

**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 Експертиза товарів та послуг
за освітньою програмою «Експертиза товарів та послуг»
на тему: «Сучасні напрямки розвитку асортименту міцних алкогольних
напоїв та їх експертне оцінювання»

Виконавець:

студент 6 курсу факультету
міжнародної економіки
Левченко Сергій Павлович

/підпис/

Науковий керівник:

кандидат технічних наук, доцент
Кунділовська Тетяна Анатоліївна

/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми полягає у необхідності дослідження та систематизації інформації щодо асортименту, чинників споживчих властивостей, оцінки якості та експертизи аудіотехніки.

Метою дослідження є дослідження чинників формування асортименту та експертного оцінювання якості міцних алкогольних напоїв, представлених на ринку України..

Завдання дослідження:

- 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

Предметом дослідження є 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.

Інформаційна база дослідження: 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.

Публікації. Основні положення дипломної роботи доповідалися й обговорювалися 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.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «*Аналіз чинників формування ринку міцних алкогольних напоїв*» розглянуто характеристику асортименту міцних алкогольних напоїв – віскі, рому, текіли, джину; проаналізовано сучасний український ринок міцних алкогольних напоїв – віскі, рому, текіли, джину, а також досліджено основні тенденції формування міцних алкогольних напоїв.

У другому розділі «*Оцінка якості міцних алкогольних напоїв*» наведені чинники формування якості міцних алкогольних напоїв – віскі, рому, джину, текіли, охарактеризована технологія, як чинник формування якості міцних алкогольних напоїв, встановлені вимоги щодо маркування міцних алкогольних напоїв, з'ясовані методи дослідження якості міцних алкогольних напоїв, визначено експертні методи кваліметричної оцінки якості міцних алкогольних напоїв.

У третьому розділі «*Експертна оцінка якості міцних алкогольних напоїв*» проаналізовано маркування досліджуваних зразків міцних алкогольних напоїв, проведено органолептичний аналіз, проведено фізико-хімічний аналіз та дослідження повноти наливу, проведено кваліметричну оцінку якості міцних алкогольних напоїв методом ранжування.

ВИСНОВКИ

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 молоді текіли, підфарбована настоєм дубових стружок, Reposado – текіла з витримкою до 6 місяців, Анежо – 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.

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;

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.

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 та 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, анежо – 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.

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 голубої 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.

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.

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, найкращим 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.

АНОТАЦІЯ

Випускної роботи на здобуття освітнього ступеня магістра
Левченко С.П. «Сучасні напрямки розвитку асортименту міцних алкогольних напоїв та їх
експертне оцінювання»
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2018 рік

Випускна робота складається зі вступу, трьох розділів основної частини, висновків та списку використаної літератури.

У роботі досліджується характеристика українського ринку міцних алкогольних напоїв, технологія та вимоги до якості міцних алкогольних напоїв. Проаналізовано характеристику споживних властивостей міцних алкогольних напоїв та чинники їх формування. Визначено методи дослідження якості та розроблено алгоритм проведення експертної оцінки якості міцних алкогольних напоїв.

Оцінено якість зразків міцних алкогольних напоїв за такими показниками: стан маркування, органолептичні та фізико-хімічні показники. Здійснено експертну оцінку якості міцних алкогольних напоїв.

Ключові слова: експертна оцінка, міцні алкогольні напої, кваліметрична оцінка якості

SUMMARY

Graduation work for obtaining an educational master's degree
Levchenko SP "Modern directions of development of assortment of strong alcoholic beverages and
their expert assessment"
Odessa National University of Economics
Odessa, 2018

The final work consists of an introduction, three sections of the main part, conclusions and list of used literature.

The article investigates the characteristics of the Ukrainian market of strong alcoholic beverages, technology and requirements for the quality of strong alcoholic beverages. The characteristic of consumer properties of strong alcoholic beverages and factors of their formation is analyzed. The methods of quality research are determined and the algorithm of expert estimation of quality of strong alcoholic beverages is developed.

The quality of samples of strong alcoholic beverages has been evaluated according to the following indicators: marking state, organoleptic and physico-chemical indicators. An expert assessment of the quality of strong alcoholic beverages has been carried out.

Key words: expert estimation, strong alcoholic beverages, qualimetric quality estimation