормативні документи, які регламентують якість та безпечність молока і молочних продуктів. Запропоновано низку методів та ідентифікаційних критеріїв з метою вдосконалення процесу виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів. Проведено ідентифікаційну та товарознавчу експертизу молока і кисломолочних продуктів та встановлено факти невідповідності деяких зразків.

Ключові слова: молоко, кисломолочні продукти, властивості, оцінка відповідності, експертиза, якість, ідентифікація, фальсифікація.

Bunych I. P. "Merchandising expertise and determination of effective methods and facts of falsification of milk products"

Qualifying work for obtaining an educational degree from on specialty 076 "Entrepreneurship, trade and stock-taking activity" for the educational program "Examination of goods and services". – Odessa National Economics University. – Odessa, 2019.

The theoretical bases of formation of quality of dairy products are considered in the work. The qualitative characteristics of dairy products, with the help of which they conduct their examination, are determined. The main normative documents governing the quality and safety of milk and dairy products are analyzed. A number of methods and identification criteria have been proposed to improve the process of detection of falsification of milk and dairy products. The identification and commodity examination of milk and fermented milk products was carried out and the facts of nonconformity of some samples were established.

Keywords: milk, dairy products, properties, conformity assessment, expertise, quality, identification, falsification.