

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«Товарознавча експертиза та організація експортної торгівлі
плавленими сирами»**

Студентки 2 курсу, 7м групи, _____ Пожарної Аліни Вікторівни
спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля
та біржова діяльність»
спеціалізації

«Товарознавство та організація
зовнішньої торгівлі»

Науковий керівник _____ Рудавська Ганна Богданівна
док-р с.-г. наук, професор

Науковий консультант _____ Пугачевська Катерина
канд. екон. наук, ст. викладач Сергіївна

Гарант освітньої програми _____ Мокроусова Олена Романівна
док-р техн. наук., професор

Київ 2018

АНОТАЦІЯ

Пожарна А. В. Товарознавча експертиза та організація експортної торгівлі плавленими сирами.

Випускна кваліфікаційна робота на здобуття ступеня магістра за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» - Київський національний торговельно-економічний університет, Київ, 2018.

Випускну кваліфікаційну роботу присвячено товарознавчій експертизі та організації експортної торгівлі плавленими сирами, а також дослідженню якості та безпечності плавлених сирів вітчизняного та закордонного виробництва шляхом аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників.

Проаналізовано ринок плавленого сиру в Україні та світі й розглянуто законодавчо-нормативну базу щодо їх якості та безпечності.

Запропоновано шляхи підвищення споживних властивостей плавлених сирів, проведення їх товарознавчої експертизи, напрями розширення асортименту та удосконалення класифікації плавлених сирів.

Результати досліджень свідчать про використання неякісної сировини в технології виробництва плавлених сирів, що призводить до забруднення готового продукту мікроорганізмами, знижуючи його якість та безпечність для споживачів.

Значну увагу в роботі відведено питанням управління ефективністю експортної діяльності на філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКатранс». Сформульовано висновки та пропозиції щодо обґрунтування напрямків вдосконалення експортної діяльності підприємства.

Ключові слова: плавлений сир, товарознавча експертиза, якісна сировина, технологія виробництва.

SUMMARY

Pozharna A. V. Commodity expertise and organization of export trade in processed cheeses.

Graduation qualifying paper for master's degree in specialty 076 "Entrepreneurship, Trade and Stock Exchanges" - Kyiv National University of Trade and Economics, Kyiv, 2018.

The graduation work is devoted to commodity research and organization of export trade of cheese, as well as to the study of the quality and safety of processed cheeses of domestic and foreign production by analysis of organoleptic and physico-chemical indicators.

The market of processed cheese in Ukraine and the world has been analyzed and the legislative and normative basis concerning their quality and safety is considered.

The ways of increasing the consumer properties of processed cheeses, carrying out their commodity expertise, directions of expansion of assortment and improvement of classification of processed cheeses are offered.

The results of research indicate that the use of low-grade raw materials in the technology of production of melted cheese, which leads to contamination of the finished product by microorganisms, reducing its quality and safety for consumers.

Considerable attention is paid to the issue of managing the effectiveness of export activities at the Konotop Mills branch of MalCa-Trans LLC. The conclusions and suggestions on justification of directions of improvement of export activity of the enterprise are formulated.

Key words: fused cheese, commodity examination, quality raw materials, production technology.

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ	8
ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА, РЕАЛІЗАЦІЇ ТА СПОЖИВАННЯ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	12
1.1. Аналіз ринку плавленого сиру та тенденції його розвитку в Україні та світі	12
1.2. Класифікація та асортимент плавлених сирів	20
1.3. Якість та безпечність сировинних компонентів для виробництва плавлених сирів та вплив технологічних операцій на їх якість	26
1.4. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо якості та безпечності плавлених сирів в Україні та світі	31
ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 1	40
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	42
2.1. Фактори формування споживних властивостей плавлених сирів	42
2.2. Порядок проведення експертизи якості плавлених сирів	46
2.3. Об'єкти та методи дослідження плавлених сирів	51
2.4. Результати дослідження плавлених сирів	54
2.4.1. Аналіз маркування та пакування плавлених сирів	54
2.4.2. Дослідження органолептичних показників плавлених сирів	56
2.4.3. Дослідження фізико-хімічних показників плавлених сирів	60
2.5. Шляхи підвищення якості та споживних властивостей плавлених сирів	64
ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 2	66
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ ФІЛІЇ КОНОТОПСЬКОГО МОЛЗАВОДУ ТОВ «МАЛКА-ТРАНС»	68
3.1. Характеристика зовнішньоекономічної та фінансово-господарської діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс»	68

3.2. Організація експортних операцій філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс»	78
3.3. Напрями вдосконалення експортної діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс»	87
ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 3	96
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	98
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	102
ДОДАТКИ	

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ТМ – торговельна марка

ДСТУ – Державний стандарт України

БГКП – бактерії групи кишкової палички

КУО – колонієутворюючі одиниці

МАФАНМ – мезофільно аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми

ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю

ДП – державне підприємство

ВСТУП

У наш час одним із пріоритетних завдань, що постають перед суспільством, є турбота про здоров'я. З позицій збалансованого харчування та захисту організму людини від дії шкідливих речовин велике значення мають молочні продукти, серед яких особливе місце займають плавлені сири. Їх поживна цінність зумовлена високою концентрацією молочного білка та жиру, наявністю незамінних амінокислот, мінеральних елементів, зокрема кальцію та фосфору, жиро- та водорозчинних вітамінів, необхідних для розвитку організму людини.

На сьогоднішній день молочна галузь представляє широкий за обсягами виробництва ринок. Сироробна галузь України є найдинамічнішим споживчим сегментом.

Завдяки високій поживній цінності, легкій засвоюваності та органолептичним показникам плавлені сири належать до цінних продуктів харчування. Їх склад можна удосконалювати, створюючи при цьому продукти із заданими властивостями.

Плавлений сир - популярний харчовий продукт, який користується великим попитом серед споживачів, тому розширення асортименту та дослідження якості даного продукту є **актуальним**.

Основні проблеми, пов'язані з виробництвом та розширенням асортименту плавлених сирів:

- висока вартість основної молочної сировини;
- обмеженість коштів молочних підприємств для закупівлі та зберігання сировини;
- матеріальна база не дозволяє виробникам підтримувати виробництво плавлених сирів у відповідності з попитом;
- відсутність новітніх технологій на підприємствах.

Більш того, виробництво плавлених сирів має високий потенціал, який недостатньо використовується на сьогоднішній день. Розширення

асортименту плавлених сирів, підвищення їх якості та споживних властивостей є прямим шляхом до виходу даного продукту на міжнародний рівень та розвиток зовнішньоекономічної діяльності країни.

Метою роботи було удосконалення товарознавчої експертизи та організації експортної торгівлі плавленими сирами вітчизняного та закордонного виробництва.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- проаналізувати ринок плавленого сиру та тенденції його розвитку в Україні та світі;
- розробити пропозиції по удосконаленню стандартної класифікації та асортименту плавлених сирів;
- проаналізувати вплив сировинних компонентів для виробництва плавлених сирів та технологічних операцій на їх якість та безпечність;
- провести аналіз законодавчо-нормативної бази щодо якості та безпечності плавлених сирів в Україні та світі;
- вивчити фактори формування споживних властивостей плавлених сирів;
- розглянути порядок проведення експертизи якості плавлених сирів;
- провести аналіз якості плавлених сирів за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, а також проаналізувати маркування дослідних плавлених сирів;
- охарактеризувати шляхи підвищення якості та споживних властивостей плавлених сирів;
- проаналізувати зовнішньоекономічну та фінансово-господарську діяльність філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс»;
- розглянути організацію експортних операцій філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс»;

- розробити напрями вдосконалення експортної діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс».

Об'єктом дослідження був плавлений сир вітчизняного та закордонного виробництва та філія Конотопський молзавод ТОВ «МалКа-транс».

Предметом дослідження були якість плавлених сирів вітчизняного та закордонного виробництва та напрями вдосконалення експортної діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс».

Наукова новизна випускної кваліфікаційної роботи полягає у формуванні шляхів покращення якості та споживних властивостей плавлених сирів та розробці напрямів вдосконалення діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс».

Практичне значення полягає у тому, що висновки та розроблені шляхи вдосконалення якості плавлених сирів, а також сформовані напрями покращення будуть використані у практичній діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс».

Апробація: основні положення та результати дослідження доповідались та обговорювались на міжнародній студентській науково-практичній конференції Київського національного торговельно-економічного університету «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу» у 2018 році.

Публікації: по темі випускної було опубліковано наукову статтю: «Якість плавлених сирів вітчизняного та закордонного виробництва» у збірнику наукових статей студентів «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» (спеціалізація «Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі»), Ч. 2. - Київ: КНТЕУ. - 2018. - С. 220-224.

Структура. Випускна кваліфікаційна робота складається зі змісту, вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків, з 8 рисунків та 19 таблиць. Робота виконана на 111 сторінках.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА, РЕАЛІЗАЦІЇ ТА СПОЖИВАННЯ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

1.1. Аналіз ринку плавленого сиру та тенденції його розвитку в Україні та світі

Ринок молока та молочних продуктів на сьогоднішній день розвивається у складних фінансових та економічних умовах. За останні п'ять років спостерігалось підвищення цін на молочну сировину та на готову продукцію. Саме це сприяло збільшенню імпорту закордонної молочної продукції на вітчизняний ринок [1].

Ринок молока являє собою відносини між виробниками молочної сировини, підприємствами та споживачами, і охоплює відтворювальних процес, який включає виробництво, розподіл, обмін і споживання. Молочна галузь займає важливе місце у споживанні серед населення, адже частка витрат на молочну продукцію становить 15-25% від загальних витрат на харчування [2]. Молочна галузь є однією з провідних у харчовій індустрії України. Більш ніж 200 підприємств займається виготовленням сирів на сьогоднішній день. На виробництво сиру в Україні використовується 6,5% молока від загальної його кількості [3].

На ринку України спостерігаються негативні тенденції до зниження обсягів виробництва плавлених сирів, а також до споживання та експорту [4].

Аналіз ринку плавлених сирів показує, що є достатня їх пропозиція в Україні. У списку лідерів молочної галузі не тільки українські переробники молока, але і транснаціональні компанії, у яких є виробництво в Україні. Так, понад 60% продукції, представленої на українському ринку, випускається такими компаніями:

- «Терра Фуд». У компанію входять 19 підприємств, які випускають цільномолочну продукцію, сир, рослинно-вершкові суміші і вершкове масло. У першому півріччі 2016 року на частку компанії припала шоста частина випущеного в країні плавленого сиру і сирного продукту. Свою продукцію «Терра Фуд» поставляє більш ніж в 40 країн.

- «Молочний Альянс». Шість підприємств компанії займаються збором та обробкою молока, а також виробництвом сирів, цільно- і кисломолочної продукції. Свою продукцію група експортує в 35 країн.

- «Альміра». Виробляють сухі молокопродукти, масло, сир, спреди, молочні консерви. «Альміра» - один з найбільших виробників сиру і сирних продуктів в Україні. Вона займає 23% цього ринку.

- Група компаній «Комо». До групи входять вісім підприємств, які виробляють цільномолочну продукцію і сир під торговою маркою «Комо».

А також компаніями, що спеціалізуються на виробництві молочної продукції, у тому числі плавленого сиру є: «Житомирський маслозавод» - компанія «Рудь», «Milkiland Україна», «Волошкове поле» [5]. Обсяги виробництва плавленого сиру в Україні в 2014-2017 рр. (тис. тонн) наведені в рис. 1.1.

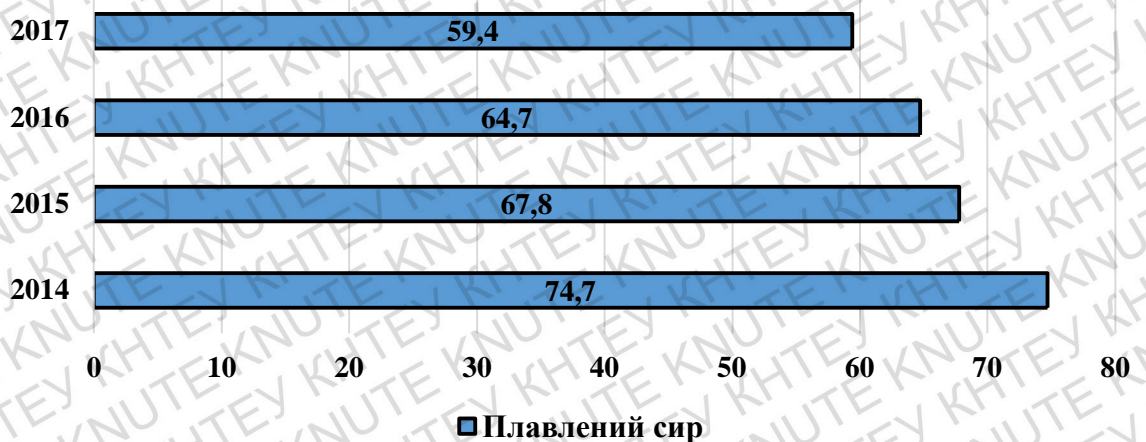


Рис.1.1 Обсяги виробництва плавленого сиру в Україні в 2014-2017 р.р. (тис. тонн)

За даними рис. 1.1. можна зробити висновок про те, що обсяги виробництва плавеного сиру мали негативну тенденцію до зменшення, і з 2014 й до 2017 року обсяги зменшилися з 74,7 тис. тонн до 59,4 тис. тонн. Загалом обсяги виробництва плавлених сирів за даний період зменшився на 15,3 тис. тонн.

На сьогоднішній день в Україні відбувається скорочення експорту плавлених сирів та збільшення їх імпорту. У 2015 році імпорт плавлених сирів збільшився на 59% у порівнянні з попереднім роком. У 2016 році Україна імпортувала 51 тис. тонн плавлених сирів. Експорт у 2016 році становив 178 тис. тонн.

Молочні продукти експортувалися в такі країни як Грузія, Туркменістан, Марокко та Казахстан. На ринку України спостерігається значна різниця між цінами залежно від категорії виробника. Оптові ціни на плавлений сир становлять 130-250 грн/кг. У 2017 році Україна збільшила експорт плавлених сирів на 12% і відправила закордон 9 тис. тонн.

На початку 2018 року експорт плавлених сирів становив 223 тонни, а імпорт склав 370 тонн [6]. Дані експорту плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 рр. (тис. дол. США) наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

**Експорт плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 рр.
(тис. дол. США)**

Рік	2013		2014		2015		2016		2017		Січень-травень 2018	
	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%
Країни СНД	1169,9	97,4	1001,8	97,1	920,4	80,3	574,6	88,8	660,0	77,4	237,0	69,2
Інші країни світу	31,4	2,6	29,4	2,9	226,2	19,7	72,8	11,2	192,3	22,6	105,3	30,8
Всього	1201,3	100	1031,2	100	1146,6	100	647,4	100	852,3	100	342,4	100

Графічно динаміку експорту плавлених сирів зображено на рис.1.2.

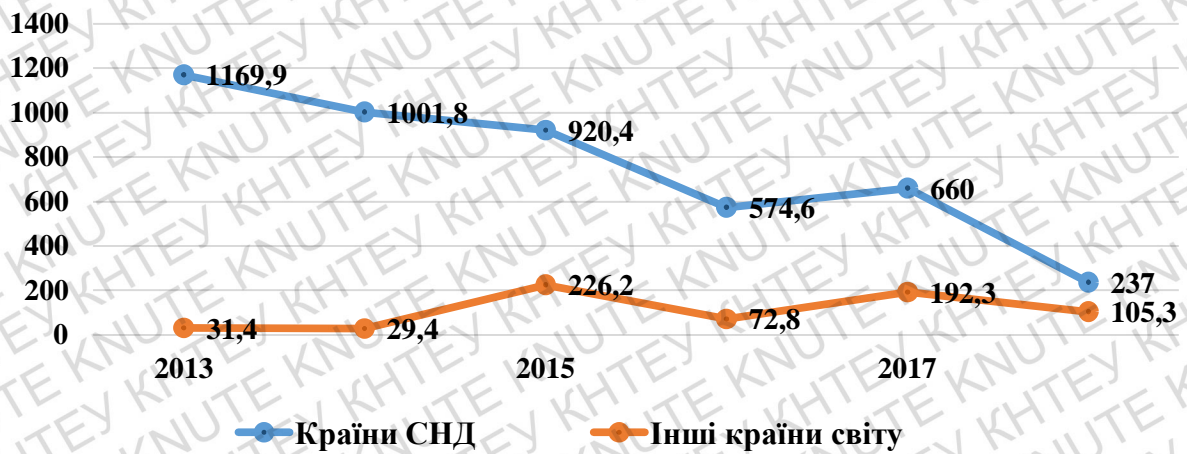


Рис.1.2 Експорт плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 р.р.
(тис. дол. США)

Проаналізувавши дані табл. 1.1 та динаміку експорту плавленими сирами за рис.1.2 в період з 2013 року й до травня 2018 року можна зробити висновки про те, що експорт плавленого сиру в країни СНД починаючи з 2013 року постійно зменшувався до 2016 року з 1169 тис. дол. США до 574 тис. дол. США, що спричинено зниженням попиту на вітчизняну продукцію закордоном, а також недостатньою кількістю сировини для виробництва, зменшенням потужностей, недосконалістю технологічних процесів, недостатньою оснащеністю підприємств, а також браком коштів на виробництво плавлених сирів. Проте, в період з 2016 до 2017 року спостерігається значне зростання експорту з 574 тис. дол. США до 660 тис. дол. США. Однак вже з кінці 2017 року експорт стрімко почав знижуватись і до сьогоднішнього часу не має позитивної динаміки підвищення [6].

Щодо інших країн світу (Європа, Африка, Азія, Америка), то лише в 2014 році прослідковується динаміка зростання експорту з 29 тис. дол. США до 226 тис. дол. США. Такі стрибки експорту спостерігаються і в подальших роках, зростання в 2016 році та зменшення обсягів експорту плавленого сиру

в 2015 та 2017 роках й до сьогодні [6]. Найбільших експортерів плавленого сиру в 2017 році зображено на рис. 1.3.

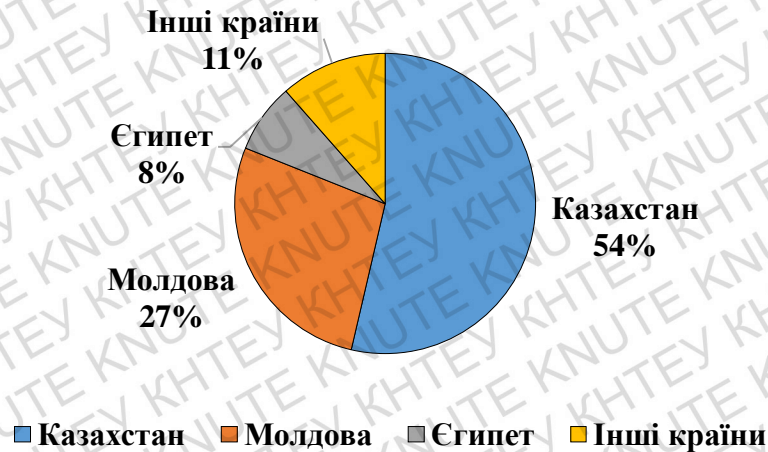


Рис.1.3 Найбільші експортери плавленого сиру в 2017 році (%)

Останнім часом в Україні доволі багато надій покладається на зростання вітчизняного експорту завдяки початку функціонування зони вільної торгівлі з ЄС з 1 січня 2016 р. [7]. Дані імпорту плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 р.р. наведені в табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Імпорт плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 р.р.
(тис. дол. США)

Рік	2013		2014		2015		2016		2017		Січень-травень 2018	
	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%	тис. дол. США	%
Країни СНД	16919,3	68,8	8252,6	58,0	638,7	10,8	119,9	2,0	221,9	2,3	73,7	1,7
Інші країни світу	7671,4	31,2	5968,4	42,0	5257,5	89,2	5871,8	98,0	9465,8	97,7	4195,4	98,3
Всього	24590,7	100	14221,0	100	5896,2	100	5991,7	100	9687,7	100	4269,2	100

Графічно динаміку імпорту плавлених сирів зображено на рис.1.4.

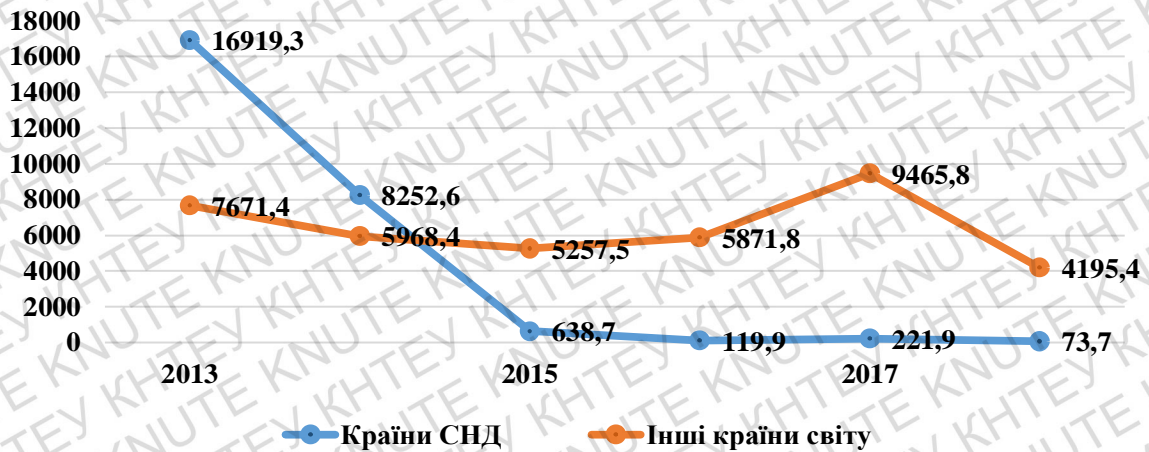


Рис. 1.4 Імпорт плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 р.р.
(тис. дол. США)

Проаналізувавши дані табл. 1.2 та динаміку імпорту плавленими сирами за рис. 1.4 в період з 2013 року й до травня 2018 року можна зробити висновки про те, що імпорт до країн СНД з 2013 до 2015 року мав негативну тенденцію спаду, з 16919 тис. дол. США до 638 тис. дол. США. Хоч в подальші роки не було позитивних показників імпорту плавленими сирами до цих країн, проте зменшувався імпорт досить плавно, з 838 тис. дол. США у 2015 році до 221 тис. дол. США в 2017 році. Причиною такої негативної динаміки спаду імпорту в країні є загальне погіршення фінансово-економічного стану вітчизняних підприємств і скорочення реальних доходів населення у 2014-2015 роках.

Щодо інших країн світу, то до 2015 року спостерігається зменшення обсягів імпорту до цих країн, і у 2015 році початок зростання показників з 5257 тис. дол. США у 2015 році до 9465 тис. дол. США у 2017 році. Негативна тенденція спаду імпорту плавленими сирами не змінюється й до сьогоднішнього часу.

Найбільшими експортерами плавлених сирів у світі є ЄС, США і Нова Зеландія, які разом здійснили 56% всього експорту в 2015 році. Україна втратила свої позиції після заборони поставок до Російської Федерації і була в тому ж році лише на 15-му місці [8].

Найбільшими імпортерами плавлених сирів у світі є Японія, США, Російська Федерація, Саудівська Аравія і Мексика, Франція, Польща, Німеччина. У 2014-2015 Росія різко зменшила закупки через ембарго, тоді як всі інші вказані країни швидко нарощували імпорт. Цікава також тенденція експоненціального зростання зацікавленості китайських споживачів до цього продукту. Ще 10 років тому імпорт сиру до Китаю був майже відсутній.

Найбільших імпортерів плавленого сиру в 2017 році зображено на рис. 1.5.

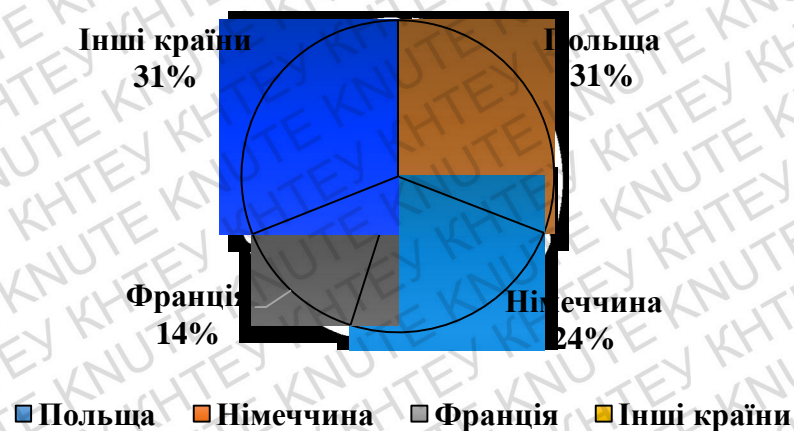


Рис.1.5 Найбільші імпортери плавленого сиру в 2017 році (%)

З початку 2014 року на світовому молочному ринку спостерігався період тривалого падіння цін. З лютого 2014 року по квітень індекс цін на молочні продукти FAO знизився більш ніж удвічі. Причинами падіння було зниження попиту з боку Китаю, збільшення виробництва у багатьох країнах у відповідь на високі ціни або в наслідок зміни в регулюванні, як це було в ЄС (ліквідація квотування виробництва) [9, 10].

У середні 2016 році ситуація почала виправлятися оскільки перелічені негативні фактори вже відпрацювали свій потенціал, зростання виробництва сповільнилося через економічні та кліматичні причини, а збільшення попиту з боку імпортерів виявилось достатнім для зняття надлишків пропозиції на ринку. Отже ситуація, що склалася на початку осені 2016 р. не дає ще впевненості у довготривалому і значному зростанні цін, але в цілому настрої позитивні. Оператори ринка уважно стежать за виробничими показниками в Океанії і ЄС, а також за попитом з боку Китаю [9, 11].

Розробка ефективних стратегій розвитку молокопереробних підприємств ускладнюється обмеженістю власних фінансових ресурсів, невизначеністю законодавства та інших факторів, а також відсутністю відкритої інформації про тенденції ринку молочної продукції. Тому економічний стан молокопереробної галузі, зміни рівня та структури виробництва молока і молокопродуктів, їх споживання зумовлюють необхідність проведення детального дослідження та аналізу, виявлення вузьких місць та обґрунтування основних напрямів розвитку всіх його складових для забезпечення ефективного розвитку та підвищення результативності діяльності молокопереробних підприємств [1].

Отже, молочна галузь має досить високий потенціал, який використовується не в повному обсязі на сьогоднішній день. Так, проаналізувавши обсяги виробництва, експорт та імпорт плавлених сирів вітчизняного виробництва за 2013- початок 2018р.р., можна стверджувати, що виробництво плавлених сирів скоротилося, експорт плавлених сирів зменшився майже в чотири рази, з 1201,3 до 342,4 тис. дол. США., імпорт з 24590,7 до 4269 тис. дол. США. %. За 2014- початок 2018 рр. частка плавленого сиру у структурі споживання молочних продуктів знизилася на 2%.

У наступному підрозділі мова йтиме про класифікацію та асортимент плавлених сирів.

1.2. Класифікація та асортимент плавлених сирів

На сьогоднішній день майже всі країни з досить розвинутою сироробною промисловістю виробляють плавлений сир різноманітного асортименту.

Плавлений сир - це молочний продукт, який виготовляють шляхом подрібнення, змішування та плавлення натуральних сирів і додавання різноманітних інгредієнтів [12].

Плавлений сир є джерелом таких вітамінів як А, D та Е, а також кальцію, жирних поліненасичених кислот, які необхідні для організму кожної людини. У плавленому сирі міститься велика кількість білка, а саме казеїну, який насичений амінокислотами.

Сири плавлені - це джерело добре засвоюваних жирів, що відіграють значну енергетичну, пластичну, регуляторну та захисну роль в організмі. Крім високого вмісту жиру та білка в плавленому сирі є безліч необхідних організму речовин.

Використання харчових добавок під час виготовлення плавлених сирів дає змогу розширити асортимент та різноманітність смакових відтінків плавлених сирів [13]. Відповідно до вимог ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови» для виробництва плавлених сирів використовують таку сировину: молоко коров'яче незбиране та знежирене, сир кисломолочний та сир твердий, сухі вершки та молоко, масло вершкове, і, обов'язково - солі-плавителі, без яких неможливо створити цей продукт. Основною сировиною для виготовлення плавлених сирів є тверді, м'які, розсільні та швидкодозріваючі сири, які застосовують для плавлення. До виробництва допускають плавлені сири, які були повернені з торгівлі на переробку, проте, їх частка не повинна перевищувати 10 % від всієї маси компонентів [13, 14].

На сьогоднішній день на полицях супермаркетів можемо спостерігати досить широкий асортимент плавлених сирів різних виробників. Серед них

солодкі, скибкові, пастоподібні, ковбасні, копчені та без копчення, з добавками або без них. Проте, перш ніж купувати той чи інший плавлений сир необхідно знати, що відповідно до Закону України «Про молоко та молочні продукти» плавлені сири відносяться до молочних продуктів, отриманих з молока або молочної сировини (вершкового масла, твердого сиру, сухого молока, сиру, молочної сироватки), і можуть містити харчові добавки, необхідні для виробництва. За умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складників молока (жир, білок, лактоза) [15].

Не зважаючи на те, що сучасний асортимент плавлених сирів дуже широко представлений на ринку, він завжди оновлюється.

Необхідність продовження термінів зберігання плавлених сирів та розширення їх області застосування значно впливають на формування асортименту плавленого сиру.

Плавлені сири містять незначну кількість мікроорганізмів, адже піддаються тепловій обробці. Внаслідок процесу плавлення вони набувають нові властивості, смак та запах можуть змінюватись внаслідок додавання смакових наповнювачів та спецій. Плавлені сири не мають кірки і стійкі при зберіганні.

Сучасний асортимент плавлених сирів широко представлений на ринку. Враховуючи значне різноманіття їх видів, асортимент розвивається все більше з кожним днем, створюючи плавлений сир з підвищеною харчовою цінністю та призначений для багатьох груп населення. Найбільш перспективним та актуальним напрямком у розвитку асортименту плавлених сирів є створення спеціальних сирів для дитячого та дієтичного харчування, консервованих сирів для окремих споживачів, а також плавлених сирів, що відповідають вимогам збалансованості жирокислотного, амінокислотного та мінерального складу [16]. Факторами, які впливають на формування асортименту плавлених сирів є: сировина та технологічні операції під час виробництва.

Залежно від виду основної сировини, технології виробництва та хімічного складу плавлені сири поділяють на такі групи:

- плавлені сири скибкові;
- плавлені сири пастоподібні;
- плавлені сири ковбасні;
- плавлені сири солодкі;
- плавлені сири консервні;
- плавлені сири до обіду [14].

Більш того, плавлені сири класифікують за формою: бруски, циліндри та напівциліндри. За консистенцією плавлені сири бувають: зі щільною скибковою консистенцією та пастоподібною. За кольором - від світло кремового до насиченого жовтуватого кольору. За смаком плавлені сири поділяються на солодкі та гострі. За масовою часткою жиру в сухій речовині плавлені сири можуть бути від 35 до 60% [14].

Залежно від консистенції і відповідно до чинних нормативних документів виділяють дві групи плавлених сирів - скибкові і пастоподібні.

Плавлений сир скибковий виготовляють з сичужних сирів з додаванням інших молочних продуктів. Смак плавлених сирів скибкових насичений сирний. Консистенція повинна бути пластичною, пружною та легко розрізатись ножом. До скибкових сирів відносять Російський, Чеддер та ін.

Пастоподібні плавлені сири характеризуються високим вмістом жиру. Їм властивий насичений смак сиру та наповнювачів. У процесі виробництва плавлений сир гомогенізують, а також додають сорбінову кислоту та нізин, які попереджають розвиток маслянокислих бактерій та утворення плісняви на поверхні. Сорбінова кислота вводиться в плавлений сир вже в кінці процесу плавлення. Фасування пастоподібного плавленого сиру відбувається в тару по 100-200г. Також, фасують у фольгу чи брикетами. Прикладом

пастоподібного плавленого сиру є «Дружба». Пастоподібний плавлений сир має ніжну консистенцію і рекомендується для фасування в полімерну тару.

Плавлені сири найчастіше виготовляють з однойменних сичужних сирів, які становлять не менше 65% загальної маси в суміші компонентів. Без наповнювачів виготовляють такі плавлені сири як «Голландський», «Російський», «Швейцарський».

Сири з наповнювачами і спеціями поділяють на такі підгрупи:

- з копченими м'ясопродуктами;
- з медом;
- з какао;
- з гострим та солодким перцем;
- зі спеціями;
- з грибами;
- з рибою;
- з овочевими добавками [14, 16].

Ковбасні плавлені сири виготовляють з сичужних сирів та молочних продуктів. Основним відмінним процесом, який відрізняє ковбасний плавлений сир від звичайного є копчення. Даний процес відбувається за допомогою коптільного препарату чи копченням в камері. Смак ковбасних плавлених сирів спричинений процесом копчення та наповнювачами, особливо перцем. Консистенція ковбасних плавлених сирів пружна та щільна, що дозволяє легко нарізати його на скибочки. Фасування ковбасних плавлених сирів відбувається у вигляді батонів, не більше 3 кг. Найпоширенішими ковбасними плавленими сирами є «Мисливський» та «Копчений» [16].

Головною відмінністю солодких плавлених сирів є те, що вміст цукру в них становить 16-30%. Основна сировина для солодких плавлених сирів: свіжі несолоні та нежирні сири. У процесі виготовлення плавлених сирів використовують цукор буряка та різні наповнювачі, які надають смак сиру.

Наприклад: різні соки, какао, мед, ягоди, горіхи. Наповнювачі зумовлюють приємний солодкий смак та запах плавленого сиру. Консистенція таких сирів залежить від наповнювача, скибкова або пастоподібна. Фасування відбувається в полістирольні стаканчики або фольгу. Основними солодкими плавленими сирами на ринку є «Шоколадний», «Фруктовий», «Кавовий».

Консервовані плавлені сири виготовляють з твердих сичужних сирів. Особливістю виробництва консервних плавлених сирів є їх термічна обробка або сушка. Саме ці два процеси консервують продукт, таким чином він може зберігатися без псування тривалий час. Оптимальне значення рН підготовленої до плавлення сировини має бути в межах 5,2-5,5. У переробку та виробництво не допускається сировина з наявністю маслянокислих бактерій.

Вершкові сири виготовляють з сичужових сирів, білкової маси із знежиреного молока, сухого молока, вершків, солодких сиропів, наповнювачів та різноманітних спецій. До сирів цієї групи належать «Вершковий солодкий» та інші плавлені сири, масова частка жиру яких становить 40-50% [15, 17].

Плавлені сири для обіду виготовляються для використання їх як приправу до страв. Консистенція такого сиру досить пластична, що дозволяє легко наносити на хліб. Плавлений сир до обіду розчинний у воді, не залишає осаду, а також надає стравам насичений смак та аромат. Основною сировиною для виробництва плавленого сиру до обіду сичужні тверді сири, нежирний сир, сухе молоко, спеції, смакові наповнювачі. Такі сири найчастіше виготовляються з масовою часткою жиру 50% та більше.

Енергетична цінність плавлених сирів зумовлює зростання обсягів виробництва, а стійкість при зберіганні та транспортуванні свідчить про їх високу якість.

У плавлених сирах містяться мікроелементи, які потребує організм кожної людини, а саме: кобальт, мідь, йод, цинк. Збагачують плавлені сири

такими мікроелементами використанням молочної сироватки. Шляхом введення в сировину овочів, соків, вітамінізованих жирів - відбувається збагачення плавлених сирів вітамінами. [17].

Оскільки плавлений сир - досить популярний продукт харчування, тому виробники все більше намагаються фальсифікувати продукт, замінюючи корисну молочну сировину на пальмову олію, суміші рослинних жирів. Виробники намагаються замінити його тваринними жирами, низької якості та небезпечними для організму людини. На сьогоднішній день багато виробників фальсифікують плавлені сири, тим самим ставлячи під загрозу життя та здоров'я споживачів. Основним шляхом фальсифікації продукту є заміна молочного жиру на рослинні жири, тим самим отримуючи в результаті замість плавленого сиру плавлений сирний продукт.

Асортимент плавлених сирів сьогодні дуже різноманітний та розширюється кожного дня. Це стосується як вітчизняного виробництва так і закордонного.

Найпоширенішим шляхом збільшення асортименту плавлених сирів є додавання смакових наповнювачів, спецій та харчових добавок. Наприклад: какао, м'ясо, риба, солодкі наповнювачі, кава, мед [17].

На сучасному ринку плавлених сирів представлені продукти як вітчизняного так і закордонного виробництва. Серед них плавлені сири за високими цінами, більш елітні, та за демократичними цінами, для всіх споживачів. Український виробник займає досить стійке та основне положення на ринку, іноземні виробники представлені менш широко [13, 17].

Таким чином, асортимент плавлених сирів досить широкий і може задовольнити потреби та смаки споживачів. Основними напрямками розширення асортименту та класифікації плавлених сирів можуть бути такі: покращення та вдосконалення художньої упаковки (підвищення інтересу як у дорослих так і дітей), розподіл плавлених сирів за віковою категорією, класифікація плавленого сиру за вітамінним комплексом та вмістом

мікроелементів, поділ видів плавленого сиру залежно від рівнів доходу споживачів, окрема класифікація плавлених сирів вітчизняного виробництва та закордонного.

У наступному підрозділі буде розглянуто питання якості та безпечності сировинних компонентів для виробництва плавлених сирів та вплив технологічних операцій на якість плавлених сирів.

1.3. Якість та безпечність сировинних компонентів для виробництва плавлених сирів та вплив технологічних операцій на якість плавлених сирів

За останні роки у торговельній сфері відбуваються значні зміни, що супроводжуються загостренням конкуренції на внутрішніх та зовнішніх ринках. Цей процес досить важко прогнозується й вимірюється і його називають по-різному: «новий етап науково-технічної революції» чи «глобальний ринок». Ці поняття стають сьогодні чи не найголовнішими критеріями конкурентоспроможності, і саме їм віддають перевагу споживачі під час вибору товарів. У зв'язку з цим надзвичайно гостро постають проблеми гарантування якості та безпечності продукції [18].

Для України питання постійного удосконалювання системного управління якістю є досить актуальними, адже це пов'язано з прийнятим євроінтеграційним курсом. Прагнення України інтегруватись в європейські та світові економічні структури вимагає засвоєння і дотримання правил, що диктує ринкова економіка, в якій виживає та організація, яка має найсучасніші технології, найвищу якість продукції, може гарантувати її безпечність і тримати орієнтир на потреби найвимогливішого споживача. Кордони країн-членів ЄС відкриті в обидва боки, і тому, конкурентоспроможність українських підприємств буде залежати не тільки від знань міжнародних вимог до безпечності та якості, але і від умінь ефективного застосування методів управління якістю на практиці [19].

Українська молочна галузь має високий потенціал для розвитку виробництва. Незважаючи на перманентну кризу в економіці нашої країни, протягом останніх років, продукція молочних підприємств користується стабільним попитом, що підтверджує її важливе місце в харчуванні людини. Насамперед, - це продукти щоденного споживання, тому питання забезпечення якості та безпечності вітчизняних молочних продуктів є першочерговим на шляху їх виходу на європейський та міжнародний ринок. Досягти високих стандартів якості під час виробництва та реалізації молочних продуктів, а також зробити їх конкурентоспроможними на світовому ринку можна тільки за умов розробки і впровадження комплексної та ефективної системи управління якістю.

Плавлений сир являє собою продукт, вироблений з різних видів сичужних сирів, сиру кисломолочного, масла й інших молочних продуктів зі спеціями або без них шляхом теплової обробки з додаванням спеціальних солей-плавителів та різноманітних харчових добавок, смако-ароматичних речовин, наповнювачів. Під час виготовлення плавленого сиру не допускається використання харчових продуктів або харчових добавок з метою заміни будь-яких складових частин молока. У випадку заміни молочних складових, жиру чи білка, на компоненти не молочного походження такий молокозмісний продукт називають «продукт сирний плавлений». Плавлений сирний продукт - харчовий продукт, виготовлений за технологією плавленого сиру з використанням немолочного жиру або білка. В даний час частка плавлених сирів в світовому сироварінні становить для розвинених країн від 10 до 15%.

Процес управління виробництвом включає послідовне виконання технологічних операцій, а також, контроль якості на всіх етапах виробничого процесу. Даний підхід дає змогу попереджувати можливі ризики, замість усунення проблем з якістю, що вже виникли [18].

Кожний технологічний етап процесу виробництва плавлених сирів контролюється. На етапі приймання сировини перевіряються її органолептичні, фізико-хімічні показники, і звичайно, показники безпеки. Нежирні сичугові сири і кисломолочний сир мають проходити додаткову перевірку на здатність до плавлення. Даний контрольний захід варто проводити з метою попередження найбільш характерного дефекту консистенції плавлених сирів - «нерозплаву», тобто наявності нерозплавлених часток білка. Сировина, яка не відповідає встановленим вимогам - не може бути прийнята для подальшого перероблення та виробництва. Смакові добавки, проходять контроль за органолептичними показниками. У випадку, коли за певними показниками виявлено невідповідність, то необхідно коригувати склад та повторно здійснити технологічні операції.

Контролю підлягають пакувальні матеріали і тара. Перевіряється їх здатність витримувати навантаження, а також проводиться повний зовнішній огляд на наявність пошкоджень. Алюмінієва фольга перевіряється на щільність та міцність, а полімерна тара проходить обов'язкове випробування на термостійкість. Крім того, все споживче упакування проходить мікробіологічний контроль [20].

Впровадження системи управління якістю відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2015 дозволяє найбільшою мірою гарантувати випуск високоякісної та безпечної молочної продукції [20, 21]. Проте, існує ряд питань на яких слід зосередити увагу виробничим підприємствам для розвитку і удосконалення існуючих систем управління якістю. Головними з них є:

- формування розуміння персоналу всіх рівнів у необхідності впровадження сучасних методів управління якістю, зміна психології людей та їхнього ставлення до проблеми постійного забезпечення стабільної якості готової продукції;

- постійний контроль та підвищення вимог до якості сировинних матеріалів;
- використання у виробництві нових, сучасних технологій, матеріалів та устаткування;
- постійне забезпечення підготовки та підвищення кваліфікації персоналу [22].

Під час розробки нових плавлених сирів найбільшу увагу звертають на їх якість та безпечність. Основні показники, які свідчать про якість плавленого сиру є фізико-хімічні та органолептичні. За безпечність відповідають мікробіологічні показники, а саме: вміст токсичних елементів, пестицидів, антибіотиків.

Плавлені сири під час виробництва піддаються високій температурній обробці, що забезпечує зменшення вмісту в них мікроорганізмів. Бактерії групи кишкової палички та дріжджі майже повністю знищуються під час плавлення при температурі від 75 до 95°C тривалістю до 20 хвилин [23]. Можливість появи та розвитку мікроорганізмів у плавленому сири залежить від хімічного складу, якості сировини, а також від зміни фізико-хімічного стану певних компонентів під час плавлення з солями-плавителями [14].

Контроль мікробіологічних показників протягом всього процесу виробництва може забезпечити високу якість та безпечність готового продукту. Дослідження та спостереження за розвитком мікроорганізмів під час зберігання також підвищить безпечність плавлених сирів та запобігатиме псуванню продукту.

Під час тривалого зберігання молочних продуктів за низької температури у плавлених сирах можливе збільшення загальної кількості психрофільних мікроорганізмів [23]. Проте їх значення у плавлених сирах не нормується нормативними документами. Основні особливості технологічного процесу виготовлення плавлених сирів (передусім високотемпературне розплавлення сирної маси) призводить до невисокої

бактеріальної забрудненості продукту. Після теплової обробки залишається лише незначна кількість плісневих грибів та дріжджів. У процесі зберігання спостерігається їх незначне збільшення. Щільна структура плавлених сирів обмежує вільний доступ кисню, тому всередині сирної маси розвиток аеробних мікроорганізмів ускладнюється, у тому числі плісневих грибів [23, 24]. Загалом, наявність дріжджів та плісневих грибів у готовому продукті може свідчити про вторинне забруднення плавлених сирів із виробничої атмосфери, рук працівників, упаковки.

Розробка і впровадження системи управління якістю на молокопереробному підприємстві, яка базується на принципах планування, реалізації, вимірювання, аналізу та удосконалення процесів, дозволяє ефективно вирішувати завдання щодо підвищення конкурентоспроможності як продукції, так і самого підприємства. Крім того, забезпечення якості молочної продукції шляхом впровадження даної системи підвищує довіру споживачів до неї, допомагає завоювати нові та розширити існуючі ринки збуту, вдало конкурувати на ринку, підтримувати репутацію виробника якісних та безпечних продуктів, знизити фінансові витрати, пов'язані з випуском неякісної та небезпечної продукції [24, 25].

Отже, сировина для виробництва плавленого сиру досить різноманітна і вимагає належного відбору. Якість плавленого сиру залежить від правильно підбраної сировини за ступенем зрілості, активної кислотності та органолептичними показниками. Приймання та обробка сировини є одними з найважливіших технологічних процесів у виробництві молочної продукції, а саме плавлених сирів, адже саме на початкових етапах формуються потрібні властивості продукту. Якість продукту залежить від температури, тривалості плавлення та інтенсивності вимішування сирної маси. Слід ретельно стежити за процесом плавлення, адже тільки за умови точного дотримання механічного, температурного та хімічного впливу і забезпеченні

мікробіологічних параметрів може бути отриманий якісний кінцевий готовий продукт з потрібними властивостями.

Більш того, слідкувати за температурним режимом під час перевезення плавленого сиру, вологістю в транспорті та товарним сусідством для того, щоб уникнути небажаних дефектів. Також, впровадження системи управління якістю відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2015 [20] на кожному молочному підприємстві допоможе досягти конкурентоспроможності та виробництва високоякісної та безпечної продукції.

У наступному підрозділі буде розкрито питання законодавчо-нормативної бази щодо якості та безпечності плавлених сирів в Україні та світі.

1.4. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо якості та безпечності плавлених сирів в Україні та світі

На сьогоднішній день відповідність вітчизняних нормативних документів європейським вимогам є однією з обов'язкових умов впровадження в практику законодавчих актів, регламентів, настанов та стандартів, які будуть регулювати питання щодо якості та безпечності харчових продуктів.

Питання якості молочної сировини та продукції визначається та регулюється на державному рівні дією Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [26] та Закону України «Про молоко та молочні продукти» [15].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться на митну територію України чи вивозяться неї. Згідно

даного закону харчові продукти, які знаходяться в обігу, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. У випадку надходження доказів щодо шкідливості харчового продукту, незважаючи на його відповідність законодавству про безпечність та окремі показники харчових продуктів, виробництво та обіг такого харчового продукту має бути зупинений та заборонений.

У Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» наведено загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами [26].

Закон України «Про молоко та молочні продукти» визначає правові та організаційні основи забезпечення безпечності та якості молока і молочних продуктів для життя та здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації, ввезення на митну територію України та вивезення з неї [15].

Молоко, молочна сировина і молочні продукти, що виробляються в Україні та ввозяться на митну територію України, повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлені нормативно-правовими актами України.

Даний закон регулює відносини у процесі обігу молока, молочної сировини та молочних продуктів, і поширюється на суб'єктів господарювання, які проводять господарську діяльність у цій сфері.

Основними засадами державної політики щодо забезпеченні безпечності та якості молока і молочних продуктів для життя та здоров'я населення є:

- забезпечення внутрішніх потреб держави в молочних продуктах широкого асортименту та нарощування їх експорту;
- здійснення контролю за безпечністю та якістю молока, молочної сировини та молочних продуктів;
- сприяння розвитку інтеграційних процесів між виробником,

переробником та реалізатором;

- проведення моніторингу ринку молока, молочної сировини і молочних продуктів [15].

Також в Україні діє Наказ «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», який розроблено відповідно до Законів України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про ветеринарну медицину" та інших нормативно-правових актів щодо безпечності харчових продуктів з урахуванням вимог міжнародного законодавства. Оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті [27].

Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» регулює суспільні відносини, які виникають у сфері забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя, визначає відповідні права і обов'язки державних органів, підприємств, установ, організацій та громадян, встановлює порядок організації державної санітарно-епідеміологічної служби і здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду в Україні [28].

В Україні діє Положення «Про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів». Основними завданнями Держпродспоживслужби є реалізація державної політики у галузі ветеринарної медицини, сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, карантину та захисту рослин, ідентифікації та реєстрації тварин, санітарного законодавства, попередження та зменшення вживання тютюнових виробів та їх шкідливого впливу на здоров'я населення, метрологічного нагляду, ринкового нагляду в межах сфери своєї відповідальності, насінництва та розсадництва, реєстрації та обліку машин в

агропромислового комплексу, державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів і реклами в цій сфері [29].

Молоко, молочна сировина і молочні продукти, що виробляються в Україні, та ввозяться на митну територію України, повинні відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, які встановлені нормативно-правовими актами України [30].

Виробництво молока та молочних продуктів в Україні регулюють стандарти: ДСТУ, гармонізовані з міжнародними ДСТУ ISO, ГОСТ та ДСТУ ГОСТ. Окрім цього, виробництво продукції підприємств України регламентується технічними умовами. Технічні умови часто передбачають менш жорсткі вимоги, що шкодить якості продукції та породжує певні проблеми не тільки на внутрішньому, але й на зовнішньому ринку товарної продукції. Якість молочних продуктів залежить від якості молочної сировини, з якої їх виробляють. В Україні якість молочної сировини, яку приймають на переробні підприємства для виготовлення молочних продуктів, регламентується вимогами ДСТУ ISO 5538:2004 Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними ознаками [30].

Для розвитку внутрішнього ринку молока і молокопродуктів, його відродження та дотримання стандартів якості та безпеки, необхідна пряма державна підтримка, організація на державному рівні ринків молока й молочної продукції з повноцінною відкритою інфраструктурою від виробників молока до його споживання, враховуючи тенденції збільшення споживання молочної продукції в світі за умови поліпшення їхньої якості та безпеки [31].

Основним завданням вітчизняних виробників та держави є гармонізація вітчизняних нормативних документів до міжнародних вимог, а саме до вимог ЄС щодо якості та безпеки харчової продукції. Існує низка міжнародних стандартів, які є на сьогоднішній день базовими нормативними документами, яким повинні відповідати продукти інших країн.

Кодекс Аліментаріус - збір міжнародних харчових стандартів, прийнятих Міжнародною комісією FAO/WHO по впровадженню кодексу стандартів і правил для харчових продуктів. Стандарти Кодексу охоплюють основні продукти харчування - як оброблені та напівфабрикати, так і необроблені. Крім того, представлені матеріали, що використовуються при подальшій переробці харчових продуктів [32].

Положення Кодексу стосуються:

- гігієнічних вимог та харчової цінності продуктів харчування, включаючи мікробіологічні критерії;
- вимоги щодо харчових добавок;
- наявності пестицидів, ветеринарних лікарських препаратів, забруднюючих речовин;
- маркування, зовнішнього вигляду;
- методів відбору проб і оцінки ризику.

Кодекс Аліментаріус може розглядатися як найважливіший міжнародний довідник в області якості харчових продуктів. У ньому враховано новітні дослідження. Кодекс значно підвищив інформованість світової спільноти з таких важливих питань як якість продуктів харчування, безпечність та охорона здоров'я. Кодекс містить стандарт на молоко та молочні продукти [32].

Окремо розроблено CODEX STAN-8(b)-1978 «Плавлені сири та на пастоподібні плавлені сири». Він містить у собі перелік інгредієнтів для виробництва плавлених сирів, дозволені харчові добавки, вимоги до маркування та відбору проб [32].

Загалом, не існує ідеальної системи, яка була б абсолютно прийнятною для всіх країн. Кожна країна повинна здійснювати інституціональні реформи, які відповідають її унікальному політичному та історичному контексту.

Технічні питання щодо використання ароматизаторів та харчових добавок у ЄС покладено на Європейську агенцію з безпеки харчових продуктів (European Food Safety Authority - EFSA) [33].

Директива 2001/95/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 3 грудня 2001 року щодо загальної безпеки продукції. Метою положень цієї Директиви є забезпечення безпеки продукції, яка реалізується на ринку. Ця Директива має застосовуватися до всієї продукції, визначеної у статті 2(а). Кожне її положення має застосовуватися кожного разу, коли немає спеціальних процедур з цього питання в правилах законодавства Співтовариства, що регулює безпеку продукції [34].

Держави-члени повинні забезпечувати, щоб виробники і дистриб'ютори виконували свої обов'язки згідно з цією Директивою для забезпечення безпеки харчових продуктів. Держави-члени утворюють чи призначають органи, які здійснюють постійний контроль за тим, як виконується обов'язок постачати на ринок лише безпечні вироби, і надають таким органам необхідні повноваження вживати дії, що вимагаються від них цією Директивою.

Відповідно до положень Директиви, продукт вважається безпечним, якщо відповідає положенням безпеки, передбаченим в європейському законодавстві або, у разі відсутності таких правил, за умови відповідності національним вимогам держави-члена ЄС де він продається, або запускається у ринковий обіг. Продукт також вважається безпечними, якщо він відповідає європейському стандарту [34].

Регламент ЄС № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів. Цей Регламент встановлює загальні правила гігієни харчових продуктів для суб'єктів господарської діяльності у сфері харчової промисловості, враховуючи, зокрема, такі принципи:

- основна відповідальність за безпеку харчових продуктів покладається на суб'єктів господарської діяльності;
- необхідно гарантувати безпеку харчових продуктів під час процесу виробництва, починаючи з первинного виробництва;
- важливо підтримати процес виробництва продуктів, що зберігаються в небезпечних місцях при кімнатній температурі;
- загальне застосування процедур, що базуються на принципах НАССР, разом з застосуванням керівних принципів належної практики посилює відповідальність суб'єктів господарської діяльності;
- керівні принципи належної практики є цінним інструментом надання допомоги суб'єктам господарської діяльності на всіх рівнях процесу виробництва відповідно до правил гігієни із застосуванням принципів НАССР;
- необхідно встановити мікробіологічні критерії і вимоги підтримання температури, що базуються на науковій оцінці ризиків;
- необхідно забезпечити, щоб імпортовані товари мали принаймні такі ж стандарти гігієни, як товари, що виготовлені в межах Співтовариства, або ж еквівалентні стандарти [35].

Цей Регламент застосовується на всіх етапах виробництва, переробки, і розповсюдження харчових продуктів і до експорту та без шкоди для специфічних вимог, які стосуються гігієни харчових продуктів [35].

Регламент ЄС № 2073/2005 Комісії (ЄС) про мікробіологічні критерії, вживані до харчових продуктів. Цей Регламент встановлює мікробіологічні критерії, які застосовуються до деяких мікроорганізмів, і правила, яких повинні дотримуватися учасники ринку, коли вони здійснюють загальні та специфічні заходи гігієни, зазначені в Регламенті ЄС 852/2004. Компетентні органи влади перевіряють дотримання правил і критеріїв, встановлених цим Регламентом без шкоди їхнім правам на подальше взяття проб і здійснення

аналізів з метою виявлення мікроорганізмів, а також без шкоди їхнім правам на перевірку харчових продуктів, якщо вони становлять небезпеку [36].

Регламент № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради ЄС про встановлення особливих правил організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження, призначеною для споживання людиною в їжу. Даний Регламент встановлює особливі правила організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження. Офіційний контроль відповідно до вимог Регламенту повинен здійснюватися без зацікавлених осіб та з висновком щодо відповідальності власників за забезпечення безпеки харчових продуктів [37].

Якість та безпечність молочної продукції підлягає ретельному контролю та проведенню досліджень, адже з кожним днем у виробництві все більше використовують ароматизатори та харкові добавки. Харкові ароматизатори згідно з нормами ЄС - це речовини, які додають для того, щоб надати харчовим продуктам смаку та запаху. Ароматизатори впродовж довгого часу цілком безпечно використовуються у виробництві різноманітних харчових продуктів - від кондитерських виробів до безалкогольних напоїв, від хлібобулочної продукції до молочної. Оскільки їх застосовують у порівняно невеликій кількості, їх споживання разом з харчовими продуктами є відносно невеликим. Згідно із законодавством Європейського Союзу (ЄС), розрізняють різні види ароматизаторів [38].

Базовим нормативним документом, яким керуються в ЄС при використанні харчових ароматизаторів, є Регламент №1334/2008 Європейського Парламенту та Ради «Про ароматизатори та деякі харкові інгредієнти з ароматичними властивостями, що застосовуються для продуктів харчування, та що вносить зміни до Регламенту Ради (ЄС) №1601/91, Регламентів (ЄС) 2232/96 і (ЄС) №110/2008 та Директиви 2000/13/ЄС». Регламент №1334/2008 визначає правила використання ароматизаторів та харчових інгредієнтів з властивостями ароматизаторів у

харчових продуктах з метою забезпечення ефективного функціонування внутрішнього ринку країн ЄС, захисту здоров'я, інтересів споживачів та надання правдивої інформації.

Іншим важливим документом, що регулює порядок використання харчових ароматизаторів у правовому просторі Європейського Союзу, є Регламент (ЄС) №2232/96 Європейського Парламенту та Ради від 28 жовтня 1996 року, що встановлює процедуру Співтовариства для ароматичних речовин, які вживаються чи будуть призначені для вживання в продуктах харчування в межах Співтовариства. Регламентом (ЄС) №2232/96 встановлено засадничі вимоги щодо використання ароматизаторів у ЄС для виготовлення харчових продуктів, а також запроваджено ведення загального для ЄС реєстру ароматизаторів, які дозволені для використання у складі харчових продуктів. Держави-члени ЄС повідомили Європейську комісію про більше ніж 2000 речовин, дозволених у певних країнах на національному рівні, для долучення до загальноєвропейського переліку. Серед них багато речовин природного походження [39].

Українські молочні комбінати сьогодні зіштовхуються з серйозною проблемою високої конкуренції на світовому ринку. Тому основне і найголовніше питання сьогодні - це державна підтримка молочного товаровиробника, який є основним постачальником харчової промисловості.

Таким чином, в Україні розроблено та введено в дію доволі велику кількість законодавчих та нормативних актів, що формують правове поле у сфері якості та безпечності продукції молокопереробних підприємств, але більшість із них не відповідають світовим стандартам. Невідповідність норм якості та безпечності продукції, що встановлені вітчизняними стандартами, нормам міжнародних стандартів призводить до застосування технічних бар'єрів торгівлі та значних економічних збитків [30, 31].

Тому, необхідно приділити увагу перегляду застарілих вітчизняних стандартів і їх гармонізації з європейськими нормативними документами,

адже це дасть можливість виробляти якісну та безпечну продукцію в країні, відкриє доступ українській продукції на світові ринки, сприятиме впровадженню нових технологій у молокопереробній галузі, збереженню здоров'я споживачів та залученню іноземних інвестицій.

Упровадження системи управління якістю на відповідність міжнародним стандартам є гарантією того, що продукція відповідає вимогам, які передбачені відповідними стандартами та може без додаткових випробувань реалізовуватись як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Отже, враховуючи всі сучасні проблеми правового регулювання виробництва та обігу плавлених сирів, законодавча система розвивається й робить все можливе для забезпечення в країні здорової та нешкідливої молочної продукції.

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 1

1. Молочна галузь належить до провідних у харчовій та переробній промисловості України та формує привабливий за обсягами виробництва ринок. Одним з найдинамічніших споживчих сегментів з достатньо стійким приростом обсягів виробництва, споживання і охоплення міжнародних ринків є сироробна галузь України.

2. Аналіз ринку плавлених сирів показує, що обсяг виробництва зменшився на 15,3 тис. тонн. Експорт плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 р.р. зменшився майже в чотири рази, з 1201,3 до 342,4 тис. дол. США, імпорт з 24590,7 до 4269 тис. дол. США. Україна має всі потужності для розширення експортних та імпортних можливостей. Попит на плавлені сири та їх споживання щорічно збільшується. Для цього в першу чергу необхідно проводити контроль якості продукції. Незважаючи на різноманіття видів плавлених сирів, їх широкий асортимент продовжує розвиватися,

створюючи плавлені сири з підвищеною харчовою цінністю і призначених для різних груп населення.

3. Досягти високих стандартів якості під час виробництва та реалізації молочних продуктів, а також зробити їх конкурентоспроможними на світовому ринку можна тільки за умов розробки і впровадження комплексної та ефективної системи управління якістю. Якість та безпечність плавлених сирів залежать безпосередньо від контролю технологічних процесів та сировини.

4. В Україні розроблено та введено в дію велику кількість законодавчих та нормативних актів, що формують правове поле у сфері якості та безпечності плавлених сирів. Проте, необхідно приділити увагу перегляду діючих вітчизняних стандартів і гармонізації їх з європейськими нормативними документами. Саме це дозволить виробляти якісну та безпечну продукцію в Україні та відкриє доступ українській продукції на світові ринки.

Матеріал викладений в Розділі 1 обґрунтовує мету і завдання дослідження, які висвітлені у вступі та підтверджує їх актуальність. Результати дослідження викладено в наступному розділі.

РОЗДІЛ 2

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

2.1. Фактори формування споживних властивостей плавлених сирів

Важливим та актуальним завданням молочної промисловості є забезпечення населення біологічно повноцінними продуктами. Особливої уваги заслуговують такі їх види, у яких поєднується тваринна та рослинна сировина. Важливим напрямком підвищення харчової та біологічної цінності молочної продукції є корекція їх жирно кислотного складу. Для цього проводять комбінування молочного жиру з рослинними оліями, жирами та їх сумішами.

Плавлені сири є цінними продуктами харчування, що зумовлено передусім підвищеним вмістом легкозасвоюваного білка, молочного жиру, мінеральних сполук, вітамінів тощо.

Факторами, які впливають на споживні властивості плавлених сирів є: сировина, технологія виробництва, умови зберігання та транспортування.

Сировину для виробництва плавлених сирів поділяють на основну і допоміжну. Основною сировиною є натуральні сичужні сири, а також спеціальні види сирів та сирні маси для плавлення, білкова маса із молочної сироватки і пахта, кисломолочний сир, сметана, казеїнати. Також додають різні жири та молочні консерви [40].

Значну увагу приділяють зрілості сиру, вона значною мірою впливає на здатність сирної маси плавитись, на смак і на консистенцію готового продукту, на вид і кількість солей-плавителів [41].

Жирова фаза включає насамперед молочний жир, який вводиться в сирну масу разом з кисломолочним сиром, вершковим маслом, сирами,

вершками, сметаною та сухим молоком. Жир в плавленому сири знаходиться у вигляді емульсії. Таким чином, жирова фракція сиру легко засвоюється за рахунок того, що плавлений сир підвищену дисперсність.

Використання суміші молочних та немолочних жирів у складі плавлених сирів надає можливість регулювати жирно-кислотний склад, який визначає фізико-хімічний стан жирової фази і впливає на формування реологічних властивостей продукту, за рахунок чого й відбувається зниження біологічної цінності продукту. У результаті цього отримують не плавлений сир, а плавлений сирний продукт [41].

Технологічний процес виробництва плавлених сирів з немолочними жирами здійснюється за загальною технологією. Особливість полягає у попередньому приготування жирової емульсії [42].

У виробництві плавлених сирів використовують молочні консерви, такі як: сухе цільне та знежирене молоко, згущену та суху молочну сироватку і пахту, воду. Кількісний вміст вологи в продукті, а також співвідношення вільної і зв'язаної води відіграють важливу роль у формуванні структури плавлених сирів і стабілізації системи при зберіганні [43].

Білки надають міцність, пружність й еластичність плавленому сиру, а жир впливає на пластичність. Значне місце у формуванні якості плавлених сирів посідають солі-плавители. Під час нагрівання натуральних сирів виділяється волога. Руйнуванню структури сиру можна запобігти додаючи солі-плавители, а саме натрієві солі фосфорної та лимонної кислоти. М'яка консистенція плавлених сирів зумовлена високим вмістом у них вологи завдяки позитивному впливу солей-плавителів на набухання білків.

Важливим етапом у виробництві плавленого сиру є вибір солей-плавителів. Від виду солі та її кількості залежить процес плавлення сиру, а також його якість та стійкість при зберіганні.

У вигляді харчових добавок застосовують натуральні аромати сиру, які отримують ферментацією сичужних сирів. Для надання плавленому сиру

кольору використовують барвники жовтого спектра. Ефективним є барвник аннато - завдяки високій термостійкості. Допоміжними матеріалами, які використовують під час виробництва плавленого сиру є антибіотик нізин, сорбінова кислота, коптільний препарат, агар та желатин [44].

Наступним важливим фактором, який впливає на формування споживних властивостей плавлених сирів є технологічний процес його виробництва. Він складається із наступних операцій: підбір сировини і його обробка, подрібнення сировини, плавлення, фасування та пакування сиру, копчення, охолодження, зберігання та транспортування (дод. А) [43, 44].

Підбір та оцінка якості сировини, яка надходить на підприємство, здійснюється відповідно до діючих стандартів та інструкцій по технологічному та мікробіологічному контролю даного продукту.

Наступним важливим процесом є попередня підготовка сировини. Відібраний для переробки сир звільняють від плівки, миють при t 40-45°C, зачищають кірковий шар, пошкоджені місця, та споліскують холодною водою. Сухі наповнювачі перед внесенням в сирну масу за необхідності просіюють. Ароматизатори застосовують відповідно до рекомендацій підприємств-постачальників.

Подрібнення та складання сировини є наступним кроком у технологічному процесі. Кожен вид сировини подрібнюють окремо в контейнерах, змішуючи компоненти згідно з рецептурою. При складанні суміші необхідно досягти рН 5,6-6,0. Суміш для виготовлення плавлених сирів повинна відповідати вимогам технічних умов.

Важливим етапом у виробництві плавленого сиру є внесення солей-плавителів. Солі-плавителі вносять у сирну масу для підвищення її рН, часткового переходу білків в розчинний стан та для поліпшення процесу плавлення всієї сирної суміші [44].

Дозрівання суміші є необхідною технологічною операцією. Дозрівання сирної маси - це витримування солей-плавителів і сирної маси перед

плавленням протягом 1-3 годин, залежно від зрілості вихідної маси, для забезпечення рівномірного плавлення та поліпшення консистенції готового продукту. Для дозрівання використовують металеві баки або візки.

Процес плавлення сирної маси є основною і найважливішою операцією у виготовленні плавлених сирів. Температура плавлення (70-96°C) залежить від виду плавленого сиру, що виробляється. Нагріту сирну масу витримують у котлі 7-10 хвилин. Якість продукту залежить від температури, інтенсивності вимішування сирної маси та тривалості плавлення (15-25 хв.). Чим менше тривалість теплового впливу, тим краще зберігаються первинний смак і запах плавленого сиру. Розплавлену масу температурою 82-85°C вивантажують з плавників у візки та транспортують до бункера фасувального автомату [44].

Після плавлення сир підлягає фасуванню та пакуванню. Розплавлену сирну масу в гарячому стані направляють на фасувально-пакувальні автомати. Сирам надають форму секторів і прямокутників (фасування у фольгу) масою 30, 62, 5 й 100 г; сир у тубах має масу 160-180 г, у скляних банках - 225 г, у металевих банках - 100 й 250 г, у вигляді ковбасних батонів - до 2 кг, у вигляді брусків і набору скибочок - 50-250 г.

Розфасовані плавлені та копчені сири одразу ж підлягають охолодженню у охолоджувальній камері з примусовою подачею повітря при температурі 6-10°C протягом 12-13 годин. Температура охолодження плавленого сиру, під час пакування в ящики повинна бути не вище 15°C. Температура плавленого сиру, який випускається з підприємства повинна бути не вищою 10°C.

Плавлений сир упаковують у ящики, виготовлені з різних матеріалів, а також у ящики, що були у вживанні, вистилаючи транспортну тару усередині обгортковим папером. На зовнішній стороні транспортної тари фарбою, що не змивається, наносять штамп або наклеюють етикетку [43, 44].

Завершальними етапами виробництва плавлених сирів є зберігання та транспортування. Сир зберігають при t 5-8°C протягом 3-6 місяців. Для того, щоб запобігти пліснявінню павленого сиру відносну вологість повітря в холодильних камерах підтримують нижче 80%.

Сири плавлені скибкові й ковбасні зберігають не більше 3 місяців, скибкові з копченими м'ясопродуктами, пастеризовані із шинкою, томатним соком, сири до обіду - не більше 30 діб, сир пастеризований - не більше 6 місяців, сир стерилізований - не більше 1 року, сири, упаковані в полімерну тару із кришкою - не більше 15 діб. Транспортування плавленого сиру здійснюється всіма видами транспорту з дотриманням санітарних вимог й умов, що забезпечують збереження якості продукту [44].

Під час технологічних процесів виробництва плавленого сиру можуть виникати дефекти, але найчастіше зміна якості плавленого сиру відбувається під час його зберігання та транспортування.

Таким чином, найважливішими факторами формування споживних властивостей плавлених сирів є сировина та технологія виробництва, а також умови зберігання та транспортування вже готової продукції. Якість плавленого сиру залежить від правильно підібраної сировини за ступенем зрілості, активної кислотності та органолептичними показниками. Приймання та обробка сировини є одними з найважливіших технологічних процесів у виробництві плавлених сирів, адже саме на початкових етапах формуються потрібні властивості продукту.

Питання товарознавчої експертизи плавлених сирів та порядку її проведення буде розглянуто в наступному підрозділі.

2.2. Порядок проведення експертизи якості плавлених сирів

Товарознавча експертиза - дослідження якості (споживних властивостей, нешкідливості, харчової цінності тощо), кількості, відповідності вимогам нормативних документів та умовам договору

(контракту) партії (окремого) товару з поданням мотивованого, об'єктивного, компетентного висновку.

Мета експертизи - задоволення потреб та очікувань замовника шляхом надання йому достовірної інформації щодо дослідження об'єкта експертизи у відповідності до визначеного завдання на експертизу [45].

Молочна промисловість України виробляє великий асортимент плавлених сирів. Плавлені сири характеризуються значним розмаїттям асортименту, зовнішнього вигляду, консистенції, запаху і смаку, що значно ускладнює проведення незалежної експертизи. Незважаючи на досягнення в молочній галузі, молочні продукти, в тому числі і плавлені сири, мають постійно залишатися в полі зору контролюючих органів і експертів.

Особливість плавленого сиру як об'єкту експертизи полягає в тому, що він належить до швидкопсувних товарів, термін зберігання яких може обчислюватися годинами, днями. Часткова або повна заміна молочного жиру рослинними жирами є причиною втрати тих унікальних споживчих властивостей, які притаманні молочним товарам. Також, плавлений сир в останні роки відноситься до лідерів фальсифікації. Виявити дану фальсифікацію органолептичними методами практично неможливо. Такий показник як жирність також не виявить фальсифікацію. Ці особливості створюють певні труднощі при проведенні експертизи плавлених сирів.

До факторів формування молочних товарів відносять якість молока як сировини, вид і якість наповнювачів, технологію виготовлення, стан матеріально-технічної бази підприємства, санітарні умови виробництва, стан тари і упаковки, умови і терміни транспортування і зберігання. Алгоритм проведення товарознавчої експертизи наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1 Алгоритм проведення товарознавчої експертизи плавлених сирів

Товарознавча експертиза плавленого сиру передбачає оцінку експертом характеристик товару, його змін, які відбуваються в процесі товароруку та під час зберігання та подальше прийняття рішень та висновків.

Першим етапом товарознавчої експертизи є подання замовником заявки на проведення експертизи. Тільки після її розгляду формується наряд на проведення експертизи. У ньому обов'язково повинні бути зазначені номер та дата заявки, визначено початок проведення експертизи, основна інформація про товар та замовника. Після цього визначається завдання експертизи, у якому вказано саме об'єкт товарознавчої експертизи та методи за якими буде досліджено товар. Для проведення експертизи назначається експерт.

Товарознавча експертиза проводиться особисто експертом, відповідно до завдання. До початку проведення експертизи експерт повинен переглянути та ознайомитися з документами, а також стандартами, технічними умовами та методами, за якими буде досліджено плавлений сир.

За відсутності певної інформації чи необхідних документів експерт може заявити про відміну проведення товарознавчої експертизи.

Наступним етапом в проведенні товарознавчої експертизи є зовнішній огляд товару та перевірка відповідності маркування. Маркування повинно відповідати даним супровідних документів, які відповідають за якість плавленого сиру. Маркування плавленого сиру знаходиться на транспортній тарі, на етикетці чи споживчій упаковці. Імпортовані плавлені сири маркуються українською мовою. Зовнішній огляд слугує для перевірки на пошкодження продукції, перевірки кількості товару [46].

Після етапу перевірки маркування та зовнішнього огляду слідує наступний, а саме, відбір проб та дослідження плавленого сиру за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Відбір проб плавлених сирів для органолептичних досліджень здійснюється відповідно до ДСТУ 4834:2007 «Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання» [47].

За органолептичними показниками експертом досліджуються: зовнішній вигляд плавленого сиру на розрізі, колір тіста, консистенція, смак та запах. Дослідження проводиться в лабораторних умовах, кожна проба досліджується під власним обліковим номером, який відомий лише особі, яка підготувала проби до експертизи [14]. За фізико-хімічними показниками в лабораторних умовах досліджують такі показники плавлених сирів: масова частка волого, масова частка жиру в сухій речовині, масова частка солі [14].

Протягом проведення товарознавчої експертизи експерт записує всі результати до протоколу досліджень. Після проведення всіх досліджень та випробувань експерт формує висновок за складає акт експертизи.

Акт експертизи складається з протокольної, констатуючої та заключної частини (дод. Б). Протокольна частина акту експертизи має містити таку інформацію: № акту експертизи, який повинен відповідати № наряду, дату і місце складання акту, ПІБ експерта, № і дату видачу наряду, ПІБ представників, найменування товару, його кількість, № та дат представлених

документів, завдання експертизи, найменування вантажоодержувача, постачальника та вантажовідправника.

У констатуючій частині наводиться інформація про виробника товару, документи для проведення експертизи, методи оцінки, дати проведення експертизи, кількісні та якісні характеристики товару, результати експертної оцінки товару та підписи.

Основною є заключна частина, у якій сформульовано висновок експерта щодо якості досліджуваного товару та результатів, а також підпис експерта.

З метою асортиментної та якісної ідентифікації молочних товарів можна використовувати органолептичні та фізико-хімічні показники. Однак в нормативно-технічній документації, а також на маркуванні не завжди наводяться вимоги, які можна використати з метою ідентифікації. Тому, для ідентифікації багатьох молочних товарів, які містять молочний жир, необхідно визначати жирно-кислотний склад тригліцеридів. Під час експертизи можна визначити, чи є даний продукт плавленим сиром, чи це павлений сирний продукт. Під час виготовлення павленого сиру забороняється використання харчових продуктів чи добавок з метою зміни будь-яких складових частин молока [45].

Таким чином, високий рівень якості продовольчих товарів, які експортуються, сприяє формуванню позитивного іміджу, а високоякісні імпорتنі товари розширюють асортимент харчових продуктів для споживачів та підвищують рівень життя. Проведення експертизи дозволяє виявити фальсифіковану продукцію, неякісні товари та захистити від них споживача.

У наступному підрозділі наведено об'єкти та методи дослідження павлених сирів.

2.3. Об'єкти та методи дослідження плавлених сирів

Нами було досліджено найбільш популярні плавлені сири на ринку, які користуються значним попитом серед споживачів. Для дослідження якості плавлених сирів було обрано 5 зразків різних виробників (дод. В), а саме:

1. Зразок № 1 плавлений сир ТМ «President» Emmental, виробник "Lactalis International», Франція (40% жиру в сухій речовині).
2. Зразок № 2 плавлений сир Російський ТМ «Шостка», виробник ПАО «Бель Шостка Україна» (40% жиру в сухій речовині).
3. Зразок № 3 плавлений сир Російський ТМ «Славія», виробник ПАТ «Баштанський сирзавод» (45% жиру в сухій речовині).
4. Зразок № 4 плавлений сир Російський ТМ «Комо», виробник ООО «КОМО-ЭКСПОРТ» (45% жиру в сухій речовині).
5. Зразок № 5 плавлений сир Російський ТМ «Наш молочник», виробник «Укрпродукт Груп» (50% жиру в сухій речовині).

Дослідні зразки плавлених сирів було обрано шляхом проведення маркетингового дослідження та опитування споживачів. Результати опитування наведені в дод. Г.

Зразки плавленого сиру були досліджені за органолептичними та фізико-хімічними показниками за ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови» [14]. Відбір проб досліджуваних плавлених сирів здійснювався в роздрібній мережі супермаркетів м. Києва «Novus». Усі відібрані для дослідження зразки плавлених сирів зберігалися в торговельній мережі відповідно до встановлених стандартом термінів та умов зберігання.

Дослідження починалось з аналізу маркування та відповідності маси вказаної на пакуванні з фактичною масою плавленого сиру [46, 47].

Органолептичні показники, такі як смак і запах, зовнішній вигляд, консистенція, колір тіста було визначено за допомогою органолептичних методів дослідження. Також, зразки плавлених сирів перевірялись за мікробіологічними та фізико-хімічними показниками.

За фізико-хімічними показниками було досліджено масову частку вологи, масову частку жиру та масову частку кухонної солі.

Масову частку вологи було визначено за допомогою експрес-методу визначення масової частки вологи та сухих речовин у плавлених сирах. Для швидкого висушування застосовують прискорений метод із використанням приладу Чижової [48].

Для визначення масової частки жиру у плавленому сирі використано кислотний метод за допомогою вершкового жироміру [49].

Масову частку кухонної солі визначали аргентометричним методом [50].

Для мікробіологічного дослідження було визначено такі показники:

- кількість МАФАНМ - метод заснований на кількісному підрахунку числа колоній мікроорганізмів, які виростили на щільному поживному середовищі [51, 52];

- КУО в 1г плавленого сиру та БГКП в 0,01 г - метод заснований на спостереженні зростання колоній мікроорганізмів та забарвленням матеріалу за Грамом [51, 53];

- Дріжджі, КУО в 1 г та плісняві гриби, КУО в 1 г - метод полягає в кількісному підрахунку числа колоній дріжджів та пліснявих грибів, які виростили на щільному поживному середовищі протягом 5 днів [53].

Досліджувані показники якості переводяться у безрозмірний вигляд за допомогою формули:

$$P_i = \frac{P_i - P_i^{бр.}}{P_i^{ет.} - P_i^{бр.}}, \quad (2.1)$$

де $P_i^{бр.}$ - бракувальне значення і-го показника;

$P_i^{ет.}$ - еталонне значення і-го показника;

P_i - і-й показник в безрозмірному вигляді (відносний показник);

p_i - і-й показник в натуральному вигляді (абсолютний показник).

Розрахунок збірного параметричного індексу для функціональних показників за формулою:

$$P_{\Phi} = \sum a_i g_i, \quad (2.2)$$

де a_i - коефіцієнт вагомості;

g_i - відносний параметр (показник) якості, який розраховується за формулою:

$$g_i = \frac{P_{\text{досл.}}}{P_{\text{конк.}}}, \quad (2.3)$$

де $P_{\text{досл.}}$ - значення параметру досліджуваного товару;

$P_{\text{конк.}}$ - значення параметру конкуруючого товару.

Розрахунок збірного параметричного індексу для естетичних показників:

$$P_{\text{ест.}} = \sum a_i g_i, \quad (2.4)$$

Розрахунок збірного параметричного індексу для економічних показників:

$$g_{\text{ек}} = \frac{C_{\text{досл.}}}{C_{\text{конк.}}}, \quad (2.5)$$

де $C_{\text{досл.}}$ - цінові характеристики досліджуваного товару;

$C_{\text{конк.}}$ - цінові характеристики конкуруючого товару.

Інтегральний показник відносної конкурентоспроможності обчислюється за формулою:

$$K = \frac{P_{\Phi} + P_{\text{ест.}}}{g_{\text{ек}}}. \quad (2.6)$$

Показник конкурентоспроможності визначається з урахуванням інтегрального показника якості та ціни. Конкурентоспроможність - відносна характеристика товару, яка відображає його відмінні особливості від товару конкурента, по-перше, за ступенем відповідності одній і тій же суспільній потребі, а по-друге, за затратами на задоволення цієї потреби [54].

Результати дослідження плавлених сирів за вказаними показниками та їх аналіз висвітлені в наступному підрозділі.

2.4. Результати дослідження плавлених сирів

2.4.1. Аналіз маркування та пакування плавлених сирів

Кожен споживач має право на отримання достовірної інформації про продукт, який він обирає, тому дуже важливим є саме маркування, яке повинно відповідати всім нормам та стандартам і не вводити покупців в оману. Плавлений сир не є винятком і має своє відповідне маркування, яке повинне відповідати вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів [46].

Маркування харчових продуктів повинно містити таку обов'язкову інформацію як назву харчового продукту, склад та кількість окремих інгредієнтів, кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру, умови зберігання, якщо харчовий продукт потребує особливих умов зберігання та ін.

Крім того, маркування може містити рекомендації до застосування, якщо за їх відсутності споживач не зможе відповідним чином використовувати продукт харчування [46].

Якщо на споживчій тарі невеликих розмірів неможливо нанести необхідний текст інформації про продукт повністю, допускається інформацію, що характеризує харчовий продукт, або частина її розмішувати на розсуд виготовлювача на аркуші-вкладиші, що додається до кожної одиниці індивідуальній чи груповій споживчій тарі. Аналіз маркування

дослідних зразків наведено в дод. Д. У результаті дослідження встановлено, що маркування всіх зразків плавлених сирів містить всю необхідну інформацію. Результати перевірки маси дослідних плавлених сирів наведені в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Маса нетто дослідних зразків плавлених сирів

Показники	ТМ				
	«President» Emmental (Франція)	«Шостка» Російський (Україна)	«Славія» Російський (Україна)	«Комо» Російський (Україна)	«Наш молочник» Російський (Україна)
Маса нетто вказана на упаковці, г	120	90	90	90	90
Фактична маса нетто, г	123,63	89,42	92,68	87,39	87,53
Відхилення, г	+3,63	-0,58	+2,68	-2,61	-2,47

Аналіз маркування кожного з дослідних зразків показав відхилення від маси нетто. Проте, виробник вказав, що допустимим відхиленням може бути $\pm 4,5$ г. За ДСТУ 4635:2006 «Сирі плавлені. Загальні технічні умови» дозволяється відхилення маси нетто в плавлених сирах 4,5 г [14].

Таким чином, маркування плавленого сиру є одним із поширених способів фальсифікації продукту. Незавжди виробник вказує на маркуванні правдиву інформацію, не наносить в склад всіх інгредієнтів або ж не вказує дату виробництва. Тому, необхідно звертати свою увагу на маркування плавленого сиру, щоб не нашкодити своєму здоров'ю та не придбати фальсифікат.

У наступному підрозділі буде розглянуто результати дослідження органолептичних показників плавлених сирів.

2.4.2. Дослідження органолептичних показників плавлених сирів

Найвагомішою характеристикою якості є органолептичні показники. Наявність відхилень від цих норм може вказувати на дефектність продукції, порушення технології виробництва, зберігання, транспортування та реалізації. Органолептична оцінка якості досліджуваних зразків плавлених сирів різних виробників проводилась за такими показниками, як: смак і запах, зовнішній вигляд, консистенція, колір тіста. Результати досліджень представлені в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Органолептична оцінка якості дослідних зразків плавлених сирів

Назва показника	Вимоги ДСТУ 4635:2006	ТМ				
		«President» Emmental	«Шостка» Російський	«Славія» Російський	«Комо» Російський	«Наш молочник» Російський
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, без механічних ушкоджень, без плісняви	Поверхня чиста, без механічних ушкоджень, без плісняви	Поверхня чиста, без механічних ушкоджень, без плісняви	Поверхня пориста, без плісняви	Поверхня рівна, з пліснявою	Поверхня чиста, без механічних ушкоджень, без плісняви
Смак і запах	Сирний, в міру гострий, злегка кислуватий	Сирний, злегка кислуватий	Сирний, в міру гострий, злегка кислуватий	З присмаком дріжджів, кислий аромат	Сирний, в міру гострий, злегка кислуватий	Сирний, вершковий, злегка кислуватий
Консистенція	Щільна, пружна, пластична, однорідна	Щільна, пружна, пластична, однорідна	Щільна, пружна, пластична, однорідна	Пориста, неоднорідна, рихла	Щільна, пружна, однорідна	Щільна, пружна, пластична, однорідна
Колір тіста	Світло-жовтий, жовтий, рівномірний, однорідний	Жовтий	Світло-жовтий	Блідий, ледь жовтуватий відтінок	Світло-жовтий, зеленуватий колір	Світло-жовтий

Під час проведення дослідження плавлених сирів за органолептичними показниками було встановлено, що плавлений сир ТМ «President» Emmental, ТМ «Шостка» та ТМ «Наш молочник» відповідають за всіма показниками ДСТУ 4635:2006.

Проте, плавлений сир ТМ «Славія» та ТМ «Комо» не відповідають вимогам стандарту. Плавлений сир ТМ «Славія» мав неприємний смак та запах, а саме, відчутний дріжджовий смак, структура та консистенція була пористою, що свідчить про виділення газу в процесі зберігання та забруднення мікроорганізмами, недотримання умов зберігання та транспортування.

У плавленому сири ТМ «Комо» було виявлено плісняву на поверхні, що спричинено порушенням герметичності упакування та забрудненням плавленого сиру масляно-кислими бактеріями [14].

Таким чином, проаналізувавши дослідні зразки плавленого сиру за органолептичними показниками, можна зробити висновок про те, що дуже важливими факторами якості плавлених сирів є дотримання технології виробництва, перевірка якості сировини, дотримання правил пакування, зберігання та транспортування готової продукції.

Для проведення порівняльної оцінки якості плавлених сирів за органолептичними показниками нами розроблена 20-ти бальна шкала, в якій кожному показнику якості відводилось не більше 5-ти балів. Виділено три категорії відповідності зразків за органолептичними показниками. 15-20 балів - відмінно, 10-14,9 - добре, 0-9,9 - задовільно.

Результати порівняльної оцінки плавлених сирів в балах наведені в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Порівняльна оцінка органолептичних показників плавлених сирів, бали

Показники	ТМ				
	«President» Emmental	«Шостка» Російський	«Славія» Російський	«Комо» Російський	«Наш молочник» Російський
Зовнішній вигляд	4	3,5	2	1	3,5
Смак і запах	4,2	4	2,5	1,9	3,7
Консистенція	3,9	3,7	2,7	2,6	4
Колір тіста	4,3	3,5	2,5	2	3,9
Сума балів	16,4	14,7	9,7	7,5	15,1

Плавлені сири ТМ «President» Emmental та «Шостка» Російський за бальною оцінкою відносяться до категорії «відмінно», оскільки набрали 16,4 та 15,1 бали та мають високі органолептичні показники. Плавлений сир ТМ «Наш молочник» Російський за бальною оцінкою відноситься до категорії «добре» з 14,7 балами.

Плавлені сири ТМ «Славія» Російський та «Комо» Російський належать до категорії «добре», адже набрали найменшу кількість балів за низькими органолептичними показниками. Використовуючи бальову оцінку було побудовано профілограму оцінки якості дослідних плавлених сирів за органолептичними показниками (рис. 2.1).

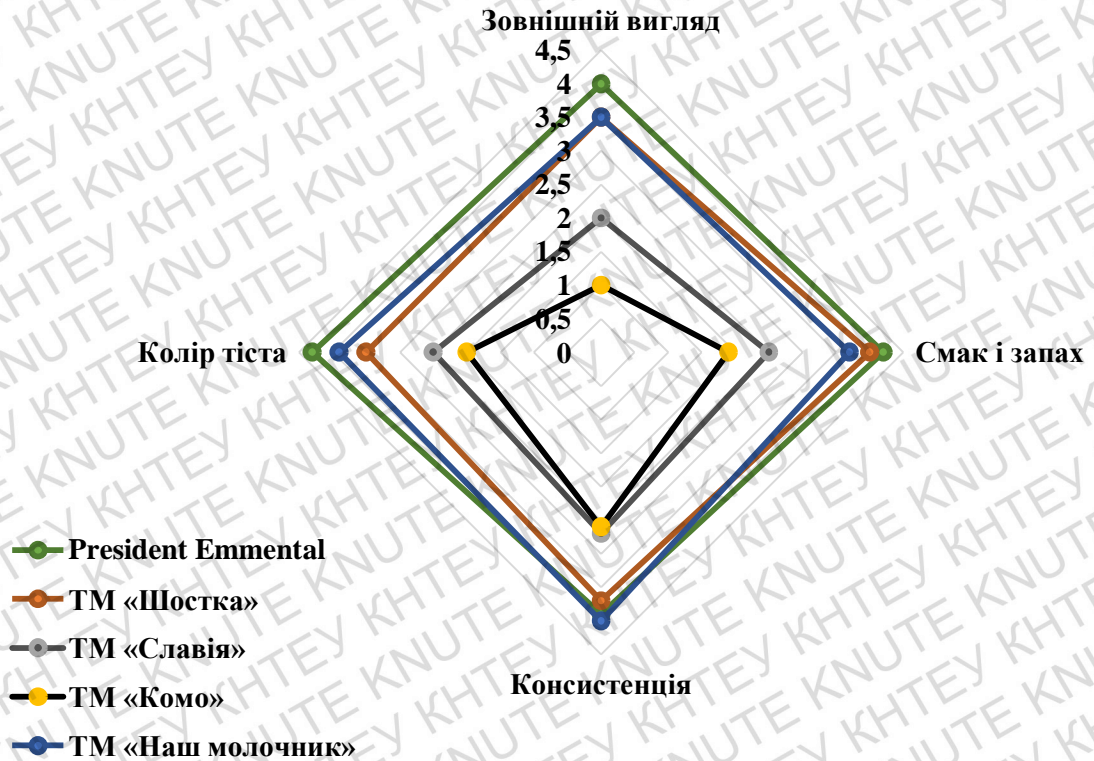


Рис. 2.1 Профілограма органолептичної оцінки плавлених сирів

За даними профілограми органолептичної оцінки плавлених сирів видно, що за всіма органолептичними показниками максимальний бал отримав плавлений сир President Emmental, серед вітчизняних виробників найвищі бали отримав плавлений сир ТМ «Наш молочник». Це дозволяє зробити висновок про те, що вітчизняним виробникам необхідно звернути увагу на якість продукту та вжити певних заходів щодо підвищення рівня якості продукції та вдосконалення органолептичних властивостей вітчизняних плавлених сирів, а саме, ретельніше перевіряти сировину для виробництва плавлених сирів та контролювати кожний технологічний процес виготовлення плавленого сиру.

У наступному пункті буде розглянуто результати дослідження фізико-хімічних показників плавлених сирів.

2.4.3. Дослідження фізико-хімічних показників плавлених сирів

Для оцінки якості дослідних плавлених сирів їх було досліджено на відповідність вимогам стандарту ДСТУ 4635:2006 [14] за такими фізико-хімічними показниками: вміст сухих речовин, масова частка жиру в сухій речовині, масова частка вологи та масова частка кухонної солі. Відбір та підготовка проб проводились згідно чинного стандарту ДСТУ 4834:2007 [47]. Результати дослідження наведені в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Результати дослідження фізико-хімічних показників якості плавлених сирів різних виробників

Назва показника	Вимоги ДСТУ 4635:2006	ТМ				
		«President» Emmental	«Шостка» Російський	«Славія» Російський	«Комо» Російський	«Наш молочник» Російський
Масова частка вологи, не більше, %	66	56,43	56,46	52,3	57,97	58,77
Масова частка жиру в сухій речовині, не менше, %	20	41,30	40,40	47,20	41,16	41,40
Масова частка кухонної солі, не більше, %	3	1,6	1,49	0,88	0,70	1,03
Вміст сухих речовин, %	-	43,57	43,54	47,70	42,03	41,23

Аналізуючи отримані результати, можна зробити висновок, що за фізико-хімічними показниками дослідні плавлені сири відповідають вимогам ДСТУ 4635:2006. Масова частка вологи у всіх плавлених сирах не перевищує норми. Найвищий показник масової частки вологи в плавленому сирі ТМ

«Наш молочник». Масова частка солі усіх зразків не перевищує нормоване стандартом значення, що становить 3%. Найвищий вміст солі у плавленому сири ТМ «President» Emmental, що також підтверджується його приємним солонуватим смаком. За масовою часткою жиру в сухій речовині плавлені сири відповідали вимогам стандарту. Стосовно інформації, вказаної на упаковці, то для плавлених сирів ТМ «President» Emmental та «Шостка» масова частка жиру становить 40%, для ТМ «Комо» та «Славія» - 45%, а для ТМ «Наш молочник» - 50%. Результати дослідження показали, що масова частка жиру плавлених сирів ТМ «Наш молочник» та «Комо» менша ніж вказано на упаковці.

Таким чином, підводячи підсумки результатів дослідження, можна стверджувати, що плавлені сири ТМ «President» Emmental, ТМ «Шостка» та ТМ «Наш молочник» за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідають вимогам ДСТУ 4635:2006, тому вони допускаються до реалізації в роздрібній торговельній мережі України.

Плавлений сир ТМ «Славія» мав неприємний смак та запах, а саме, відчутний дріжджовий смак, структура та консистенція була пористою, а на поверхні плавленого сиру ТМ «Комо» була наявна пліснява, що спричинено використанням недоброякісної сировини, тому плавлені сири цих виробників до реалізації не допускаються і підлягають утилізації.

Результати дослідження плавлених сирів за фізико-хімічними та органолептичними показниками сприяли проведенню лабораторного дослідження на наявність мікробіологічного забруднення (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Результати дослідження мікробіологічних показників якості плавлених сирів різних виробників

Назва показника	Вимоги ДСТУ 4635:2006	ТМ				
		«President» Emmental	«Шостка» Російський	«Славія» Російський	«Комо» Російський	«Наш молочник» Російський
Кількість МАФАНМ, КУО, в 1 г, не більше	$5 \cdot 10^4$	$4,2 \cdot 10^4$	$4,5 \cdot 10^4$	$5,1 \cdot 10^4$	$5,3 \cdot 10^4$	$4,1 \cdot 10^4$
БГКП в 0,01 г	Не дозволено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено
Дріжджі, КУО, в 1 г, не більше ніж	50	41,2	36,1	50,7	56,3	37,9
Плісняві гриби, КУО, в 1 г, не б	50	39,8	40,5	51	53,4	33,7

Аналізуючи отримані результати, можна зробити висновок, що за мікробіологічними показниками плавлені сири ТМ «President» Emmental, ТМ «Шостка» та ТМ «Наш молочник» відповідають вимогам ДСТУ 4635:2006.

У плавлених сирах ТМ «Комо» та «Славія» виявлено наявність дріжджів та пліснявих грибів. У вказаних зразках плавлених сирів МАФАМ, КУО в 1 г були вище встановлених норм. Останнє свідчить про порушення правил зберігання плавлених сирів у торговельній мережі. Поява пористої структури та неприємного прогірклого смаку говорить про початок розмноження масляно-кислих бактерій.

Також, було досліджено конкурентоспроможність плавлених сирів. За допомогою кваліметричної оцінки дослідних зразків плавлених сирів було обрано базовий зразок, а саме, ТМ «Шостка» плавлений сир Російський,

інтегральний показник якості якого становив 0,97 і був більш наближений до 1 (дод. Е).

За результатами проведеної оцінки конкурентоспроможності (дод. Є), можна зробити висновок, що плавлений сир ТМ «Наш молочник» може конкурувати із зразком-еталоном, за рахунок високих естетичних та функціональних показників, не дивлячись на досить високу ціну в порівнянні з іншими зразками. Значення його інтегрального показника якості наближене до 1. Нижчу конкурентоспроможність мають плавлені сири ТМ «Славія» та «Комо», збірний параметричний індекс по естетичним та функціональним показникам яких менший відносно інших плавлених сирів. Проте, дані зразки мають нижчу ціну. Імпортний плавлений сир ТМ «President» Emmental за рахунок високої ціни для споживачів має найнижчу конкурентоспроможність, проте найвищі значення збірного параметричного індексу по естетичним та функціональним показникам.

Проблема якості та конкурентоспроможності продовольчих товарів в Україні й участі у вирішенні цієї проблеми держави є набагато гострішою, ніж у розвинутих країнах. Однією з головних цілей реформування й розвитку промислового комплексу України є виробництво конкурентоспроможних товарів [50].

Тому, за результатами дослідження конкурентоспроможності плавлених сирів, можна стверджувати, що плавлений сир Російський ТМ «Наш молочник», який відповідає вимогам нормативних документів за показниками якості, а також має доступну ціну для споживача є найбільш конкурентоспроможним. Проте, вітчизняним виробникам необхідно вдосконалювати виробництво та підвищувати якість плавлених сирів для того, щоб вивести їх на іноземний ринок та підвищити їх конкурентоспроможність.

Наступний підрозділ присвячений шляхам підвищення якості та споживних властивостей плавлених сирів.

2.5. Шляхи підвищення якості та споживних властивостей плавлених сирів

Плавлений сир - поживний молочний продукт, цінність якого обумовлена високою концентрацією білка й жиру, наявністю незамінних амінокислот, їх доброю збалансованістю, а також вмістом солей кальцію і фосфору, вітамінів, вкрай необхідних для нормальної життєдіяльності організму людини [12, 55].

Значний асортимент і багата гама смакових відтінків плавлених сирів дають змогу широко використовувати їх для безпосереднього вживання в їжу та для приготування різних страв. Відповідно до вимог ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови» для виробництва сирів плавлених повинна використовуватись наступна сировина: молоко коров'яче незбиране та знежирене, сухі вершки та молоко, сир кисломолочний та сир твердий, масло вершкове, і, обов'язково - солі-плавителі, без яких не можливо створити цей продукт. Також дозволено використання смакових наповнювачів, консервантів, емульгаторів та стабілізаторів.

Основною сировиною для виготовлення плавлених сирів є тверді, м'які, розсільні та швидкодозріваючі сири, які спеціально виробляють для плавлення, звичайний кисломолочний сир, вершки, сухе незбиране молоко масло [13, 56].

Сири плавлені завдяки своїм особливостям дозволяють виробникам весь час розширювати та удосконалювати свій асортимент. Сьогодні важливого значення набувають плавлені сири підвищеної харчової та біологічної цінності, характерною ознакою яких є те, що вони містять у своєму складі такі інгредієнти, як вітаміни, мінеральні речовини, поліненасичені жирні кислоти, харчові волокна тощо [57, 58].

Аналіз літературних джерел показує, що існують необмежені шляхи підвищення якості плавлених сирів. Найбільш перспективними є такі:

- розробка нових рецептур плавлених сирів. Деякі вчені вже мали змогу

запропонувати нові види плавлених сирів з додаванням до основної сировини часнику, зелені, рисової добавки, масла вершкового, аскорбінової кислоти та молочної сироватки та інших компонентів.

- використання біологічних добавок з урахуванням можливості оптимального збагачення цінними складовими та забезпечення технологічних, структурних та органолептичних характеристик продукту [59, 60].

- розробка плавленого сиру із застосуванням фізіологічно функціональних інгредієнтів природного походження, що дозволяє усунути дефіцит незамінних харчових сполук і поліпшити органолептичні властивості розроблених виробів [61].

- застосування у якості функціональної добавки смакоароматичної суміші петрушки та часнику [62, 62].

Новий плавлений сир з додатковою сировиною буде характеризуватися покращеними смаком та запахом - приємні, пряно-часникові, смак у міру гострий. Цей фактор обумовлює його використання в якості готової закуски, а також як основного компоненту до страв швидкого приготування. Завдяки ніжній, пластичній, злегка мазкій консистенції такий плавлений сир зручно використовувати намазуючи на хліб. Завдяки своєму хімічному складу використана сировина не лише позитивно вплине на споживні властивості плавленого сиру, але й сприятиме подовженню тривалості зберігання жирової складової, оскільки має виражені антиоксидантні властивості [63].

- розробка плавленого сиру, що передбачає використання рисової добавки, масла вершкового, молочної сироватки та аскорбінової кислоти. Для приготування рисової добавки рис заливають молочною сироваткою і варять 20-25 хв. після чого перетирають. Такий плавлений сир буде характеризуватися високими органолептичними показниками.

- використання технології виготовлення плавленого сиру із соєвим

білком, який можна споживати безпосередньо або використовувати для виготовлення салатів. З метою збагачення цього сиру можна використовувати пряні, ароматичні трави, свіжу зелень та овочі [64, 65].

- використання у рецептурі плавлених сирів жмиху ядер кедрового горіха. При цьому плавлені сири набувають специфічного смаку і запаху.

Також, шляхами покращення якості плавлених сирів є використання натуральних барвників, заміна солей-плавителів на більш якісні та введення в рецептуру біологічно активних речовин.

Запропоновані шляхи покращення якості та споживних властивостей плавлених сирів не зупиняють вчених на досягнутому [66, 67]. У науковців і виробників зростає інтерес до розробки нових продуктів на основі молочної та рослинної сировини, сумісне використання яких дозволяє отримати вироби, а саме плавлені сири з оригінальними смаковими та поліпшеними споживними властивостями.

Отже, враховуючи досить широкий асортимент плавлених сирів на сучасному ринку, виробники та розробники не зупиняються на досягнутому. З кожним днем розроблюються нові рецептури та втілюються в життя нові ідеї щодо різних шляхів підвищення якості та споживних властивостей плавлених сирів. Розробка нових компонентів та нових смаків плавлених сирів за рахунок свіжих овочів, зелені та інших корисних продуктів дозволить розширити не тільки асортимент плавлених сирів на вітчизняному ринку, але й вивести його на новий рівень закордоном. Якісний та поживний плавлений сир з різноманітним смаком дозволить споживачам обирати свій корисний та справжній плавлений сир.

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 2

1. Факторами, які впливають на споживні властивості плавлених сирів є: сировина, технологія виробництва, умови зберігання та транспортування. Для підтвердження якості готового продукту проводять товарознавчу

експертизу плавленого сиру. Проведення експертизи дозволяє виявити фальсифіковану продукцію та неякісний плавлений сир.

2. За результатами дослідження маркування, органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників було встановлено, що плавлені сири ТМ «President» Emmental, «Шостка» Російський та «Наш молочник» Російський відповідають за всіма показниками вимогам ДСТУ 4635:2006. Проте, плавлені сири ТМ «Славія» Російський та «Комо» Російський не відповідають вимогам стандарту. Плавлений сир ТМ «Славія» мав неприємний смак та запах, а у плавленому сирі ТМ «Комо» було виявлено плісняву на поверхні, що спричинено порушенням герметичності упакування та забрудненням плавленого сиру масляно-кислими бактеріями. У плавлених сирах ТМ «Комо» та «Славія» виявлено наявність дріжджів та пліснявих грибів. У вказаних зразках МАФАНМ, КУО в 1 г були вище встановлених норм. Останнє свідчить про порушення правил зберігання плавлених сирів у торговельній мережі.

3. За результатами дослідження конкурентоспроможності плавлених сирів, можна стверджувати, що плавлений сир ТМ «Наш молочник» є найбільш конкурентоспроможним до базового зразка ТМ «Шостка». Нижчу конкурентоспроможність мають плавлені сири ТМ «Славія» та «Комо», за рахунок низьких органолептичних показників, та плавлений сир ТМ «President» Emmental через високу ціну.

4. Асортимент плавлених сирів досить широкий і може задовольнити потреби та смаки споживачів. Розробка нових компонентів та нових смаків плавлених сирів за рахунок свіжих овочів, зелені та інших корисних продуктів дозволить розширити не тільки асортимент плавлених сирів на вітчизняному ринку, але й вивести його на новий рівень закордоном.

У Розділі 3 буде розглянуто особливості проведення експортних операцій філії Конопотського молзаводу ТОВ «МалКа-транс».

РОЗДІЛ 3

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ ФІЛІЇ КОНОТОПСЬКОГО МОЛЗАВОДУ ТОВ «МАЛКА-ТРАНС»

3.1. Характеристика зовнішньоекономічної та фінансово-господарської діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс»

Філія «Конотопський молзавод» являється юридичною особою, головне підприємство філії - ТОВ «МалКА - транс».

Основний вид діяльності - приймання молочної сировини з ТОВ «Мілкіленд-Агро» (підприємство займається молочним скотарством), а також виробництво сухої молочної сироватки (СМС) та плавленого сиру. На підприємстві впроваджена система якості ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005). На досліджуваному підприємстві діють системи управління безпечністю харчових продуктів по сухій молочної сироватці. Всі площі та приміщення на підприємстві задіяні. Розвитком та інвестиційною діяльністю філії займається головне підприємство.

ДП «Мілкіленд-Україна» входить до міжнародної групи компаній «Milkiland NV» і є одним з провідних переробників молока, виробників і експортерів молочної продукції в Україні.

Компанія управляє 10-ма молокопереробними заводами, розташованими в 6 областях країни, що виробляють молочну продукцію під брендами «Добряна» і «Коляда». Одним з них і є філія «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА - транс».

Компанія також контролює ТОВ «Мілкіленд-Агро», до складу якого входить 14 агрогосподарств з більш ніж 23 тисяч га сільгоспугідь в оренді, що спеціалізуються на молочному тваринництві та виробництві зернових культур.

Постачання сировини для переробки на заводах ДП «Мілкіленд-Україна» здійснюються партнерськими агрофірмами і населенням. З 2011 року компанія підтримує розвиток молочних кооперативів, співпраця з якими дозволяє забезпечити стабільні поставки якісної сировини.

На сьогоднішній день всі переробні підприємства ДП «Мілкіленд-Україна» сертифіковані відповідно до міжнародних стандартів управління якістю та безпечністю харчової продукції ISO і HACCP, що дозволило створити жорстку систему контролю якості на всіх етапах виробничого процесу, починаючи від отримання молочної сировини до випуску готової продукції.

На сьогоднішній день підприємством налагоджено виробництво молочної сироватки сухої, сухих молочних сумішей та плавлених сирів. Асортимент продукції на філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКатранс» представлений такими позиціями: сироватка молочна суха, продукт молоковісний сирний сухий, сир плавлений пастоподібний «Дружба», сир плавлений пастоподібний «Янтар», сир плавлений ковбасний «Молочний екстра», сир плавлений ковбасний «Молочний екстра зі смаком грибів», сир плавлений ковбасний «Молочний екстра зі смаком бекону», сир плавлений «Ковбасний копчений», продукт молоковісний сирний плавлений скибковий «Дружба», продукт молоковісний сирний плавлений скибковий «Голландський рецепт», продукт молоковісний сирний плавлений скибковий «Російський рецепт», продукт молоковісний сирний плавлений скибковий «Кавказький зі спеціями», сухі молочні суміші.

Бренд «Добряна» на українському ринку з 2003 року та на сьогоднішній день є міжнародним брендом групи компаній «Мілкіленд». Торгова марка випускає молочні продукти, такі як: тверді сири, плавлені сири, вершкове масло. З 2010 року торгова марка представила нові кисломолочні продукти: ряжанку, сметану та простоквашу. Висока якість продуктів «Добряна» щорічно підтверджується перемогами на національних

та регіональних конкурсах, в тому числі і на престижному конкурсі «100 кращих товарів України». Вся продукція під ТМ «Добряна» славиться бездоганною якістю, відповідним міжнародним стандартам управління якості та безпекою продукції ISO і HACCP.

У табл. 3.1 відображено динаміку фінансових результатів господарювання філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКа-транс» за 2013-2017 роки (деталізовану динаміку основних фінансових показників наведено в дод. Ж).

Таблиця 3.1

Динаміка фінансових результатів господарювання філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКа - транс» за 2013-2017 рр., тис. грн.

Назва показника	2013	2014	2015	2016	2017
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	147 298	145 121	91 251	60 792	34 329
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	135 186	138 937	89357	71 494	45 290
Валовий: прибуток	12 112	6 184	1 894		
Збиток				10702	10961
Чистий фінансовий результат: прибуток збиток	7 452	33 628	45 918	31626	17 773

Аналізуючи показники, які наведені в Таблиці 3.1. можна стверджувати, що чистий дохід від реалізації продукції філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» з кожним роком зменшується. Показник чистого фінансового результату свідчить про збитковість діяльності підприємства, яка збільшується починаючи з 2013 року й до 2017 року. Собівартість реалізованої продукції також зменшується, проте в 2016 та 2017 роках вона перевищує дохід від реалізації, що говорить про низьку рентабельність діяльності підприємства. Валовий прибуток починаючи з 2013 року зменшувався до 2015 року, а з 2016 року перетнув межу збитковості.

У табл. 3.2 наведено структуру активів та пасивів філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКа-транс» за 2013-2017 рр. (деталізовану динаміку активів та пасивів підприємства наведено в дод. 3).

Таблиця 3.2

Динаміка активів та пасивів підприємства за 2013-2017 рр.

Показник	Станом на 31.12.					
	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Актив						
Необоротні активи	15643	16706	15574	40291	53645	47548
Оборотні активи	430589	450455	529051	595178	632762	654027
Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	-	-	-	-	-	-
Баланс	446232	467161	544625	635469	686407	701575
Пасив						
Власний капітал	12476	13526	34154	48899	59022	76795
Довгострокові зобов'язання і забезпечення	60933	62430	47378	38720	38587	38557
Поточні зобов'язання і забезпечення	417880	418257	531401	645649	706842	739813
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	-	-	-	-	-	-
V. Чиста вартість активів недержавного пенсійного фонду	-	-	-	-	-	-
Баланс	446232	467161	544625	635469	686407	701575

За результатами таблиці 3.2. можна стверджувати, що баланс за активами та пасивами підприємства зростає.

На кожному підприємстві кінцевий результат його роботи за окремий проміжок часу визначається рівнем ефективності його господарської діяльності. Головним показником ефективності підприємства є показник рентабельності (прибутковості) [68].

Рентабельність як показник дає уявлення про достатність чи недостатність прибутку порівняно з іншими окремими величинами, що впливають на виробництво, реалізацію та фінансово-господарську діяльність підприємства.

Підприємство вважається рентабельним, якщо в результаті реалізації продукції воно покриває всі свої витрати та отримує прибуток [69]. Показник рентабельності було проаналізовано для філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» за 2013-2017 роки.

Результати дослідження наведені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Динаміка показників рентабельності філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» за 2013-2017 рр., %

Показники	Роки				
	2013	2014	2015	2016	2017
Рентабельність діяльності	-5,51	-24,20	-51,39	-44,24	-39,24
Рентабельність товарообороту	-5,06	-23,17	-50,32	-52,02	-51,77
Рентабельність активів	51,15	53,83	53,85	51,93	50,55

Аналіз показників рентабельності діяльності підприємства дозволяє зробити такі висновки: з роками, починаючи з 2013 року, спостерігається значний спад обсягів виробництва та реалізації молочної продукції. За досліджуваний період підприємство не отримало прибуток, що говорить про збитковість його діяльності. Загальна оцінка діяльності підприємства виходячи з результатів рентабельності є незадовільною. Оскільки

рентабельність показує, наскільки прибуткова діяльність підприємства, то аналізуючи наведені вище показники показують, що з кожним роком ситуація тільки погіршується. Проте, починаючи з 2016 року показники рентабельності почали набувати більш позитивних значень, хоч і від'ємних, але це вже може бути початком виходу підприємства з кризи та налагодження виробництва та реалізації продукції, тим самим, вихід із збиткового стану.

Одним з основних показників діяльності підприємства є його рентабельність. Факторами, які можуть контролювати рентабельність підприємства є: обсяг реалізації продукції, товарооборот, прибуток та собівартість продукції. Рентабельність свідчить про ефективність діяльності підприємства та вказує на проблеми, які слід виправити. Для підвищення конкурентоспроможності підприємства, реалізації продукції необхідно розробити комплекс заходів, які сприятимуть діловій активності підприємства [70]. Такими заходами є:

- розширення та адаптація асортименту продукції до попиту на ринку;
- розробка особливої цінової стратегії для збільшення обсягів збуту продукції за рахунок доступної ціни для споживача.

Також, однією з головних характеристик фінансового стану підприємства є платоспроможність, тобто здатність розрахунку з боргами та погашення короткострокових зобов'язань [71].

Основною ознакою ліквідності виступає формальне оборотних активів над короткостроковими пасивами. Чим більше це перевищення, тим кращим є фінансовий стан підприємства з позиції ліквідності.

Результати платоспроможності підприємства наведені в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Динаміка показників платоспроможності філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» за 2013-2017 рр.

Показники	Станом на 31.12.					Граничне значення	Відхилення, +/-	
	2013	2014	2015	2016	2017		2013-2017	Від граничного значення (2017)
Коефіцієнт загальної ліквідності	1,07	1	0,92	0,89	0,88	2,0 i >	-0,19	-1,12
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,002	0,0001	0,00007	0,0002	0,001	0,1-0,2 i >	- 0,00 1	-0,099
Коефіцієнт швидкої ліквідності	0,95	0,87	0,82	0,81	0,79	0,7-0,8 i >	-0,16	-0,09

Результати аналізу платоспроможності та ліквідності підприємства показали, що ліквідність підприємства протягом п'яти років тримається на досить низькому рівні, що свідчить про негативну тенденцію платоспроможності на філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс».

Показники коефіцієнта швидкої ліквідності в межах норми, що говорить про підприємство здатне вчасно погасити свої короткострокові зобов'язання з допомогою високоліквідних активів. Проте з 2013 року цей показник постійно зменшується, адже підприємство втрачає свою платоспроможність та можливість вчасно віддавати запозичені кошти, тим самим, стає ще більш збитковим та нерентабельним.

Зовнішньоекономічна діяльність філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКА-транс» пов'язана з міжнародною виробничою й науково-технічною кооперацією, а також експортом продукції та виходом підприємства на зовнішній ринок.

Основними мотивами розвитку зовнішньоекономічної діяльності на філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКА-транс» є:

- 1) оснащення підприємства новим обладнанням, технологіями та комплектуючими засобами;
- 2) розширення асортименту, розробка нових продуктів та збільшення прибутку;
- 4) зміцнення та закріплення позицій на ринку [72].

Філія Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс» займається виробництвом молочної продукції та успішно здійснює зовнішньоекономічну діяльність (експорт молочної сухої суміші та плавлених сирів).

На підприємстві експортні операції виконують спеціалізовані підрозділи:

- відділ збуту;
- експортний відділ.

Експортний відділ та відділ збуту виконують такі функції, які сприяють експорту та посиленню конкурентоспроможності:

- збір на підприємстві інформації про продукцію, підготовленої і планованої на експорт;
- складання калькуляції цін на експортну продукцію;
- аналіз інформації про експорт за попередні періоди;
- складання попереднього списку потенційних споживачів;
- забезпечення упакування і транспортування;
- забезпечення одержання платежу;
- гарантійне і післягарантійне обслуговування [73].

У табл. 3.5 наведена товарна структура експорту філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА - транс» за 2013-2017 роки.

Таблиця 3.5

Товарна структура експорту філії «Конотопський молзавод»**ТОВ «МалКА - транс» за 2013-2017 рр.**

Товарна позиція	2013		2014		2015		2016		2017	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Плавлений сир	48556	54	46485	53,1	37993	48,7	32770	48,6	32375	56,4
Суха молочна суміш	41345	46	40980	46,9	39990	51,3	34655	51,4	25030	43,6
Всього	89901	100	87465	100	77983	100	67425	100	57405	100

Експортними товарами на підприємстві є плавлені сири та суха молочна суміш. За результатами таблиці 3.5 можна сказати, що експорт молочної продукції з 2013 р. стрімко зменшився, так у 2013 р. експортовано плавлених сирів на суму 48556 тис.грн., а сухих молочних сумішей - 41345 тис.грн., а в 2017 р. плавлених сирів - 32375 тис.грн., а сухих молочних сумішей - 25030 тис.грн. У загальному експорт плавлених сирів та сухої молочної суміші знизився з 89901 тис.грн. у 2013 році до 57405 тис.грн. у 2017 р.

У табл. 3.6 наведена товарна структура експорту філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» за 2013-2017 роки.

Таблиця 3.6

Географічна структура експорту на філії «Конотопський молзавод»**ТОВ «МалКА - транс» за 2013-2017 р.р., %, грн.**

Країна	2013		2014		2015		2016		2017	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Китай	27292	30,4	25344	28,9	21012	26,9	16827	25,0	14462	25,2
Польща	37145	41,3	36466	41,7	32463	41,6	31440	46,6	29421	51,3
Туреччина	25464	28,3	25655	29,4	24508	31,5	19158	28,4	13522	23,5
Всього	89901	100	87465	100	77983	100	67425	100	57405	100

Експорт на підприємстві проводиться до трьох країн, а саме: до Китаю, Польщі та Туреччини. Аналізуючи дані наведені в Таблиці спостерігається зменшення експорту закордон, що спричинено низькою сировинною базою, недостатнім оснащенням підприємства, високими цінами на сировину, а також фінансовими можливостями підприємства. Так експорт з 2013 року до 2017 року в Китай зменшився з 30,4 % до 25,2%, до Туреччини з 28,3% до 23,5%, проте до Польщі експорт навпаки збільшився з 41,3% до 51,3%.

Щодо фінансової діяльності, то необхідно спрямувати всі сили на вирішення таких завдань:

- забезпечити фінансами всі складові діяльності підприємства;
- виконати фінансові зобов'язання перед банками, партнерами;
- пошук нових доходів, прибутків та підвищення рентабельності підприємства;
- чіткий контроль за грошовими потоками, забезпечення ефективного розподілу фінансів [74, 75].

Для ефективної діяльності підприємства необхідно забезпечити оптимальний та дієвий фінансовий механізм. Фінансовий директор приймає рішення в управлінні фінансами та керує фінансовими службами на підприємстві [76].

Таким чином, діяльність підприємства є не досить стабільною та неефективною. Зростання витрат на виробництво є однією з головних проблем. Тому, для збільшення прибутків та налагодження виробництва на підприємстві необхідно зменшити витрати, підвищити технічний рівень виробництва та збільшити обсяг реалізації. А також, підприємство повинне максимально використовувати не задіяне у процес виробництва технічне обладнання.

3.2. Організація експортних операцій філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКА-транс»

Важливим напрямком розвитку будь-якої країни є міжнародна торгівля. Саме зовнішньоекономічна діяльність забезпечує використання конкурентних переваг і є фактором економічного зростання, задоволення споживчого попиту населення та розвитку виробництва.

Орієнтованість української економіки на ринкові засади господарювання та прагнення до євроінтеграції сприяють пошуку можливих шляхів виходу української молочної продукції на зовнішні ринки збуту, підвищення її якості та захист вітчизняного споживача від надміру дорогої та неякісної імпортової молочної продукції. Саме тому виникає необхідність оцінки стану молочного ринку для визначення необхідних напрямів розвитку молочної галузі та виявлення проблем молокопереробних підприємств при виведенні їх продукції на міжнародні ринки [77].

На сьогоднішній день агропромисловий комплекс є найбільш ефективним напрямком. Молочна галузь займає провідне місце та забезпечує споживачів якісними молочними продуктами, які містять в собі речовини, необхідні для організму кожної людини. Для ефективного розвитку молочної галузі необхідно володіти інформацією про ринок, попит та потреби споживачів, враховувати платоспроможність населення та розширювати обсяги виробництва [78].

Важливою складовою для кожного підприємства є його експортна діяльність. Експортні операції на підприємстві дозволяють розширити ринки збуту продукції, значно збільшити обсяги виробництва та підвищити якість та безпечність. Експортна діяльність підприємства та його конкурентоспроможність сприяє зміцненню його позицій на внутрішньому ринку.

Проведений у попередньому параграфі аналіз дозволив виявити, що на філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» здійснюється експорт

молочної продукції, а саме плавлених сирів до таких країн як Китай, Польща та Туреччина. У подальшому доцільно більш детально проаналізувати експортні операції підприємства за такою товарною позицією як плавлений сир. У табл. 3.7 наведено обсяги експорту плавленого сиру та сухих молочних сумішей у натуральних величинах (кг) за 2013-2017 рр.

Таблиця 3.7

**Обсяги експорту плавленого сиру та сухих молочних сумішей
за 2013-2017 рр., кг**

Товарна позиція	2013	2014	2015	2016	2017
Плавлений сир	916	581	362	226	175
Суха молочна суміш	834	640	578	322	248
Всього	1750	1221	940	548	423

За результатами таблиці 3.7 можна стверджувати, що кількість експорту плавленого сиру у натуральних величинах знизився з 916 кг до 175 кг, а сухої молочної суміші з 834 кг до 248 кг. У табл. 3.8 наведено обсяги експорту плавленого сиру та сухих молочних сумішей у натуральних величинах (кг) за 2013-2017 рр. у розрізі країн світу.

Таблиця 3.8

**Обсяги експорту плавленого сиру та сухих молочних сумішей
за 2013-2017 рр. у розрізі країн-імпортерів, кг**

Країна	2013	2014	2015	2016	2017
Китай	657	498	323	254	124
Польща	590	521	420	190	135
Туреччина	503	202	197	104	164
Всього	1750	1221	940	548	423

Географічну структуру експорту плавленими сирами на підприємстві та його обсяги за 2013-2017 роки наведено в табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Географічна структура експорту плавлених сирів філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» за 2013-2017 рр.

Країна	2013		2014		2015		2016		2017	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Китай	16466	33,9	15235	32,8	11200	29,5	9620	29,4	6465	19,9
Польща	17980	37,0	17650	37,9	14358	37,8	13540	41,3	12980	40,1
Туреччина	14110	29,1	13600	29,2	12435	32,7	9610	29,3	12930	40,0
Всього	48556	100	46485	100	37993	100	32770	100	32375	100

Аналізуючи дані можна зробити висновок, що експорт плавленими сирами у 2017 р. порівнюючи з 2013 роком значно зменшився у (з 48556 тис.грн. до 32375 тис.грн. відповідно).

До початку проведення експортної операції підприємство ставить перед собою такі завдання:

- на які зовнішні ринки можна експортувати дану продукцію;
- на яких умовах вигідніше здійснювати експортну діяльність;
- чи достатньо на підприємстві ресурсів та продукції для експорту;
- які прибутки від реалізації можна отримати та які витрати чи збитки понести під час проведення експортних операцій [73].

Враховуючи складну структуру, а також багато варіантів будь-якої зовнішньоекономічної операції, для цілей планування, аналізу та контролю на філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» розроблено алгоритм експортної операції, зображений на рис. 3.1.



Рис.3.1. Алгоритм експортної операції на філії «Конотопський молзавод»
ТОВ «МалКА - транс»

Розглядаючи проведення експортної операції на рівні підприємства, слід зазначати, що найпершою й найголовнішою задачею, яка постає перед підприємством при виході на зовнішній ринок є саме дослідження кон'юнктури ринку, на якому підприємство буде працювати. Першочерговим завданням є виявлення потреб у товарі, рівень купівельної спроможності, вимог споживачів до товару, факторів поведінки, а також перспективи змін у товарі, які виражені в темпах росту та життєвому циклі товару. Також важливим є дослідження стану ринку, тенденції розвитку відповідного світового товарного ринку та діяльності фірм конкурентів.

Організацією експортних операцій на філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» займається відділ зовнішньоекономічних зв'язків, що виконує всі функції, які безпосередньо пов'язані з експортом молочної продукції, а саме плавлених сирів.

Важливу функцію виконує відділ маркетингу, проводить вивчення кон'юнктури світових товарних ринків, аналіз конкурентів, досліджує можливості руху товару, ціни на продукцію та розробляє рекламні заходи для просування та збуту товару підприємства.

Першим та найголовнішим етапом здійснення експортної операції на філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс» є пошук контрагента і встановлення з ними контактів. Для експортера засобом встановлення контактів з імпортером є відправка йому комерційної пропозиції - оферти.

Процес пошуку контрагентів здійснюється в три етапи:

1. Збір інформації про потенційних контрагентів.
2. Аналіз інформації.
3. Контакт з потенційним контрагентом [79].

Збір інформації про потенційних контрагентів формується працівниками відділу маркетингу, розробляються певні критерії, які є визначальними для компанії-контрагента, наприклад, місце розташування, галузь діяльності. З усіх наявних контрагентів обираються декілька, з якими починаються переговори і в подальшому співпраця та постачання до їхньої країни молочної продукції.

Після встановлення контактів безпосередньо з чи імпортером через посередника, сторони приступають до обговорення і висновку контракту купівлі-продажу. Згідно з контрактом основними обов'язками експортера є постачання товару та передача документів і прав власності на товар. А обов'язком імпортера є сплата ціни за товар і прийняття товару [79].

При реалізації плавлених сирів першочергово підписуються договори на поставку товару з потенційними споживачами, а також контракти з закордонними компаніями для експорту, один примірник якого зберігається у головного бухгалтера.

У контракті (дод. II) обов'язково вказується форма розрахунків за товар, готівка чи в розстрочку. Проте, попередньо відділом зовнішньоекономічної діяльності перевіряється та досліджується діяльність компаній, з якими в подальшому підприємство буде співпрацювати.

Наступним кроком є розгляд всіх пропозицій та вибір найвигідніших з усіх запропонованих. Розрахунок за продукцію відбувається лише в грошовій формі.

Філія «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» відповідає за сплату всіх витрат, під час постачання товару замовнику, а саме видатки за страхування, транспортування продукції та митне оформлення. Ціна вказується в контракті. Підприємство здійснює експорт прямим методом, тобто без посередників, відправляючи товар прямо до замовника (компанії-споживача).

Прямий метод здійснення експорту на підприємстві дає змогу налагодити тісні зв'язки зі споживчими компаніями, адже це є шляхом до конкурентної боротьби з іншими постачальниками та перевага над ними. Більш того, співпраця з постійними споживачами підвищує надійність зв'язків на налагодження міцних економічних контактів. А також, це можливість поглиблення в міжнародні ринки та співпраця з новими потенційними споживачами.

Багато років філія «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» працює з іноземними замовниками, застосовуючи базисні умови поставки продукції згідно з «Incoterms», найчастіше це FOB та CIF. Постачання продукції закордон здійснюється через Одеський морський торговий порт. Такий спосіб найбільш зручний та вигідний для підприємства.

Розрахунок з замовниками філія «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» здійснює за допомогою таких форм оплати продукції як банківська гарантія та по факту після надходження замовлення.

Більш того, було проведено аналіз витрат на сировину та упакування плавленого сиру. Результати наведені в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

**Витрати на виробництво плавленого сиру філії «Конотопський
молзавод» ТОВ «МалКА-транс»**

Назва показника	Собівартість, грн	Кількість, од	Ціна, од	Витрати на од. ГП, грн	% собівартості
Сири тверді	4714,05	213,70	40,00	0,31	21,79
Кисломолочний сир	617,63	164,70	3,75	0,04	2,95
Сирна крихта	1134,00	32,90	20,00	0,04	3,15
Моцарела	199,16	13,20	20,00	0,02	0,95
Усього	6664,84	-	-	0,41	28,84
Ароматизатор	836,64	6,90	335,62	0,06	4,00
Сіль екстра, кг	4,47	4,00	1,12	0,00	0,02
Замінник молочного жиру	1402,25	145,10	26,97	0,13	9,71
Фосфат Казомель 2295, кг	130,77	7,60	72,33	0,02	1,32
Суміші харчові БСК	1638,29	92,30	22,08	0,13	9,75
Усього	4012,42	-	-	0,34	24,8
Фольга 125 мм алюм, кг	227,51	8,78	280,00	0,13	9,43
Етикетка на тару	43,74	266,00	0,32	0,00	0,39
Етикетка на пл. сир	161,02	7532,00	0,04	0,02	1,48
Г/ящик 265*145*73	279,30	466,00	2,10	0,04	2,58
Усього	432,27	-	-	0,19	13,88
Усього по сировині	11109	-	-	0,94	67,52

Зовнішньоекономічна діяльність підприємства є головним фактором його функціонування на закордонному та вітчизняному ринку. Це дозволяє виходу підприємства на нові ринки збуту продукції, підвищення конкурентоспроможності, збільшення прибутків та залучення до роботи висококваліфікованих кадрів.

Метою підприємства під час виходу на іноземний ринок та здійсненні експортних операцій є отримання максимального прибутку. Однак, такий прибуток повинен бути більшим за прибуток, який отримують під час реалізації продукції на вітчизняному ринку, інакше витрати на експортну діяльність є неефективними та недоцільними [80].

Динаміка ефективності експорту плавлених сирів у 2013-2017 рр. наведена в табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Динаміка ефективності експорту плавленого сиру філії
«Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» у 2013 - 2017 рр.**

Показник	2013	2014	2015	2016	2017
Кількість, кг	916	581	362	226	175
Ціна, USD/кг	6,63	6,72	4,81	5,68	6,52
Курс валюти, UAH/USD	7,99	11,89	21,84	25,55	28,34
Ціна, UAH /кг	53,00	80,00	105,00	145,00	185,00
Дохід від експорту, UAH	48556	46485	37993	32770	32375
Накладні витрати на експорт*, UAH	7693	8446	9890	9965	9546
% до доходу	15,84	18,17	26,03	30,41	29,49
Витрати на виробництво, UAH	14450	16576	17680	18970	17430
Накладні витрати, UAH	2290	3155	4988	5045	4980
% до витрат на виробництво	15,85	19,03	28,21	26,59	28,57
Витрати, UAH	24433	28177	32558	33980	31956
Ефективність експорту	1,99	1,65	1,10	0,96	1,01

*з урахуванням базисних умов постачання

За підсумками аналізу ефективності експорту підприємства в 2013-2017 рр. можна зробити висновок, що показники мають тенденцію до зменшення (з 1,99 до 1,01), що свідчить про низьку ефективність експорту на підприємстві. Більш того, у 2016 році показник становив 0,96, що говорить про неефективність експорту плавлених сирів у цей період, проте вже в 2017 році ефективність почала зростати. Основною причиною низької ефективності експорту плавлених сирів є неможливість в короткі терміни збільшити кількість виробленої та реалізованої продукції, в даний час обсяги продажів занадто низькі та зменшуються все більше, проте, беручи до уваги перспективність цього напрямку, в майбутньому слід очікувати його зростання. Таким чином, експорт плавленого сиру є неефективним і веде за собою негативні наслідки, а саме: наявність збитку, а не прибутку та значні

витрати на виробництво та проведення процесу експортування продукції закордон.

Негативним фактором є тенденція до збільшення накладних витрат, тому потрібно налагоджувати стале виробництво. Собівартість є досить високою, тому підприємство повинно шукати шляхи її зниження, а ефективність експорту можна підвищити в разі залучення нових постачальників матеріалів за нижчими цінами. В цілому можна підсумувати, що експорт плавлених сирів є неефективним, але спостерігається тенденція виходу з кризового становища [79].

Зменшують ефективність експорту неякісні характеристики товару, причиною цього є застарілі технології виробництва та низька кваліфікованість кадрів. Також, через високі витрати на виробництво продукція стає неконкурентоспроможною за ціною та якістю.

Підвищення ефективності управління підприємством відіграє важливу роль в умовах зростаючої конкуренції та зміни економічного середовища. В сучасних умовах господарювання розвиток зовнішньоекономічної діяльності підприємств є одним з пріоритетних напрямів, адже саме експорт продукції дозволяє їм вийти на новий рівень та підвищити ефективність своєї діяльності [80].

На сьогоднішній день особливого значення набуває розвиток експортного потенціалу у сфері харчової промисловості, оскільки він є комплексним фактором ефективності діяльності підприємства. Важливим етапом інтеграції України у світову економічну співпрацю є вихід на зовнішні ринку збуту, зокрема, ведення експортної діяльності. Розвиток експортного потенціалу відіграє стратегічну роль у вдосконаленні діяльності підприємств і є інструментом активізації наявних і потенційних переваг серед конкурентів.

3.3. Напрями вдосконалення експортної діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс»

Зовнішньоекономічна діяльність підприємства є пріоритетним напрямом, адже експорт продукції дає можливість виходу на новий рівень та підвищити ефективність діяльності. Особливого значення сьогодні набуває експорт продукції [81].

Експортна діяльність будь-якого підприємства залежить від конкурентоспроможності його продукції. Передумовою для завоювання сильних ринкових позицій є можливість зниження виробничих і збутових витрат з оптимізацією цінової політики на підприємстві.

Конкурентоспроможність підприємства - це відносна характеристика, яка виражає відмінності розвитку даної фірми від розвитку конкурентних фірм по ступеню задоволення своїми товарами потреби людей і по ефективності виробничої діяльності.

Конкурентоспроможність підприємства характеризує можливість і динаміку його пристосування до умов ринкової конкуренції. Проблеми підвищення конкурентоспроможності вкрай важливі і актуальні для переважної більшості виробничих підприємств. Передумовою для завоювання сильних ринкових позицій є можливість зниження виробничих і збутових витрат з відповідною оптимізацією цінової політики [77].

Конкурентоспроможною продукцію робить її ціна та якість. Український молокопереробний комплекс на сьогодні є потужним та перспективним, але для реалізації нашої продукції закордоном необхідно звернути увагу в першу чергу на якість молочної сировини. Важливою умовою виходу підприємства на світовий ринок є забезпечення відповідності молочної продукції рівня якості країн до яких товар буде експортуватися.

Діяльність на зовнішньому ринку в останні роки є важливим для молокопереробних підприємств України. Сильна конкуренція з боку провідних компаній та підприємств на ринку та обмежені потенційні

можливості внутрішнього ринку молочної продукції змушують керівництво вітчизняних підприємств знаходити нові ринки збуту для своєї продукції для повного завантаження виробничих потужностей, зниження собівартості продукції, і звичайно, забезпечення стійкої прибутковості підприємства в довгостроковий період [82].

Основні причини виходу продукції вітчизняних молокопереробних підприємств України на зовнішні ринки:

- збільшення доходів підприємства, відкриття нових можливостей для збільшення виробництва;
- освоєння та впровадження міжнародних стандартів якості на вітчизняних підприємствах у процесі виробництва, переробки та реалізації продукції молочної галузі.

Аналізуючи експортну діяльність філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» слід виділити такі основні завдання, які необхідно виконати найближчим часом для покращення зовнішньоекономічної ситуації та подальшому позитивному зростанню показників ефективності:

- зміцнення та розвиток експортного потенціалу підприємства;
- розробка стратегій зовнішньоекономічної діяльності;
- аналіз на збір необхідної інформації про ринок та вивчення конкурентів на ньому;
- оцінка діяльності підприємства, визначення слабких та сильних сторін та розробка шляхів виходу з кризового становища [80].

Основними критеріями ефективності вибору того чи іншого шляху вдосконалення зовнішньоекономічної діяльності підприємства мають стати збільшення рентабельності виробництва і реалізації продукції, а також зростання прибутку. Оскільки, саме прибуток є основним кінцевим результатом усіх напрямків фінансово-господарської діяльності та основним джерелом фінансових ресурсів підприємства.

Виходячи із результатів, отриманих у попередньому розділі, можна розробити пропозиції щодо вдосконалення експортної діяльності та ефективності функціонування філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКатранс».

В умовах економічної кризи підприємства необхідно вживати всіх можливих заходів для удосконалення експортної діяльності. Необхідно організувати так, щоб вона стала ефективною та прибутковою. Потрібно проаналізувати всю проблематику здійснення експортних операцій та вивести підприємство на новий рівень [82, 83].

Проаналізувавши зовнішньоекономічну діяльність філії було розроблено напрямки щодо вдосконалення експортної діяльності підприємства.

По-перше, необхідно почати з реорганізації самого підприємства та вдосконалення технологічного забезпечення на ньому. Тому запропоновано такі шляхи покращення:

- модернізація устаткування на підприємстві;
- впровадження прогресивних технологічних процесів;
- заміна старого обладнання більш сучасним;
- оснащення виробництва комп'ютерними системами управління та спостереження за технологічними процесами виробництва [83].

По-друге, необхідно провести заходи щодо підвищення роботи персоналу, а саме:

- формування висококваліфікованого персоналу;
- моральне заохочення працівників;
- покращення системи підготовки спеціалістів;
- удосконалення системи праці;
- залучення працівників до участі у прибутках та сприянні розвитку підприємства.

Важливу роль у проведенні експортних операцій відіграє менеджер з продажу товару, він знає сильні та слабкі сторони підприємства, розуміє потреби клієнтів та стежить за зовнішнім ринком та конкуренцією на них. Менеджер повинен володіти спеціальними знаннями, бути висококваліфікованим працівником та здатен застосовувати свої вміння в управлінні зовнішньоторговельною діяльністю підприємства [84].

До того, як розробити напрямки удосконалення зовнішньоекономічної діяльності, підприємству потрібно визначитися з країнами-контрагентами, які в майбутньому будуть ефективним та перспективним джерелом збуту продукції, а також, необхідно провести SWOT-аналіз, адже це дасть можливість переглянути всі слабкі та сильні сторони підприємства, та мінімізувати їх негативний вплив на діяльність.

По-третє, оскільки важливу роль відіграє участь маркетингового відділу в експортному процесі на підприємстві, то необхідно спрямувати сили на його розвиток. Доцільними будуть такі напрямки вдосконалення його роботи:

- правильний вибір маркетингової політики підприємства;
- чітке розуміння конкурентних переваг підприємства серед інших компаній;
- більш детальний аналіз ринків збуту та правильний підбір контрагентів для подальшої роботи з ними;
- пошук шляхів мінімізації витрат на експортну діяльність.

Саме удосконалення маркетингової діяльності та стимулювання збуту надасть підприємству нових споживачів та допоможе збільшити обсяги продажу та прибутку в найближчий час.

Дотримання маркетингової політики є важливим етапом в експортній діяльності. Головним завданням є встановлення ціни на продукцію, адже саме вона впливає на рівень успіху підприємства в зовнішньоекономічній діяльності, на його прибуток від реалізації молочної продукції.

Орієнтація та зіставлення цін підприємством з конкурентами є визначним фактором ефективного ціноутворення та забезпечення прибутковості від експорту [85].

На філії необхідно підвищити контроль за зовнішніми ринками, а саме за цінами на аналогічну продукцію, адже завищення чи зниження цін змушує підприємство працювати в умовах високого ризику. Також, розширення рекламної діяльності та участь підприємства у міжнародних виставках сприятиме збільшенню конкурентоспроможності продукції та знаходженню потенційних споживачів. Більш того, після виходу підприємства з кризи, можливе залучення до співпраці торгового посередника, адже це дасть змогу підприємству збільшити прибуток за рахунок:

- скорочення терміну зберігання продукції;
- підвищення швидкості збуту продукції та прискорення обігу всього капіталу;
- продажу товару більш перспективним компаніям.

Головною стратегією зовнішньоекономічної діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс» є розробка заходів щодо розширення зовнішніх ринків збуту, підвищення ефективності зовнішньоекономічних зв'язків підприємства.

Для того щоб товари могли задовольняти будь яку потребу, їх потрібно доставити туди, де вони необхідні і де вони можуть бути використані в потрібний час і в потрібній кількості. У цьому і полягає задача відділу, що займається збутом продукції.

Зокрема, підприємству потрібно:

- 1) знизити виробничу собівартість продукції;
- 2) зменшити позавиробничі витрати, сума яких складає витрати на експорт;
- 3) знизити контрактну вартість сировини;
- 4) зменшити накладні витрати [85].

Також, на підприємстві повинно проводитись управління ресурсами, тобто моніторинг раціонального використання наявних ресурсів: капітальних, технічних, технологічних, трудових, маркетингових, інформаційних, безпосередньо задіяних в експортній діяльності підприємства.

На філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс» повинні постійно контролювати процес використання внутрішніх факторів шляхом розробки і послідовного здійснення власної програми підвищення ефективності виробництва, а також враховувати вплив на неї таких зовнішніх факторів як: розвиток інфраструктури і структурних змін у суспільстві, економічна та соціальна політика держави.

На підприємстві розглядаються різні напрями підвищення ефективності експорту та діяльності підприємства в цілому. Запроваджується виробництво плавлених сирів з різними смаковими добавками, з зеленю та часником, а також підвищення якості плавлених сирів за рахунок високоякісної основної сировини. Також, більш раціональне використання молочної сировини, особливо впровадження на підприємстві безвідходного виробництва молочної продукції. Це в свою чергу надасть можливість використовувати сировину раціонально, більш того, зменшить надходження відходів до очисних споруд.

Отже, впровадження нового продукту, можливість збільшення обсягу виробництва інших видів продукції забезпечить ріст ступеня задоволення попиту населення в молочної продукції, тим самим збільшить обсяги виробництва продукції та зробить товар конкурентоспроможним для експорту на міжнародний ринок. Кожен із зазначених напрямків на ефективність діяльності підприємства впливає різною мірою. Стратегічний план розвитку підприємства повинен передбачати застосування всіх можливих напрямків підвищення ефективності [79]. Кінцевий результат ефективності підприємства значною мірою залежить від зниження

матеріально-грошових затрат виробництва. Зниження трудових затрат і матеріаломісткості на основі запровадження комплексної механізації, ресурсо- та енергоощадних технологій є основним якісним чинником досягнення цього. Однак варто мати на увазі, що ефективне використання техніки й інших засобів виробництва виявляється тоді, коли існує комплексне та раціональне співвідношення між силовими і робочими машинами, раціональна забезпеченість оборотними фондами [86].

Таким чином, на філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс» необхідно посилити контроль спрямований на перевірку дотримання вимог переробки молока, взятого у населення, а також стежити за кожним етапом виробництва на самому підприємстві для уникнення забруднення та дотримання санітарних та екологічних норм [87].

Враховуючи все вищесказане було проведено прогнозний розрахунок ефективності експорту на 2018-2020 рік на філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс» (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

**Прогнозний розрахунок ефективності експорту філії
«Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» на 2018-2020 рр.**

Показник	2018	2019	2020
Кількість, кг	225	385	565
Ціна, USD/кг	5,87	6,50	8,39
Курс валюти, UAH/USD	28,95	30,00	28,00
Ціна, UAH/кг	170,00	195,00	235,00
Дохід від експорту, UAH	35980	46970	55120
Накладні витрати на експорт*, UAH	11450	11980	12546
% до доходу	31,82	25,51	22,76
Витрати на виробництво, UAH	19550	19978	20125
Накладні витрати, UAH	6545	6290	6530
% до витрат на виробництво	33,48	31,48	32,45
Витрати, UAH	26095	26268	26655
Ефективність експорту	1,38	1,79	2,07

Ефективність експорту в 2018-2020 роках може значно покращитися у тому разі, якщо зменшити витрати на виробництво плавленого сиру за рахунок зниження накладних витрат та собівартості продукції, збільшити ціну за 1 кг продукту та залишити сталими витрати на експорт. У такому випадку показник ефективності зросте, а підприємство у свою чергу поступово буде виходити зі свого збиткового стану та отримуватиме прибуток.

Важливим кроком удосконалення експортних операцій на філії є пошук шляхів зменшення витрат на організацію всіх експортних операцій та їх здійснення. Основна частина витрат спрямована на організацію експортного процесу.

Один із шляхів мінімізації витрат на експорт є здійснення експортної діяльності на інших умовах поставки, наприклад на умовах EXW. Це дасть можливість зменшити витрати та обов'язки підприємства як експортера, адже набагато вигідніше якщо витрати на страхування, транспортування, розвантаження, навантаження на судна буде здійснювати країні-імпортер. Тому, підприємство повинно застосовувати ті умови поставки, які б задовольнили його інтереси та якнайбільше мінімізували витрати на проведення експортних операцій.

Отже, здійснення експортної операції це складний та процес, який вимагає кваліфікованості від працівника та знання інформації.

Удосконалення організації експортних операцій необхідно починати з:

- застосування базисних умов постачання, мінімізуючи витрати на транспортування товару;
- вихід на нові ринки;
- введення на підприємстві інноваційних технологій, розглянути питання нового обладнання;
- підвищення конкурентоспроможності плавленого сиру за рахунок якості та ціни;

- аналіз роботи відділу, що здійснює експортні операції та обрати найбільш ефективні форми його організації;
- підвищення кваліфікації персоналу, проведення навчання, тренінгів та постійна мотивація;
- розробка і реалізація комплексу маркетингу при експорті кожного виду продукції при виході на новий ринок;
- зменшення витрат виробництва з метою зменшення собівартості молочної продукції;
- проведення гнучкої цінової політики [87, 88].

Таким чином, підсумовуючи все вищесказане, слід виділити основні проблеми на підприємстві, які слід вирішити:

- недостатній обсяг інвестицій та фінансової стабільності, що призводить до постійної нестачі коштів;
- слабка маркетингова стратегія не дозволяє захопити достатньо великий сегмент ринку та гальмує обсяги продажів;
- брак чіткого стратегічного планування та керівництва;
- недостатній обсяг реалізації продукції.

Існує велика кількість можливих напрямів удосконалення зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Проте, підприємству необхідно серед різноманіття можливих варіантів розвитку зовнішньоекономічних зв'язків відібрати саме ті напрями, які є найбільш реальними та досяжними. Необхідно виділити ряд критеріїв, яким мають відповідати шляхи вдосконалення зовнішньоекономічної діяльності. Такими критеріями є: збільшення обсягів виробництва, забезпечення зростання надходжень валютної виручки, прискорення оборотності оборотних коштів, посилення конкурентних позицій на обраних ринках та у вибраних регіонах, скорочення витрат на виробництво продукції. Найголовнішими критеріями ефективності вибору того чи іншого шляху вдосконалення зовнішньоекономічної діяльності підприємства мають стати збільшення

рентабельності виробництва і реалізації продукції, а також зростання прибутку [88].

Правильна організація експортної діяльності підприємства допоможе йому вийти зі стану кризи та досягти високих фінансових результатів. Тому, необхідно проаналізувати всі етапи експортного процесу та розробити план дій, які б сприяли отриманню прибутку та ефективному здійсненню експортної діяльності.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

1. Молочна галузь України є найбільш перспективною та інвестиційно привабливою галуззю сільського господарства. Проте існують певні бар'єри у розвитку експортного потенціалу підприємств цієї галузі. Проблеми експорту вітчизняної молочної продукції на світові ринки пов'язані з недостатнім використанням механізмів державного регулювання та відсутністю підтримки з боку держави, належної нормативної законодавчої бази, що дало б змогу розвиватись вітчизняним підприємствам молочної промисловості та сприяло б їх виходу на міжнародні ринки [89, 90].

2. Вихід підприємства на міжнародний ринок - це процес розвитку ринкової економіки. Філія «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» має все необхідне обладнання та сировину базу для продуктивної діяльності підприємства. Проте, проаналізувавши діяльність філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКА-транс» можна констатувати той факт, що діяльність підприємства протягом 2013-2017 років показав, що всі показники характеризують негативну динаміку, про що свідчить спад ділової активності підприємства та її кризове становище. Діяльність підприємства є не досить стабільною та неефективною. Зростання витрат на виробництво є однією з головних проблем. Низькі показники рентабельності та ліквідності свідчать про збитковість підприємства та нездатність сплачувати борги та отримувати прибуток за вироблену продукцію. Тому, для збільшення прибутків та

налагодження виробництва на підприємстві необхідно зменшити витрати, підвищити технічний рівень виробництва та збільшити обсяг реалізації.

3. На філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» здійснюється експорт молочної продукції, а саме плавлених сирів та сухих молочних сумішей до таких країн як Китай, Польща та Туреччина. Негативним фактором є тенденція до збільшення накладних витрат, тому потрібно налагоджувати стале виробництво. Собівартість є досить високою, тому підприємство повинно шукати шляхи її зниження, а ефективність експорту можна підвищити в разі залучення нових постачальників матеріалів за нижчими цінами. В цілому можна підсумувати, що експорт плавлених сирів є неефективним, але спостерігається тенденція виходу з кризового становища.

4. Враховуючи всі негативні сторони та недоліки в роботі підприємства, було розроблено шляхи покращення експортної діяльності філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКА-транс». Існує велика кількість можливих напрямів удосконалення зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Кожен із зазначених напрямків на ефективність діяльності підприємства впливає різною мірою. Стратегічний план розвитку підприємства повинен передбачати застосування всіх можливих напрямків підвищення ефективності.

5. За попередніми даними було проведено прогнозний розрахунок ефективності експорту на 2018-2020 рік на філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКА-транс». Ефективність експорту в 2018-2020 роках може значно покращитися у тому випадку, якщо зменшити витрати на виробництво плавленого сиру, збільшити ціну на продукт та залишити сталими витрати на експорт. Застосувавши всі розроблені напрямки покращення експортної діяльності підприємство зможе вийти на новий рівень як на вітчизняному так і на міжнародному ринку.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Аналіз ринку плавлених сирів України показав, що обсяг ринку з 2014 до 2017 року зменшився на 15,3 тис. тонн. Експорт плавлених сирів за 2013 - січень-травень 2018 р.р. зменшився майже в чотири рази, з 1201,3 до 342,4 тис. дол. США, імпорту з 24590,7 до 4269 тис. дол. США. В умовах зменшення обсягів якісної сировини та зниження низької купівельної спроможності населення молокопереробні підприємства змушені працювати на межі рентабельності.

2. Запропоновано удосконалення стандартної класифікації плавлених сирів та розширення їх асортименту. Основними серед них є: покращення та вдосконалення художньої упаковки, розподіл плавлених сирів за віковою категорією, платоспроможністю населення, станом здоров'я та за вітамінним комплексом і вмістом мікроелементів.

3. Встановлено, що на якість та безпечність плавлених сирів впливає якість та сировина, а також дотримання всіх технологічних операцій під час виробництва плавлених сирів. Також, впровадження системи управління якістю відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2015 на кожному молочному підприємстві допоможе досягти конкурентоспроможності та виробництва високоякісної та безпечної продукції.

4. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо якості та безпечності плавлених сирів в Україні та світі показав, що в Україні розроблено та введено в дію велику кількість законів, що формують правове поле у сфері якості та безпечності продукції молокопереробних підприємств. Такими законами є: Закону України «Про молоко та молочні продукти», Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Положення «Про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів». За

кордоном діють такі нормативні документи як: міжнародні стандарти на харчові продукти розроблені в Кодексі Аліментаріус, Регламенти та Директиви ЄС.

5. Встановлено, що найважливішими факторами формування споживних властивостей плавлених сирів є сировина та технологія виробництва, а також умови зберігання та транспортування вже готової продукції. Основною сировиною для виробництва плавлених сирів є натуральні сичужні сири, сирні маси для плавлення, білкова маса із молочної сироватки, кисломолочний сир. Технологічними процесами, які впливають на якість плавлених сирів та формування споживних властивостей є наступні: підбір сировини і його обробка, подрібнення сировини, плавлення, фасування та пакування сиру, копчення, охолодження, зберігання та транспортування.

6. Товарознавча експертиза плавлених сирів складається з таких основних етапів: подання заявки замовника, формування наряду та завдання товарознавчої експертизи, розгляд поданих документів, зовнішній огляд товару, перевірка маркування, відбір проб, дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників, оцінка та аналіз результатів, формування висновку експерта, складання акту експертизи. Проведення експертизи дозволяє виявити фальсифіковану продукцію, неякісні товари та захистити від них споживача.

7. У результаті дослідження встановлено, що ТМ «President» Emmental, ТМ «Шостка» та ТМ «Наш молочник» відповідають всім нормативним показникам ДСТУ 4635:2006. Проте, плавлений сир ТМ «Славія» та ТМ «Комо» не відповідають вимогам стандарту за органолептичними та мікробіологічними показниками. За результатами дослідження конкурентоспроможності плавлених сирів встановлено, що плавлений сир ТМ «Наш молочник» є найбільш конкурентоспроможним до базового зразка ТМ «Шостка». Нижчу конкурентоспроможність мають плавлені сири ТМ

«Славія» та «Комо», за рахунок низьких естетичних та функціональних показників, та плавлений сир ТМ «President» Emmental через високу ціну.

8. Запропоновано найбільш перспективні шляхи підвищення якості та споживних властивостей плавлених сирів, наприклад: розробка нових рецептур плавлених сирів, застосування біологічних добавок та смако-ароматичних сумішей.

9. Розглянуто зовнішньоекономічну та фінансово-господарську діяльність філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс». Діяльність підприємства є не досить стабільною та неефективною. Рентабельність діяльності зменшилася з -5,51 до -39,24 %, а рентабельність товарообороту з -5,06 % до -51,77 %. Зростання витрат на виробництво є однією з головних проблем. Тому, для збільшення прибутків та налагодження виробництва на підприємстві необхідно зменшити витрати, підвищити технічний рівень виробництва та збільшити обсяг реалізації.

10. Проаналізовано організацію експортних операцій філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс». За підсумками аналізу ефективності експорту підприємства показники мають тенденцію до зменшення, що свідчить про низьку ефективність експорту на підприємстві. Кількість експорту плавленого сиру у натуральних величинах знизився з 916 кг до 175 кг. У 2016 році показник становив 0,96, що говорить про неефективність експорту плавлених сирів у цей період, проте вже в 2017 році ефективність почала зростати. Таким чином, експорт плавленого сиру є неефективним і веде за собою негативні наслідки, а саме: наявність збитку та значні витрати на виробництво.

11. Встановлено, що діяльність підприємства протягом 2013-2017 років характеризується негативною динамікою, про що свідчить спад ділової активності підприємства та її кризове становище. Запропоновано шляхи вдосконалення експортної діяльності філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс». За даними попередніх років було проведено прогнозний

розрахунок ефективності експорту на 2018-2020 рік на філії Конотопського молзаводу ТОВ «МалКа-транс». Застосувавши всі розроблені напрямки покращення експортної діяльності підприємство зможе вийти на новий рівень як на вітчизняному так і на міжнародному ринку.

Пропозиції щодо вдосконалення експортної діяльності філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс»:

- зміцнення та розвиток експортного потенціалу підприємства;
- розробка стратегій зовнішньоекономічної діяльності;
- аналіз інформації про ринок та вивчення конкурентів на ньому;
- оцінка діяльності підприємства, визначення слабких та сильних сторін та розробка шляхів виходу з кризового становища;
- чітке розуміння конкурентних переваг підприємства серед інших;
- більш детальний аналіз ринків збуту та правильний підбір контрагентів для подальшої роботи з ними;
- впровадження прогресивних технологічних процесів;
- заміна старого обладнання більш сучасним.

Пропозиції щодо шляхів покращення якості та споживних властивостей плавлених сирів: в асортименті плавлених сирів для дитячого харчування використовувати тільки натуральні біологічно-активні добавки з урахуванням можливості збагачення плавлених сирів цінними мікронутрієнтами та забезпечення високих технологічних, структурних та органолептичних характеристик продукту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Лозовик Д.Б. Національні тенденції розвитку ринку молока і молочних продуктів / Д.Б. Лозовик // Ефективна економіка. - Кременчук, 2014. - №6. - С. 24-26.
2. Власенко І.Г. Всеукраїнський науково-виробничий журнал: стан світового ринку молока і молочної продукції/ І.Г. Власенко// електронне наукове видання "Інноваційна економіка". - 2013 - № 39. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc>.
3. Обзор рынка сыра Украины 2016 // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://marketing.rbc.ua/news/29.09.2016/8458>
4. Сырная доля. Рынок сыра в Украине в 2015 году // Мир продуктов. - 2015. - № 6. - С. 6-8.
5. Топ-10 найбільших виробників молочної продукції в Україні 2017 // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://agravery.com/uk/posts/show/top-10-najbilsih-virobnikiv-molocnoi-produkcii-v-ukraini>.
6. Офіційний сайт науково-виробничого видання «Молочна промисловість» // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.molprom.com>.
7. Обзор рынка сыра Украины // Продукты & ингредиенты. - 2016. - № 10. - С. 20-23.
8. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/>.
9. Світовий ринок молока і місце України на ньому 2017 // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://agronews.ua/node/69825>.
10. Офіційний сайт торговельної статистики // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.trademap.org>.
11. Хмарская Н. Сырные перипетии. Обзор рынка сыра Украины / Н. Хмарская // Продукты & ингредиенты. - Київ, 2016. - № 11. - С. 10-11.
12. Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення

понять. ДСТУ 4420:2005 - [Чинний від 2006 - 07 - 04]. - К.: Держспоживстандарт України, 2007. - 14 с.

13. Донцова І.В. Перспективи використання рослинної сировини при виробництві плавлених сирів / І.В. Донцова, В.Т. Лебединець, Л.І. Гірняк // Товарознавчий вісник. - Львів, 2015. - №8. - С. 13-15.

14. Сири плавлені. Загальні технічні умови. ДСТУ 4635: 2006 - [Чинний від 2006 - 07 - 01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2006. - 13 с.

15. Про молоко та молочні продукти: Закон України - [Чинний від 2015 - 04 - 05]. - К. : Держспоживстандарт України, 2015. - 13 с.

16. Метельська Н.С. Фактори формування асортименту та якості плавлених сирів оздоровчого призначення / Н.С. Метельська, В.С. Михайловський // Сучасні проблеми товарознавства. - К.: КНТЕУ, 2004. - С. 200-208.

17. Технологія плавлених сирів 2017 // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://foodtecnology.info>.

18. Зеленкин В.Г. Управление качеством продукции на предприятиях молочной промышленности как фактор повышения их конкурентоспособности / В.Г. Зеленкин // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2013. - № 2. - С. 55-58.

19. Висоцька І.М. Система управління якістю молока в Німеччині: від Приватної ініціативи до єдиного стандарту / І.М. Висоцька // Збірник наукових праць ВНАУ. Серія: Економічні науки. - № 3(80). - 2013. - С. 47-60.

20. Системи управління якістю. Вимоги. ДСТУ ISO 9001:2015 - [Чинний від 2016 - 01 - 14]. - К. : ДП «УкрНДНЦ», 2016. - 31 с.

21. Лисенко О.М. Системи управління якістю: особливості впровадження згідно з новою версією стандарту ISO 9001 / О.М. Лисенко // Вісник. - Київ, 2016. - № 1. - С. 8-10.

22. Павлюченко Ю.П. Сучасні підходи до управління якістю на підприємствах молокопереробної галузі / Ю.П. Павлюченко, Н.С. Метельська // Young Scientist. - Київ, 2017. - № 11(51).

23. Свириденко Г.М. Микробиологический контроль в производстве плавящихся сыров / Г.М. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. - 2009. - №4. - С. 12-14.

24. Катулина Т.А. Способы обеспечения качества и безопасности продуктов молочной индустрии / Т.А. Катулина // Проблеми харчування. - 2007. - №1. - С. 1-6.

25. Ширинкин К.А. Практика внедрения СМК на молочном предприятии / К.А. Ширинкин, Т.В. Иванова // Переработка молока. - 2016. - № 1. - С. 6-7.

26. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України 23.12.1997 № 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради. - 2017. - № 31. - С. 343.

27. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) - [Чинний від 2012 - 10 - 01]. - К. : Міністерство аграрної політики та продовольства України, 2012. - 11 с.

28. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від № 4004-ХІІ 24.02.1994 // Відомості Верховної Ради. - 2016. - № 4. - С. 44.

29. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.consumer.gov.ua/default.aspx>.

30. Офіційний сайт науково-виробничого видання «Молочна промисловість» // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.molprom.com>.

31. Коваль Н.В. Нормативно-правове регулювання якості та безпечності продукції молокопереробних підприємств України / Н.В. Коваль // Інноваційна економіка. - 2012. - 11. - С. 75-82.

32. Codex Alimentarius. Молоко и молочные продукты / Пер. с англ. - М.: «Весь Мир», 2007. - с. 118.

33. Commission Regulation (EU) No 873/2012 of 1 October 2012 on transitional measures concerning the Union list of flavourings and source materials set out in Annex I to Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council. // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Reg873_2012.pdf

34. Директива 2001/95/ЄС Європейського Парламенту та Ради року щодо загальної безпеки продукції, 2001. - 15 с.

35. Постанова (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року Щодо гігієни харчової продукції // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: vetlik.at.ua/НАССР/gigiena_kharchuvannja_es852_2004.doc.

36. Регламент № 2073/2005 Комиссии (ЕС) о микробиологических критериях, применяемых к пищевым продуктам (текст в редакции Регламента Комиссии (ЕС) № 1441/2007 от 5 декабря 2007 г.) [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/994_a87.

37. Регламент № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради «Про організацію офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною» від 29 квітня 2004 р. // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/994_a67.

38. Commission Implementing Regulation (EU) № 872/2012 of October 2012 adopting the list of flavouring substances provided for by Regulation (EC) № 2232/96 of the European Parliament and of the Council, introducing it in Annex I to Regulation (EC) № 1334/2008 of the European Parliament and of the Council and repealing Commission Regulation (EC) № 1565/2000 and Commission

Decision 1999/217/EC. // [Електронний ресурс]. - Режим доступу:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL>.

39. Regulation (EC) № 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC) № 1601/91, Regulations (EC) № 2232/96 and (EC) № 110/2008 and Directive 2000/13/EC. // [Електронний ресурс]. - Режим доступу:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT>.

40. Рудавська Г.Б. Нові види плавлених сирів спеціального призначення з використанням цикорлакту та пшеничних зародкових пластівців / Г.Б. Рудавська, Н.С. Метельська // Збірник наукових праць КНТЕУ “Сучасні проблеми товарознавства”, 2001 р. - С. 197-200.

41. Метельська Н.С. Мінеральний склад плавлених сирів підвищеної біологічної цінності / Н.С. Метельська // Сучасні проблеми товарознавства. - К.: КНТЕУ, 2003. - С. 85-88.

42. Грек О.В. Технологія молочних продуктів з комбінованим складом сировини [Електронний ресурс]: “Технології зберігання, консервування та переробки молока” / уклад. О.В. Грек, О.О. Красуля, Т.Г. Осьмак. - К.: НУХТ, 2014. - С. 35-36.

43. Бут О. Сырная плавка. Плавленый сыр. Структура категории / О. Бут // Мир продуктов. - Київ, 2009. - №5. - С. 18-19.

44. Складчиков В. Технология правильной консистенции. Плавленый сыр: рынок и нюансы производства / В. Складчиков // Мир продуктов. - Київ, 2013. - №10 (99). - С. 16-19.

45. Методика про порядок проведення товарознавчої експертизи експертами Торгово-промислових палат України. - К., 2000 - С. 16.

46. «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів». Наказ. - [Чинний від 2012 - 07 - 20]. - К. : Держспоживстандарт України, 2012. - 2с.

47. Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання. ДСТУ 4834:2007. - [Чинний від 2008 - 10 - 01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2007. - 11с.

48. Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини. ДСТУ 8552:2015 - [Чинний від 2015 - 12 - 15]. - К. : Держспоживстандарт України, 2015. - 11с.

49. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. ГОСТ 5867-90. - [Чинний від 1991 - 07 - 01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2015. - 11с.

50. Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия. ГОСТ 3627 -81 - [Чинний від 1981 - 06 - 30]. - М. : Стандартиформ, 2009. - 8 с.

51. Молоко і молочні продукти. Настанови з відбирання проб. ДСТУ ISO 707:2002 - [Чинний від 2003 - 10 - 01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2003. - 15 с.

52. Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення. ДСТУ ISO 11290-1:2003 - [Чинний від 2004 - 10 - 01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. - 22 с

53. Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Техніка підрахування колоній за температури 30°C. ДСТУ ISO 4833:2006 - [Чинний від 2006 - 06 - 09]. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. - 11 с.

54. Сидоренко О.В. Товарознавчі складові ринкознавства / О.В. Сидоренко // Навч. посіб. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 90 с.

55. Давидович О.Я. Плавлені сири з добавками рослинного походження / О.Я. Давидович, Н.С. Палько // Інновації в товарознавстві. - Львів, 2014.

[Електронний ресурс]. - Режим доступу:
<http://materialtovarzn.ukrainianforum.net>.

56. Ющенко Н.М. Розробка технології продуктів сирних плавлених збалансованого жирнокислотного складу / Н.М. Ющенко, І.Г. Радзівська // Продукты & Ингриденты. - Київ, 2016. - №11. - С. 28-29.

57. Продукт первой необходимости. Обзор украинского рынка сыра 2016 г. // Мир продуктов. - Київ, 2016. - №7. - С. 20-22.

58. Прохасько Л.С. Продукты функционального питания животного происхождения / Л.С. Прохасько, В.Р. Гридчина, Е.В. Бакирова, А.К. Турсунбаева // Молодой ученый. - 2015. - №4. - С. 238-241.

59. Заменители молочного жира - современное дополнение молочного жира в производстве сыра // Продукты & Ингриденты. - Київ, 2014. - №10 (118). - С. 33-35.

60. Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products CAC/RCP 57-2004 [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.fao.org/fileadmin>.

61. Кондратьева А.В. Новые технологии обработки молочной продукции на примере молока коровьего питьевого. / А.В. Кондратьева, Л.С. Прохасько, А.Н. Мазаев // Молодой ученый. 2013. № 10. С. 112.

62. Дорошенко Е. Дешевый сыр или качественное сырье? / Е. Дорошенко // Мир продуктов. - Київ, 2015. - №10. - С. 14-16.

63. Пищевая ценность петрушки - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.ovoschevodstvo.ru/petrushka/pishevaja-cennostj.html>.

64. Пищевое значение чеснока - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.ovoschevodstvo.ru/chesnok/pishevaja-cennostj.html>.

65. Донцова І.В. Рослинна сировина при виробництві плавлених сирів / І.В. Донцова, В.Т. Лебединець, Л.І. Гірняк // Товарознавчий вісник. - Київ, 2016. - №10. - 15 с.

66. Чабан Г.В. Молочна промисловість: стан, проблеми і перспективи / Г.В. Чабан // Економіка АПК. - К.: 2013. - № 5. - С. 51-56.

67. Drgalic, I. Production of probiotic soft cheeses made from goat's milk 11. Drgalic, Lj. Tratnik, R. Bozanic II IFD Symposium on cheese: Ripening, Characterization and Technology. 2004. - P. 97.
68. Єпіфанова І.Ю. Сучасні підходи до аналізу ефективності управління власним капіталом підприємства / І.Ю. Єпіфанова, І.В. Дрозд // Економічний аналіз : зб. наук. праць. - 2015. - Том 19. - № 2. - С. 71-76.
69. Ковалевська А.В. Критичний аналіз методів оцінки фінансового стану підприємства / А.В. Ковалевська, С.І. Асєєв // Бізнес Інформ. - 2012. - № 3. - С. 163-169.
70. Власюк О.С. Виклики та загрози фінансовій безпеці України на середньострокову перспективу / О.С. Власюк // Фінанси України. - 2012 - № 5. - С. 3-13.
71. Сельцовский В.Л. Экономико-статистические методы анализа внешней торговли / В.Л. Сельцовский // Финансы и статистика. - 2013. - С. 512.
72. Проскурніна Н.В. Обґрунтування системи підконтрольних показників зовнішньоекономічної діяльності підприємства / Проскурніна Н.В. // Управління розвитком. - 2011. - № 5 (102). - С. 187-189.
73. Зосимова Ж.С. Проблеми та умови покращення зовнішньоекономічної діяльності вітчизняних підприємств / Ж.С. Зосимова // Економіка. Управління. Інновації. - 2013. - № 2 (10). - С. 119-124.
74. Михасик О.Д. Основні проблеми розвитку зовнішньоекономічної діяльності України / О.Д. Михасик // Молодий вчений. – 2017. - № 1 (41). – С. 15-17.
75. Грущинська Н.М. Управління зовнішньоекономічною діяльністю підприємств України в умовах становлення процесів митного регулювання України / Н.М. Грущинська // Актуальні проблеми економіки. - 2015. - № 7 (49). - С. 24-25.

76. Нелеп В.М. Перспективи експорту продукції сільського господарства і харчової промисловості України / В.М. Нелеп, О.М. Висоцька // Економіка АПК. - 2014. - № 3. - С. 72-78.

77. Малярець Л.М. Методичне забезпечення формування та проведення контролінгу зовнішньоекономічної діяльності підприємства. / Л.М. Малярець, Н.В. Проскуріна // Бізнес інформ. - Харків: ХНЕУ, 2012. - №6. - С. 32-35.

78. Машталір Я.П. Конкурентні переваги як основний критерій виходу підприємства на зовнішній ринок / Я.П. Машталір // Економіка: проблеми теорії та практики. Дніпропетровськ. Т. II. - 2016. - №218. - С. 475-482.

79. Про відновлення платоспроможності боржника або визнання його банкрутом: Закон України від 14.05.1992 № 2343- XII, редакція від 16.01.2016, підстава 848-19. // [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2343-12>.

80. Михайлов В.С. Методичні аспекти розрахунків експортних цін суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності України / В.С. Михайлов // Формування ринкових відносин в Україні. - 2014. - №5(36). - С. 68-72.

81. Малярець Л.М. Визначення впливу законодавчо-правових факторів на ефективність зовнішньоекономічної діяльності підприємства / Л.М. Малярець, Н.В. Проскуріна // Бізнес інформ. - Харків : ХНЕУ, 2011. - № 11(406). - С. 129-131.

82. Ромашова Я.В. Криза на різних стадіях життєвого циклу підприємства: причини та напрями реагування / Я.В. Ромашова // Інвестиції: практика та досвід. - 2016. - № 4. - С. 45-49.

83. Яковлев А.І. Удосконалення методів визначення ефективності ЗЕД / А.І. Яковлев // Фінанси України. - 2010. - № 9. - С. 25-27.

84. Скоропад І.С. Ефективність маркетингових заходів у системі зовнішньоторговельних зв'язків. / І.С. Скоропад, С.І. Герасименко // Вісник

національного університету „Львівська політехніка”. - 2013. - №469. - С. 498-502.

85. Теслюк Н.П. Стратегії підприємства по досягненню конкурентних переваг / Н.П. Теслюк // Економіка, фінанси, право. - 2015. - №11. - С. 17-20.

86. Ігумнова В.О. Проблеми виходу підприємств молочної галузі на зовнішні ринки / В.О. Ігумнова, Т.В. П'ятак // Вісник НТУ «ХПІ». - 2013. - № 7. - С. 101-108.

87. Пастухова Т.Ю. Ринок молочної продукції України / Т.Ю. Пастухова // Економічний простір. - 2012. - № 57. - С. 175-179.

88. Керанчук Т.Л. Сучасні проблеми розвитку молочного бізнесу в Україні / Т.Л. Керанчук // Глобальні та національні проблеми економіки - Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського - 2015. - № 4. - С. 408-413.

89. Габор С.С. Ефективність як економічна категорія / С.С. Габор // Інноваційна економіка. - 2012. - № 7. - С. 14-17.

90. Джеджула В.В. Оцінювання ризику стратегій розвитку підприємств молочної галузі / В.В. Джеджула, І.Ю. Єпіфанова, М.Ю. Дзюбка // Економіка та суспільство. - 2017. - № 13. - С. 428-434.

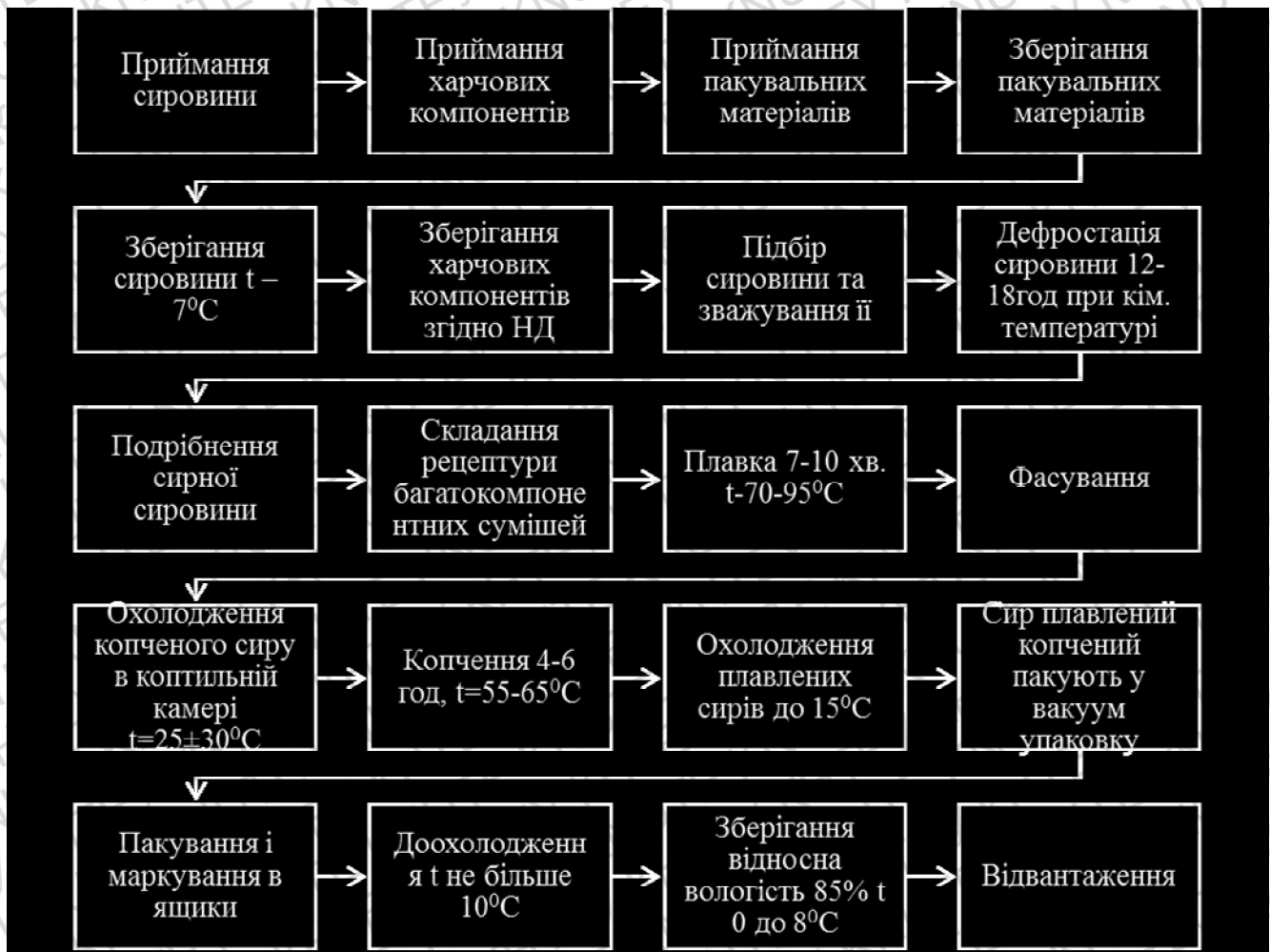


Рис. 1 Технологічна схема виробництва плавлених сирів

Додаток Б

ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА

адреса _____ телефон _____ факс _____ e-mail _____

Дата надходження заявки « _____ » _____ 20__ р.

АКТ ЕКСПЕРТИЗИ № _____1. Дата складання _____ 2. Місце складання _____
(назва міста)

3. Акт складено експертом _____

(прізвище, ініціали)

4. Заявка № _____ від _____, наряд № _____ від _____ 20__ р.

Експертиза проведена за участю представника (ів):

Організація	Посада	Прізвище, ініціали

5. Для експертизи пред'явлено: назва продукції _____ кількість (в одиницях виміру) _____, кількість згідно з документами _____

6. Завдання експертизи _____

7. Вантажоодержувач _____

8. Постачальник _____

(країна, фірма)

9. Вантажовідправник _____

10. Виробник продукції _____

11. Надані документи: _____

(назва, номер та дата)

12. Контракт № _____ дата _____

13. «Експертизою встановлено» (констатуюча частина акта експертизи викладена у додатку(ах) до акта експертизи, який є невід'ємною його частиною, на _____ аркушах)

Дата початку експертизи _____

Дата закінчення експертизи _____

Експерт _____

(підпис)

(ініціали, прізвище)

З наведеною інформацією у пунктах 1-13 цього акта згоден:

Представник(и) _____

(підпис)

(ініціали, прізвище)

14. Висновок: _____

Експерт _____

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Акт зареєстровано « _____ » _____ 20__ року

Акт експертизи без автентичної печатки недійсний

М.П.



Рис. 2 Досліджувані зразки плавлених сирів

**Результати маркетингового опитування споживачів щодо вибору
плавленого сиру**

	ТМ						
	«President»	«Шостка»	«Славія»	«Комо»	«Наш молочник»	«Весела корівка»	«Звенигора»
Ціна за 90 г, %	10	17	15	20	18	11	9
Довіра до торгової марки, %	25	10	11	18	20	8	8
Дизайн упаковки, %	15	14	14	17	19	10	11
Смакові якості, %	19	17	15	18	17	6	8
Всього	69	58	55	73	74	35	36

Аналіз маркування дослідних плавлених сирів

Назва показника	ТМ				
	«President» Emmental	«Шостка» Російський	«Славія» Російський	«Комо» Російський	«Наш молочник» Російський
1. Назва продукту	+	+	+	+	+
2. Склад продукту	+	+	+	+	+
3. Кількість окремих інгредієнтів	+	+	+	+	+
4. Кількість продукту у встановлених один.виміру	+	+	+	+	+
5. Часові характеристики придатності продукту	+	+	+	+	+
6. Умови зберігання	+	+	+	+	+
7. Умови та рекомендації використання	+	+	+	+	+
8. Найменування, місцезнаходження, номер телефону виробника, фактична адреса потужностей виробництва	+	+	+	+	+
9. Найменування, місцезнаходження, номер телефону підприємства, що приймає претензії від споживача	+	+	+	+	+
10. Номер партії виробництва	+	+	+	+	+
11. Інформація про ГМО в складі продукту	+	+	+	+	+
12. Інформація щодо місця походження для продукту	+	+	+	+	+
13. Поживна цінність (білки, вуглеводи, жири на 100 г) та енергетична цінність (кДж, ккал на 100г)	+	+	+	+	+
14. Застереження щодо споживання	+	+	+	+	+
15. Позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується (за наявності)	+	+	+	+	+

Додаток Е

Таблиця 3

Порівняльна кваліметрична оцінка плавлених сирів

N	Показники	Коеф. ваг. a_i	P_i (ет.)	P_i (бр.)	«President» Emmental		«Шостка» Російський		«Славія» Російський		«Комо» Російський		«Наш молочник» Російський	
					P_i	P_i	P_i	P_i	P_i	P_i	P_i	P_i	P_i	P_i
1	Органолептичні													
1.1.	Зовнішній вигляд	0,18	5	2	4,7	0,90	4,90	0,97	4,40	3,70	0,57	4,70	0,90	
1.2.	Смак та запах	0,13	5	2	4,6	0,87	4,80	0,93	4,10	0,70	4,10	0,70	4,60	0,87
1.3.	Колір тіста	0,15	5	2	4,8	0,93	4,90	0,97	4,50	0,83	3,80	0,60	4,70	0,90
1.4.	Консистенція	0,16	5	2	4,7	0,90	5,00	1,00	4,30	0,77	4,40	0,80	4,70	0,90
2	Фізико-хімічні													
2.1.	Масова частка вологи, %	0,10	52,00	66,00	56,43	1,46	56,46	1,47	52,30	1,02	57,97	1,74	58,77	1,94
2.2.	Масова частка жиру, %	0,15	50,00	40,00	41,30	0,13	40,40	0,04	47,20	0,72	41,16	0,12	41,40	0,14
2.3.	Масова частка солі, %	0,13	0,60	3,00	1,60	1,71	1,49	1,59	0,88	1,13	0,70	1,04	1,03	1,22
	Інтегральний показник якості	\sum	1			0,96		0,97		0,83		0,75		0,94

Додаток Є

Таблиця 4

Визначення інтегрального показника конкурентоспроможності плавлених сирів

N	Показники	Коеф. ваг. a_i	ТМ										
			«Шостка» Російський		«President» Emmental			«Славія» Російський		«Комо» Російський		«Наш молочник» Російський	
			p_i	q_i	p_i	q_i	p_i	q_i	p_i	q_i	p_i	q_i	
1	Естетичні												
1.1.	Зовнішній вигляд	0,18	4,9	4,7	0,96	4,4	0,90	3,7	0,76	4,7	0,96		
1.2.	Смак та запах	0,13	4,8	4,6	0,96	4,1	0,85	4,1	0,85	4,6	0,96		
1.3.	Колір тіста	0,15	4,9	4,8	0,98	4,5	0,92	3,8	0,78	4,7	0,96		
	Збірний параметричний індекс по естетичним показникам $P_{ест}$	0,46	0,44			0,41		0,36		0,44			
2	Функціональні												
2.1.	Масова частка вологи,%	0,10	56,46	56,43	1,00	52,3	0,93	57,97	1,03	58,77	1,04		
2.2.	Масова частка жиру,%	0,15	40,40	41,30	1,02	47,20	1,17	41,16	1,02	41,40	1,02		
2.3.	Масова частка солі,%	0,13	1,49	1,6	1,14	0,88	0,59	0,70	0,47	1,03	0,69		
2.4.	Консистенція	0,16	5	4,7	0,94	4,3	0,86	4,4	0,88	4,7	0,94		
	Збірний параметричний індекс по функціональним показникам $P_{ф}$	0,54	0,55			0,48		0,46		0,50			
3.	Економічні												
3.1.	Середня ціна, грн/кг		135,15	380,11	2,81	133,89	0,99	130,81	0,97	140,49	1,03		
	Інтегральний показник якості $\sum I$	1	(1)	0,35			0,89		0,85		0,91		

Додаток Ж
Таблиця 5

Динаміка фінансових результатів господарювання філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс» за 2013-2017 рр., тис. грн.

Назва показника	2013	2014	2015	2016	2017
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	147 298	145 121	91 251	60 792	34 329
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	135 186	138 937	89357	71 494	45 290
Валовий: прибуток	12 112	6 184	1 894		
збиток				10702	10961
Інші операційні доходи	20 192	1 999	2733	829	150
Адміністративні витрати	9 075	7 709	5 279	3 373	2 266
Витрати на збут	596	191	1355	1 189	306
Інші операційні витрати	26 026	2200	8857	4871	1 320
Фінансовий результат від операційної діяльності: прибуток					
збиток	3 393	1 917	10 864	19 306	14 703
Інші фінансові доходи	4	31	1	-	-
Інші доходи	2 555	2650	26 547	10 926	6304
Фінансові витрати	3 695	3883	6371	-	-
Інші витрати	2 543	29 998	55 160	22 459	9 374
Фінансовий результат до оподаткування:					
прибуток					
збиток	7 072	33 117	45847	30 839	17 773
Витрати з податку на прибуток	380	511	71	787	-
Чистий фінансовий результат: прибуток					
збиток	7 452	33 628	45 918	31626	17 773
Елементи операційних витрат					
Матеріальні затрати	125 224	128 792	70 540	46 828	22 158
Витрати на оплату праці	7803	7845	5592	5167	3345
Відрахування на соціальні заходи	2 822	2 719	2 538	1 436	937
Амортизація	1363	1872	6954	7229	5 930
Інші операційні витрати	5650	4075	19052	19940	17588
Разом	142 862	145 303	104 676	80 600	49 958

Додаток 3
Таблиця 6

Динаміка активів та пасивів підприємства за 2013-2017 рр.

	31.12.12	31.12.13	31.12.14	31.12.15	31.12.16	31.12.17
Актив						
I. Необоротні активи	1760	1840	1086	957	470	470
Незавершені капітальні інвестиції						
Основні засоби	13997	14866	14488	39334	53175	47078
Первісна вартість	25477	26390	27289	46670	60498	59788
Знос	-11352	-11524	12801	7336	7323	12710
Усього за розділом I	15643	16706	15574	40291	53645	47548
II. Оборотні активи	5057	5244	4731	6332	4477	5588
Запаси						
Дебіторська заборгованість за продукцію, товари, роботи, послуги	144638	145509	185443	278173	322690	345019
Дебіторська заборгованість за розрахунками: за виданими авансами	246411	246415	275721	245937	242685	237957
з бюджетом	351	368	442	1104	1342	1445
у тому числі з податку на прибуток	340	354	354	539	1	-
Інша поточна дебіторська заборгованість	3798	3866	3774	4185	4344	4355
Гроші та їх еквіваленти	856	860	54	47	137	837
Витрати майбутніх періодів	2632	2759	4	498	-	-
Інші оборотні активи	26506	45434	58882	58902	57087	58826
Усього за розділом II	430589	450455	529051	595178	632762	654027
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	-	-	-	-	-	-
Баланс	446232	467161	544625	635469	686407	701575
Пасив						

Продовження табл. 6

I. Власний капітал	227980	228000	271500	271500	271500	271500
Зареєстрований (пайовий) капітал						
Додатковий капітал	9789	9882	9882	40973	60820	60442
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	238111	238408	272036	317872	348892	366287
Усього за розділом I	12476	13526	34154	48899	59022	76795
II. Довгострокові зобов'язання і забезпечення	15230	15400	47030	38327	38327	38327
Довгострокові кредити банків						
Інші довгострокові зобов'язання	45703	47030	348	392	239	209
Усього за розділом II	60933	62430	47378	38720	38587	38557
III. Поточні зобов'язання і забезпечення	376743	389928	457461	55264	80152	106938
Поточна кредиторська заборгованість за: товари, роботи, послуги						
з розрахунками бюджетом	439	451	663	94	336	1114
розрахунками зі страхування	214	230	211	155	12	283
розрахунками з оплати праці	435	475	801	311	500	200
Інші поточні зобов'язання	11221	11783	19113	100182	136537	138833
Усього за розділом III	417880	418257	531401	645649	706842	739813
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	-	-	-	-	-	-
V. Чиста вартість активів недержавного пенсійного фонду	-	-	-	-	-	-
Баланс	446232	467161	544625	635469	686407	701575

КОНТРАКТ №123-501

Конотоп, Україна 23.07.2016

1. СТОРОНИ КОНТРАКТУ

POLMLEK OLSZTYN SP. Z O.O., надалі «Покупець», що діє на підставі Статуту в особі Ms. Sylwia Grabowska, з однієї сторони, філії «Конотопський молзавод» ТОВ «МалКА-транс», що діє на підставі Статуту надалі «Покупець», в особі Дудко Тетяни Володимирівни, з іншої сторони, уклали цей Контракт про наступне:

2. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

2.1. Покупець замовляє, а Продавець постачає плавлені сири.

3. ВАРТІСТЬ ТА ПОРЯДОК РОЗРАХУНКІВ

- 3.1. Загальна вартість плавленого сиру становить 1283,6 (одна тисяча двісті вісімдесят 3 євро і шість центів) ^ .
- 3.2. Валюта контракту і валюта платежу - євро.
- 3.3. Вартість Обладнання визначена на умовах EXW у відповідності до Інкотермс 2010.
- 3.4. Форма розрахунку з продавцем – 100% передплата.

4. ПОСТАВКА

- 4.1. Термін поставки 2 (два) тижні з моменту оплати.
- 4.2. Поставка частинами дозволяється протягом терміну, вказаному в п.4.1.
- 4.3. Датою поставки вважається дата

CONTRACT No. 123-501

Kyiv, Ukraine 23.07.2016

1. CONTRACTING PARTIES

POLMLEK OLSZTYN SP. Z O.O., hereinafter referred to as Customer, in the person of Ms. Sylwia Grabowska, Director General, on the one hand, and branch "Konotop Mills" LLC "Malka-trans", hereinafter referred to as "Seller", in the person of Dudko Tatyana Vladimirovna, Director, on the other hand, have concluded the present Contract on the following:

2. SUBJECT OF THE CONTRACT

2.1. Customer shall order and Seller shall deliver processed cheese.

3. PRICES AND PAYMENT

- 3.1. The total price of Equipment is one thousands two hundred and eighty three euro and six cents (1283,6) ^ .
- 3.2. All prices quoted are payable in euro.
- 3.3. Prices are EXW according to INCOTERMS 2010.
- 3.4. Method of payment – 100% advance payment.

4. DELIVERY

- 4.1. Delivery is two (2) weeks.
- 4.2. Part shipment is permitted within period referenced in paragraph 4.1.
- 4.3. The date of signing of the Delivery-Acceptance Protocol is considered as the delivery

підписання Акту здачі-приймки плавленого сиру.

5. ФОРС-МАЖОР

В разі виникнення форс-мажору, а саме стихійних лих, пожеж, війн, страйків, військових дій, громадських заворушень, змін законодавства, ембарго, але не обмежуючись ними, Сторона, яка неспроможна виконати будь-які умови цього Контракту, повідомляє про це іншу Сторону і звільняється від відповідальності за таке невиконання. Якщо форс-мажор триває більше одного місяця Сторони домовляються про продовження дії цього Контракту.

6. ГАРАНТІЇ

Продавець дає гарантію, що плавлений сир є відповідної якості, а також не має дефектів, пов'язаних з процесом його виробництва, на період 12 (дванадцять) місяців від дати його поставки.

7. ЗАГАЛЬНІ УМОВИ

7.1. Всі відносини між Сторонами цього Контракту є предметом регулювання законів України.

7.2. Зміни та доповнення до цього Контракту вносяться тільки в письмовій формі.

7.3. Цей Контракт складений українською та англійською мовами. Обидва тексти мають однакову силу.

8. ВІДПОВІДНІСТЬ СТОРІН ТА ВИРІШЕННЯ СПОРІВ

8.1. Усі спори, які можуть виникнути за цим Контрактом або у зв'язку з ним, Сторони будуть вирішувати шляхом переговорів.

8.2. Якщо Сторони не зможуть вирішити

date.

5. FORCE MAJOR

In case of force major, i.e. war, natural disasters, strikes, civil unrest, governmental interference, embargoes, etc. in accordance with international practice, the Party which cannot perform the obligations under this Contract shall inform another Party about that. No liability shall result from the non-performance of any obligation under this Contract caused by force major obstacles. If a force major continues for more than one month, either Party may terminate this Contract as to the works not yet fulfilled.

6. WARRANTY

The Seller warrants that the Equipment Cocoa is of suitable quality and free from defects, related to the process of its production for the period, for a period of twelve (12) months from the date of delivery.

7. GENERAL PROVISION

7.1. All the relations between the Parties of the present Contract are subject to norms of the material law of Ukraine.

7.2. All notices with legal or contractual effect shall be written in English and Ukrainian language.

7.3. In present Contract both texts in English and Ukrainian are of the same value.

8. ARBITRATION

8.1. All disputes which may arise in connection with this Contract shall be settled by means of negotiations between the Parties.

8.2. If the Parties can not settle any dispute by means of negotiations, then such dispute shall be

такі спори шляхом переговорів, то вони підлягають розгляду в арбітражному суді України відповідно до чинного законодавства України.

settled in Arbitrage Court of Ukraine.

РЕКВІЗИТИ СТОПІН
LEGAL ADDRESSES OF THE PARTIES

Seller

Customer

Продавець

Покупець

Дудко Тетяни Володимирівни
Філія «Конотопський молзавод» ТОВ
«МалКА-транс»
49609, м. Конотоп
вул. Немолота, 4
Україна
Код ЄДРПОУ: 33555621

Ms. Sylwia Grabowska
POLMLEK OLSZTYN SP. Z O.O.
11-100, Lidzbark Warminski, Topolowa 1
Poland
e-mail.: <http://www.polmlek.com>.