

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Ідентифікація та організація постачання м'ясних консервів

Студента 2 курсу, 6 групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації
«Товарознавство і комерційна
логістика»

Капустюк Д.А.

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

Павлюченко Юрій
Петрович

Науковий консультант
канд. екон. наук, ст. викладач

Лиса Світлана Сергіївна

Гарант освітньої програми
док-р техн. наук, професор

Сидоренко Олена
Володимирівна

Київ 2018

АНОТАЦІЯ

Капустюк Д.А. Ідентифікація та організація постачання м'ясних консервів.

Здійснено дослідження сучасного стану ринку консервів з м'яса птиці в Україні та світі. Розглянуто фактори формування споживних властивостей м'ясних консервів. Визначено вимоги до безпечності та якості м'ясних консервів в Україні та світі. Охарактеризовано теоретико-методологічні підходи до ідентифікації та виявлення фальсифікації м'ясних консервів. Обґрунтовано напрями підвищення якості м'ясних консервів з м'яса птиці.

Проведено аналіз відповідності пакування та маркування консервів з м'яса птиці. Досліджено показники якості консервів з м'яса птиці. Обґрунтовано критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці.

Досліджено теоретичні засади організації процесу постачання на підприємстві роздрібної торгівлі. Проведено аналіз стану організації процесу постачання м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд». Здійснено оцінку економічної ефективності організації постачання м'ясних консервів на ТОВ «Рітейл Тренд». Обґрунтовано напрями підвищення ефективності організації постачання консервів з м'яса птиці ТОВ «Рітейл Тренд».

Ключові слова: якість, товарознавча оцінка, м'ясні консерви, постачання, ідентифікація.

ABSTRACT

Kapustyuk D.A. Identification and organization of supply of canned meat.

The research of the current state of the market of canned poultry meat in Ukraine and in the world is carried out. The factors of formation of consumer properties of canned meat are considered. The requirements for the safety and quality of canned meat in Ukraine and in the world are determined. The theoretical and

methodological approaches to the identification and detection of falsification of canned meat are described. The directions of improving the quality of meat canned poultry meat have been substantiated. The analysis of the conformity of packaging and marking of canned poultry meat has been carried out. The indexes of quality of canned poultry meat have been investigated. Criteria for identifying canned poultry meat are substantiated. The theoretical principles of organization of the process of supply at the enterprise of retail trade are investigated. The analysis of the status of the organization of the process of supplying canned meat to LLC "Retail Trend" was conducted. The estimation of economic efficiency of the organization of supply of canned meat to LLC "Retail Trend" is carried out. The directions of increase of efficiency of organization of delivery of canned meat products from poultry meat of LLC "Retail Trend" are grounded.

Key words: quality, commodity evaluation, canned meat, supply, identification.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ РИНКУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ В УКРАЇНІ.....	8
1.1.Сучасний стан і тенденції розвитку ринку м'ясних консервів в Україні та світі	8
1.2.Фактори формування споживних властивостей м'ясних консервів	15
1.3. Вимоги до безпечності та якості м'ясних консервів в Україні та світі.....	23
1.4.Теоретико методологічні підходи до ідентифікації та виявлення фальсифікації м'ясних консервів	28
1.5.Напрями підвищення якості м'ясних консервів.....	31
РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОНСЕРВІВ З М'ЯСА ПТИЦІ.....	36
2.1.Організація, об'єкт та методи дослідження.....	36
2.2.Аналіз відповідності пакування та маркування м'ясних консервів з м'яса птиці.....	38
2.3.Дослідження показників якості консервів з м'яса птиці.....	40
2.4.Критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці	44
РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ КАНАЛАМИ ПОСТАЧАННЯ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ.....	49
3.1. Теоретичні засади організації процесу постачання на підприємстві роздрібної торгівлі	49
3.2. Аналіз стану організації процесу постачання м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд»	57
3.3 Оцінка економічної ефективності організації постачання м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд»	64
3.4. Напрями підвищення ефективності організації постачання м'ясних консервів.....	71
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	83
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Дослідження факторів формування споживних властивостей консервів з м'яса птиці є важливим елементом у виробництві даного продукту та організації його постачання у роздрібну торговельну мережу. Адже біологічна, фізіологічна, органолептична, енергетична цінності і безпечність консервів з м'яса птиці безпосередньо впливають на їх якість, а відповідно і на їх конкурентоспроможність. Покупець хоче споживати лише якісну продукцію, яка принесе йому задоволення та не зашкодить його здоров'ю. Кожен складник в рецептурі консервів з м'яса птиці, кожен етап виробництва, зберігання та транспортування консервів може позитивно або негативно вплинути на якість споживних властивостей даного продукту. Дуже важливо знати й розуміти як забезпечити та зберегти якість продукту на кожному етапі життєвого циклу товару перш ніж він дійде до споживача. Якщо продукт якісний і задовольняє всі потреби споживача, то він знову і знову буде повертатися до продукції однієї торгової марки, адже просто не буде необхідності шукати щось інше.

Товарознавча експертиза якості консервів з м'яса птиці є доволі актуальним питанням в умовах активного розвитку експорту даного продукту з України. В сучасних умовах консерви з м'яса птиці можуть піддаватися фальсифікації, що досить негативно відображається не лише на споживачах продукції, але і на іміджі України як товаровиробника. Також товарознавча експертиза консервів з м'яса птиці є необхідною для постійного підтримання належного рівня якості даної продукції, що є особливо актуальним для роздрібної торговельної мережі. Тому визначення основних критеріїв ідентифікації консервів з м'яса птиці є важливим етапом формування якісного товарного асортименту підприємствами торгівлі.

Метою роботи є дослідження ідентифікації та організації постачання м'ясних консервів з м'яса птиці.

Для досягнення мети в роботі необхідно вирішити такі завдання:

- дослідити сучасний стан ринку консервів з м'яса птиці в Україні та світі;
- розглянути фактори формування споживних властивостей м'ясних консервів;
- визначити вимоги до безпечності та якості м'ясних консервів в Україні та світі;
- охарактеризувати теоретико методологічні підходи до ідентифікації та виявлення фальсифікації м'ясних консервів;
- обґрунтувати напрями підвищення якості м'ясних консервів з м'яса птиці;
- здійснити аналіз відповідності пакування та маркування консервів з м'яса птиці;
- провести дослідження показників якості консервів з м'яса птиці;
- обґрунтувати критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці;
- дослідити теоретичні засади організації процесу постачання на підприємстві роздрібної торгівлі;
- провести аналіз стану організації процесу постачання м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд»
- здійснити оцінку економічної ефективності організації постачання м'ясних консервів на ТОВ «Рітейл Тренд»;
- обґрунтувати напрями підвищення ефективності організації постачання консервів з м'яса птиці ТОВ «Рітейл Тренд».

Об'єктом дослідження є консерви з м'яса птиці різних виробників, що постачаються на підприємство ТОВ «Рітейл Тренд».

Предмет дослідження є споживні властивості та ланцюги постачання консервів з м'яса птиці на підприємство ТОВ «Рітейл Тренд».

Наукова новизна дослідження полягає у систематизації підходів щодо формування ланцюгів постачання на підприємстві торгівлі, а також обґрунтуванні методичних засад удосконалення управління ними.

Практична цінність роботи. У ході дослідження пропонується програма заходів щодо удосконалення управління постачанням консервів з м'яса птиці на

підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд».

Отримані результати дослідження можуть бути використані керівництвом підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» у якості практичних рекомендацій для підвищення якості та удосконалення системи збуту продукції.

Апробація роботи – за результата досліджень опубліковано статтю «Ідентифікаційна експертиза якості консервів з м'яса птиці» у збірнику статей «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Частина 1»(-К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. С - 152) (дод. А).

Структурно випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел і додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ РИНКУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ В УКРАЇНІ

1.1. Сучасний стан і тенденції розвитку ринку м'ясних консервів в Україні та світі

У даному питанні варто навести особливості попиту, пропозиції і ціноутворення на ринку м'ясних консервів. Крім того, необхідно навести характеристику основних споживачів продукції, провести аналіз конкуренції на ринку, окремо звернути увагу на бар'єри входу на ринок.

Динаміку обсягу виробництва м'ясних консервів в Україні та світі наведено на рис. 1.1 – 1.2.

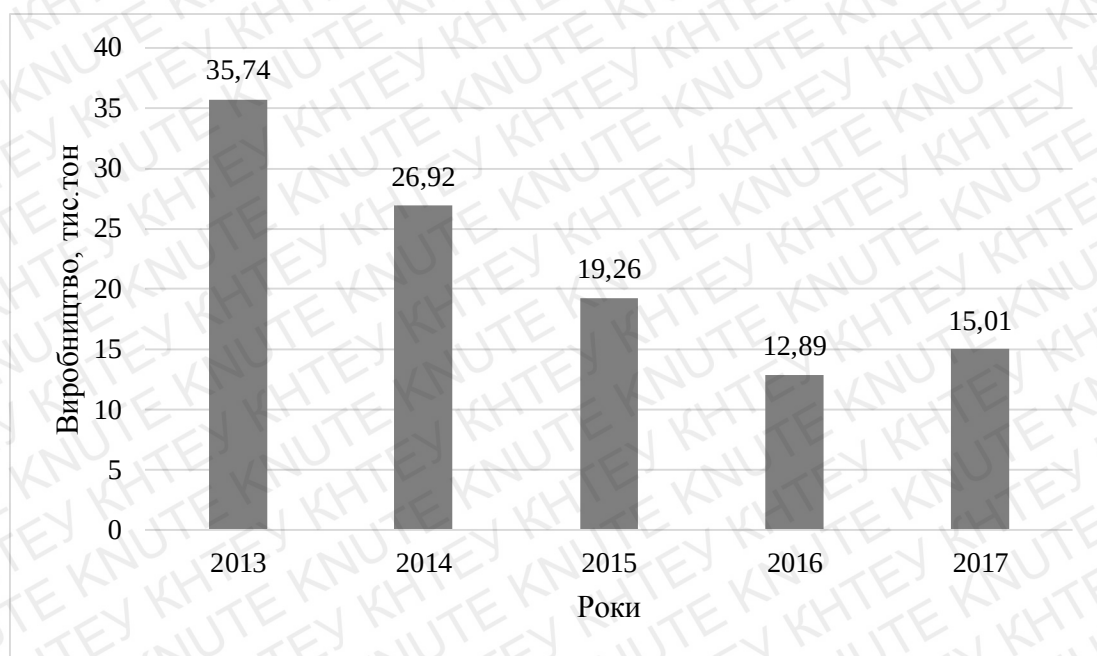


Рис. 1.1. Показники обсягів виробництва м'ясних консервів в Україні за 2013-2017 роки

*побудовано за даними [13]

Як свідчать дані рис. 1.1, обсяг виробництва м'ясних консервів в Україні у 2013 році становив 35,74 тис.тон. У 2014 році відбулося скорочення обсягів виробництва до рівня 26,92 тис.тон, у 2015 році – до 19,26 тис.тон, у 2016 році – до 12,89 тис.тон. В цілому за 2013-2016 роки зниження виробництва складало 64%. Лише у 2017 році намітилася тенденція до незначного зростання обсягу виробництва на 16% [13].

Обсяги виробництва м'ясних консервів у світі наведено на рис. 1.2.

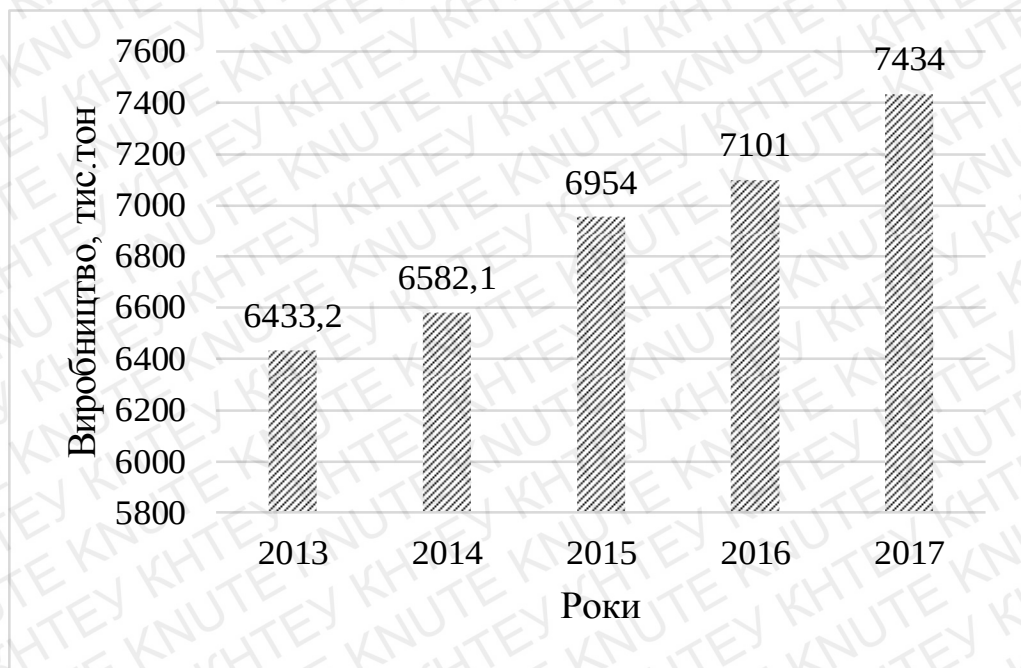


Рис. 1.2. Показники обсягів виробництва м'ясних консервів у світі за 2013-2017 роки

*побудовано за даними [71]

Як свідчать дані рис. 1.2, обсяг світового виробництва м'ясних консервів у 2013 році становив 6433,2 тис.тон. У 2014 році відбулося зростання обсягів виробництва до рівня 6582,1 тис.тон, у 2015 році – до 6957,0 тис.тон, у 2016 році – до 7101,0 тис.тон., у 2017 році – до 7434 тис.тон. В цілому за 2013-2017 роки зростання виробництва у світі складало +15,5% [71].

Важливою складовою ринку м'ясних консервів є сегмент ринку консервів з м'яса птиці. Динаміку обсягів виробництва консервів з м'яса птиці наведено на рис. 1.3.

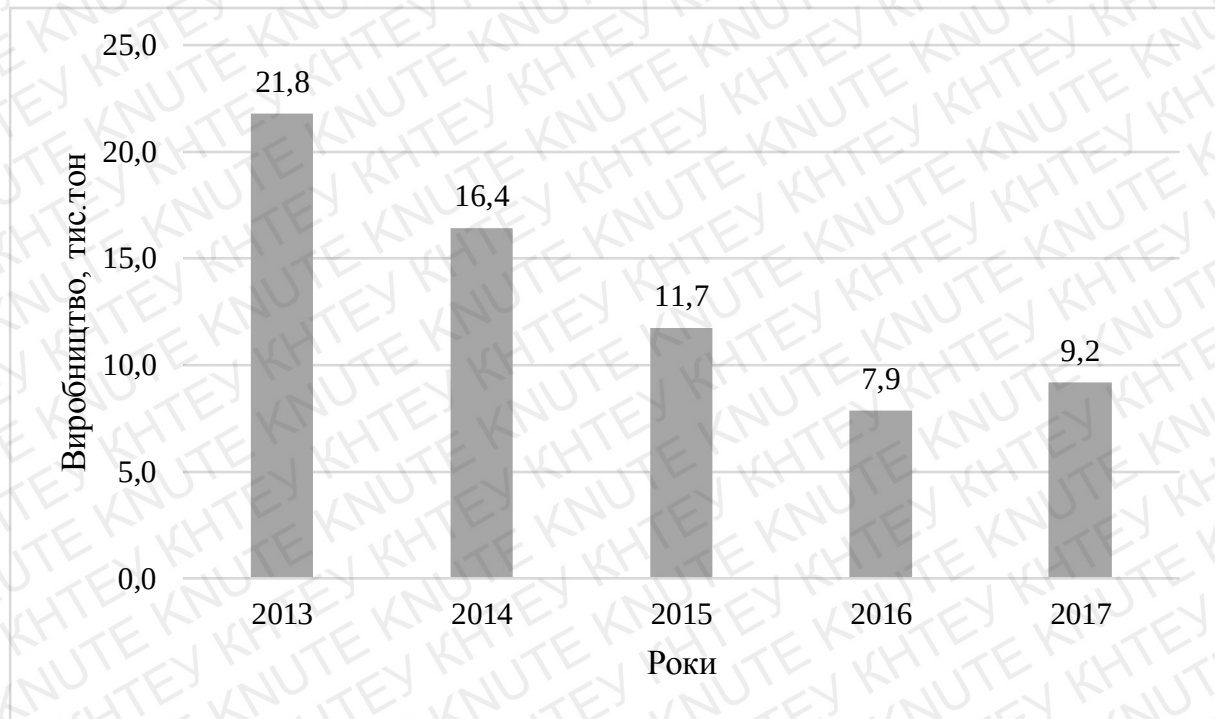


Рис. 1.3. Показники обсягів та структури виробництва консервів з м'яса птиці в Україні за 2013-2017 роки

*побудовано за даними [13]

З даних рис. 1.3 можемо бачити, що обсяги виробництва консервів з м'яса птиці у 2017 році склали 2064 тони в еквіваленті товарної продукції. Варто відмітити, що за період 2013-2015 років відбувалося певне скорочення обсягу виробництва консервів з м'яса птиці внаслідок втрати Україною частини підприємств, що були розміщені на окупованій території.

Виробники м'ясних консервів в Україні забезпечують в основному внутрішній ринок. Особливо це характерно для останнього часу, так як були втрачені значні обсяги збуту в Росії і зменшився імпорт із-за падіння купівельної спроможності населення. Обсяг же внутрішнього ринку скорочувався три роки поспіль - з 2014 по 2016, в результаті знизившись на 65,4%. Головним негативним фактором стало збільшення собівартості виробництва через зростання цін на м'ясо. В результаті українці, рівень доходів яких різко впав під час кризи, стали купувати менше тушонки і паштетів, а якщо і купували, то прагнули вибрати продукцію дешевшу [48].

Структуру виробництва м'ясних консервів наведено на рис. 1.4.

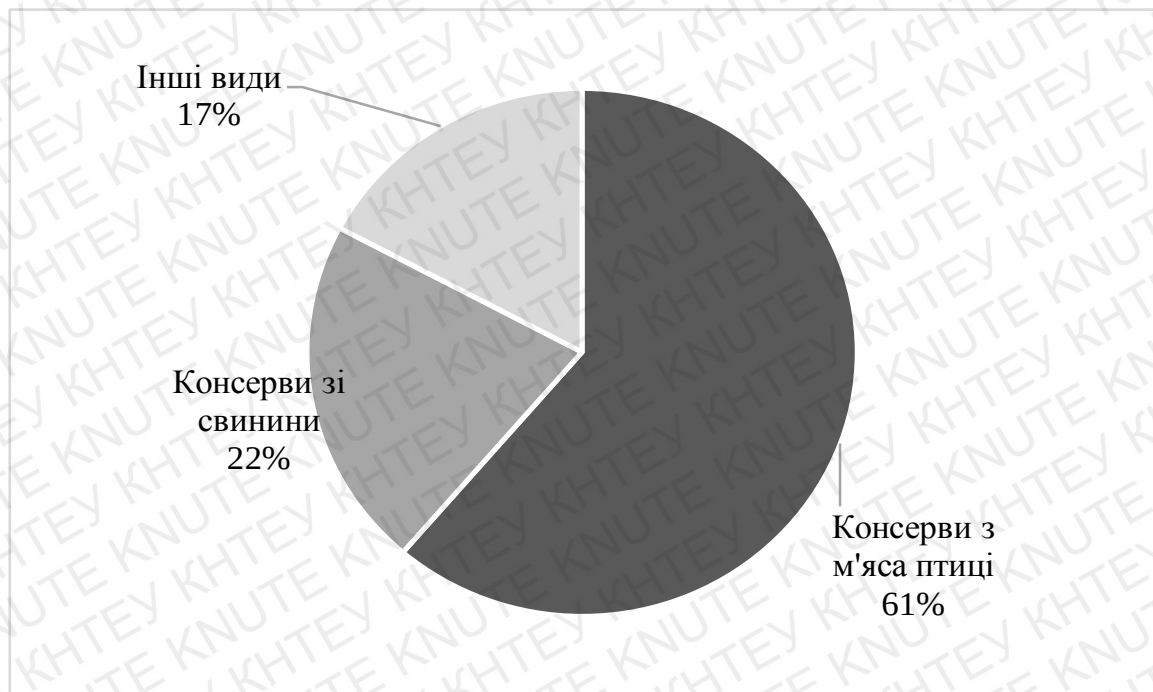


Рис. 1.4. Структура виробництва консервів з м'яса птиці в Україні у 2017 році

*побудовано за даними [48]

На консерви з м'яса птиці припадає 61% від загального обсягу виробництва м'ясних консервів в Україні. У 2016 р. найбільшу частку ринку вітчизняного виробництва м'ясних консервів посідав сегмент саме консервів з м'яса птиці – 61%. На консерви з м'яса інших тварин припадало 39% (рис.1.4) [48].

Тільки в 2017 році обсяг ринку консервів з м'яса став відновлюватися услід за стабілізацією економічної ситуації в країні. Тушонка і паштети почали активніше купуватися як населенням, так і державою для забезпечення армійських потреб. Підросли обсяги як імпорتنих, так і експортних поставок, що говорить про збільшення інтересу українців до більш дорогих консервів із-за кордону і знаходження експортерами нових ринків збуту [48].

Українські м'ясні консерви в більшості своїй виготовляються із субпродуктів різного виду. Частка такої продукції становить 69% від усього обсягу виробництва. Частка іншої сировини становить 31%, як показано на рис.

1.5. Так як практично всі вироблені в Україні м'ясні консерви споживаються в межах країни, обсяг їх випуску є своєрідним індикатором благополуччя населення.

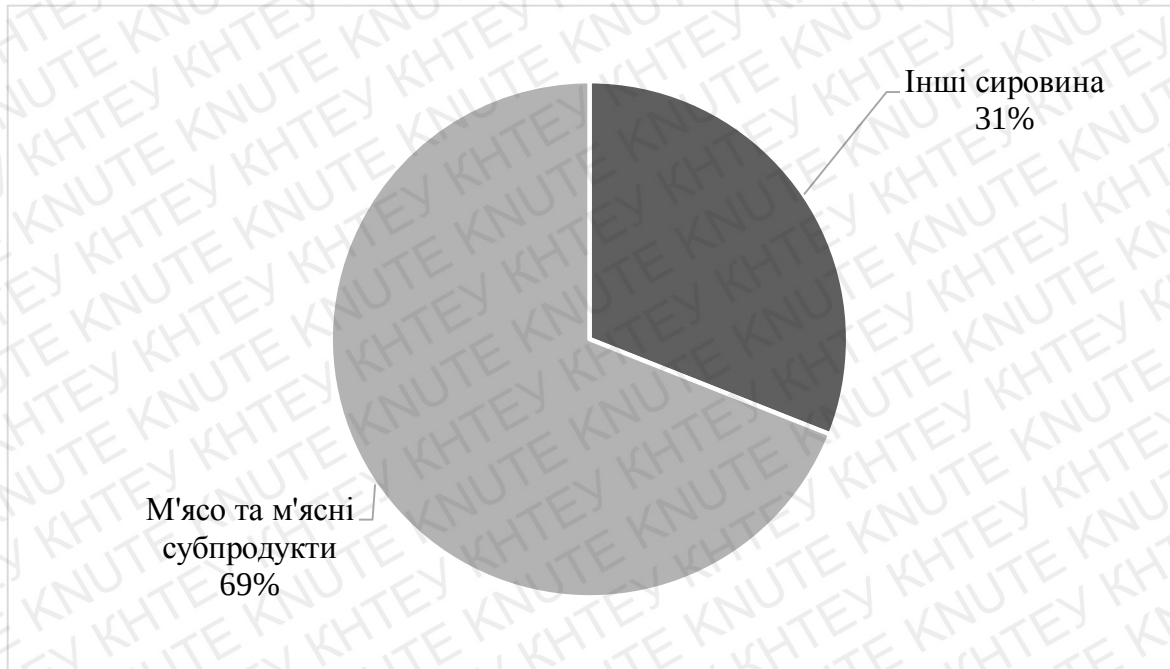


Рис. 1.5. Структура використання сировини для виробництва м'ясних консервів, %

*побудовано за даними [13]

У 2014 році, після початку гострої фази кризи, споживачі поступово відмовлялися від консервів, що дорожчали, віддаючи перевагу більш дешевим. Виробники в цей період змушені були скорочувати обсяги випуску тушонки і паштетів або переходити на більш дешеві і менш якісні їх види. Переламати негативну тенденцію стало можливо тільки в минулому році, коли наші співвітчизники відчули деяке поліпшення свого економічного становища. Виробництво м'ясних консервів в цей період зросло на 16,4% в порівнянні з 2016-м, але все ще більш ніж в два рази поступалося показнику 2013-го [13].

Проаналізуємо показники експорту та імпорту консервів з м'яса птиці, використовуючи державний статистичний ресурс ДФСУ. Розглянемо основні особливості розвитку експорту та імпорту консервів з м'яса птиці в Україну. З

цією метою проаналізуємо наведені показники для товарної групи 1602 (код УКТЗЕД) [14].

Динаміку обсягів експорту консервів з м'яса птиці наведено на рис. 1.6 [14].

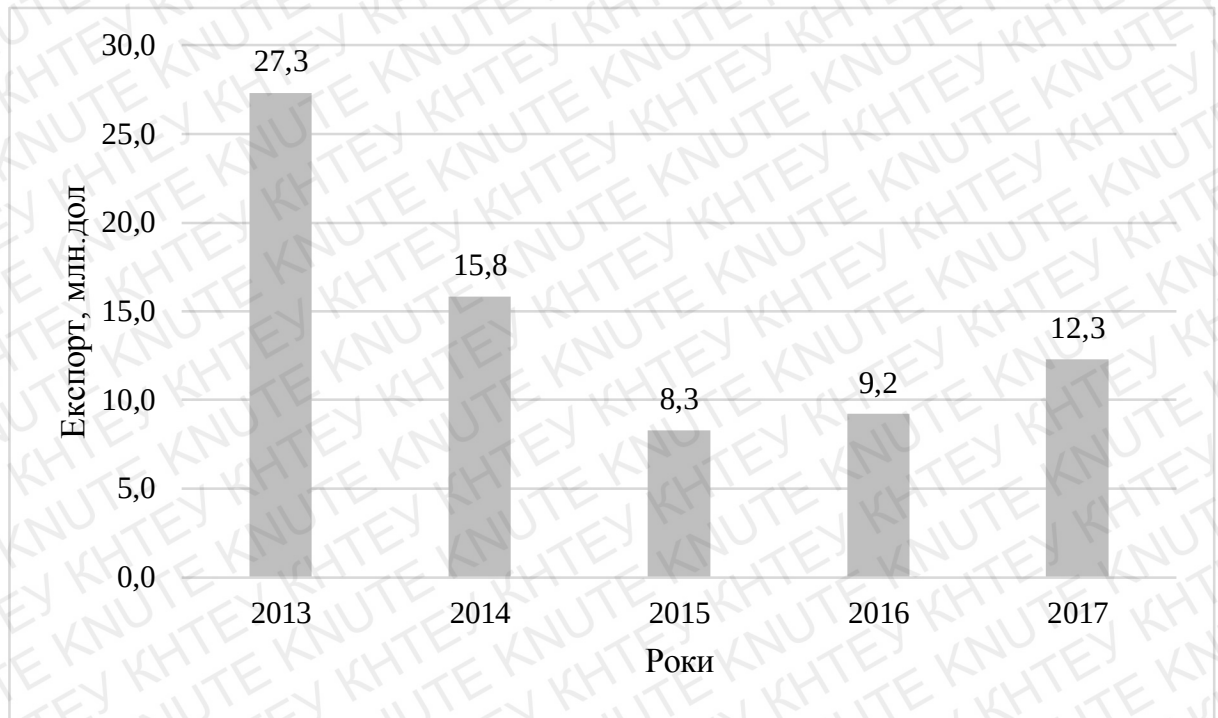


Рис. 1.6. Динаміка обсягів експорту консервів з м'яса птиці з України у 2013-2017 рр.

*побудовано за даними [14]

Як свідчать дані рис. 1.6, обсяги експорту консервів з м'яса птиці з України у 2013-2015 роках мали тенденцію до зниження. Однак, у 2016 році відбулося зростання експорту внаслідок поступового виходу з економічної кризи та покращення загальноекономічної ситуації. Також можна спостерігати зростання обсягів експорту консервів з м'яса птиці у 2017 році порівняно з 2016-м роком на 3,1 млн.дол [14].

Динаміку показників імпорту консервів з м'яса птиці наведено на рис. 1.7.

Виходячи з інформації, поданої на рис. 1.7, обсяги імпорту консервів з м'яса птиці в Україну у 2013-2015 роках мали тенденцію до зниження. Так, у

2013 році обсяг імпорту консервів з м'яса птиці склав 8,50 млн.дол США. У 2015 році імпорт даного продукту становив 6,60 млн.дол. США [14].

У 2016р. відбувалося незначне зростання обсягу імпорту консервів з м'яса птиці, яке змінилося зниженням у 2017-му році з 8,90 млн.грн до 6,80 млн.грн. Основним чинником падіння імпорту консервів з м'яса птиці стала зупинка роботи.



Рис. 1.7. Динаміка обсягів імпорту консервів з м'яса птиці в Україну у 2013-2017 рр.

**побудовано за даними [14]*

При виборі м'ясних консервів українці намагаються віддавати перевагу особисто перевіреній і добре зарекомендованій продукції. Якість і смакові характеристики сьогодні є більш пріоритетними критеріями, ніж ціна. Споживачі також звертають увагу на дату виготовлення і термін придатності; наявність і склад добавок; походження, популярність і репутацію виробника; вид і надійність упаковки. Не секрет, що багато потенційних покупців вважають за краще готувати тушонку самостійно або вживати страви зі свіжого м'яса, вважаючи такий спосіб харчування більш здоровим [14].

Подальший розвиток ринку м'ясних консервів і паштетів буде йти синхронно з трендом збільшення добробуту українців. Більш багаті покупці будуть вибирати продукцію з більш високими якісними характеристиками і на це необхідно звернути увагу виробникам. Зростає попит на дорогі імпортні консерви, частка яких на ринку може збільшитися. Залишається актуальним питання розширення експортних поставок цієї продукції.

Однією з проблем українського ринку консервів з м'яса птиці є присутність нелегальних та напівлегальних виробництв ремісничого типу. Їхня продукція часто не відповідає стандартам якості. Крім того, підприємства часто фальсифікують продукцію відомих марок.

Отже, за результатами проведеного дослідження можна сказати, що ринок консервів з м'яса птиці почав своє відновлення з 2016 року. Обсяги виробництва консервів з м'яса птиці у 2017 році склали 2064 тони в еквіваленті товарної продукції. Варто відмітити, що за період 2013-2015 років відбувалося певне скорочення обсягу виробництва консервів з м'яса птиці внаслідок втрати Україною частини підприємств, що були розміщені на окупованій території. На консерви з м'яса птиці припадає 61% від загального обсягу виробництва м'ясних консервів в Україні. Обсяги експорту консервів з м'яса птиці з України у 2013-2015 роках мали тенденцію до зниження. Однак, у 2016 році відбулося зростання експорту внаслідок поступового виходу з економічної кризи та покращення загальноекономічної ситуації. Також можна спостерігати зростання обсягів експорту консервів з м'яса птиці у 2017 році порівняно з 2016-м роком на 3,1 млн.дол.

1.2. Фактори формування споживних властивостей м'ясних консервів

Основними факторами формування споживних властивостей м'ясних консервів є такі: сировина, технологія процесу виробництва, пакування та транспортування продукту. Розглянемо наведені фактори більш детально.

Залежно від вигляду і якості початкової сировини і органолептичних показників консерви випускають одного або двох сортів. Одного сорту випускають консерви «М'ясо смажене», «Яловичина відварна», «Яловичина в білому соусі», «Свинина пряна» і ін. «Яловичину тушковану» і «Баранину тушковану» виготовляють двох сортів: вищого – із м'яса I категорії вгодованої і 1-го – із м'яса II категорії [6].

Основною умовою використання сировини після первинної обробки м'яса птиці для виробництва консервів є відповідність цієї сировини якості м'яса на основі діючих ветеринарних вимог [3].

Мета консервування полягає у збереженні біологічної та споживчої цінності продукту. При виробництві консервів з птиці консерванти не використовують. Збереження готового продукту слід забезпечувати термічною обробкою. У птахопереробній промисловості застосовують два способи теплової обробки: пастеризацію та стерилізацію. При обох способах тривалість термічної обробки визначається первісним бактеріальним числом. Відомо, що сировина з птиці для виробництва консервів при невеликій масі має велику поверхню (у порівнянні зі свининою або яловичиною), тому у м'яса птиці набагато більша зовнішня забрудненість поверхні. Температура пастеризації є нижчою за 100 °C. При цьому значна частина вегетативних форм бактерій гине. Термін збереження пастеризованих виробів з птиці порівняно короткий, і готовий продукт підлягає холодильній обробці. Стерилізація є доцільним способом виготовлення консервів з птиці. При дотриманні формули режиму стерилізації така обробка призводить до загибелі мікроорганізмів, включаючи і термостійкі спори бактерій [64].

Як відомо, швидкопсувні продукти оберігають від дії мікроорганізмів шляхом консервації, чим забезпечується збереження поживної цінності продукту і його якостей. На якість м'ясних консервів суттєво впливає сировина з урахуванням статі, віку, породи, способів відгодівлі і транспортування тварин, способів і режимів забою худоби, охолодження й переробка м'яса, а також тривалість і умови зберігання продукту.

З метою забезпечення герметичності упаковки, банку з консервами нагрівають до 80-95°C або заливають вміст банок гарячим бульйоном, соусом. Якщо банки закачують не на вакуум-закаточних машинах, то консерви перевіряють на герметичність, занурюючи на 1 хвилину в гарячу воду з температурою 85°C. При цьому все повітря, що міститься в банках, виходить. Це підготовча фаза виробництва м'ясних консервів. Далі за техпроцесом проводиться стерилізація або пастеризація, залежно від кінцевого призначення продукту. Найбільш відповідальною операцією є стерилізація консервів, яка повинна гарантувати стійкість і доброякісність їх.

В таблиці 1.1 представлена технологічна схема виробництва консервів.

Таблиця 1.1

Вплив окремих операцій на якість м'ясних консервів [31]

Технологічний процес виробництва	Вплив окремих операцій на якість готової продукції
Підготовка сировини	Використовують свіже, доброякісне м'ясо та іншу сировину. Краща якість з охолодженого м'яса. М'ясо обвалюють, жилують, подрібнюють, дотримання елітарних норм.
Підготовка тари	Стан поверхні жерсті, наявність пор, покриття внутрішньої поверхні консервними лаками, які хімічно стійкі, без стороннього смаку і запаху. Маркують дно і кришку банки.
Порціонування (заповнення банки продуктом)	З санітарної точки зору автоматичний дозатор виключає контакт робочих рук з сировиною. Заповнення на 1-2 см нижче краю банки, з метою запобігання виникнення фізичного бомбажа, який являється причиною розширення об'єму продукту при нагріванні.
Закатування банок	Закачування в автоматичних закатувальних машинах. Забирає повітря з банки, закаточний шов повинен бути гладеньким без підрізів, зморшок, що запобігає розвитку мікрофлори.
Перевірка на герметичність (екіактування)	Проводиться візуально, у одягній контрольній ванні, за допомогою повітряних і повітряно-водяних методів. Процес після розфасовки і до стерилізації не більше 30 хвилин з метою запобігання розвитку мікрофлори.
Стерилізація	Впливає на стійкість консервів при зберіганні. Їх стерильність, яка характеризується відсутністю у готовому продукті мікроорганізмів. Температура стерилізації вище 100° денатурує мікробну клітину.
Термостатна витримка	Дає змогу перевірити якість стерилізації і здатність консервів до тривалого зберігання. Консерви витримують у термостатах при температурі 37°C від 3 до 10 діб.

Продовження табл. 1.1	
Сортування консервів	Відсортовують помиті, брудні, з потьокками, деформацією, розривами, тріщинами, бомбажні тощо.
Охолодження і зберігання у ящиках	Зберігають консерви в ящиках при t не менше 2°C до $+4^{\circ}\text{C}$. Відносна вологість повітря 75%. Термін зберігання від 1 до 3 років в залежності від виду консервів.
Пакування	М'ясні консерви фасують у металеві банки циліндричні і фігурні збірні і ціль-цільноштамповані різної місткості (від У6 до 3020 см), яких банка №8 місткістю 353,4 см.куб прийнята за умовну. Часом використовують і скляні банки, місткістю до 1 дм.куб Частину м'ясних консервів випускають у полімерній тарі на основі вітчизняного ламістера та імпортного - стсралкана.
Маркування	Маркування консервів повніша включати такі відомості: 1) найменування підприємства-виготівника; 2) адреса підприємства-виробника; 3) товарний знак (при його наявності); 4)повне найменування консервів;5) позначення нормативно-технічної доку ментації (ДСТУ); 6) маса нетто; 7) склад; 8) харчова цінність; 9) енергетична цінність;10) дата вироблсиня;11) термін зберігання консервів з дня вироблення; 12) умови зберігання; 13) спосіб підготовки до вживання відповідно 14) штрих-код; 15) відмітка про сертифікацію; 16) відсоток сторонніх синтетичних (штучних) домішок (харчових добавок)

Стерилізація - прогрівання консервів в автоклавах при $113-120^{\circ}\text{C}$ 75-130 хвилин для знищення мікроорганізмів і їх спор. Під час стерилізації білки коагулюють, колаген переходить в глютамін, змінюються органолептичні азаствності і зовнішній вигляд консервів. З м'яса в бульйон переходить частина екстрактних речовин (їх кількість зменшується) і жиру, руйнується більше половини вітамінів Ви до 10% вітамінів В $>$ і РР, 20-30% пантотенової кислоти, 10-15% амінокислоти аргініну [31]. Для кожного виду консервів існує своє оптимальне співвідношення між температурою і тривалістю нагрівання, коли поєднуються повнота стерилізації і мінімальні зміни продукту. Часткове розщеплювання білків при стерилізації обумовлює підвищення кількості поліпептидів, амінокислот, аміаку, вуглекислоти. Сірководень, що виділяється,

утворює з металом з'єднання у вигляді чорних або синювато-фіолетових плівок сірчастого олова, які не впливають на якість консервів.

При стерилізації для тривалого зберігання знижується смакова і поживна цінність продукту, крохмаль і цукор частково розщеплюються, ферменти частково інактивуються, руйнується частина вітамінів, змінюється колір, смак, запах і структура продуктів. При стерилізації важливо строго витримувати не тільки температурний, але і часовий режим.

Стерилізація струмами ультрависокої частоти (УВЧ) і надвисокої частоти (НВЧ). Така стерилізація продуктів проводиться в герметично укупореній тарі шляхом поміщення в електромагнітне поле змінного струму. Підвищення температури продукту до 96-101 °С відбувається унаслідок посилення руху заряджених частинок. Оскільки при такому нагріві тепло розподіляється по всьому об'єму продукту рівномірно, то при великій збереженості тіаміну, кращих органолептичних показниках і більш високому бактерицидному ефекті час обробки скорочується в 10-20 разів [31].

Пастеризація - обробка продукту певну кількість часу температурою менш 100°C (65-85°C, іноді 93°C. Після пастеризації продукти непридатні для тривалого зберігання, оскільки вегетативні форми мікробів гинуть, а спори продовжують жити. Подовження термінів зберігання продуктів виходить при тендалізації - багатократній пастеризації (2-3 рази) з проміжком між сеансами у 24 години. Проте при такій обробці продуктів відбувається руйнування вітамінів та інших біологічно активних речовин.

Пастеризовані консерви - мають соковитість, приємний смак, хоча і меншу стійкість при зберіганні (до 6 місяців при температурі 6°C), містять менше солей важких металів [6]. Пастеризованими консервами підвищеної стійкості називаються продукти, піддані двократній термічній обробці при температурі 90°C. Вони відрізняються високою якістю, стійкістю при зберіганні (їх можна зберігати при температурі 15°C протягом року). Більш низька температура зберігання консервів забезпечує їх краще збереження.

Ультразвукові хвилі (хвилі з власною частотою понад 20 кГц) застосовуються для стерилізації консервів. При цьому добре зберігаються вітаміни і первинні смакові якості. Консервація за допомогою іонізуючої радіації. Цей метод консервації ще називається холодною пастеризацією і стерилізацією. Механізм дії іонізуючого випромінювання пов'язаний з взаємодією енергії квантового випромінювання з молекулами речовини, що приводить до появи не властивих їй хімічних реакцій. Під впливом іонізуючого випромінювання в харчових продуктах посилюються окислювальні процеси, що впливає на органолептичні властивості консервованих харчових продуктів. Чим менше дози радіації поглинаються харчовим продуктом, тим краще він зберігає свої природні властивості. Дія забезпечення повного ефекту пастеризації достатньо поглинених доз радіації 5-12 кГр (0,5 - 12 Мрад), для забезпечення ефекту стерилізації - не менше 25-30 кГр (2,5 - 3 Мрад), для знешкодження збудника ботулізму - 40 -50 кГр (4-5 Мрад) [6].

Слід зазначити, що на якість консервів особливо при зберіганні впливає упаковка. Пакують консерви в споживчу тару згідно з ДСТУ 4443:2005. З пакувальних матеріалів використовуються традиційні скляні і металеві банки (вважаються застарілою консервної тарою). Для захисту банок від корозії внутрішню поверхню лакують. В окремих випадках літографіюють зовнішню поверхню. Форми банок різні. У птицепереробній промисловості застосовують циліндричної та овальної форми консервні банки. Все більше набувають поширення тара і туби з алюмінію, а також у різних комбінаціях з штучними матеріалами (багатошарові плівки) [31].

Пакують консерви в спожиткову тару, сировину фасують в металеві банки або інші банки аналогічних якості та місткості вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа та з ключем, згідно з чинними нормативними документами, або за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Маса нетто консервів в банках повинна бути: № 62 - 240 г, № 3 та № 4 - 250г, № 8 - 325 г, № 9 - 338 г або 340 г, № 46 - 385 г, № 43 -

425 г, № 63 - 490г, № 12 -525 г; 1-82-350 — 350 г, 1-82-500 - 500 г, 1-82-650 - 600 г, 1-82-1000 - 950 г [19].

Консерви повинні бути упаковані в дощаті ящики або ящики з гофрованого картону, або іншу тару згідно з чинними нормативними документами. Дозволено формувати консерви в групове пакування з використанням термозсідальної плівки. Кількість банок, запакованих у термозсідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам нормативної документації. Маса бруто ящиків не повинна перевищувати 30 кг. Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом [19].

Консерви транспортують усіма видами транспорту. Консерви зберігають за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище 75 %. Строк придатності консервів [19]:

- в металевих банках - не більше 4 років від дати виготовлення;
- в скляних банках - не більше 2 років від дати виготовлення.

Отже, основною умовою використання сировини після первинної обробки м'яса птиці для виробництва консервів є відповідність цієї сировини якості м'яса на основі діючих ветеринарних вимог. Якість м'ясних консервів залежить від якості сировини, дотримання технологічних операцій виробництва: підготовки і обробки сировини, порціонування і фасування сировини, закачування банок, перевірки герметичності їх, стерилізації, сортування і відбракування негерметичних банок, укладення банок в ящики і маркування тари. Не допускається до переробки м'ясо повторно заморожене, з погано проведеним зачищенням, м'ясо бугаїв і кнурів, а також з салом, пожовтілим або жовтіючим при варці. Консерви виробляються з охолодженої або розмороженої дозрілої яловичини, баранини, свинини, субпродуктів, свіжих доброякісних сосисок, шинки, фаршу й інших продуктів (круп, харчових топлених жирів, бобів, макаронних виробів). Після обвалки, жиловки і сортування м'ясо порціонують, бланширують або обсмажують, подрібнюють (для паштетів). У чисті стерилізовані банки укладають м'ясо, сіль, спеції. Для

поліпшення смаку консервів з мороженого м'яса в них додають глутамат натрію.

1.3. Вимоги до безпечності та якості м'ясних консервів в Україні та світі

Вимоги до безпечності та якості м'ясних консервів в Україні регулюються рядом нормативних документів. Розглянемо основні з них більш детально.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР 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 (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї [53].

Закон України «Про м'ясо та м'ясні продукти» визначає організаційні та правові засади забезпечення якості м'яса та м'ясних продуктів і безпеки для життя, здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, переробки, пакування, зберігання, транспортування та реалізації, а також вивезення з України і ввезення в Україну [56].

Державне регулювання показників якості і безпеки м'яса, м'ясної сировини та м'ясних продуктів проводиться шляхом встановлення норм цих показників у нормативно-правових актах, стандартах та інших нормативних документах на продукцію.

У консервах і напівфабрикатах дозволяється використання м'яса механічного обвалювання, шкурки свинячої, крохмалю харчового, борошна пшеничного, гідратованих продуктів із сої та її похідних, харчових добавок, а також сумішей прянощів, до складу яких входять харчові добавки, але не більше 25 відсотків (для виробів із тіста - не більше 40 відсотків) загальної маси

сировини, зокрема, м'яса механічного обвалювання (дообвалювання) - 10 відсотків.

Основними нормативними документом, який визначає вимоги до якості та безпечності м'ясних консервів в Україні, в тому числі консервів з м'яса птиці, є ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та субпродуктів. Технічні умови» [18] та ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні, м'ясо тушковане» [19].

ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови» поширюється на консерви із м'яса птиці та субпродуктів, які виготовляють із шматкового безкісткового м'яса та субпродуктів птиці з додаванням жиру топленого харчового або жиру топленого харчового із птиці та овочів, прянощів, розфасовані в банки, герметично закупорені та пастеризовані або постерилізовані, що призначені для реалізування та для споживання.

Якість м'ясних консервів визначають за результатами органолептичних досліджень, фізико-хімічних, а в сумнівних випадках і бактеріологічних аналізів. Крім того, оцінюють якість консервної тари.

При огляді консервів звертають увагу на зміст етикетки, маркування, можливі дефекти на поверхні банок, іржаві плями, розмір напливів припою, стан гуми або пасти. На внутрішній поверхні банок при стерилізації можуть утворюватися ділянки синюватого кольору. На скляних банках може бути наліт темного кольору – сірчистого заліза. Цей наліт нешкідливий, але погіршує зовнішній вигляд консервів, переважно м'ясорослинних [18].

Органолептичним методом консерви оцінюють в холодному або розігрітому стані. Визначають смак, запах, зовнішній вигляд і консистенцію вмісту банки. За наявності бульйону додатково визначають його колір і прозорість. При оцінці зовнішнього вигляду звертають увагу на укладання, кількість і розмір шматочків м'яса.

М'ясо, яке міститься в банках, має бути соковитим, неперевареним, нетвердим, шматочки м'яса при акуратному вийманні не повинні розпадатись.

Смак і запах нормуються приємними, без сторонніх присмаків і запахів; бульйон у нагрітому стані має бути прозорим.

З фізико-хімічних показників визначають вміст м'язової тканини і жиру, бульйону, нітриту, солі, олова, міді, свинцю. Граничні норми і допуски по цих показниках визначаються стандартом і іншими НТД для кожного виду консервів.

За органолептичними показниками консерви повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Органолептичні та фізико-хімічні показники якості консервів з м'яса птиці [18]

Показники	Вимоги ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови» [18]
Органолептичні показники	
Колір	Від золотисто-жовтого до темно-жовтого
Смак, запах	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без стороннього запаху та смаку
Консистенція	М'ясо соковите
Фізико-хімічні показники	
Масова частка жиру, %, не більше ніж	11
Масова частка білка, %, не менше ніж	18
Масова частка кухонної солі, %	від 2,0 до 2,5

У відповідності з гігієнічними вимогами безпеки стерилізовані м'ясні і м'ясорослинні консерви за значенням рН, вмісту сухих речовин їх складу відносять до групи А (можуть зберігатись поза холодильником), а пастеризовані – до групи Д (зберігають обмежений період в охолодженому стані). Консерви загального призначення групи А повинні відповідати наступним мікробіологічним показникам безпеки [18]:

- вимогам промислової стерильності, щодо спороутворюючих мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів. Допускається до 11 клітин цих мікроорганізмів в 1 г(см³) продукту;

- за наявністю спороутворюючих мезофільних аеробних факультативно анаеробних мікроорганізмів не відповідають вимогам промислової стерильності;
- за наявністю неспороутворюючих мікроорганізмів і (або) пліснявих грибів, і (або) дріжджів не відповідають вимогам промислової стерильності;
- відповідають вимогам промислової стерильності у разі виявлення спороутворюючих термофільних анаеробних, аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, але температура зберігання консервів не повинна перевищувати 20°C.

Консерви для дитячого і дієтичного харчування не відповідають вимогам промислової стерильності та умови виявлення пліснявих грибів, дріжджів, молочнокислих мікроорганізмів, спороутворюючих термофільних анаеробних, аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, а також мезофільних клостридій у 10 г (см³) продукту [18].

М'ясні консерви можуть мати дефекти, причиною яких є неякісна сировина, порушення технології виробництва, порушення упаковки, а саме: бомбажні, пробиті і потьочні; сильно деформовані з гострими згинами жерсті, а також зім'яті зафальцем і швом, із «птичками» та «хлюпаючими» донцями і кришками; пошкоджені іржею; із пошкодженням лакованого покриття та цілності полуди; банки з поганою санітарною обробкою (наявність на поверхні залишків продукту та бруду); у скляній тарі - із значними складками і хвилястістю, з кольоровими смугами, спотвореним зовнішнім виглядом вмісту. У магазинах консерви зберігають при температурі від 0 до 20°C, відносній вологості повітря 70±5°C, не більше 30 дБ, періодично відбраковують бомбажні і іржаві банки [3].

Бомбаж - це здуття банок з боку дна і кришки. Він буває мікробіологічним, хімічним і фізичним (помилковим).

Мікробіологічний бомбаж - здуття банок газами (аміак, сірководень тощо), що утворилися в результаті життєдіяльності мікроорганізмів у консервах.

Консерви з хімічним бомбажем, в яких виявляються солі олова, заліза, алюмінію, що додають м'ясу металевий присмак і викликають зміну кольору продукту, органолептично визначають по наявності шорсткості на внутрішній поверхні банки; вони підлягають використуванню за вказівкою саннагляду.

Фізичний бомбаж консервів є наслідком здуття банок у результаті заморожування їх вмісту, деформації корпусу або переповнювання банок; такі консерви підлягають реалізації за вказівкою саннагляду [61].

Основні правила регулювання діяльності в сфері забезпечення продовольчої безпеки країн-членів Європейської Спільноти, прописані в Постанові (ЄС) № 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій галузі». Вимоги даної Постанови або, так званого, «Загального харчового закону» покликані забезпечити захист здоров'я та інтересів споживачів щодо харчових продуктів [50].

Визначимо основні відмінності європейського законодавства стосовно м'ясних консервів від українського (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Основні відмінності європейського законодавства відносно регулювання якості продукції [50]

Ознака законодавчого регулювання	Українське законодавство	Європейське законодавство
1	2	3
Сфера регулювання безпеки та якості продукції	Визначена у декількох нормативних документах	Визначається єдиним нормативним документом - Постанові (ЄС) № 178/2002
Характер законодавчого регулювання	Кожен нормативний документ охоплює певну сферу регулювання	Загальний – постанова визначає загальні вимоги до забезпечення якості та безпеки м'ясних консервів

продовження табл. 1.3		
1	2	3
Рівень законодавчого регулювання якості м'ясних консервів	Регламентовано відповідними ДСТУ	Державні стандарти країн учасниць відсутніс, показники якості регламентовано технічними умовами на продукцію кожного виробника. Якість м'ясних консервів має підтверджуватися сертифікатами ISO 9001:2009 та ISO 22000:2005

Зазначені принципи базуються на детальному аналізі ризиків, повній відповідальності виробників, можливості відстеження походження харчових продуктів та усіх стадіях їх виробництва, переробки та реалізації, а також на широкому впровадженні принципів НАССР. Важливим аспектом, що підлягає обов'язковому державному контролю є якість та безпечність сировини, вимоги.

Сучасний стан гармонізації національних стандартів знаходиться на відносно низькому рівні, оскільки із 54 чинних державних стандартів на сировину та інгредієнти для виробництва м'ясних консервів, гармонізовано до міжнародних вимог ISO лише 23 стандарти. З цієї групи не відповідають міжнародним вимогам якості. Відсутні гармонізовані стандарти щодо термінів зберігання, технічних умов заготівлі сировини [50].

Таким чином, основним спеціальним нормативним документом, який визначає вимоги до якості та безпечності м'ясних консервів в Україні, є ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР 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 (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї. Закон України «Про м'ясо та м'ясні продукти» визначає організаційні та правові засади забезпечення якості м'яса та м'ясних продуктів і безпеки для життя, здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, переробки, пакування, зберігання, транспортування та реалізації, а також вивезення з України і ввезення в Україну.

1.4. Теоретико методологічні підходи до ідентифікації та виявлення фальсифікації м'ясних консервів

Останнім часом для зменшення собівартості продукції виробники почали розробляти нові нормативні документи (технічні умови - ТУ). Природно, консерви, виготовлені за ТУ, за своїй харчовій цінності дещо поступаються тим, що відповідають вимогам ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови» [18], менше у них і термін зберігання. Більшість рецептур м'ясних консервів за технічних умов регламентує використання для приготування тушкованого м'яса м'ясних субпродуктів, соєвих продуктів і харчових добавок. Якість м'ясної консервації при цьому знижується, також знижується і ціна готової продукції [6].

На жаль, досить часто м'ясні консерви з соєвим білком розчаровують споживача. При всій своїй корисності вони бувають просто неістівними. Відбувається таке тому, що спрощений порядок затвердження і розробки технічних умов. Велика кількість псевдом'ясних "аналогів", що маскуються під справжнє тушковане м'ясо, негативно позначається на розвитку ринку. Багато споживачів, не розібравшись і покуштувавши раз-другий замість натурального м'яса соєвого сурогату, просто втратили довіру до тушкованого м'яса як такого.

М'ясні консерви - це готовий до вживання продукт, отриманий з м'яса, субпродуктів, жиру, прянощів і спецій, герметично закупореній в жерстяні або скляні банки і підданий впливу високої температури для знищення мікроорганізмів і додання продукту стійкості при зберіганні [31].

Експертиза автентичності може проводитися і з метою встановлення способу фальсифікації м'ясних консервів. Для консервів характерні чотири види фальсифікації: асортиментна, якісна, кількісна та інформаційна.

Асортиментна фальсифікація м'ясних консервів може відбуватися за рахунок пересортиці або підміни одного вигляду виробу іншим. Пересортиця м'ясних консервів може відбуватися за рахунок підміни тушонки вищого сорту виробами першого сорту. Чим нижче сорт м'ясної тушонки, тим, значить, менше в ньому високоякісного м'яса і більше грубого м'яса від більш худих тварин з великою кількістю сухожиль. Може бути також підміна м'ясних консервів на м'ясорослинні типу «Каша з м'ясом». При цьому така фальсифікація може бути отримана як на підприємстві, так і перед реалізацією, коли продавець змінює одні етикетки на інші. При цьому маркування на самій банку вказується правильно. М'ясні консерви фальсифікують шляхом заміни частини м'ясної м'якоті рослинною сировиною (соевим білком, крохмалем, борошном, манною крупою і т. п.), при цьому такі консерви повинні ідентифікуватися як м'ясорослинні (при вмісті м'ясних інгредієнтів від 30 до 60%) або рослинно-м'ясні (при вмісті м'ясних інгредієнтів понад 5% до 30% включно). Виявити таку асортиментну фальсифікацію можливо органолептичними методами шляхом визначення кольору, смаку і запаху шматочків рослинного походження. Способи виявлення соєвого білка аналогічні, як і для рубаних напівфабрикатів.

Якісна фальсифікація м'ясних консервів може досягатися такими способами: підвищенням вмістом води; порушенням рецептури; заміною свіжого м'яса несвіжим; заміною натурального м'яса ненормальним; введенням різного нетрадиційної сировини; введенням чужорідних добавок; порушенням технологічних процесів і режимів зберігання [61]. Підвищений вміст води в м'ясних консервах можна виявити наступним чином: при стерилізації зайва вода з м'язової тканини завжди відокремиться, і вона або буде в консервах бути присутнім у чистому вигляді, або у вигляді товстого шару желе, особливо у присутності великої кількості сполучної тканини. Адже в банку з м'ясними

консервами повинно знаходитися м'ясо, а не холодець. 1 таку фальсифікацію дуже часто можна зустріти, особливо в м'ясних консервах «Шинка», «Яловичина тушкована» та ін.

Неповна маркіровка - відсутність штрихкоду, вказівки країни-виробника, коду органу по сертифікації, знака відповідності - також можлива ознака фальсифікації.

Кількісна фальсифікація м'ясних консервів (обважування) - це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів банки (маси), що перевищують гранично допустимі норми відхилень. Наприклад, вага нетто консервів м'ясних менше, ніж написано на самій упаковці. Виявити таку фальсифікацію можна шляхом попереднього вимірювання маси нетто м'ясних консервів повіреними вимірювальними мірами ваги.

Інформаційна фальсифікація м'ясних консервів - це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар. Цей вид фальсифікації здійснюється також шляхом спотворення інформації у товарно-супровідних документах, маркування та рекламі. При фальсифікації інформації про м'ясних консервах досить часто спотворюються або вказуються неточно наступні дані: найменування товару, фірма-виробник товару, кількість товару, харчові добавки.

На кришці банки обов'язково повинно бути тиснення, причому неодмінно у вигляді опуклих букв. А якщо букви увігнуті, то це відразу ж вказує на підробку.

Отже, у даному питанні було розглянуто теоретико-методологічні підходи до ідентифікації та виявлення фальсифікації м'ясних консервів. В сучасних умовах виділяють характерні два види фальсифікації м'ясних консервів - асортиментну і якісну. Специфіка асортиментної фальсифікації полягає у заміні етикеток на металевих банках. Ідентифікувати факт асортиментної фальсифікації можна тільки після відкриття банки або за маркіровкою. В якості замінників можуть бути консерви інших груп (м'ясорослинні замість м'ясних) або однієї групи, але різних підгруп (м'ясні

консерви у томатному соусі замість натуральних). Треба звертати увагу на індекси застосування, наприклад, КС позначає консерви для тварин. Якісна фальсифікація у м'ясних консервах полягає у заміні високоякісної сировини низькоякісною. Якісна фальсифікація полягає у використанні низькосортної сировини або повній її підміні при виготовленні консервів. Виявлення даних фактів фальсифікації потребує додаткових лабораторних досліджень та фізико-хімічного аналізу продукції.

1.5. Напрями підвищення якості м'ясних консервів з м'яса птиці

Сучасна методологія підвищення якості м'ясних продуктів включає комплексне дослідження і розробку процесів отримання сировини й компонентів, моделювання рецептур і технології виробництва, а також розв'язання питань пов'язаних із збереження основних властивостей продукції. Особлива увага звертається на розробку м'ясних і м'ясо-рослинних продуктів цільового спрямування, у тому числі для груп населення різної інтенсивності праці (залежно від фізичного навантаження за кількістю витраченої енергії), харчування дітей раннього віку, школярів, вагітних і жінок-годувальниць, а також для людей з різними захворюваннями. В їх рецептурах, крім основної сировини, використовують субпродукти, яєчну масу, тваринні й рослинні білки, рослинні компоненти, пектин, жири з високим вмістом есенціальних жирних кислот[3].

Наявність у м'ясній сировині біологічно активних речовин широкого спектру фізіологічної дії, таких як біоактивні пептиди, мінеральні речовини (цинк, залізо, селен), вітаміни, жирні кислоти, харчові волокна й інші визначає його функціональні властивості: поліпшення загального стану організму, стимулювання активності ферментів, системи детоксикації й антиоксидантного захисту, підвищення імунного потенціалу і резистентності [6].

Використання в технології м'ясних консервів дієтичних добавок, що є концентратами есенціальних нутрієнтів (мінеральні речовини, вітаміни, жирні

кислоти), дозволяє досягати ефекту синергізму - збільшення терапевтичного ефекту як м'ясної сировини, так і БАД, на відміну від синтетичних комбінованих препаратів [3].

Для організму людини м'ясо-рослинні консерви є важливим джерелом жиру і білкових речовин. Вони мають гарну засвоюваність, так як містять незамінні амінокислоти, їх білки підготовлені до дії ферментних систем організму людини. Найбільшою енергетичною цінністю володіють консерви з великим вмістом сухих речовин.

На даний час великого значення набуває використання рослинних добавок у м'ясних продуктах, які містять в собі велику кількість поживних речовин, а також вітамінів, мінеральних речовин. Крім того важливою характеристикою є низька калорійність, що дозволяє їх використовувати для того щоб зменшити калорійність м'ясних консервів.

Для зниження калорійності і підвищення біологічної цінності м'ясні консерви доцільно збагачувати добавками рослинної сировини, до складу якої входить значна кількість біологічно активних речовин, здатних підвищити фізіологічні функції організму людини і внести вклад в профілактику найбільш розповсюджених захворювань, таких як ожиріння, патологія серцево-судинної системи, новоутворення, алергія.

Формування споживних властивостей і асортименту м'ясних консервів здійснюється за рахунок підбирання відповідної сировини і дотримання технологічних операцій. Якість м'ясних консервів залежить від дотримання технологічних операцій виробництва: підготовки та обробки сировини, порціонування і фасування сировини, заочування банок, перевірки їх герметичності, стерилізації, сортування і відбраковування негерметичних банок, укладання банок у ящики і маркування тари. Найвідповідальнішою операцією є стерилізація консервів, яка повинна гарантувати їх стійкість і доброякісність. Ці дві вимоги не завжди поєднуються між собою, оскільки стійкість консервів забезпечується тривалою стерилізацією за умов високої температури. Для кожного виду консервів існує своє оптимальне

співвідношення між температурою і тривалістю нагрівання, коли поєднуються повнота стерилізації та мінімальні зміни продукту.

Саме тому викликає зацікавленість використання ультразвукової обробки сировини для м'ясних консервів, оскільки стерилізуючий ефект досягається без значного підвищення температури, що забезпечує збереження смакових властивостей та вітамінного складу продукту.

За стандартною технологією м'ясні консерви виготовляють у такий спосіб [31]: підготовка сировини до закладання в банки; закладання сировини та допоміжних матеріалів у банки та порціювання; видалення повітря з банок; заочування банок; перевірка герметичності; стерилізація, охолодження, зберігання.

Використання ультразвукової обробки пропонується на стадії закладання сировини та допоміжних матеріалів у банки та порціювання. Продукти, підготовлені до стерилізації, завжди містять мікроорганізми, які потрапляють у них з різних джерел. Знищення мікроорганізмів у процесі стерилізації значною мірою залежить від термостійкості мікроорганізмів, ступеня мікробної контамінації продуктів, що консервуються, й інших умов, що впливають на виживання мікроорганізмів в умовах високих температур. Залишкова мікрофлора готових консервів у процесі зберігання може негативно впливати на якість продуктів і викликати їх псування. Таким чином, важливим чинником є зменшення кількості мікроорганізмів під час підготовки сировини до закладання у банки.

Установлено, що м'ясо, яке було оброблено ультразвуковими хвилями з частотою 22 кГц має високу бактеріологічну стійкість за рахунок знищення більшості мікроорганізмів. Унаслідок цього можна переглянути формулу стерилізації м'ясних консервів з метою зменшення тривалості теплової обробки, що дасть змогу покращити їх якість, зменшити енергозатрати на виробництво.

Отже, харчування сучасної людини має бути функціональним. Це означає, що продукти, які ми вживаємо щодня, повинні не тільки приносити

задоволення і забезпечувати організм поживними речовинами, а й виконувати профілактичні функції: знижувати ризик розвитку різних захворювань, захищати від несприятливих умов навколишнього середовища, зменшувати вплив неправильного способу життя. Актуальним в сучасних умовах є використання ультразвукової обробки сировини для м'ясних консервів, оскільки стерилізуючий ефект досягається без значного підвищення температури, що забезпечує збереження смакових властивостей та вітамінного складу продукту.

РОЗДІЛ 2

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОНСЕРВІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Організація дослідження передбачає визначення об'єктів, методів та алгоритму проведення самого дослідження. Структурну схему організації дослідження наведено на рис. 2.1.

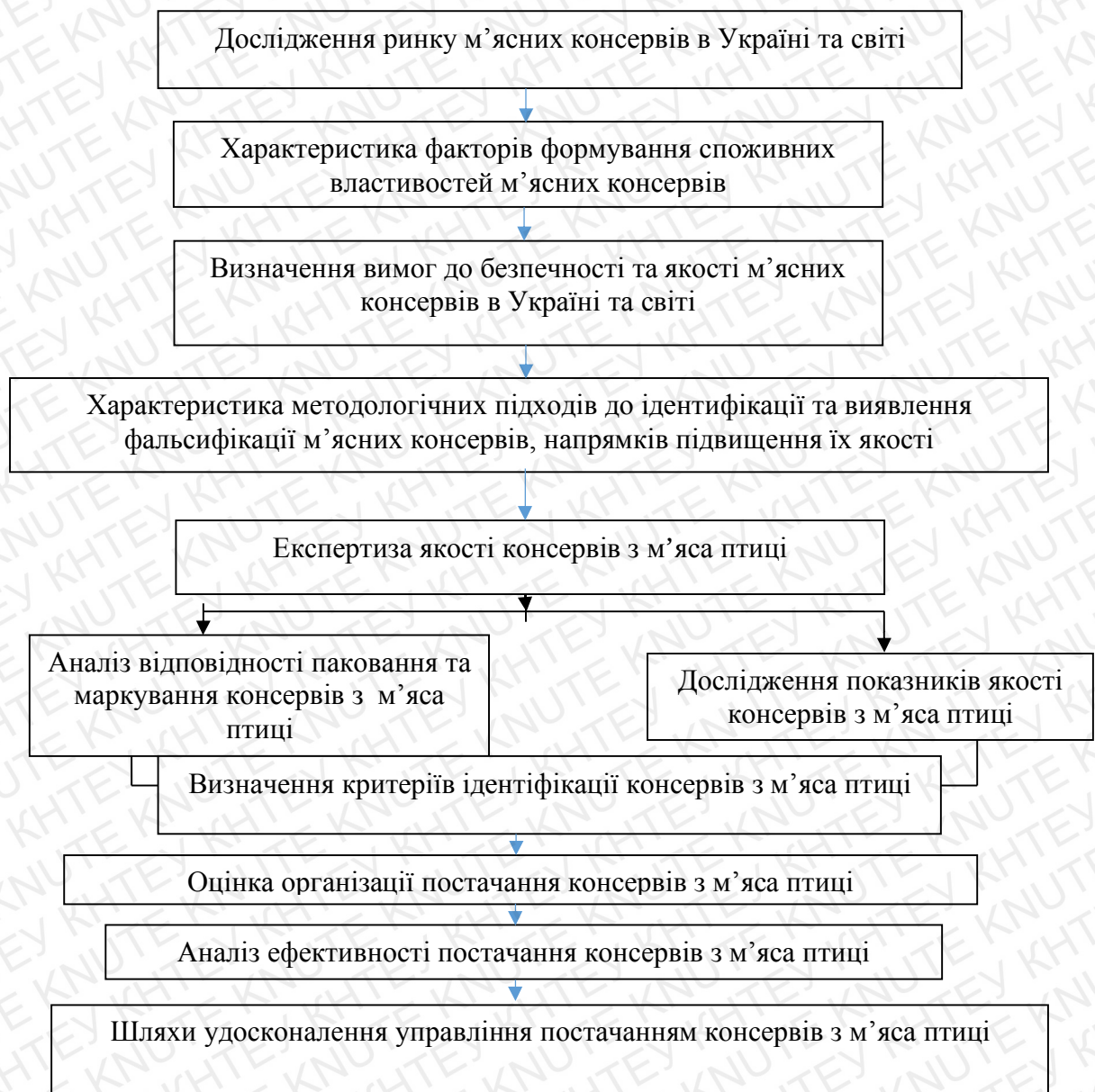


Рис. 2.1. Схема організації дослідження

Об'єктом дослідження є консерви з м'яса птиці, що реалізуються на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд»

Предметом дослідження є споживні властивості та критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці.

Для оцінки якості консервів з м'яса птиці нами було відібрано паштети з м'яса птиці таких марок:

Зразок 1 - ТМ «NAME» («NAME s.r.o», країна виробник: Чехія; адреса потужностей виробництва: смт. Бабіце, Stalska 572, Чехія),

Зразок 2 - ТМ «Yano» («Yano s.r.o»; адреса потужностей виробництва: Вроцлав, вул. Войнич 4, Польща),

Зразок 3 - ТМ «Tushe» (ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»; адреса потужностей виробництва: Одеса, вул. Боровського, 41а, Україна),

Зразок 4 - ТМ «I'MREADY» (ТОВ «Фабрика Здорово»; адреса потужностей виробництва: Чернігів, вул. Старобілорусь-ка 38, Україна),

Зразок 5 - ТМ «Zdorovo» (ТОВ «М'ясопереробний комбінат «Івниця»; адреса потужностей виробництва: Андрушівський район, с.Івниця, вул. Лісова, 46).

Зразки консервів з м'яса птиці відібрано в торговельній мережі «Рітейл Тренд» (супермаркет «Фуршет», вул. Бойченка 25а, деснянський р-н м. Києва). Дослідження якості проводилось в лабораторії кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету.

Аналіз відповідності консервів з м'яса птиці вимогам маркування та пакування проводили згідно Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів № 487 від 28.10.2010 р. [66].

Оцінку якості консервів з м'яса птиці проводили за комплексом органолептичних та фізико – хімічних показників згідно ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови» [18].

Визначалися наступні органолептичні показники:

- колір м'яса;

- смак, запах;
- консистенція.

Методами, що були використані для проведення органолептичної оцінки якості консервів з м'яса птиці, були такі:

- зовнішній огляд дослідних зразків для встановлення кольору і консистенції м'яса;
- визначення запаху та смаку органами чуття.

За фізико-хімічними показниками у консервах визначали:

- масову частку жиру;
- масову частку білка;
- масову частку кухонної солі.

Метод визначення масової частки жиру заснований на екстракції жиру з продукту органічним розчинником в апараті Сокслета, випаровуванні розчинника і визначенні маси екстрагованого жиру або знежиреного залишку з подальшим обчисленням масової частки жиру [18].

Метод визначення масової частки білка базується на мінералізації проби по Кьельдалю і фотометричному вимірюванні інтенсивності окрашування індофенолу синього, кількість якого є пропорційною кількості аміаку в мінералізоаторі [18].

Метод визначення масової частки кухонної солі заснований на осадженні хлоридів додаванням титрованого розчину натратновмісного срібла і зворотному титруванні його надлишку титрованим розчином роданистого калію в присутності залізоамонійних квасців в якості індикатора [18].

2.2. Аналіз відповідності пакування та маркування м'ясних консервів з м'яса птиці

Маркування, що нанесене на етикетку всіх досліджуваних консервів з м'яса птиці повинно відповідати вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів № 487 від 28.10.2010 р. [66], ст. 38 Закону

України. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [54]. При зовнішньому огляді консервів досліджували наявність та стан етикетки, зміст напису на ній та стан самої банки.

Результати дослідження відповідності маркування консервів з м'яса птиці наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Аналіз відповідності пакування та маркування м'ясних консервів з м'яса птиці

Марка та назва продукції	Зразок №1 ТМ «NAME»	Зразок №2 ТМ «Yano»	Зразок №3 ТМ «Tushe»	Зразок №4 ТМ «I'MREADY»	Зразок №5 ТМ «Zdorovo»
1	2	3	4	5	6
Назва виробника	«NAME s.r.o»	«Yano s.r.o»	ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»	ТОВ «Фабрика Здорово»	ТОВ «М'ясопереробний комбінат «Івниця»
Адреса виробника	Адреса потужностей виробництва : смт. Бабіце, Stalska 572, Чехія	Адреса потужностей виробництва : Вроцлав, вул. Войнич 4, Польща	Адреса потужностей виробництва: Одеса, вул. Боровського, 41а, Україна	Адреса потужностей виробництва: Чернігів, вул. Старобілоруськ а 38, Україна	Житомирська обл., Адреса потужностей виробництва: Андрушівський район, с.Івниця, вул. Лісова, 46
Маса нетто, г	60	135	240	325	240
Дата виготовлення	13.09.2017	15.10.2017	24.02.2018	13.10.2017	05.02.2018
Вид упаковки	Жерстяна банка	Жерстяна банка	Жерстяна банка	Поліетилено-ва плівка	Жерстяна банка

продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6
Харчова та енергетична цінність в 100 г. продукту	Білки – 11,2 г, жири – 4,2 г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 238 ккал	Білки – 12,1 г, жири – 5,1 г, вуглеводи – 21,8 г. Ен.цінність 241 ккал	Білки – 12,3 г, жири – 4,4 г, вуглеводи – 22,0г. Ен.цінність 239 ккал	Білки – 14,3 г, жири – 5, г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 219 ккал	Білки – 12,8 г, жири – 4,7 г, вуглеводи – 21,3 г. Ен.цінність 241 ккал
Склад продукту, харчова та енергетична цінність	Склад: м'ясо птиці (86%), вода питна, загусник: крохмаль модифікований кукурудзяний, сіль кухонна, спеції, консервант	Склад: м'ясо птиці (88%), вода питна, загусник: крохмаль модифікований кукурудзяний, сіль кухонна, спеції, консервант	Склад: м'ясо птиці (88%), вода питна, загусник: харчові добавки, спеції	Склад: м'ясо курки (97,4%), вода питна, загусник: харчові добавки, спеції	Склад: м'ясо курки (91,2%), вода питна, загусник: харчові добавки, спеції

Як свідчать дані табл. 2.1, маса нетто усіх представлених зразків, яка нанесена на їх упаковці, знаходиться в діапазоні 60 – 325 г. Найбільшу масу мав Зразок №4 ТМ «I'MREADY» - 325 г., найменшу - Зразок №1 ТМ «NAME». Склад усіх досліджуваних зразків було зазначено на упаковці. Консерви м'ясні з м'яса птиці мали наступний склад: м'ясо курки (97,4%), вода питна, загусник - харчові добавки, спеції. Майже усі дослідні зразки, крім зразка Зразок №4 ТМ «I'MREADY», мали тару у вигляді жерстяних банок. Даний вид тари є найбільш популярним та безпечним з точки зору технології виробництва та збереження якісних характеристик продукту. Зразок №4 ТМ «I'MREADY» був упакований у поліетиленову вакуумну упаковку. Використання даного виду тари допускається, однак продукти під вакуумною поліетиленовою упаковкою мають значно коротший термін зберігання, а також більш жорсткі температурні вимоги до їх транспортування.

Отже, за результатами проведених досліджень, упаковка і маркування консервів з м'яса птиці представлених торгових марок відповідають вимогам ДСТУ 4443:2005 "Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови".

2.3. Дослідження показників якості консервів з м'яса птиці

При визначенні якості консервів з м'яса птиці урахували такі органолептичні показники: запах і смак, колір м'яса, консистенцію. Результати дослідження органолептичних показників якості консервів з м'яса птиці наведено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Результати дослідження органолептичних показників якості консервів з м'яса птиці

Показ-ники	Вимоги ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови» [18]	Досліджувані зразки				
		Зразок №1 ТМ «НАМЕ»	Зразок №2 ТМ «Yano»	Зразок №3 ТМ «Tushe»	Зразок №4 ТМ «I'MRE-ADY»	Зразок №5 ТМ «Zdorovo»
1	2	3	4	5	6	7
Колір м'яса	Від золотисто-жовтого до темно-жовтого	Золотист о-жовтий	Золотисто-жовтий	Темно-жовтий	Золотисто-жовтий	Золотисто-жовтий
Консис-тенція	М'ясо соковите	М'ясо соковите	М'ясо соковите	М'ясо має сухість	М'ясо соковите	М'ясо соковите
Смак, запах	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без сторон-нього запаху та смаку	Приємні, властиви й м'ясу птиці даного виду без сторон-нього запаху	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без сторон-нього запаху та смаку	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду, має незначний сторонній присмак	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без сторонн-ього запаху та смаку	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без сторон-нього запаху та смаку

Таким чином, було виявлено, що за органолептичними показниками чотири з п'яти досліджуваних зразків консервів з м'яса птиці відповідають вимогам діючої нормативної документації. Зразок №3 ТМ «Tushe» має сухість, та сторонній присмак, тому він не відповідає вимогам діючої нормативної документації. Можна припустити, що не були витримані температурні умови приготування для досліджуваного зразка, внаслідок чого він виявився перетусшеним. Такий висновок можемо зробити на основі виявлених відхилень в органолептичних показниках смаку, запаху, кольорі та консистенції продукту.

За фізико-хімічними показниками у консервах визначали: масу, масову частку жиру, масову частку білка, масову частку кухонної солі. Результати оцінки фізико-хімічних показників якості консервів з м'яса птиці наведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Оцінка фізико-хімічних показників якості консервів з м'яса птиці

Показники	Вимоги ДСТУ 4443:2005	Зразок №1 ТМ «NAME»	Зразок №2 ТМ «Yano»	Зразок №3 ТМ «Tushe»	Зразок №4 ТМ «I'MRE- ADY»	Зразок №5 ТМ «Zdorovo»
Маса нетто, вказана на упаковці, г	-	60,0	135,0	240,0	325,0	240,0
Маса нетто фактична, г	Має бути не менша за масу нетто, вказаній на упаковці	60,5	135,2	235,6	325,4	240,3
Масова частка жиру, %, не більше ніж	11	10,8	10,4	12,4	10,2	10,5
Масова частка білка, %, не менше ніж	18	18,5	19,6	16,1	20,6	19,8

1	2	3	4	5	6	7
Масова частка кухонної солі, %	від 2,0 до 2,5	2,2	2,3	2,1	2,2	2,0

Маса нетто консервів з м'яса птиці для всіх зразків фактично відповідає масі нетто, зазначеній на етикетці. Відмітимо, що згідно ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови» [18] нормується граничне відхилення фактичної маси нетто для банок різної місткості. Це відхилення не повинно бути вище від ± 4 до 8,5% – для банок масою нетто продукту до 250г і менше; $\pm 3\%$ - для банок масою нетто більше від 250г до 1000г.

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості консервів з м'яса птиці можна зробити висновок, що продукція торгових марок: ТМ «NAME» («NAME s.r.o», країна виробник: Чехія), ТМ «Yano» («Yano s.r.o»), ТМ «I'MREADY» (ТОВ «Фабрика Здорово»), ТМ «Zdorovo» (ТОВ «М'ясопереробний комбінат «Івниця»)) відповідає вимогам, які висуваються нормативною документацією. Але Зразок №3 ТМ «Tushe» (ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат») не відповідає вимогам, за фізико-хімічними показниками такими як масова частка жиру, 12,4 %, та масова частка білка, 16,1%, так як допустима масова частка жиру повинна бути не більш ніж 11%, а масова частка білка не менш ніж 18%.

Для підвищення якості консервів з м'яса птиці, які реалізуються на ринку України, пропонуємо:

- затвердити вітчизняну нормативну документацію на дану продукцію;
- використовувати сучасні вітчизняні наукові розробки щодо проблематики якості та безпечності консервів з м'яса птиці;
- застосовувати при виробництві консервів з м'яса птиці сировину, яка попередньо пройшла контроль за показниками безпеки.

2.4. Критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці

Для ідентифікації консервів з м'яса птиці можна використовувати різні критерії. Фальсифікуючи м'ясо і м'ясні товари, підробляють одну або декілька їх характеристик, що дає змогу виділити такі види фальсифікації: асортиментну і якісну. Кожний вид фальсифікації має свої засоби підробки товару.

Найпоширеніші види консервів з м'яса фальсифікують не дуже часто тому, що більшість споживачів достатньою мірою обізнані зі споживними властивостями та ідентифікаційними ознаками цих продуктів. Але трапляються випадки заміни ціннішого виду м'яса менш цінним. Наприклад, у процесі реалізації яловичину можуть замінити молодю кониною, свинину - собачим м'ясом, кролятину чи зайчатину - котячим м'ясом. У деяких випадках розпізнати таку фальсифікацію легко. Це стосується тих випадків, коли ідентифікується м'ясо у тушках або у великих відрубках [59]. У цьому випадку важливою ідентифікаційною ознакою є анатомічні особливості кісток скелета, на основі яких досить легко і з великою імовірністю можна визначити, якому виду тварин належить це м'ясо.

Порівнюючи способи асортиментної фальсифікації і фальсифікації якості, ми бачимо, що деякі способи (розведення продуктів водою, введення дешевших компонентів сировини за рахунок цінніших) викликають одночасно обидва види фальсифікації. Їх розглянуто в асортиментній фальсифікації. Найчастіше асортиментна фальсифікація м'яса спостерігається на ринках та у місцях стихійної торгівлі, а також коли м'ясо проходить подальшу технологічну переробку. Сприяє асортиментній фальсифікації і реалізація м'яса дрібними шматками, а також подрібненого, коли зовсім неможливо визначити біологічну та морфологічну належність виду м'яса.

На жаль, стандарт України не зобов'язує друкувати перелік речовин, які входять до складу продуктів. Хоча, відповідно до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» на маркуванні повинна бути вказана «інформація про склад харчового продукту, якщо він виготовлений з кількох складників, із зазначенням переліку назв використаних

у процесі виготовлення інших продуктів харчування, харчових добавок, барвників, інших хімічних речовин або сполук» [54]. Споживач може тільки вітати тих виробників, які перелічують всі речовини, що входять до складу продукту. Аналіз традиційних методів вимірювання показників якості консервів з м'яса птиці та формулювання вимог до оперативної ідентифікації видів м'яса. Для визначення показників якості консервів з м'яса птиці найчастіше використовують органолептичні та вимірювальні (фізико-хімічні) методи [46].

Органолептичний метод - це метод визначення якості продукції безпосередньо за допомогою органів відчуттів людини: зору, слуху, дотику, смаку, запаху. Істотна перевага цього методу - швидкість отримання даних, порівняно із використанням хімічного аналізу чи аналізу за допомогою інструментів. Суттєвим недоліком методу є слабка верифікованість та значна суб'єктивність [46].

Фізико-хімічні методи визначення показників якості використовують, коли речовини хімічного складу визначають за допомогою фізичних приладів [46]. До них належать сучасні методи електронного аналізу, усі види хроматографії. Класифікацію фізико-хімічних методів для визначення показників якості м'ясної продукції наведено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

**Фізико-хімічні методи визначення фальсифікації консервів з м'яса
птиці [46]**

Методи	Показники, що визначаються	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
Спектральні (спектроскопія, колориметрія, фотоколометрія, спектрофотометрія)	елементний склад, зольного залишку, хімічний склад, наявність домішок, слідів псування продуктів	висока чутливість, селективність і швидкість отримання результатів	складність, проведення у лабораторних умовах

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4
Електрохімічні (електро-гравіметрія, потенціометрія, поляграфія)	вміст важких металів, кислотність, хімічний склад, концентрація	за величиною рН можна робити висновки про свіжість м'яса, з великою точністю визначати кількісний вміст окремих компонентів	велика тривалість визначення, довготривалість визначення
Електрофоретичні (фронтальний, електрофорез, зональний електрофорез)	хімічний склад, наявність домішок, слідів розпаду, псування	дає можливість кількісно оцінити кожен складову суміші	складність, проведення в лабораторних умовах
Люмінесцентні (візуальна люмінесценція, флуориметрія, спектрально-люмінесцентний аналіз, хемілюмінесцентний аналіз)	свіжість м'яса, хімічний склад, наявність домішок, слідів розпаду та псування	висока чутливість	складність, проведення в лабораторних умовах

Ці результати підлягають сумісній обробці, що дає змогу виявити штучне походження речовин та деталі технологічних процесів їх переробки, відмінність продуктів від схожих за будовою речовин; визначити найменші кількості домішок.

Під час проведення експертизи використовують різні методи контролю якості консервів з м'яса птиці [46]. Для підвищення достовірності ідентифікації якості консервів з м'яса птиці необхідно удосконалювати наявні методи контролю характеристик м'яса та створювати нові методи. Завданням організації сучасних процесів повинен бути оперативний вплив на процес виготовлення консервів з м'яса птиці з метою мінімізації ризиків для споживачів та навколишнього середовища.

Використовувані методи мають низку недоліків, серед яких вибірковість дії, дороге обладнання, велика тривалість визначення, необхідність застосування великої кількості реактивів, потреба у кваліфікованих кадрах і спеціалізованих лабораторіях.

Тому сьогодні одним із актуальних завдань у практиці захисту прав споживачів є розроблення нових та вдосконалення наявних методів контролю

якості консервів з м'яса птиці. Основні вимоги до сучасних методів контролю якості продукції тваринного походження сформулюємо так:

- придатність для оперативної ідентифікації видів консервів з м'яса птиці;
- час проведення ідентифікації не повинен створювати перешкод для вчасного придбання консервів з м'яса птиці споживачем;
- вірогідність ідентифікації має відповідати прийнятому ризику споживача.

Аналіз способів оперативної ідентифікації видів консервів з м'яса птиці. Як правило, у нормативних документах на харчову продукцію (стандартах, технічних умовах, правилах) передбачають такі три групи показників якості [46]:

- органолептичні;
- фізико-хімічні;
- мікробіологічні.

Сьогодні для цілей оперативної ідентифікації консервів з м'яса птиці придатні лише органолептичні та фізико-хімічні показники, що характеризують власне споживчі властивості самого товару [31].

Мікробіологічні показники належать до показників безпеки продовольчих товарів, що залежать від впливу зовнішніх факторів і тому не використовуються для оперативної ідентифікації.

Основні критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці, які будемо використовувати в роботі, наведено у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці

Критерій ідентифікації	Методи	Засоби
1	2	3
Маркування	Зовнішній огляд зразків	Органолептичне сприйняття експерта (органи чуття)
Пакування	Зовнішній огляд зразків	
Запах і смак	Проба на запах та смак	
Колір м'яса	Зовнішній огляд зразків	

Продовження табл. 2.5

1	2	3
Консистенція	Зовнішній огляд зразків	
Маса	Метод зважування	-
Масова частка жиру, %, не більше ніж	Фізико-хімічна оцінка	Вимоги ДСТУ 4443:2005
Масова частка білка, %, не менше ніж		Вимоги ДСТУ 4443:2005
Масова частка кухонної солі, %		Вимоги ДСТУ 4443:2005

Отже, на основі проведеного вище аналізу традиційних методів вимірювання показників ідентифікації консервів з м'яса птиці можна стверджувати, що вони, як правило, не відповідають вимозі їх широкого використання звичайними споживачами. Тому перспективними шляхами розвитку методів ідентифікації консервів з м'яса птиці можна вважати ті, які використовують оптичні та електричні методи вимірювання властивостей м'яса.

РОЗДІЛ 3

АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ КАНАЛАМИ ПОСТАЧАННЯ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ

3.1. Теоретичні засади організації процесу постачання на підприємстві роздрібної торгівлі

Товаропостачання роздрібної торговельної мережі — це комплекс комерційних і технологічних операцій, спрямованих на доведення товарів до роздрібної торговельної мережі в кількості та асортименті, що відповідають попиту населення [8].

Товаропостачання роздрібних торговельних підприємств є необхідною передумовою доведення товарів від виробництва до споживання, задоволення попиту населення та реалізації товарів. Тільки за умови, коли вся товарна маса, закуплена від постачальників торговельним підприємством з метою продажу населенню, буде доведена до пунктів роздрібного продажу товарів (роздрібних торговельних підприємств або їх структурних підрозділів — торговельних одиниць) в необхідному обсязі та асортименті, можна буде задовольнити попит населення згідно з його грошовими доходами. Завдяки раціональному організованому товаропостачанню торговельні підприємства мають можливість підтримувати повноту асортименту в магазинах, регулювати рівень і структуру товарних запасів, активно впливати на процеси реалізації товарів і рівень соціально-економічної ефективності власної торговельної діяльності загалом. Від організації товаропостачання залежить повнота і стабільність асортименту товарів на роздрібних торговельних підприємствах, розмір товарних запасів, швидкість обігу товарів, розмір витрат з доведення товарів до торговельної мережі, фінансово-економічні показники діяльності торговельних підприємств [8].

Товаропостачання роздрібної торговельної мережі з погляду теорії систем потрібно розглядати як складну динамічну систему, яка має свою морфологічну

та функціональну структуру, основною цільовою метою якої є безперервне доведення до роздрібної торговельної мережі товарів, необхідних для задоволення попиту населення. При цьому морфологічна структура даної системи формується сукупністю взаємозв'язаних і взаємодіючих між собою суб'єктів даної системи, якими є джерела товаропостачання (і окремі постачальники товарів), транспортні підприємства й організації (перевізники товарів, які забезпечують просторове переміщення товарів у процесі товаропостачання) і роздрібні торговельні підприємства, які є кінцевими пунктами завезення товарної маси (яка виступає як основний об'єкт системи товаропостачання) [8].

Функціональна структура системи товаропостачання є складним багатоетапним процесом взаємодії зазначених суб'єктів, який включає різноманітні заходи із задоволення потреби роздрібної торговельної мережі в товарах споживчого призначення, що послідовно виконуються учасниками системи товаропостачання. Зміст товаропостачання у найбільш стислому викладі зводиться до того, що підприємство-постачальник товарів за замовленням роздрібного торговельного підприємства повинне відібрати, скомплектувати партію товарів у кількості та асортименті, достатніх для безперервної торгівлі ними в кожному магазині протягом певного обумовленого періоду, підготувати і доставити замовлені товари власним або найманим транспортом до відповідного пункту продажу або ж надати ці товари представникові роздрібного торговельного підприємства для самостійного їх вивезення. Процес товаропостачання завершується прийманням товарів у роздрібному торговельному підприємстві та документальним оформленням операції здавання-приймання товарів [29].

У товаропостачанні роздрібної торговельної мережі виділяються такі основні заходи (стадії процесу товаропостачання): визначення потреби в товарах; вибір джерел товаропостачання і постачальників товарів; встановлення раціональних схем постачання; укладення угод на постачання товарів (договорів поставки, купівлі-продажу товарів); оперативний контроль за

виконанням договорів поставки; вибір форм товаропостачання; визначення раціональної частоти доставки й оптимальних розмірів партій завезення товарів; організація доставки товарів у магазини; приймання товарів і його документальне оформлення.

Для раціональної організації процесу товаропостачання торговельним підприємствам доцільно здійснювати його на основі розроблених комерційною службою планів товарного забезпечення і завезення товарів у магазини [29].

Джерелом товаропостачання заведено називати ланку в системі товаропросування, з якої товари завозяться в роздрібну торговельну мережу.

В умовах ринкової економіки в організації товаропостачання беруть участь різноманітні суб'єкти оптового ринку товарів народного споживання, до яких належать виробничі, переробні, сільськогосподарські підприємства, підприємства оптової торгівлі, склади роздрібних торговельних підприємств та їх об'єднань, торговельно-посередницькі підприємства, приватні підприємці та ін., які виступають постачальниками товарів.

Усе різноманіття цих учасників системи товаропостачання можна об'єднати в такі основні групи [36]:

- промислові підприємства-виробники товарів — до цієї групи можна віднести різноманітні підприємства харчової, легкої та інших галузей народногосподарського комплексу України, які забезпечують виробництво основної частини товарів споживчого призначення (продукти харчування, одяг, головні убори, панчішно-шкарпеткові вироби, взуття, технічно складні товари та ін.). До цієї ж групи можна віднести і підприємства місцевої промисловості, які забезпечують постачання товарів, що виробляються з місцевої сировини (наприклад будівельних матеріалів);

- сільськогосподарські підприємства-виробники продукції агропромислового комплексу — до цієї групи можна віднести колективні сільськогосподарські підприємства, сільськогосподарські ТзОВ, селянські (фермерські) господарства, особисті селянські господарства, а також переробні підприємства агро-переробного комплексу (в т. ч. приватні) та заготівельні

організації. Ці постачальники забезпечують надходження в роздрібну торговельну мережу сільськогосподарської продукції у свіжому та переробленому вигляді;

- оптові бази, дрібнооптові підприємства (дрібнооптові магазини-склади) та торговельно-посередницькі організації, які постачають у роздрібну торговельну мережу продукцію найрізноманітніших вітчизняних і зарубіжних виробників. До цієї ж групи можна умовно віднести власні склади роздрібних торговельних підприємств та їх об'єднань, а також частину приватних підприємців (так званих "човники", які спеціалізуються на завезенні в Україну невеликих партій товарів іноземного виробництва з Китаю, Туреччини, Польщі, РФ, Італії та ін.);

- власне виробництво торгівлі та громадського харчування — до цієї групи можна віднести власні виробничі підрозділи торговельних підприємств (цехи з виробництва кондитерських виробів, м'ясних, рибних та овочевих кулінарних виробів, власні підсобні господарства й фасувальні цехи роздрібних торговельних підприємств) та торговельних систем (наприклад — виробничі підприємства системи споживчої кооперації, які виготовляють хлібобулочні, ковбасні та копчені вироби, безалкогольні напої, столярні вироби, постільну білизну, робочий одяг та ін.) і підприємства ресторанного господарства, які частину виробленої продукції та напівфабрикатів відпускають у роздрібну торговельну мережу;

- інші джерела товаропостачання (до цієї групи можуть бути віднесені громадяни-підприємці без створення юридичної особи (які займаються виробництвом окремих видів продукції або індивідуальними промислами), навчальні, виховні заклади, громадські організації, які здають на реалізацію продукцію, тощо). Характерною особливістю цієї групи джерел товаропостачання є, як правило, нестабільний характер постачання виробів у незначних обсягах [36].

Для формування широкого та стійкого асортименту товарів у підприємствах роздрібної торгівлі необхідно організувати завезення товарів від

різних постачальників. Так, наприклад, хліб і хлібобулочні вироби, молоко і молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти та інші продовольчі товари з обмеженими термінами зберігання в магазини завозяться безпосередньо з виробничих підприємств (молокозаводів, м'ясокомбінатів, пекарень, підприємств харчової промисловості); значну частину товарів складного асортименту (одяг, взуття, культтовари, кондитерські вироби та ін.) у роздрібну торговельну мережу завозять зі складів оптових торгових баз або власних складів підприємств роздрібної торгівлі. Крім того, значна частина товарів у магазини надходить від сільськогосподарських підприємств (як колективних, так і приватних та фермерських господарств), заготівельних організацій, окремих громадян та ін. Додаткові товарні ресурси для забезпечення торговельної діяльності торговельні підприємства можуть отримувати від власних виробничих підрозділів, підприємств або цехів ресторанного господарства тощо. У підсумку товари в кожен з магазинів завозяться, як правило, одночасно з різних джерел і від багатьох постачальників (у середньому — 5—8), що ускладнює процес організації та управління товаропостачанням. Водночас централізація товаропостачання (завдяки зменшенню кількості постачальників) дозволяє більш раціонально організувати весь процес товаропостачання, сконцентрувати необхідні товарні ресурси і забезпечити умови для безперебійної торгівлі з меншими запасами товарів у роздрібній торговельній мережі [32].

Під час вибору джерел товаропостачання враховують типи і розміри магазинів, обсяги їх товарообігу, специфіку асортименту товарів, географічне розташування постачальників, рівень транспортних витрат та ін. При цьому навіть одне підприємство-постачальник може мати кілька поряд або відокремлено розташованих структурних одиниць (складів, цехів тощо), з яких товари завозяться у роздрібну торговельну мережу [32].

З урахуванням порядку завезення товарів у роздрібну торговельну мережу розрізняють дві форми товаропостачання — транзитну і складську.

Транзитна форма товаропостачання передбачає завезення товарів безпосередньо від їх виробників (промислових або сільськогосподарських підприємств) у роздрібну торговельну мережу, оминаючи склади роздрібних торговельних підприємств.

Транзитну форму товаропостачання використовують, як правило, для великих спеціалізованих та універсальних магазинів. Транзитна форма товаропостачання сприяє прискоренню обігу товарів, зменшенню повторних перевезень і кількості завантажувально-розвантажувальних і складських операцій, скороченню потреби в складських приміщеннях і витрат на їх утримання, зниженню рівня втрат товарів (через бій, псування товарів і тари). Її застосуванню сприяє укрупнення торговельних підприємств і розвиток контейнерних та пакетних перевезень товарів. Водночас при транзитній формі товаропостачання в магазини, як правило, завозяться великі партії товарів у вузькому не підсортованому (виробничому) асортименті, що веде до порушень повноти і комплектності асортименту товарів, відносного збільшення розмірів та сповільнення оборотності товарних запасів у магазинах і ускладнює управління ними. Використання транзитної форми товаропостачання стримується також розосередженістю та подрібненістю роздрібної торговельної мережі.

Транзитна форма товаропостачання застосовується в основному для постачання товарів простого асортименту, які не потребують додаткового підсортування, а також товарів складного асортименту в разі їх виробництва в районах споживання (при цьому товари завозяться автомобільним транспортом без зайвих робіт з перевалки вантажів) чи для завезення в роздрібну торговельну мережу товарів, які потребують значних затрат праці під час завантажувально-розвантажувальних робіт (наприклад — меблі, нефасована плодоовочева продукція та ін.). Дана форма товаропостачання доцільна також у разі завезення товарної продукції різного асортименту від місцевих підприємств (в т.ч. — приватних) з невеликими обсягами виробництва, для яких характерними є орієнтація на місцевий споживчий ринок та відсутність

обмежень щодо мінімальних норм відвантажування. Для товарів, які потребують швидкої реалізації через обмежені терміни їх зберігання (молочні продукти, ковбасні вироби, хліб тощо) транзитна форма товаропостачання взагалі є єдиною можливою [36].

Складська форма передбачає товаропостачання магазинів з власних складів роздрібних торговельних підприємств. Складську форму товаропостачання застосовують, як правило, у випадку отримання товарів від іногородніх постачальників. За цієї форми постачання склади, отримуючи великі партії товарів від різних спеціалізованих виробничих підприємств, забезпечують їх зберігання і здійснюють всі необхідні операції з підбору асортименту товарів для роздрібної торговельної мережі: розпакування, перевірку якості, комплектування невеликих партій товарів у широкому асортименті; в окремих випадках на складах здійснюються також операції з фасування продовольчих товарів, підготовки товарів до продажу та ін. Склади мають можливість відправляти в магазини товари збільшеними партіями, в підсортованому асортименті (в т.ч. укладаючи в Одну одиницю транспортної тари — контейнера, тари-обладнання — по кілька одиниць або блоків товарів різних найменувань).

Для ефективної організації процесів товаропостачання роздрібної торговельної мережі потрібно забезпечити неперервну циркуляцію товарної маси в обсягах та структурі, які б відповідали обсягам, структурі та ритму реалізації товарів у підприємствах роздрібної торгівлі. Однією з основних умов розв'язання цього завдання є правильне визначення потреби в товарах для завезення у відповідному плановому періоді.

Для визначення потреби в товарах для торговельних підприємств можуть застосовуватися такі методи:

- екстраполяція динамічних рядів продажу товарів; — використання коефіцієнта еластичності;
- нормативний метод;
- балансовий метод;

- метод, що ґрунтується на використанні оперативних даних про зміни попиту споживачів на ринку;
- економіко-математичне моделювання та ін.

Можливість вибору логістичного каналу є істотним резервом підвищення ефективності логістичних процесів. Розглянемо канали товароруху, по яких товари з кінцевого виробництва через систему розподільних центрів попадають до замовника (рис. 3.1.) [36].

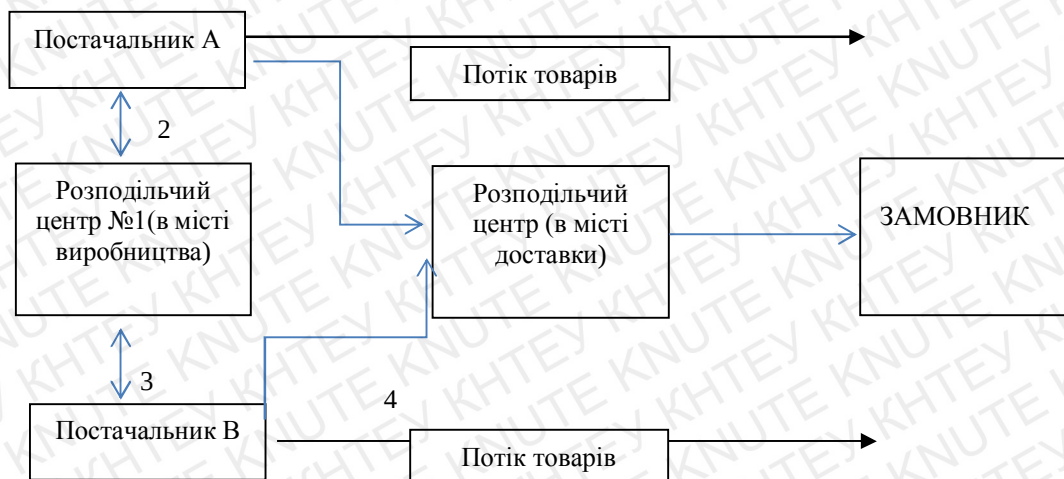


Рис. 3.1. Структурна схема каналів товароруху при поставках [36]

На даній схемі зображені два постачальники (А і В), що реалізують однакові товари. Це означає, що кожний з розподільних центрів може вибирати постачальника з більш вигідними для себе умовами поставки. У свою чергу, замовник може вибирати різні канали товароруху.

Очевидно, що якщо постачальник А вийде на ринок і самостійно зв'яжеться з кінцевим споживачем (маршрут 4), то первісна вартість товару зросте лише на суму витрат, пов'язаних з доставкою, тому що посередники (розподільні центри) будуть виключені з ланцюга. Однак у цьому випадку замовник змушений буде купувати в одного постачальника велика кількість однакового товару, що швидше за все для нього неприйнятно.

Таким чином, дослідження сутності постачання товарів засвідчує певну відмінність тлумачення науковцями її змісту. Під закупівельною логістикою слід розуміти діяльність підприємства, що здійснюється на оперативному рівні

та спрямовану на оптимізацію матеріальних, інформаційних і фінансових потоків у процесі постачання, складування закуплених чи вироблених самостійно товарів та (або) їх підготовки до виробничого використання за оптимальних логістичних витрат. Функціями постачання товарів є процеси закупівлі, доставки, приймання, розміщення та зберігання матеріально-технічних ресурсів, їх підготовки до виробничого використання у взаємодії з транспортною, складською логістикою та логістикою запасів.

3.2. Аналіз стану організації процесу постачання м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд»

Закупівельна логістика досліджуваного підприємства передбачає організацію системи визначення планової потреби підприємства у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо.

Розглянемо окремо основні етапи закупівельної логістики підприємства.

Механізм організації операцій постачання на ТОВ «Рітейл Тренд» складається з наступних елементів:

- моніторинг ринку постачальників та ринку покупців;
- фінансово-економічне обґрунтування закупівельних угод в торгівлі;
- організаційна система здійснення закупівельних угод

Структурно схему організації проведення операцій постачання м'ясних консервів на ТОВ «Рітейл Тренд» можна представити за допомогою рис. 3.2.

Характеризуючи організацію постачання м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд» а також системи доставки на підприємство, можна виділити можливість значної оптимізації процесу інформаційного управління потоками товарів, які приходять на склад підприємства в ході закупівельної діяльності.

Проаналізувавши існуючі логістичні складські системи управління поставками, було вибрано оптимальний варіант в плані співвідношення: ціна – практичність для ТОВ «Рітейл Тренд» - якість системи.

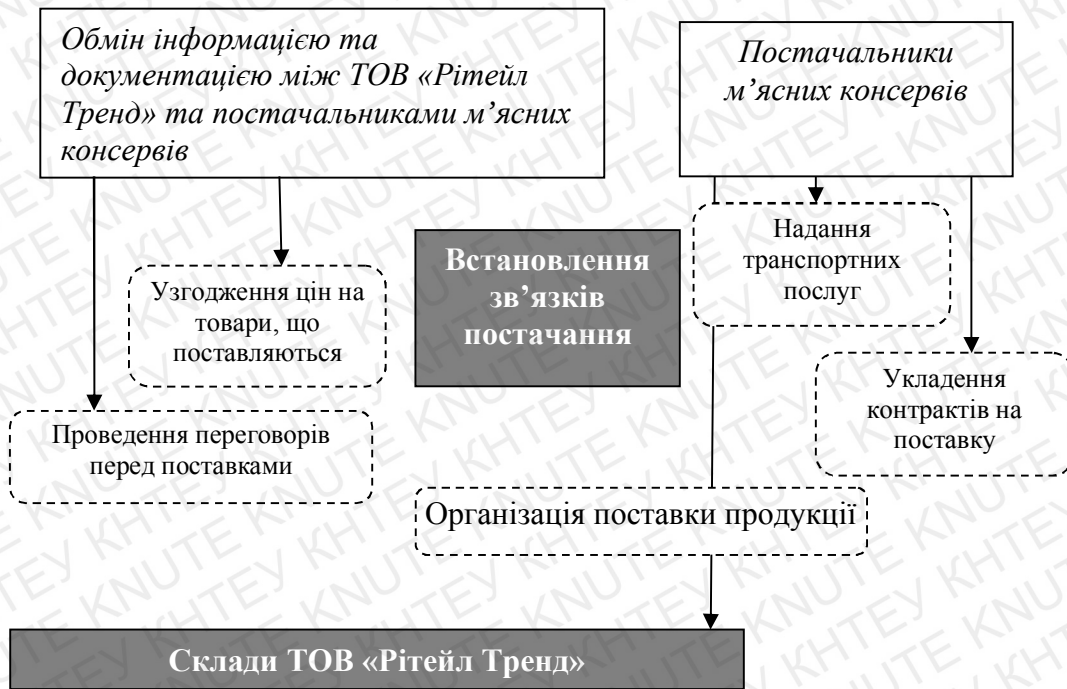


Рис. 3.2. Механізм організації проведення операцій постачання м'ясних консервів на ТОВ «Рітейл Тренд»

Таким чином, організація товаропостачання є складним комплексом заходів, що передбачають пошук постачальників, їх оптимізацію, формування графіка поставок та їх умов. Організація товаропостачання є невід'ємною складовою технологічного процесу підприємства, що і визначає досить значний її вплив на ефективність діяльності. Особливої актуальності організація товаропостачання набуває за умов зростання транспортних витрат. Формування логістичних потоків при поставках передбачає одночасно різноманітні варіанти товароруку.

Організація процесу товаропостачання досліджуваного підприємства передбачає організацію системи визначення планової потреби підприємства у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо.

Процес організації постачання товарів на підприємстві "Рітейл Тренд" у значній мірі залежить від правильного формування асортименту товарів.

Формування товарного асортименту – це процес підбору і розміщення у певному порядку номенклатури товарів, торгівлю якими здійснює підприємство торгівлі.

Товарний асортимент формується в “Рітейл Тренд” у два етапи. На першому етапі встановлюється груповий асортимент товарів і визначається його структура, а на другому – залежно від товарних груп визначається кількість видів, найменувань товарів і оптимальна кількість їх різновидностей, тобто розширений асортимент. Важливим аспектом постачання товарів на підприємстві «Рітейл Тренд» є організації каналів розподілу (системи збуту) товарів. Система доставки товару на підприємство є децентралізованою. Замовленнями та постачанням на склади займається спеціально створене логістичне підприємство-посередник.

Товарний ланцюжок каналів розподілу з урахуванням постачання наведено на рис. 3.3.

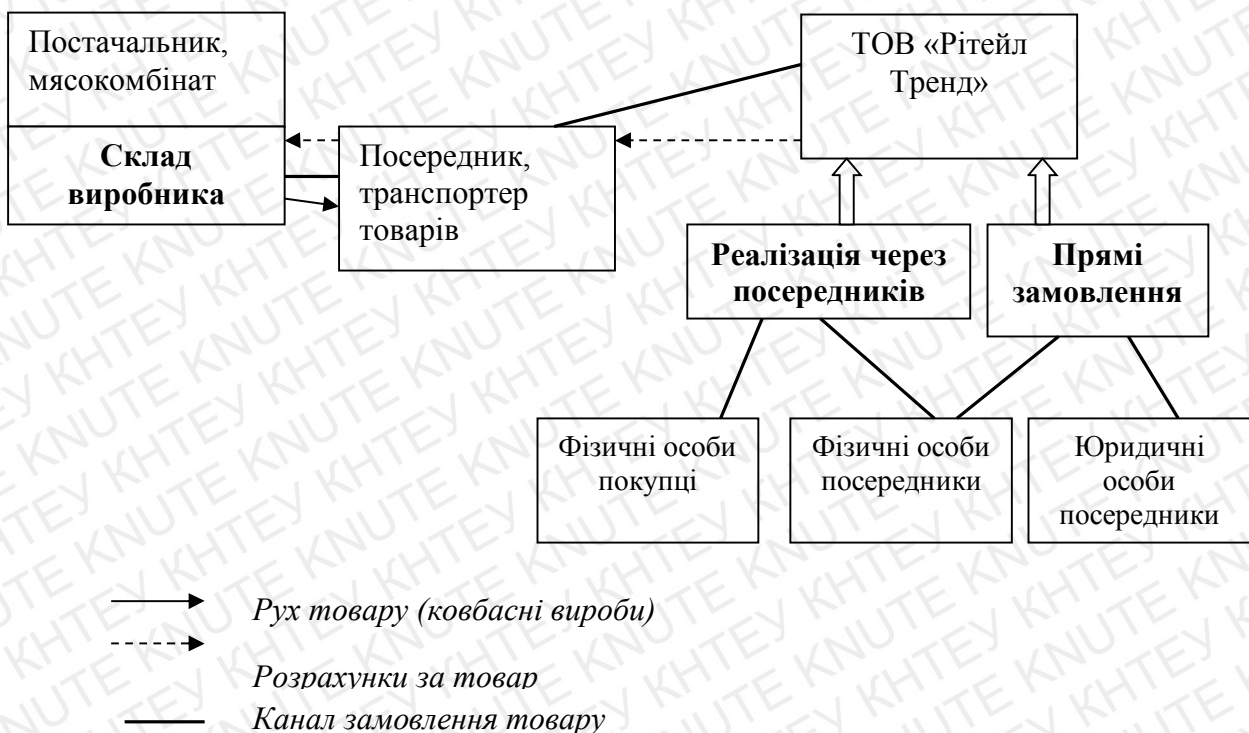


Рис. 3.3. Система формування каналів розподілу продукції, що реалізується ТОВ «Рітейл Тренд»

На цьому підприємстві розміщено склад м'ясних консервів та інших продовольчих товарів. Замовлення до «Рітейл Тренд» надходять двома каналами – через посередників та через прямі зв'язки з регіональними менеджерами, які працюють по всій Україні.

Також через прямі замовлення організовані зв'язки з дистрибуторами, якими виступають юридичні-особи посередники.

Фізичні особи покупці є важливим каналом збуту, оскільки даний канал є найбільш рентабельним. В останній час на підприємстві практикується організації торгівлі з покупцями-фізичними особами через дистриб'юторів-фізичних осіб. Для цього регіональні менеджери зареєстровані як фізичні-особи підприємці. Отримані кошти від роздрібних покупців вони акумулюють на карткових рахунках і пересилають на центральний офіс «Рітейл Тренд».

Також у даному питанні розглянемо показники, що виражають динаміку постачання основних видів м'ясних консервів на підприємство ТОВ «Рітейл Тренд» за 2015-2017 рр (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

**Динаміка обсягу постачання м'ясних консервів на підприємство ТОВ
«Рітейл Тренд» у 2015-2017 році**

Асортиментні групи	Роки			Відхилення за 2015-2016 рр.		Відхилення за 2016-2017 рр.	
	2015	2016	2017	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8
М'ясні консерви ТМ «NAME», тис.грн	981	1085	1347	104	10,6	262	24,1
М'ясні консерви ТМ «Yano», тис.грн	690	888	996	198	28,7	108	12,2
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	1166	1184	1522	18	1,5	338	28,5
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	1084	1085	1405	1	0,1	320	29,5
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	1333	1283	1698	-50	-3,8	415	32,3

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7	8
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	1583	1184	1815	-399	-25,2	631	53,3
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	702	1381	1287	679	96,7	-94	-6,8
М'ясні консерви інших виробників, тис.грн	833	1775	1639	942	113,1	-136	-7,7
Разом, тис.грн	8372	9865	11709	1493	17,8	1844	18,7

Як свідчать дані табл. 3.1, в цілому обсяги постачання м'ясних консервів підприємством були розподілені майже рівномірно у вартісному еквіваленті між різними групами товарів (торговими марками різних виробників). Найбільший обсяг постачання м'ясних консервів спостерігався для продукції торгових марок ТМ «Фуршет», ТМ «Tushe» та ТМ «NAME». Підприємства-виробники наведених торгових марок м'ясних консервів є основними постачальниками підприємства ТОВ «Рітейл Тренд».

Проведемо оцінку структури постачання м'ясних консервів різних виробників на досліджуване підприємства (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Динаміка структури постачання м'ясних консервів на підприємство ТОВ «Рітейл Тренд» у 2015-2017 році

Асортиментні групи	Роки			Абсолютне відхилення по структурі, %	
	2015	2016	2017	2015-2016	2016-2017
1	2	3	4	5	6
М'ясні консерви ТМ «NAME»	11,7	11,0	11,5	-0,7	0,5
М'ясні консерви ТМ «Yano»	8,2	9,0	8,5	0,8	-0,5
М'ясні консерви ТМ «Tushe»	13,9	12,0	13,0	-1,9	1,0
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY»	12,9	11,0	12,0	-1,9	1,0
М'ясні консерви ТМ «Глобіно»	15,9	13,0	14,5	-2,9	1,5
М'ясні консерви ТМ «Фуршет»	18,9	12,0	15,5	-6,9	3,5
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo»	8,4	14,0	11,0	5,6	-3,0

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6
М'ясні консерви інших виробників	9,9	18,0	14,0	8,0	-4,0
Разом, тис.грн	100	100	100	-	-

Як свідчать дані табл. 3.2, найбільшу частку в структурі постачання консервів займали такі торгові марки як ТМ «Tushe» - 13%, ТМ «I'MREADY» 12%, ТМ «Глобіно» - 14,5%, ТМ «Фуршет» - 15,5%.

Проведемо аналіз обсягу постачання м'ясних консервів на підприємство ТОВ «Рітейл Тренд» за 4 квартали 2017 року (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**Динаміка постачання м'ясних консервів на підприємство ТОВ «Рітейл
Тренд» по кварталах 2017 року**

Асортиментні групи	за 2017 рік				Відхилення за 4 кв / 1 кв		Відхилення за 4 кв / 3 кв	
	1 кв	2 кв	3 кв	4 кв	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8	9
М'ясні консерви ТМ «NAME», тис.грн	450	309	202	386	-64	-14,2	184	91,1
М'ясні консерви ТМ «Yano», тис.грн	300	253	149	294	-6	-2,0	145	97,3
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	524	337	228	433	-91	-17,4	205	89,9
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	487	309	211	398	-89	-18,3	187	88,6
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	599	365	255	479	-120	-20,0	224	87,8
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	712	337	272	494	-218	-30,6	222	81,6
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	300	393	193	401	101	33,7	208	107,8
м'ясні консерви інших виробників, тис.грн	375	506	246	512	137	36,5	266	108,1

Продовження табл. 3.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Разом, тис.грн	3747	2809	1756	3397	-350	-9,3	1641	93,5

Як видно з таблиці 3.3, обсяг постачання м'ясних консервів на підприємство постійно коливався упродовж 4-х кварталів 2017 року. Максимальне завезення м'ясних консервів на склади підприємства становили у 1 кварталі 2017 року – 3447 тис.грн. У 2-му кварталі було помітне зниження обсягу постачання м'ясних консервів до 2809 тис.грн. У 3-му кварталі спостерігалися найнижчі обсяги поставок м'ясних консервів у 2017 році – 1756 тис.грн. У 4-му кварталі відбулося зростання поставок м'ясних консервів порівняно з 3-м кварталом на 1641 тис.грн, що було викликано сезонним зростанням обсягів споживання м'ясних консервів у цьому періоді.

Отже, у даному питанні було проведено дослідження особливостей організації постачання м'ясних консервів на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд». Організація процесу товаропостачання досліджуваного підприємства передбачає організацію системи визначення планової потреби підприємства у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо. Процес організації постачання товарів на підприємстві «Рітейл Тренд» у значній мірі залежить від правильного формування асортименту товарів. Обсяги постачання м'ясних консервів підприємством були розподілені майже рівномірно у вартісному еквіваленті між різними групами товарів (торговими марками різних виробників). Найбільший обсяг постачання м'ясних консервів спостерігався для продукції торгових марок ТМ «Фуршет», ТМ «Tushe» та ТМ «NAME». Підприємства-виробники наведених торгових марок м'ясних консервів є основними постачальниками підприємства ТОВ «Рітейл Тренд». Найбільшу частку в структурі постачання консервів займали такі торгові марки як ТМ

«Tushe» - 13%, ТМ «I'MREADY» 12%, ТМ «Глобіно» - 14,5%, ТМ «Фуршет» - 15,5%.

3.3 Оцінка економічної ефективності організації постачання м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд»

У даному питанні варто розглянути основні показники, що виражають абсолютні та відносні результати формування ланцюга постачання м'ясних консервів на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд». Спочатку проаналізуємо основні показники господарської діяльності досліджуваного підприємства від продажу м'ясних консервів (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Динаміка показників фінансово-господарської діяльності від продажу м'ясних консервів на ТОВ «Рітейл Тренд» у 2015-2017 році

№	Показник	Роки			Відхилення 2016/2015		Відхилення 2017/2016	
		2015	2016	2017	Абсолютне	Відносне, %	Абсолютне	Відносне, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Обсяг продажу, тис. грн.	14884	17511	21315	2627	17,6	3804	21,7
2	Валовий прибуток, тис. грн.	3981	4777	6553	796	20,0	1776	37,2
3	Собівартість реалізованих виробів, тис. грн.	8372	9865	11709	1493	17,8	1844	18,7
4	Податок на додану вартість, тис. грн.	2531	2869	3053	338	13,4	184	6,4
5	Прибуток до оподаткування, тис. грн.	3184	3801	5269	617	19,4	1468	38,6
6	Адміністративні витрати, тис. грн.	305	402	511	97	31,8	109	27,1
8	Витрати на збут та постачання, тис. грн.	184	207	265	23	12,5	58	28,0
9	Інші операційні витрати, тис. грн.	82	108	196	26	31,7	88	81,5
10	Загальні операційні витрати, тис. грн.	797	976	1284	179	22,5	308	31,6
11	Податок на прибуток, тис.гр	573	684	948	111	19,4	264	38,6

Продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5	6	7	8	9
12	Чистий прибуток, тис. грн.	2611	3117	4321	506	19,4	1204	38,6
13	Рентабельність товарообороту, %	17,5	17,8	20,3	0,3	-	2,5	-
14	Рентабельність закупівлі, %	31,2	31,6	36,9	0,4	-	5,3	-
15	Рентабельність операційних витрат, %	327,6	319,3	336,5	-8,2	-	17,1	-

Як свідчать дані табл. 3.4, обсяг доходів досліджуваного підприємства мав постійну тенденцію до зростання. Так, у 2015 році обсяг виручки становив 14884 тис.грн, собівартість – 8372 тис.грн, а валовий прибуток – 3981 тис.грн. Чистий прибуток у цьому періоді склав 2611 тис.грн. У 2016 році відбулося зростання основних операційних показників роботи підприємства та було отримано чистий прибуток у розмірі 3117 тис.грн, що було зумовлено переважно зростанням обсягу реалізації на 2627 тис.грн. та зростанням операційних витрат на 179 тис.грн. У 2017 році відбулося знову зростання показників роботи підприємства за рахунок зростання доходів, підприємство отримало чистий прибуток у 4321 тис.грн.

Відповідно до динаміки показників фінансово-господарської діяльності відбулася зміна показників рентабельності – у 2016 році всі показники рентабельності зростали, а у 2017 році вони продовжили свою тенденцію до зростання. Так, показник рентабельності товарообороту у 2017 році склав 20,3%, що на 2,5 % більше порівняно з 2016-м роком. Рентабельність закупівлі збільшилась на 5,3%, а рентабельність операційних витрат – на 17,1%.

Проведемо аналіз товарообороту підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» за 2015-2017 рр (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Динаміка товарообороту підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» у 2015-2017 році

Асортиментні групи	Роки			Відхилення за 2015-2016 рр.		Відхилення за 2016-2017 рр.	
	2015	2016	2017	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8
М'ясні консерви ТМ «NAME», тис.грн	1744	1926	2452	182	10,4	526	27,3
М'ясні консерви ТМ «Yapo», тис.грн	1227	1576	1813	349	28,4	237	15,0
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	2073	2102	2771	29	1,4	669	31,8
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	1927	1926	2558	-1	-0,1	632	32,8
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	2370	2277	3091	-93	-3,9	814	35,7
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	2814	2102	3304	-712	-25,3	1202	57,2
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	1248	2451	2343	1203	96,4	-108	-4,4
м'ясні консерви інших виробників, тис.грн	1481	3151	2983	1670	112,8	-168	-5,3
Разом, тис.грн	14884	17511	21315	2627	17,6	3804	21,7

Як свідчать дані табл. 3.5, в цілому обсяги реалізації м'ясних консервів підприємством були розподілені майже рівномірно у вартісному еквіваленті між різними групами товарів (торговими марками м'ясних консервів різних виробників). Найбільший обсяг реалізації м'ясних консервів спостерігався для продукції торгових марок ТМ «Фуршет», ТМ «Tushe» та ТМ «NAME». Підприємства-виробники наведених торгових марок м'ясних консервів є основними постачальниками підприємства ТОВ «Рітейл Тренд».

Проведемо аналіз товарообороту підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» за 4 квартали 2017 року (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

**Динаміка товарообороту підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» по кварталах
2017 року**

Асортиментні групи	за 2017 рік				Відхилення за 4 кв / 1 кв		Відхилення за 4 кв / 3 кв	
	1 кв	2 кв	3 кв	4 кв	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8	9
М'ясні консерви ТМ «NAME», тис.грн	819	563	368	702	-117	-14,3	295	91
М'ясні консерви ТМ «Yano», тис.грн	546	461	271	535	-11	-2,0	231	96,6
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	955	614	415	787	-168	-17,6	327	89,3
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	886	563	383	726	-160	-18,1	301	88,9
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	1091	665	464	871	-220	-20,2	359	87,9
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	1296	614	496	898	-398	-30,7	355	81,2
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	545	716	352	730	185	33,9	334	107,8
м'ясні консерви інших виробників, тис.грн	682	920	447	934	252	37,0	429	108,6
Разом, тис.грн	6820	5116	3196	6183	-637	-9,3	2630	93,4

Як видно з таблиці 3.6, обсяг товарообороту підприємства постійно коливався упродовж 4-х кварталів 2017 року. Максимальний попит на продукцію підприємства становив у 1 кварталі 2017 року – обсяг товарообороту за даний період склав 6820 тис.грн. У 2-му кварталі було помітне зниження товарообороту до 5116 тис.грн. У 3-му кварталі спостерігалися найнижчі обсяги товарообороту у 2017 році – 3196 тис.грн. У 4-му кварталі відбулося зростання товарообороту порівняно з 3-м кварталом, що було викликано сезонним зростанням обсягів споживання м'ясних консервів у цьому періоді.

Динаміку обсягу валового прибутку підприємства у розрізі товарних груп наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Динаміка валового прибутку підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» у 2015-2017 році

Асортиментні групи товарів	Роки			Відхилення за 2015-2016 рр.		Відхилення за 2016-2017 рр.	
	2015	2016	2017	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8
М'ясні консерви ТМ «НАМЕ», тис.грн	466	525	754	59	12,7	229	43,6
М'ясні консерви ТМ «Уапо», тис.грн	328	430	557	102	31,1	127	29,5
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	554	573	852	19	3,4	279	48,7
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	515	525	786	10	1,9	261	49,7
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	634	621	950	-13	-2,1	329	53,0
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	753	573	1016	-180	-23,9	443	77,3
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	334	669	720	335	100,3	51	7,6
м'ясні консерви інших виробників, тис.грн	397	861	918	464	116,9	57	6,6
Разом, тис.грн	3981	4777	6553	796	20,0	1776	37,2

Як свідчать дані табл. 3.7, в цілому валовий прибуток від продажу м'ясних консервів підприємства був розподілений більш-менш рівномірно та постійно зростав. Максимальні обсяги валового прибутку від реалізації м'ясних консервів спостерігалися для продукції торгових марок ТМ «Фуршет», ТМ «Tushe» та ТМ «НАМЕ».

Динаміку валового прибутку підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» за 4 квартали 2017 року (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

**Динаміка валового прибутку підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» по
кварталах 2017 року**

Асортиментні групи товарів	за 2017 рік				Відхилення за 4 кв / 1 кв		Відхилення за 4 кв / 3 кв	
	1 кв	2 кв	3 кв	4 кв	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8	9
М'ясні консерви ТМ «НАМЕ», тис.грн	252	173	113	216	-36	-14,3	103	91,2
М'ясні консерви ТМ «Уапо», тис.грн	168	142	83	164	-4	-2,4	81	97,6
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	294	189	128	241	-53	-18,0	113	88,3
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	272	173	118	223	-49	-18,0	105	89,0
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	335	204	143	268	-67	-20,0	125	87,4
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	399	189	153	275	-124	-31,1	122	79,7
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	168	220	108	224	56	33,3	116	107,4
м'ясні консерви інших виробників, тис.грн	210	283	138	287	77	36,7	149	108,0
Разом, тис.грн	2098	1573	984	1898	-200	-9,5	914	92,9

*за даними Додатку Д

Як видно з таблиці 3.8, обсяг валового прибутку підприємства постійно коливався упродовж 4-х кварталів 2017 року. Максимальний валовий прибуток становив у 1 кварталі 2017 року – за даний період він склав 2098 тис.грн. У 2-му кварталі було зниження валового прибутку до 1573 тис.грн. У 3-му кварталі спостерігалися найнижчі обсяги валового прибутку у 2017 році – 984 тис.грн. У 4-му кварталі відбулося зростання валового прибутку порівняно з 3-м кварталом на 914 тис.грн.

Проведемо аналіз показників постачання на підприємство, виходячи з даних про поставки м'ясних консервів різними виробниками. Розрахунки наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Динаміка коефіцієнта виконання плану поставки на підприємство ТОВ «Рітейл Тренд» у 2017 році

№	Постачальники	Планова сума надходження товарів, тис.грн.	Фактична сума надходження товарів, тис.грн.	Коефіцієнт поставки	Висновок щодо відповідності фактичного обсягу надходження товарів плановому обсягу	Висновок щодо виконання плану поставки
1	ТОВ «Торговий дім «Продпостач»	1937	1991	102,8	Не відповідає	План поставки перевиконано
2	ПрАТ «Дніпропетровський м'ясопереробний завод»	2179	2225	102,1	Не відповідає	План поставки перевиконано
3	ФОП «Дмитрук»	2542	2576	101,3	Не відповідає	План поставки перевиконано
4	ПАТ «Кременчук м'ясо»	2421	2459	101,6	Не відповідає	План поставки перевиконано
5	ПАТ «Вінницький м'ясний комбінат»	3027	2459	81,2	Не відповідає	План поставки недовиконано
6	Разом	12106	11709	96,7	Не відповідає	План поставки недовиконано

Якщо коефіцієнт поставки дорівнює 100%, то план поставки виконано.
 Якщо коефіцієнт поставки перевищує 100%, то план поставки перевиконано.
 Якщо коефіцієнт поставки менший за 100%, то план поставки недовиконано.

В нашому випадку для постачальника ТОВ «Торговий дім «Продпостач» план поставки перевиконано на 2,8%. Також, у 2017 році спостерігалось недовиконання плану поставки для постачальника ПАТ «Вінницький м'ясний комбінат» - на 18,8%.

Проведемо аналіз рівномірності надходження товарів на підприємство. Для цього визначимо показники коефіцієнта варіації поставок за 4 квартали 2017 року. Розрахунки наведено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

**Динаміка коефіцієнтів варіації поставок на підприємство ТОВ «Рітейл
Тренд» за 4 квартали 2017 р.**

Асортимент	2017 рік				Показники ритмічності поставок		
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	Середнє за 2017 рік	Середньо-квдратичне відхилення	Коефіцієнт варіації поставок, %
М'ясні консерви ТМ «НАМЕ», тис.грн	450	309	202	386	337	92	27
М'ясні консерви ТМ «Yano», тис.грн	300	253	149	294	249	61	24
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	524	337	228	433	381	110	29
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	487	309	211	398	351	103	29
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	599	365	255	479	425	128	30
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	712	337	272	494	454	170	37
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	300	393	193	401	322	84	26
м'ясні консерви інших виробників, тис.грн	375	506	246	512	410	109	27
Всього	3747	2809	1756	3397	2927	755	26

Як свідчать дані табл. 3.10, найнижчий рівень варіації поставок спостерігався по таким товарним групам як М'ясні консерви ТМ «НАМЕ» - 27%, М'ясні консерви ТМ «Yano» - 24%, М'ясні консерви ТМ «Zdorovo» - 26%, м'ясні консерви інших виробників – 27%. Для усіх товарних груп загальний

коефіцієнт варіації поставок становить 26%, та є меншим від 30%. Це означає, що товари на підприємство у 2017 році надходили майже рівномірно.

Отже, підбиваючи підсумки даного питання, можна зазначити, що протягом 2015-2017 років підприємство ТОВ «Рітейл Тренд» здійснювало нарощування обсягів реалізації продукції, що свідчило про ефективність системи товаропостачання товарів. На підприємство спостерігалось перевиконання плану постачання товарів. Встановлено, що найнижчий рівень варіації поставок спостерігався по таким товарним групам як М'ясні консерви ТМ «НАМЕ» - 27%, М'ясні консерви ТМ «Yano» - 24%, М'ясні консерви ТМ «Zdorovo» - 26%, м'ясні консерви інших виробників – 27%. Для усіх товарних груп загальний коефіцієнт варіації поставок становить 26%, та є меншим від 30%. Це означає, що товари на підприємство у 2017 році надходили майже рівномірно.

3.4. Напрями підвищення ефективності організації постачання м'ясних консервів

Проведемо оцінку ефективності комерційних угод на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд». Оцінка якості комерційних полягає у виявленні й оцінці характеристик, які визначають здатність підприємства, швидше й дешевше конкурентів задовольняти потреби споживачів. У даному розділі нам необхідно відповісти на наступні питання: Якому з постачальників слід віддати перевагу з точки зору ефективності здійснення витрат? Який постачальник забезпечує максимальну прибутковість обороту по закупівлі? При закупівлі у якого постачальника підприємство матиме максимально можливу прибутковість реалізації товарів?

Проведемо оцінка ефективності комерційних угод щодо закупівлі товарів за критерієм досягнення цільової прибутковості товарообороту виходячи з визначення цільової прибутковості товарообороту. Спочатку наведемо основні вихідні дані, за якими будемо проводити розрахунки (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

**Вихідні дані для оцінки ефективності комерційних угод щодо
закупівлі товарів за критерієм досягнення цільової прибутковості
товарообороту**

Показники	Постачальники				
	ТОВ «Торговий дім «Продпост ач»	ПрАТ «Дніпропетров -ський м'ясоперероб- ний завод»	ФОП «Дмитрук»	ПАТ «Кременчук м'ясо»	ПАТ «Вінницький м'ясний комбінат»
1	2	3	4	5	6
1. Обсяг поставок м'ясних консервів у натуральному вираженні (К), уп.	54987	58391	60754	69460	64201
2. Ціна закупівлі (Цз), грн/ уп.	36,2	38,1	42,4	35,4	38,3
3. Ціна реалізації (Цр), грн/уп.	65,9	75,4	87,2	74,1	69,7
5. Транспортні витрати (ТВ), грн	199,1	222,5	257,6	245,9	245,9
8. Рівень матеріальних витрат до обороту із закупівлі (Рмв), %	2,0	2,5	1,8	2,2	3,0
9. Рівень витрат на оплату праці до обороту із закупівлі (Рвоп), %	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Цільова прибутковість товарообороту до оподаткування (Ціл.пр), %	25%				

За даними табл. 3.11 проведемо розрахунки показників чистого прибутку в розрізі кожного постачальника та показників рентабельності угод для постачальників (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

**Оцінка ефективності комерційних угод щодо закупівлі товарів за
критерієм досягнення цільової прибутковості товарообороту**

№	Показники	Формула	Постачальники				
			ТОВ «Торговий дім «Прод- постач»	ПрАТ «Дніпро- петровський м'ясо- переробний завод»	ФОП «Дмит- рук»	ПАТ «Кремен- чук м'ясо»	ПАТ «Вінниць- кий м'ясний комбінат»
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ціна закупівлі (дано за умовою), грн/ уп.	Цз, дано за умовою	36,2	38,1	42,4	35,4	38,3
1.1	у т.ч. податковий кредит, грн	ПК = Цз / 6	6,0	6,4	7,1	5,9	6,4
2	Ціна реалізації, грн/уп.	Цр, дано за умовою	65,9	75,4	87,2	74,1	69,7
2.1	у т.ч. податкове зобов'язання, тис.грн	ПЗ = Цр / 6	11,0	12,6	14,5	12,4	11,6
3	Кількість, уп.	К, дано за умовою	54987	58391	60754	69460	64201
4	Транспортні витрати, тис.грн	ТВ, дано за умовою	199,1	222,5	257,6	245,9	245,9
5	Витрати, пов'язані і з реалізацією товарів, тис.грн	Вр = МВ+ВОП+ВСЗ	161,2	191,3	203,5	204,1	223,8
5.1	Сума матеріальних витрат, тис.грн	МВ = Рмв/100 * Цр*К	39,8	55,6	46,4	54,1	73,8
5.2	Витрати на оплату праці, тис.грн	ВОП = Рвоп/100 * Цр*К	99,5	111,2	128,8	122,9	122,9

продовження табл. 3.12							
1	2	3	4	5	6	7	8
5.3	Сума обов'язкових соціальних платежів (ЄСВ), тис.грн *зараз він становить для підприємства 22%	ЄСВ = ВОП* 22%	21,9	24,5	28,3	27,0	27,0
6	ПДВ, що підлягає сплаті до бюджету (ПДВ), тис.грн	ПДВ=(ПЗ-ПК)/6*К	272,2	363,0	453,6	448,0	336,2
7	Витрати обігу (ВО), тис.грн	ВО=ТВ+Вр	360,3	413,8	461,1	450,0	469,6
8	Прибуток до оподаткування (Пдо.), тис.грн	Пдо=(Цр-Цз)*К-ПДВ-ВО	1000,6	1401,2	1807,1	1790,1	1211,4
9	Товарооборот, тис.грн	ТО = Цр*к	3623,6	4402,7	5297,8	5147,0	4476,2
10	Чистий прибуток можливий (ЧПможл), грн *ставка податку на прибуток 18%	ЧПможл = Пдо*(1-0,18)	820,5	1149,0	1481,8	1467,9	993,3
11	Рентабельність товарообороту (Рто), %	Рто=ЧПможл / Цр*100%	22,6	26,1	28,0	28,5	22,2
12	Порівняння рентабельності товарообороту по кожному постачальнику з цільовою рентабельністю	-	< 25%	> 25%	> 25%	> 25%	< 25%

Постачання товарів є доцільною з точки зору досягнення цільової прибутковості товарообороту за умови, коли рентабельність товарообороту є вищою за цілому рентабельність (прибутковість).

У нашому випадку, відповідно до проведених розрахунків, закупівля є доцільною за комерційними угодами з усіма постачальниками досліджуваного підприємства.

Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Рітейл Тренд» на ринку м'ясних консервів є оптимізація логістичної складової.

Логістичні елементи в управлінні поставками на підприємстві є слабо-розвиненими. Також на підприємстві відсутні спеціалізовані програми, які давали б можливість здійснювати оптимізацію поставок на ринку м'ясних консервів та формування транспортних маршрутів. В цілому, ТОВ «Рітейл Тренд» не має також власної системи доставки.

Рішення стосовно поставки повинні прийматися ґрунтуючись на потребах корпоративних покупців на основі всебічної інформації про цільові сегменти ринку, споживні переваги кінцевих споживачів, виробництво та імпорту товарів, а також зважаючи на стратегію конкурентів, макроекономічні тенденції та можливості підприємства (фінансові, кадрові, складські тощо).

Організація поставок м'ясних консервів на ТОВ «Рітейл Тренд» має здійснюватися з урахуванням оборотності товарів, розміру товарообороту і прибутку. У зв'язку з цим важливим є проведення маркетингового аналізу товарних ліній, що здійснюється під час формування й управління товарним асортиментом, та обов'язковою є умова досягнення та підтримання конкурентоспроможності підприємства на ринку товарів.

Одним із напрямів такого аналізу повинно стати визначення оптимальної довжини товарних ліній та їх співвідношення.

Критерієм звуження або розширення асортименту найчастіше обирають прибуток, тому необхідно визначити прибутковість окремих товарів, проаналізувати рентабельність товарних ліній та провести ABC - XYZ-аналіз.

Ефективним методом визначення реального ринкового становища товарних ліній або окремих товарів у складі товарного асортименту підприємства, який може застосовуватися у стратегічному управлінні ТОВ

«Рітейл Тренд» на ринку м'ясних консервів, як вже зазначалося вище, є використання портфельного аналізу.

Для удосконалення цінового аспекту товаропостачання можна виділити такі критерії:

- за умови розрахунку ТОВ «Рітейл Тренд» підприємством-постачальником за отримані товари по факту їх поставки, ТОВ «Рітейл Тренд» в середньому може отримати знижку на рівні 2 % від початкової вартості товару (з врахуванням ПДВ);
- за умови здійснення авансового платежу ТОВ «Рітейл Тренд» підприємству-постачальнику за товари в термін 30 і більше днів до дати поставки, ТОВ «Рітейл Тренд» в середньому може отримати знижку на рівні 5 % від початкової вартості товару (з врахуванням ПДВ);
- якщо ж наше підприємство бажає отримати товарний кредит (отримати товари і розрахуватися з постачальником через місяць), то ТОВ «Рітейл Тренд» повинне переплатити до 2 % від початкової вартості товару.

Таким чином, найбільш оптимальним варіантом логістичної політики в сфері ціноутворення є вибір оплати «по факту поставки». Оскільки підприємство не має на сьогодні, в умовах фінансової кризи, значного обсягу ліквідної готівки, то перший варіант для нього буде найбільш оптимальним.

Удосконалення логістичної політики на ринку м'ясних консервів передбачає також необхідність зниження витрат, пов'язаних із організацією логістичних ланцюгів та руху матеріальних потоків. Найбільш ефективними способами досягнення цього є створення оперативних систем управління замовленнями, механізація та автоматизація складських операцій, маркетинг-логістика. При цьому на засадах логістики визначаються вимоги постачальників до системи розподілу ТОВ «Рітейл Тренд», ведеться пошук конкурентних переваг, які можна отримати шляхом оптимізації товарного потоку, об'єднання дрібних замовлень та централізації товаропостачання. Суттєво сприятиме підвищенню рівня ефективності товаропостачання ТОВ «Рітейл Тренд» на ринку м'ясних консервів

застосування сучасних комп'ютерних технологій, налагодження міцних стосунків, організація мерчандайзингу, а також інтенсивного використання комунікаційних програм, які реалізуються виробниками товарів.

Отже, підводячи підсумки даного питання, відмітимо, що підвищення ефективності організації товаропостачання м'ясних консервів на досліджуване підприємство пов'язане насамперед з ефективністю інформаційної системи управління поставками. Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Рітейл Тренд» на ринку м'ясних консервів є оптимізація товарної політики та управління якістю на підприємстві. Ефективне управління процесами забезпечення і підвищення якості продукції і продуктивності праці на ринку м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд» має бути забезпечене застосуванням систем управління якістю. При побудові системи управління якістю метою є організація та об'єднання всіх управлінських функцій, від реалізації яких залежить забезпечення і підвищення якості. У нашому випадку, відповідно до проведених розрахунків, закупівля є доцільною за комерційними угодами з усіма постачальниками досліджуваного підприємства. Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Рітейл Тренд» на ринку м'ясних консервів є оптимізація логістичної складової. Логістичні елементи в управлінні поставками на підприємстві є слабо-розвиненими. Також на підприємстві відсутні спеціалізовані програми, які давали б можливість здійснювати оптимізацію поставок на ринку м'ясних консервів та формування транспортних маршрутів. В цілому, ТОВ «Рітейл Тренд» не має також власної системи доставки. Розробка логістичної політики досліджуваним підприємством ТОВ «Рітейл Тренд» повинна бути спрямована на забезпечення відповідності між товарногруповою структурою товарообороту та структурою попиту населення.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Аналізуючи дослідження сучасного ринку м'ясних консервів, можна зробити висновки, що ринок консервів з м'яса птиці почав своє відновлення з 2016 року. Обсяги виробництва консервів з м'яса птиці у 2017 році склали 2064 тони в еквіваленті товарної продукції.

2. Вивчення факторів формування споживних властивостей м'ясних консервів дозволив виявити, що основною умовою використання сировини після первинної обробки м'яса птиці для виробництва консервів є відповідність цієї сировини якості м'яса на основі діючих ветеринарних вимог.

3. Встановлено, що основним нормативним документом, який визначає вимоги до якості та безпечності м'ясних консервів в Україні, є ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», а також ряд інших нормативних актів від 23.12.1997 № 771/97-ВР регулюють обіг м'ясних консервів в Україні.

4. Розглянуто теоретико методологічні підходи до ідентифікації та виявлення фальсифікації м'ясних консервів. В сучасних умовах виділяють характерні два види фальсифікації м'ясних консервів - асортиментну і якісну. Специфіка асортиментної фальсифікації полягає у заміні етикеток на металевих банках. Ідентифікувати факт асортиментної фальсифікації можна тільки після відкриття банки або за маркіровкою. В якості замінників можуть бути консерви інших груп (м'ясорослинні замість м'ясних) або однієї групи, але різних підгруп (м'ясні консерви у томатному соусі замість натуральних).

6. Об'єктом дослідження були консерви з м'яса птиці різних виробників, що реалізуються на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд». Предметом дослідження були споживні властивості та критерії ідентифікації консервів з м'яса птиці.

7. Досліджували маркування, пакування, органолептичні та фізико-хімічні показники якості паштетів з м'яса птиці.

8. За результатами проведених досліджень виявлено, що упаковка і маркування консервів з м'яса птиці представлених торгових марок відповідають вимогам ДСТУ 4443:2005 «Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови». Маса нетто усіх представлених зразків, яка нанесена на їх упаковці, знаходиться в діапазоні 60 – 325 г. Найбільшу масу мав зразок зразок №4 ТМ «I'MREADY» - 325 г., найменшу - зразок №1 ТМ «NAME». Склад усіх досліджуваних зразків було зазначено на упаковці.

9. За органолептичними показниками чотири з п'яти досліджуваних зразків консервів з м'яса птиці відповідають вимогам діючої нормативної документації, але Зразок №3 ТМ «Tushe» має сухість, та сторонній присмак, тому він не відповідає вимогам діючої нормативної документації. Можна припустити, що не були витримані температурні умови приготування для досліджуваного зразка, внаслідок чого він виявився перетутшим.

10. За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості консервів з м'яса птиці можна зробити висновок, що продукція торгових марок: ТМ «NAME» («NAME s.r.o», країна виробник: Чехія), ТМ «Yano» («Yano s.r.o»), ТМ «I'MREADY» (ТОВ «Фабрика Здорово»), ТМ «Zdorovo» (ТОВ «М'ясопереробний комбінат «Івниця») відповідає вимогам, які висуваються нормативною документацією. Але Зразок №3 ТМ «Tushe» (ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат») не відповідає вимогам, за фізико-хімічними показниками такими як масова частка жиру, 12,4 %, та масова частка білка, 16,1%, так як допустима масова частка жиру повинна бути не більш ніж 11%, а масова частка білка не менш ніж 18%.

11. У третьому розділі було проведено дослідження теоретичних та практичних засад організації постачання м'ясних консервів на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд». Організація процесу товаропостачання досліджуваного підприємства передбачає організацію системи визначення планової потреби підприємства у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо.

12. Процес організації постачання товарів на підприємстві «Рітейл Тренд» у значній мірі залежить від правильного формування асортименту товарів. Обсяги постачання м'ясних консервів підприємством були розподілені майже рівномірно у вартісному еквіваленті між різними групами товарів (торговими марками різних виробників). Найбільший обсяг постачання м'ясних консервів спостерігався для продукції торгових марок ТМ «Фуршет», ТМ «Tushe» та ТМ «NAME».

13. За результатами аналізу постачання м'ясних консервів на підприємство ТОВ «Рітейл Тренд» встановлено, що протягом 2015-2017 років воно здійснювало нарощування обсягів реалізації продукції, що свідчило про ефективність системи товаропостачання товарів. На підприємстві спостерігалось перевиконання плану постачання товарів. Для усіх товарних груп загальний коефіцієнт рівномірності поставок становить 74%, та є меншим від 85%. Це означає, що товари на підприємство у 2017 році надходили нерівномірно.

14. Підвищення ефективності організації товаропостачання м'ясних консервів на досліджуване підприємство пов'язане насамперед з ефективністю інформаційної системи управління поставками. Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Рітейл Тренд» на ринку м'ясних консервів є оптимізація товарної політики та управління якістю на підприємстві. Ефективне управління процесами забезпечення і підвищення якості продукції і продуктивності праці на ринку м'ясних консервів ТОВ «Рітейл Тренд» має бути забезпечене застосуванням систем управління якістю.

За результатами проведеного дослідження можемо сформулювати наступні пропозиції для відділу закупівлі ТОВ «Рітейл Тренд»:

1. Удосконалення системи управління постачанням м'ясних консервів передбачає об'єднання всіх управлінських функцій закупівлі, від реалізації яких залежить забезпечення і підвищення якості. Відповідно до проведених

розрахунків, обсяги закупівлі можуть бути збільшені за комерційними угодами з усіма постачальниками досліджуваного підприємства.

2. Важливим моментом вдосконалення організації товаропостачання ТОВ «Рітейл Тренд» на ринку м'ясних консервів є оптимізація логістичної складової. Логістичні елементи в управлінні поставками на підприємстві є слабо-розвиненими.

3. Розробка логістичної політики досліджуваним підприємством ТОВ «Рітейл Тренд» повинна бути спрямована на забезпечення відповідності між товарногруповою структурою товарообороту та структурою попиту населення. Удосконалення управління закупівлями має передбачати також оновлення відповідного програмного забезпечення, яке використовується в логістичних операціях підприємства ТОВ «Рітейл Тренд».

4. Для удосконалення цінового аспекту товаропостачання можна виділити такі критерії:

- за умови розрахунку ТОВ «Рітейл Тренд» підприємством-постачальником за отримані товари по факту їх поставки, ТОВ «Рітейл Тренд» в середньому може отримати знижку на рівні 2 % від початкової вартості товару (з врахуванням ПДВ);
- за умови здійснення авансового платежу ТОВ «Рітейл Тренд» підприємству-постачальнику за товари в термін 30 і більше днів до дати поставки, ТОВ «Рітейл Тренд» в середньому може отримати знижку на рівні 5 % від початкової вартості товару (з врахуванням ПДВ);
- якщо ж підприємство бажає отримати товарний кредит (отримати товари і розрахуватися з постачальником через місяць), то ТОВ «Рітейл Тренд» повинне переплатити до 2 % від початкової вартості товару.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Апопій В.В. Організація торгівлі: електр. навч. посібн. / В.В. Апопій [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://westudents.com.ua/knigi/285-organizatsiya-torgvl-apopy-vv.html>
2. Асенова Б. К. Технология производства функциональных продуктов питания для экологически неблагоприятных регионов. Торгово-экономические проблемы регионального бизнес-пространства / Б. К. Асенова, К. Ж. Амирханов, М. Б. Ребезов. – 2013. – №1. – С. 313–316.
3. Бойченко М. Розробка м'ясних консервів для функціонального харчування / М. Бойченко // Вісник НУХТ, 2016. – №1. – С. 26-28
4. Баль-Прилипко Л. В. Технологічні аспекти якості продуктів нового покоління / Л. В. Баль-Прилипко // Мясное дело, 2017. -№ 9. - С. 30-32.
5. Банько В. Г. Логістика: підруч. для вищ. навч. закл. / В. Г. Банько. – 2-е вид., переробл. – К.: КНТ, 2011. – 332 с.
6. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів: навч. ел. посіб / Г.О. Бірта [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://westudents.com.ua/glavy/90304-zalznyak-bulbistiy-.html>
7. Близнюк С. В. Конкурентний потенціал підприємництва як категорія сучасних економічних досліджень / С. В. Близнюк, А. В. Остапенко // Інвестиції: практика та досвід. -2013. - №7. - С. 41-42.
8. Богацька Н.М. Удосконалення системи управління товарними запасами в діяльності вітчизняного підприємства / Н.М. Богацька // Науковий Вісник Херсонського державного університету. 2015. - №1. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ej.kherson.ua/journal/economic_10/19.pdf
9. Височин І.В. Управління товарообігом підприємств роздрібною торгівлі: монографія / І.В. Височин. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 544 с

10. Высочин И.В. Управление товарооборотом в системе экономического управления предприятием розничной торговли / И.В. Высочин // Экономика и предпринимательство. – 2015. – № 3 (32). – С. 258-264

11. Гавриленко О. С. Мікробіологічний контроль м'ясних та м'ясорослинних консервів / О. С. Гавриленко та ін. // ВІСНИК Полтавської державної аграрної академії, 2017. - № 4. – С. 81-84

12. Губер Н. Б. Инструменты снижения рисков при реализации инновационных проектов в сфере продуктов питания животного происхождения / Н. Б. Губер, М. Б. Ребезов, Г. М. Топурия // Вестник ОНЕУ. Серия: Экономика и менеджмент. – 2014. – Т. 8. – №1. – С. 156–159.

13. Дані державної служби статистики України [електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua

14. Дані експорту-імпорту м'ясних консервів [електронний ресурс] – режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/f11>

15. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-2010 [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://dkpp.rv.ua/>

16. Димитрієвич Л. Р. Харчові волокна в технології м'ясних продуктів / Л. Р. Димитрієвич, Г. М. Степанова, Т. І. Маренкова // Мясное дело, 2011. - № 4. - С. 10-14.

17. Директива Совета 96/23/ЕС от 29 апреля 1996 года о мерах по мониторингу определенных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения, отменяющая Директивы 85/358/ЕЕС и 86/469/ЕЕС и Решения 89/187/ЕЕС и 91/664/ЕЕС [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/laws/eu/96-23.pdf>. (не вказана дата звернення)

18. ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та субпродуктів. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт, 15 с.

19. ДСТУ 4450:2005. Консерви м'ясні, м'ясо тушковане. – К.: Держспоживстандарт, 2006. – 22 с.

20. ДСТУ 4450:2005. Консервы мясные. М'ясо тушеное. Технические условия [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://ukrapk.com/gosts>
21. ДСТУ 4607:2006 Консервы мясорастительные. Каши с мясом. Общие технические условия [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://ukrapk.com/gosts>
22. ДСТУ 4607:2006. Консервы мясорастительные. Каши с мясом. Общие технические условия. [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://ukrapk.com/gosts>
23. ДСТУ 4939:2008 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения содержания хлоридов [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://ukrapk.com/gosts>
24. ДСТУ ISO 6888-1:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета коагулазоположительных стафилококков (*Staphylococcus aureus* и других видов). – Часть 1. Метод с использованием агаровой среды Беард-Паркера (ISO 6888-1:1999, IDT).
25. ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT).
26. Дудар Л. І. Система управління якістю-основа для підвищення конкурентоспроможності аграрної продукції / Л. І. Дудар // Наукові записки: зб. наук. праць каф. екон. аналізу. - Тернопіль : Економічна думка, 2012. - Вип. 13, ч. 1. - С. 48-53.
27. Єрьоміна Л.О Процес управління збутовою діяльністю торговельних підприємств у сучасних умовах господарювання / Єрьоміна Л.О.// Придніпровський науковий вісник. Серія «Економіка». – 2010. – № 107/174. – С.30 – 34.
28. Зовнішня торгівля України із зазначенням основних країн-контрагентів [Електронний ресурс] / Державна фіскальна служба України. - Електронні дані. - Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/>.
29. Кальченко А. Г. Логістика: підруч. для вищ. навч. закл. / А. Г. Кальченко. – 2-е вид., без змін. – К. КНЕУ, 2012. – 284 с.

30. Капрельянц Л.В. Ферменты в пищевых технологиях: вчера, сегодня, завтра /Л. В. Капрельянц // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки: научно-теоретический и производственный журнал. -2012. - №2. - С. 48-51.

31. Коваленко А.М. Функціональні м'ясні консерви, збагачені каротином, вітаміном С та харчовими волокнами / А.М. Коваленко // Збірник наукових статей ПУЕТ, 2012. - №1. – С. 109-114

32. Ковальчук О.Є. Особливості ефективного управління товарними запасами торговельного підприємства / О.Є. Ковальчук, Р.В. Колесник [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/29_DWS_2011/Economics/10_95592.doc.htm

33. Кожедуб Ю. Впровадження директив ЄС «нового підходу» - пріоритетне завдання євро інтеграції / Ю. Кожедуб // Стандартизація, сертифікація, якість. - 2012. - № 3 - С. 17-22

34. Конкурентоспроможність підприємства / І. З. Должанський, Т. О. Загорна. - К.: Центр навчальної літератури. 2006. - 384 с.

35. Коцюмбас І. Я. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом / І. Я. Коцюмбас, Г. І. Коцюмбас, О. М. Щебенцовська // Методичні рекомендації. – Львів : Афіша, 2011. – 80 с.

36. Крикавський Є.В. Логістика: підруч. для вищ. навч. закл. / Є. В. Крикавський. – Львів: Вид-во Національного університету «Львівська політехніка», 2010. – 756 с.

37. Крылова В. Б. Готовые блюда как аспект социального питания / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Мясные технологии, 2011. -№ 3. - С. 6-8.

38. Махмудов Х. З. Шляхи забезпечення ефективності систем управління якістю на ринку продовольства / Х. З. Махмудов // АгроСвіт. - 2013. - № 5. - С. 30-32.

39. Перспективи експорту до ЄС [Електронний ресурс].- Режим доступу : <https://eu-ua.org/eksport-yes/med>

40. Методи контролю продукції тваринних та рослинних жирів / [Черевко О.І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. та ін.] під ред. Л. М. Крайнюк. - [2-вид.]. - Суми : ВТД «Університетська книга». 2009. - 300 с.

41. Мороз О. В. Організаційно-економічні фактори управління якістю на підприємствах: навч. посіб. / О.В. Мороз, Л.М. Ткачук. - Вінниця: Універсам, 2011. - 137 с.

42. Наказ № 16 від 03.11.98 «Про затвердження Обов'язкового мінімального переліку досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2) [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0761-98>.

43. Наказ № 34 від 14. 01. 14 р. «Про затвердження переліків потужностей для надання права експорту харчових продуктів тваринного походження» [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.qdpro.com.ua/document/53092>.

44. Наказ МОЗ України № 1140 від 29.12.2012 Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини».

45. Любчик О. Аналіз шляхів удосконалення методів ідентифікації видів м'яса [Електронний ресурс] / О. Любчик, М. Микийчук, О. Гонсьор // Вимірювальна техніка та метрологія . - 2014. - Вип. 75. - С. 63-68.

46. Орлова В.М., Коваленко М.В. Особливості експертизи консервів з м'яса птиці, що надходять на споживчий ринок України / Електронний журнал [електронний ресурс] - режим доступу з:http://www.rusnauka.com/2_ANR_2016/Economics/10_206508.doc.htm

47. Пашнюк Л.О. Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку / Л.О. Пашнюк // Економіка та управління підприємствами. – 23 вересня 2015. – с. 60-63.

48. Повернення тушонки: огляд ринку м'ясних консервів і паштетів в Україні [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/vozvrashenie-tushenki-obzor-rynka-myasnyh-konservov-i-pashtetov-v-ukraine>

49. Полумбрик М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини [Текст] / М.О. Полумбрик – К. : Академперіодика, 2011.–486с.

50. Постанова (ЄС) № 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій галузі» [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/laws/eu/178-2002.pdf>

51. Про захист прав споживачів: Закон від 12.05.1991 № 1023-XII [Електронний ресурс] // Нормативна база: [сайт] / <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

52. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»: Наказ МОЗ України № 1140 від 29.12.2012 <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13>

53. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Верховна Рада України; Закон від 23.12.1997 № 771/97-ВР [електронний ресурс] - режим доступу з: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

54. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон від 06.09.2005 № 2809-IV [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>

55. Продовольчі товари (лабораторний практикум) : Навч. посіб.78 / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін.. – К. Київ, нац.. торг.- екон. ун- т , 2007 – 505 с. – (Сер. «Товарознавство)

56. Про м'ясо та м'ясні продукти: Закон України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=1161&Itemid=225

57. Рогов И. А. Функциональные продукты: состав, свойства, предназначение / И. А. Рогов, А. И. Жаринов, М. П. Воякин И Мясные технологии, 2010. - № 2. - С. 6-9.

58. Свояк Г.Н. Харчова та переробна промисловість// Галузевий огляд – 27 вересня, 2013. – Режим доступу: <http://www.business.ua/>

59. Сидоренко О.В. Сучасні аспекти розуміння проблем якості та конкурентоспроможності харчових продуктів на ринку України / О.В. Сидоренко // ВЦКНТЕУ: зб. матеріалів конференції. - 2010. - С.35 – 39.

60. Сидоренко О.В. Теоретичні та прикладні аспекти розроблення функціональних харчових продуктів / О.В. Сидоренко // Вісник КНТЕУ.- 2005.- №2. -С.93 – 98.

61. Сірохман І. В., та ін. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. 2-ге вид. перероб. та дон. Підручник / І. В. Сірохман, Т. М. Лозова. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 378 с.

62. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг / Салухіна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: Н.Г. http://pidruchniki.com/16010717/tovarovnavstvo/standartizatsiya_ta_sertifikatsiya_to_variv_i_poslug

63. Статистичний збірник "Україна в цифрах - 2017" К.: Держкомстат, 2018. [електронний ресурс] - режим доступу з: www.ukrstat.gov.ua

64. Сірохман І.В. Проблеми забезпечення якості і безпечності харчових продуктів [електронний ресурс] – режим доступу: dspace.ucsu.org.ua/bitstream/123456789/1949/1/ПРОБЛЕМИ%203.

65. Створення, впровадження і підготовка до сертифікації систем менеджменту якістю [Электронный ресурс] – режим доступу: http://www.itdev.org.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=121&Itemid=229

66. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики № 487 від 28.10.2010 [Електронний ресурс] – режим доступу: [сайт] / ВРУ. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=z0183-11>

67. Фактори, що впливають на збереження якості продовольчих товарів [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://um.co.ua/1/1-2/1-27397.html>

68. Чернобай Т. А. Пищевая отрасль в Украине. URL [Електронний ресурс] // Електронний збірник наукових праць – Режим доступу: www.rusnauka.com/29_DWS_2015/Economics/2_95247.doc.html.

69. Шубіна Л.Ю, та ін. Особливості розвитку сучасного ринку продовольчих товарів / Л.Ю. Шубіна, В.О. Назарько, А.А. Лелюх [Електронний ресурс] // The practical significance of modern scientific research, 2017. - №1. – Режим доступу: <https://sworld.com.ua/konferua6/7.pdf>

70. Як зростав у ціні продуктовий кошик українця [Електронний ресурс] // Суспільство: аналітичний портал – Режим доступу: <https://www.slovoidilo.ua/2017/08/19/infografika/suspilstvo/yak-zrostav-czini-produktovyj-koshyk-ukrayincyua>

71. Markets research / Euromonitor Ukraine [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.euromonitor.com/ukraine>

72. База міждержавних стандартів з регулювання якості товарів / Електронний фонд технічної та нормативної документації [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200021106>

ДОДАТКИ

Додаток А

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОНСЕРВІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

Капустюк Д.А., 1 курс СВО «магістр», ФТМ КНТЕУ
спеціалізація: «Товарознавство та комерційна логістика»

В роботі визначено товарознавчі особливості консервів з м'яса птиці. Проаналізовано стан ринку консервів з м'яса птиці в Україні. Визначено основні критерії ідентифікаційної експертизи якості консервів з м'яса птиці різних виробників. Проведена ідентифікаційна експертиза якості консервів з м'яса птиці, які реалізуються на вітчизняному ринку.

The article identifies commodity-specific features of canned poultry meat. The state of the market of canned poultry meat in Ukraine is analyzed. The basic criteria of the identification examination of the quality of canned poultry meat from different producers are determined. The identification examination of the quality of canned poultry meat products, which are realized on the domestic market, is carried out.

Ідентифікаційна експертиза якості консервів з м'яса птиці є доволі актуальним питанням в умовах активного розвитку експорту даного продукту з України. В сучасних умовах консерви з м'яса птиці можуть піддаватися фальсифікації, що досить негативно відображається не лише на споживачах продукції, але і на іміджі України як товаровиробника. Також ідентифікаційна експертиза консервів з м'яса птиці є необхідною для постійного підтримання належного рівня якості даної продукції, що є особливо актуальним для роздрібно-торговельної мережі. Тому визначення основних критеріїв ідентифікації консервів з м'яса птиці є важливим етапом формування якісного товарного асортименту підприємствами торгівлі.

Метою даної статті є обґрунтування теоретичних засад та проведення ідентифікаційної експертизи якості консервів з м'яса птиці.

Об'єктом дослідження є консерви з м'яса птиці, що реалізуються на митній території України.

Предмет дослідження - показники, що є визначальними при проведенні ідентифікаційної експертизи консервів з м'яса птиці.

Консерви з м'яса птиці – це продукти, що розфасовані в герметично закупорену тару та піддані стерилізації. Харчові властивості консервів з м'яса птиці визначаються хімічним складом сировини, з якої вони виготовлені. Попередня обробка і добавки, що вносяться в консерви, покращують смак м'яса, з якого вони готуються [5].

Основною умовою використання сировини після первинної обробки м'яса птиці для виробництва консервів є відповідність цієї сировини якості м'яса на основі діючих ветеринарних вимог.

Мета консервування полягає у збереженні біологічної та споживчої цінності продукту. При виробництві консервів з птиці консерванти не використовують. Збереження готового продукту слід забезпечувати термічною обробкою. У птахопереробній промисловості застосовують два способи теплової обробки: пастеризацію та стерилізацію. При обох способах тривалість термічної обробки визначається первісним бактеріальним числом. Відомо, що сировина з птиці для виробництва консервів при невеликій масі має велику поверхню (у порівнянні зі свининою або яловичиною), тому у м'яса птиці набагато більша зовнішня забрудненість поверхні. Температура пастеризації є нижчою за 100 °С. При цьому значна частина вегетативних форм бактерій гине. Термін збереження пастеризованих

Продовження додатку А

виробів з птиці порівняно короткий, і готовий продукт підлягає холодильній обробці. Стерилізація є доцільним способом виготовлення консервів з птиці. При дотриманні формули режиму стерилізації така обробка призводить до загибелі мікроорганізмів, включаючи і термостійкі спори бактерій [5].

З пакувальних матеріалів використовуються традиційні скляні і металеві банки (вважаються застарілою консервної тарою). Для захисту банок від корозії внутрішню поверхню лакують. В окремих випадках літографіюють зовнішню поверхню. Форми банок різні. У птицеперерабативающей промисловості застосовують циліндричної та овальної форми консервні банки. Все більше набувають поширення тара і туби з алюмінію, а також у різних комбінаціях з штучними матеріалами (багатошарові плівки) [1].

Консерви з птиці, включаючи паштети, виділяються певним складом і мають характерний смак. Загальна схожість таких консервів полягає в тому, що сировиною для них є м'язова тканина птиці (м'ясо з грудиною або стегнової частини, шматочки ручної обвалки або сепароване м'ясо механіческой обвалки). Крім того, для консервування використовують гусячу печінку, м'якоть свинини, шпик і спеціальні прянощі.

Транспортне маркування здійснюють з нанесенням маніпуляційних знаків «Верх, не кантувати», «Оберігати від вологи», «Оберігати від нагрівання», а на тару з продукцією в скляних банках додатково наносять знак «Обережно, крихке» і зазначають масу тари. Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації. Маркування наносять на одну із торцевих сторін тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, з зазначенням: назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення; назви та складу консервів за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва; кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності; умов зберігання; маси нетто, брутто; кількості пакувальних одиниць (для розфасованої продукції); інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту. Продукт для експорту пакують за погодженням із замовником. Дозволено маркувати продукцію кількома мовами. Знаки маркування та мову маркування продукту, призначеного для експорту, вибирає країна-замовник і їх наносять згідно з умовами контракту [5].

Контроль вмісту токсичних елементів, пестицидів, гістаміну, нітрозамінів, поліхлорованих біфенілів, радіонуклідів проводять відповідно до порядку, встановленого виробником продукції. Контроль мікробіологічної якості консервів проводять відповідно до вимог, що діють на території держави, яка прийняла стандарт [1].

У 2016 р. найбільшу частку ринку вітчизняного виробництва м'ясних консервів посідав сегмент саме консервів з м'яса птиці – 61%. На консерви з м'яса інших тварин припадало 39% (рис.1) [1].

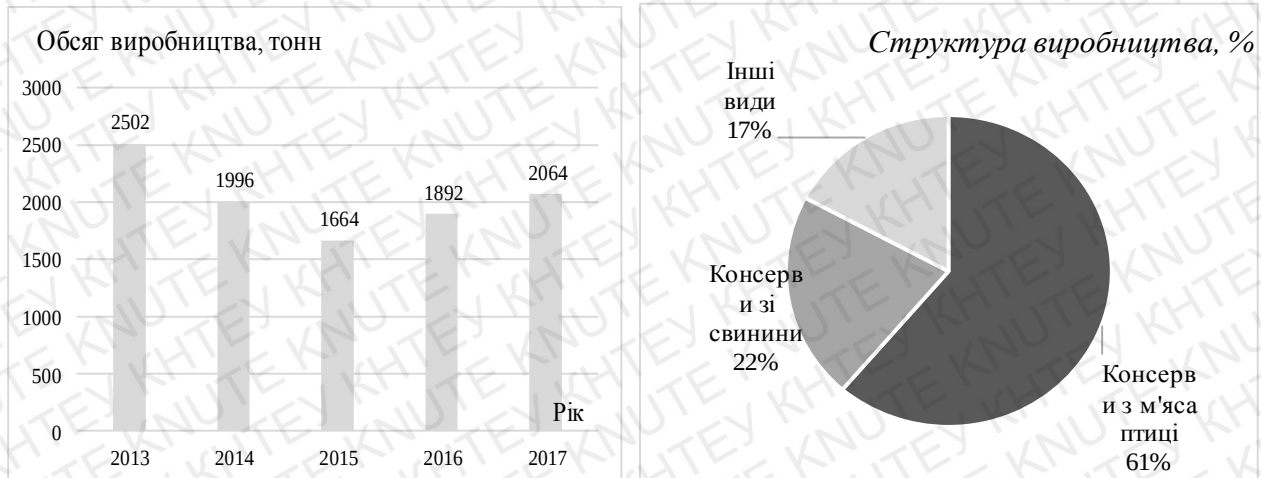


Рис. 1. Показники обсягів та структури виробництва консервів з м'яса птиці в Україні за 2013-2017 роки [3, 4]

З даних рис. 1 можемо бачити, що обсяги виробництва консервів з м'яса птиці у 2017 році склали 2064 тони в еквіваленті товарної продукції. Варто відмітити, що за період 2013-2015 років відбувалося певне скорочення обсягу виробництва консервів з м'яса птиці внаслідок втрати Україною частини підприємств, що були розміщені на окупованій території. На консерви з м'яса птиці припадає 61% від загального обсягу виробництва м'ясних консервів в Україні.

Однією з проблем українського ринку консервів з м'яса птиці є присутність нелегальних та напівлегальних виробництв ремісничого типу. Їхня продукція часто не відповідає стандартам якості. Крім того, підприємства часто фальсифікують продукцію відомих марок. Такий товар за якістю набагато гірший, що знижує лояльність споживачів до справжньої торгової марки.

Проаналізуємо показники експорту та імпорту консервів з м'яса птиці, використовуючи державний статистичний ресурс ДФСУ. Розглянемо основні особливості розвитку експорту та імпорту консервів з м'яса птиці в Україну. З цією метою проаналізуємо наведені показники для товарної групи 1602 (код УКТЗЕД)

Динаміку обсягів експорту консервів з м'яса птиці наведено на рис. 2 [6].



Рис. 1. Динаміка обсягів експорту консервів з м'яса птиці з України у 2013-2017 рр. [6]

Як свідчать дані рис. 1, обсяги експорту консервів з м'яса птиці з України у 2013-2015 роках мали тенденцію до зниження. Однак, у 2016 році відбулося зростання експорту внаслідок поступового виходу з економічної кризи та покращення загальноекономічної ситуації. Також можна спостерігати зростання обсягів експорту консервів з м'яса птиці у 2017 році порівняно з 2016-м роком на 3,1 млн.дол.

Динаміку показників імпорту консервів з м'яса птиці наведено на рис. 2.

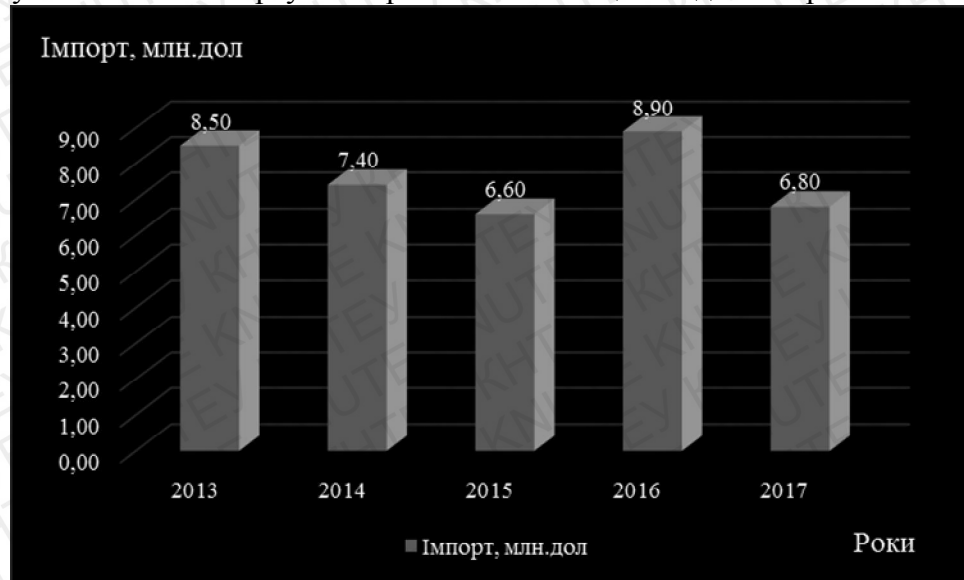


Рис. 2. Динаміка обсягів імпорту консервів з м'яса птиці з України у 2013-2017 рр. [6]

Як свідчать дані рис. 2, обсяги імпорту консервів з м'яса птиці в Україну у 2013-2015 роках мали тенденцію до зниження. Так, у 2013 році обсяг імпорту консервів з м'яса птиці склав 8,50 млн.дол США. У 2015 році імпорт даного продукту становив 6,60 млн.дол. США. У 2016р. відбувалося незначне зростання обсягу імпорту консервів з м'яса птиці, яке змінилося зниженням у 2017-му році з 8,90 млн.грн до 6,80 млн.грн. Основним чинником падіння імпорту консервів з м'яса птиці стала запинка роботи.

З метою проведення ідентифікаційної експертизи якості консервів з м'яса птиці варто виділити її критерії. Для цього скористаємося вимогами нормативної документації, а саме:

- ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови [1];
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 [2].

Основні критерії ідентифікаційної експертизи якості консервів з м'яса птиці, які будемо використовувати в роботі, наведено у табл. 1.

Таблиця 1

Критерії ідентифікації якості консервів з м'яса птиці

Критерій ідентифікації	Методи	Засоби
Маркування	Зовнішній огляд зразків	Органолептичне сприйняття експерта (органи чуття)
Пакування	Зовнішній огляд зразків	
Запах і смак	Проба на запах та смак	
Колір м'яса	Зовнішній огляд зразків	
Консистенція	Зовнішній огляд зразків	
Маса	Метод зважування	-
Масова частка жиру, %, не більше ніж	Фізико-хімічна оцінка	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка білка, %, не менше ніж		Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка кухонної солі, %		Згідно з ГОСТ 26186

Продовження додатку А

Для оцінки якості консервів з м'яса птиці нами було відібрано паштети з м'яса птиці таких марок: ТМ «NAME» («NAME s.r.o», країна виробник: Чехія), ТМ «Yano» («Yano s.r.o»), ТМ «Tushe» (ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»), ТМ «I'MREADY» (ТОВ «Фабрика Здорово»), ТМ «Zdorovo» (ТОВ «М'ясопереробний комбінат «Івниця»). Оцінка якості проводилася на основі вимог ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови.

Маркування, нанесене на етикетку всіх досліджуваних консервів з м'яса птиці, повинно відповідати вимогам ст. 38 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [5]. При зовнішньому огляді консервів перевірили наявність та стан етикетки, зміст напису на ній та стан самої банки.

Результати дослідження відповідності маркування консервів з м'яса птиці наведено у табл.1.

Таблиця 2

Маркування консервів стерилізованих з м'яса птиці

Марка та назва продукції	Маса нетто, г	Дата виготовлення	Склад продукту, харчова та енергетична цінність	Адреса виробника	Вид упаковки	Харчова та енергетична цінність в 100 г. продукту
Зразок №1: ТМ «NAME»	60	13.09.2017	Склад: м'ясо птиці (86%), вода питна, загусник: крохмаль модифікований кукурудзяний, сіль кухонна, спеції, консервант	«NAME s.r.o», Адреса потужностей виробництва: смт. Бабіце, Stalska 572, Чехія	Жерстя на банка	Білки – 11,2 г, жири – 4,2 г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 238 ккал
продовження табл. 2						
Зразок №2: ТМ «Yano»	135	15.10.2017	Склад: м'ясо птиці (88%), вода питна, загусник: крохмаль модифікований кукурудзяний, сіль кухонна, спеції, консервант	«Yano s.r.o», Адреса потужностей виробництва: Вроцлав, вул. Войнич 4, Польща	Жерстя на банка	Білки – 12,1 г, жири – 5,1 г, вуглеводи – 21,8 г. Ен.цінність 241 ккал
Зразок №3: ТМ «Tushe»	240	24.02.2018	Склад: м'ясо птиці (88%), вода питна, загусник: харчові добавки, спеції	ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат». Адреса потужностей виробництва: Одеса, вул. Боровського, 41а, Україна	Жерстя на банка	Білки – 12,3 г, жири – 4,4 г, вуглеводи – 22,0г. Ен.цінність 239 ккал
Зразок №4: ТМ «I'MREADY»	325	13.10.2017	Склад: м'ясо курки (97,4%), вода питна, загусник: харчові добавки, спеції	ТОВ «Фабрика Здорово». Адреса потужностей виробництва: Чернігів, вул. Старобілоруська 38, Україна	Поліет иленова плівка	Білки – 14,3 г, жири – 5, г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 219 ккал

Зразок №5: ТМ «Zdorovo»	240	05.02. 2018	Склад: м'ясо курки (91,2%), вода питна, загусник: харчові добавки, спеції	ТОВ «М'ясоперероб- ний комбінат «Івниця». Житомирська обл., Адреса потужностей виробництва: Андрушівський район, с.Івниця, вул. Лісова, 46	Жерстя на банка	Білки – 12,8 г, жири – 4,7 г, вуглеводи – 21,3 г. Ен.цінність 241 ккал
-------------------------------	-----	----------------	--	--	-----------------------	---

За результатами проведених досліджень, упаковка і маркування консервів з м'яса птиці представлених торгових марок відповідають вимогам ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови.

При визначенні якості консервів з м'яса птиці урахували такі органолептичні показники: запах і смак, колір м'яса, консистенцію. Результати дослідження органолептичних показників якості консервів з м'яса птиці наведено у табл. 3.

Таблиця 3

Органолептичні показники якості консервів з м'яса птиці

Показ- ники	Вимоги ДСТУ 4443:2005	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Колір м'яса	Від золотисто- жовтого до темно- жовтого	Золотисто- жовтий	Золотисто- жовтий	Темно- жовтий	Золотисто- жовтий	Золотисто- жовтий
продовження табл. 3						
Смак, запах	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без стороннього запаху та смаку	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без стороннього о запаху та смаку	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без стороннього запаху та смаку	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду, має незначний сторонній присмак	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без стороннього запаху та смаку	Приємні, властивий м'ясу птиці даного виду без стороннього о запаху та смаку
Консис- тенція	М'ясо соковите	М'ясо соковите	М'ясо соковите	М'ясо має незначну сухість	М'ясо соковите	М'ясо соковите

Таким чином, за органолептичними показниками досліджувані зразки консервів з м'яса птиці відповідають вимогам діючої нормативної документації. Відхилення було виявлено для зразка Зразка №3: ТМ «Tushe». Сам дослідний зразок було придбано на ринку. Тому є припущення, що це могла бути підробка. Такий висновок можемо зробити на основі виявлених відхилень в органолептичних показниках смаку, запаху, кольорі та консистенції продукту. Не були витримані температурні умови приготування для досліджуваного зразка, внаслідок чого він виявився перетнушим. Така ситуація не може виникнути на сертифікованих виробництвах.

За фізико-хімічними показниками у консервах визначали: масу, масову частку жиру, масову частку білка, масову частку кухонної солі.

Продовження додатку А

Маса нетто консервів з м'яса птиці повинна відповідати масі нетто, зазначеній на етикетці. Стандартом нормується граничне відхилення фактичної маси нетто для банок різної місткості. Це відхилення не повинно бути вище від ± 4 до 8,5% – для банок масою нетто продукту до 250г і менше; $\pm 3\%$ - для банок масою нетто більше від 250г до 1000г.

Результати оцінки фізико-хімічних показників якості консервів з м'яса птиці наведено у табл. 4.

Таблиця 4

Співвідношення складових частин і маси нетто консервів з м'яса птиці

Торгова марка продукції	Маса нетто, вказана на упаковці, г	Маса нетто фактична, г	Масова частка жиру, %, не більше ніж	Масова частка білка, %, не менше ніж	Масова частка кухонної солі, %
Вимоги ДСТУ 4443:2005	-	Має бути не менша за масу нетто, вказаній на упаковці	11%	18%	від 2,0 до 2,5
Зразок №1: ТМ «NAME»	60	60,5	10,8%	18,5%	2,2%
Зразок №2: ТМ «Yano»	135	135,2	10,4%	19,6%	2,3%
Зразок №3: ТМ «Tushe»	240	235,6	9,9%	20,1%	2,1%
Зразок №4: ТМ «I'MREADY»	325	325,4	10,2%	20,6%	2,2%
Зразок №5: ТМ «Zdorovo»	240	240,3	10,5%	19,8%	2,0%

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості консервів з м'яса птиці можна зробити висновок, що продукція торгових марок: ТМ «NAME» («NAME s.r.o», країна виробник: Чехія), ТМ «Yano» («Yano s.r.o»), ТМ «Tushe» (ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»), ТМ «I'MREADY» (ТОВ «Фабрика Здорово»), ТМ «Zdorovo» (ТОВ «М'ясопереробний комбінат «Івниця») відповідає вимогам, які висуваються нормативною документацією.

Для підвищення якості консервів з м'яса птиці, які реалізуються на ринку України, пропонуємо:

- затвердити вітчизняну нормативну документацію на дану продукцію;
- використовувати сучасні вітчизняні наукові розробки щодо проблематики якості та безпеки консервів з м'яса птиці;
- застосовувати при виробництві консервів з м'яса птиці сировину, яка попередньо пройшла контроль за показниками безпеки.

Отже, за результатами проведено дослідження можна сказати, що ринок консервів з м'яса птиці почав своє відновлення з 2016 року. Обсяги виробництва консервів з м'яса птиці у 2017 році склали 2064 тони в еквіваленті товарної продукції. Варто відмітити, що за період 2013-2015 років відбувалося певне скорочення обсягу виробництва консервів з м'яса птиці внаслідок втрати Україною частини підприємств, що були розміщені на окупованій території. На консерви з м'яса птиці припадає 61% від загального обсягу виробництва м'ясних консервів в Україні. Обсяги експорту консервів з м'яса птиці з України у 2013-2015

роках мали тенденцію до зниження. Однак, у 2016 році відбулося зростання експорту внаслідок поступового виходу з економічної кризи та покращення загальноекономічної ситуації. Також можна спостерігати зростання обсягів експорту консервів з м'яса птиці у 2017 році порівняно з 2016-м роком на 3,1 млн.дол. За органолептичними показниками досліджувані зразки консервів з м'яса птиці відповідають вимогам діючої нормативної документації. Відхилення було виявлено для зразка Зразка №3: ТМ «Tushe». Сам дослідний зразок було придбано на ринку. Тому є припущення, що це могла бути підробка. За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості консервів з м'яса птиці можна зробити висновок, що усі зразки продукції відповідають вимогам нормативної документації.

Список використаних джерел:

1. ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт, 15 с.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Верховна Рада України; Закон від 23.12.1997 № 771/97-ВР [електронний ресурс] - режим доступу з: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
3. Статистичний збірник "Регіони України" 2017. Частина I, II [електронний ресурс] - режим доступу з: www.ukrstat.gov.ua
4. Статистичний збірник "Україна в цифрах - 2017" К.: Держкомстат, 2018. [електронний ресурс] - режим доступу з: www.ukrstat.gov.ua
5. Орлова В.М., Коваленко М.В. Особливості експертизи консервів з м'яса птиці, що надходять на споживчий ринок України / Електронний журнал [електронний ресурс] - режим доступу з: http://www.rusnauka.com/2_ANR_2016/Economics/10_206508.doc.htm
6. Дані з експорту та імпорту продукції за УКТЗЕД [електронний ресурс] - режим доступу з: www.sfs.gov.ua

Робота виконана під науковим керівництвом кандидата техн. наук, доцента
ПАВЛЮЧЕНКА Ю.П.

Обсяги постачання м'ясних консервів на підприємство ТОВ «Рітейл

Тренд» у 2015-2017 році

Асортиментні групи	Роки		
	2015	2016	2017
М'ясні консерви ТМ «NAME», тис.грн	833	868	1036
М'ясні консерви ТМ «Yano», тис.грн	555	710	766
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	972	947	1171
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	903	868	1081
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	1111	1026	1306
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	1319	947	1396
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	555	1105	990
М'ясні консерви інших виробників, тис.грн	694	1420	1261
Разом, тис.грн	6942	7891	9005

* за даними комерційного відділу підприємства

Обсяги постачання м'ясних консервів на підприємство ТОВ «Рітейл

Тренд» у 2017 році

Асортиментні групи	за 2017 рік			
	1 кв	2 кв	3 кв	4 кв
1	2	3	4	5
М'ясні консерви ТМ «НАМЕ», тис.грн	345,7	237,8	155,3	296,8
М'ясні консерви ТМ «Уапо», тис.грн	230,6	194,6	114,6	225,8
М'ясні консерви ТМ «Tushe», тис.грн	403,2	259,4	175,5	332,2
М'ясні консерви ТМ «I'MREADY», тис.грн	374,4	237,8	162,0	306,4
М'ясні консерви ТМ «Глобіно», тис.грн	461,2	280,9	196,1	368,2
М'ясні консерви ТМ «Фуршет», тис.грн	547,5	259,4	209,5	379,2
М'ясні консерви ТМ «Zdorovo», тис.грн	230,6	302,5	148,6	308,7
м'ясні консерви інших виробників, тис.грн	288,1	388,8	188,9	394,6
Разом, тис.грн	2881,8	2161,2	1351,0	2611,4

* за даними комерційного відділу підприємства

Результати функціонування ланцюга поставок консервів м'ясних на ТОВ

«Рітейл Тренд» у 2015-2017 році

Показники	Роки		
	2015	2016	2017
Дохід від реалізації та надання послуг, тис.грн.	14489	16469	18783
Податок на додану вартість, тис.грн.	2415	2745	3131
Собівартість реалізації, тис.грн.	6942	7891	9005
Валовий прибуток, тис.грн.	5131	5833	6648
Загальні операційні витрати, тис.грн.	2422	2186	2700
Прибуток до оподаткування, тис.грн.	2710	3646	3948
Податок на прибуток, тис.грн.	488	656	711
Чистий прибуток, тис.грн.	2222	2990	3237
Рентабельність реалізації, %	15,3	18,2	17,2
Рентабельність закупівлі, %	32,0	37,9	36,0
Рентабельність операційних витрат, %	91,7	136,7	119,9

* за даними комерційного відділу підприємства