

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Конкурентоспроможність та організація збуту концентрату фруктового»

Студентки 2 курсу, 9м
групи, спеціальності 076
«Підприємство, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації «Товарознавство
і комерційна логістика»

Науковий керівник канд. тех.
наук, доцент

Науковий консультант канд.
економ. наук, доцент

Гарант освітньої програми
док-р техн. наук, професор

Куртової Ганни
Едурдівни

Антюшко Дмитро
Петрович

Кулік Анна
Володимирівна

Сидоренко Олена
Володимирівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Куртова Г.Е. «Конкурентоспроможність та організація збуту концентрату фруктового»

В роботі проаналізовано сучасний стан і тенденції розвитку світового та вітчизняного ринку концентратів фруктових. Охарактеризовано законодавчо-нормативне забезпечення обігу концентратів фруктових в Україні та світі й критерії конкурентоспроможності. Розглянуто фактори формування споживних властивостей та конкурентоспроможність концентратів фруктових. Проведено товарознавчу оцінку концентратів фруктових. Проведено аналіз ефективності організації збуту концентрату фруктового на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» та обґрунтовано шляхи підвищення ефективності організації збуту концентрату фруктового на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна».

Ключові слова: концентрати фруктові, ринок, споживні властивості, якість, асортимент, організація каналів збуту.

SUMMARY

Kurtova H. «Competitiveness and sales organization of fruit concentrate»

The paper analyzes the current state and tendencies of development of the world and domestic market of fruit concentrates. The legislative and regulatory provision for circulation of fruit concentrates in Ukraine and the world and the criteria of competitiveness are characterized. The formation of consumption properties of fruit concentrates are considered. The quality indexes and competitiveness of fruit concentrate were evaluated. The analysis of the effectiveness of marketing the fruit concentrate at the company LLC "AGRANA JUICE Ukraine". The ways of increasing the efficiency of marketing the fruit concentrate at LLC "AGRANA JUICE Ukraine" are substantiated.

Keywords: fruit concentrates, market, consumption properties, quality, assortment, organization of distribution channels.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ СКОРОЧЕНЬ

ЄС – Європейський Союз

США – Сполучені Штати Америки

ВВП – валовий внутрішній продукт

ТМ – торговельна марка

ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю,

ERP – система автоматизації бізнес-процесів

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – системи управління безпечністю харчових продуктів,

ISO (International Organization for Standardization) – серія міжнародних стандартів

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП..... 9

РОЗДІЛ 1. ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КОНЦЕНТРАТУ ФРУКТОВОГО 12

1.1. Ринок концентратів фруктових в Україні та світі..... 12

1.2. Законодавчо-нормативне забезпечення обігу концентратів фруктових та критерії конкурентоспроможності в Україні та світі 18

1.3 Фактори формування споживних властивостей та конкурентоспроможність концентратів фруктових 23

РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КОНЦЕНТРАТУ ФРУКТОВОГО..... 25

2.1. Організація, об'єкт, методи дослідження 25

2.2. Оцінка якості концентрату фруктового 31

2.3. Оцінка конкурентоспроможності концентрату фруктового 39

РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗБУТУ КОНЦЕНТРАТУ

ФРУКТОВОГО НА ПІДПРИЄМСТВІ..... 42

3.1 Аналіз ефективності організації збуту концентрату фруктового на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»..... 42

3.2. Шляхи підвищення ефективності організації збуту концентрату фруктового на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» 53

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 58

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ..... 62

ДОДАТКИ

ВСТУП

Актуальність теми полягає в тому, що концентрати фруктові мають високі споживні властивості, що обумовлює підвищений попит на них. Як наслідок, на ринку представлено багато даної продукції, що не відповідає вимогам за показниками безпечності та якості. Тому досить важливими є забезпечення належного рівня безпечності концентратів фруктових у процесі їх товароруку від виробника до споживача. Не до кінця розкритими залишаються питання впливу різних факторів на збільшення попиту на фруктові концентрати. Тому існує потреба в подальших теоретично та практичних дослідженнях у цьому напрямі.

Оптимальні органолептичні показники якості фруктових концентратів, що реалізуються на ринку України, регламентовано законами України та нормативною документацією. Поряд з дослідженням товарознавчих аспектів якості фруктових концентратів важливої актуальності набувають питання організації оптимальної логістики та збуту даного виду продукції. В сучасних умовах багато підприємств, які працюють на ринку соків та напоїв, мають застарілі (організаційно та технічно) системи управління збутом. Виняток становлять лише найбільші виробники, в тому числі компанія «Кока-кола Беверіджиз Україна», які орієнтовані на новітні світові стандарти логістичного управління. Тому важливого значення набувають питання підвищення якості та системи управління збутом продукції.

Метою роботи є визначення конкурентоспроможності та удосконалення організації збуту концентрату фруктового.

Для досягнення мети в роботі необхідно вирішити такі *завдання*:

- дослідити ринок концентратів фруктових в Україні та світі;
- охарактеризувати законодавчо-нормативне забезпечення обігу концентратів фруктових в Україні та світі й критерії конкурентоспроможності;
- розглянути фактори формування споживних властивостей та конкурентоспроможність концентратів фруктових;

- оцінити показники якості концентрату фруктового;
- здійснити оцінку конкурентоспроможності концентрату фруктового;
- провести аналіз ефективності організації збуту концентрату фруктового на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»;
- обґрунтувати шляхи підвищення ефективності організації збуту концентрату фруктового на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна».

Об'єктом дослідження є концентрати фруктові різних виробників, що реалізується на внутрішньому ринку України.

Предмет дослідження є споживні властивості та конкурентоспроможність концентратів фруктових.

Методи дослідження – теоретичні, загальноприйняті та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, математико-статистичні, порівняльні та візуалізації.

Інформаційна база дослідження – наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених, законодавчі, нормативно-правові акти України, офіційні дані Державної служби статистики України, Інтернет-джерела, управлінська звітність ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна, власні дослідження автора.

Наукова новизна дослідження полягає в розробці та науковому обґрунтуванні запропонованого методологічного комплексу показників для проведення товарознавчої оцінки концентратів фруктових.

Практична цінність роботи. У ході дослідження розроблено практичний алгоритм проведення товарознавчої оцінки концентратів фруктових на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна».

Отримані результати дослідження можуть бути використані підприємством ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» у якості практичних рекомендацій для підвищення якості та удосконалення системи збуту концентратів фруктових.

Апробація роботи. Результати даної роботи були викладені та обговорені в доповіді на тему «Якість концентрату фруктового» на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми

підприємництва, торгівлі та біржової діяльності» (м. Київ, КНТЕУ, березень 2019 р).

Публікації. За результатами досліджень було написано статтю «Якість концентрату фруктового» і опубліковано у збірнику наукових статей студентів «Інновації в підприємстві і торгівлі» (Київ : Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – Ч. 1. С.50-55. (дод. А).

Структурно випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (53 джерела, 10 англomовних) і додатків (А-З). Робота ілюстрована 19 рисунками, 13 таблицями та 7 додатками, що наочно демонструють зміст та результати проведених досліджень.

РОЗДІЛ 1

ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КОНЦЕНТРАТУ ФРУКТОВОГО

1.1 Ринок концентратів фруктових в Україні та світі

Ринок концентратів фруктових є складовою товарного ринку в сегменті харчової промисловості. В сучасних умовах концентрати фруктові відносяться до продуктів-напівфабрикатів, що використовуються для виготовлення фруктових соків непрямого віджиму [42].

Результати проведеного аналізу обсягів виробництва концентратів фруктових та соків непрямого віджиму в Україні дали змогу одержати наступні дані (рис. 1.1) [39].

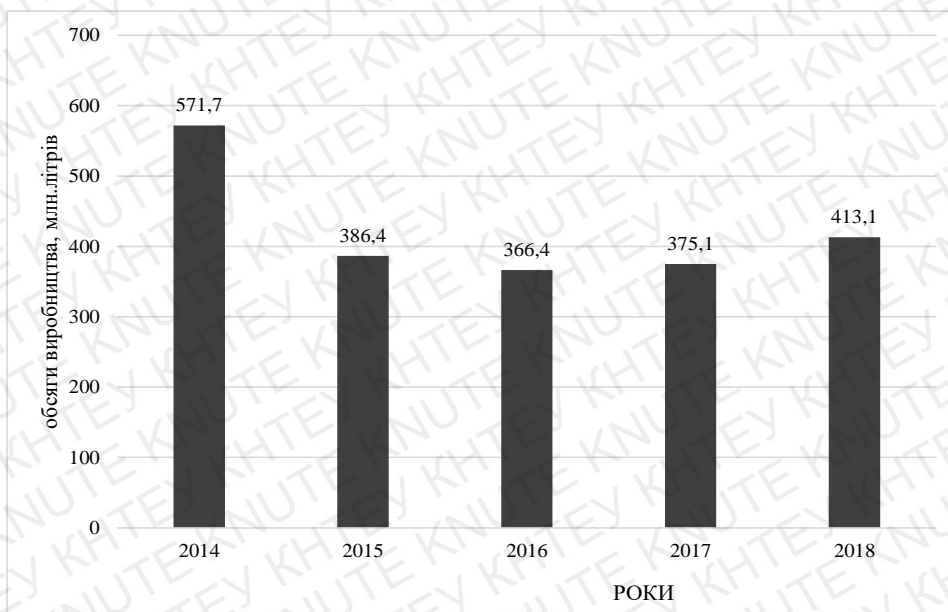


Рис. 1.1. Обсяги виробництва концентратів фруктових та соків непрямого віджиму в Україні у 2014-2018 рр., млн.л

Як можна побачити з рис. 1.1, у 2014-2016 рр. динаміка виробництва концентратів фруктових і соків непрямого віджиму мала спадний характер. Відсоткові значення темпів зміни обсягу виробництва концентратів фруктових та соків непрямого віджиму в Україні наведено на рис. 1.2 [39].

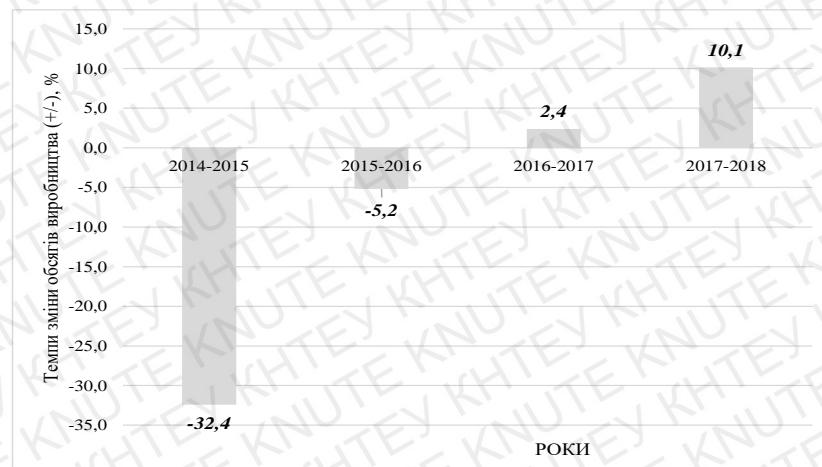


Рис. 1.2. Темпи зміни обсягів виробництва концентратів фруктових та соків непрямого віджиму в Україні у 2014-2018 рр., %

Так, упродовж 2014-2015 рр. обсяги виробництва концентратів фруктових та соків непрямого віджиму скоротилися на 32,4% і досягли у 2015 році 386,4 млн. л. У 2015-2016 рр. спостерігалось зниження виготовлення концентратів фруктових та соків непрямого віджиму на 5,2% до рівня 366,4 млн. л. [39].

Надалі варто розглянути показники обсягів експорту та імпорту концентратів фруктових у вартісному еквіваленті (млн. дол. США). Для проведення аналізу було використано дані Державної фіскальної служби України [40], на порталі якої доступні дані про обсяги експорту-імпорту по відповідній групі товарів. Зокрема, було проаналізовано показники по групі 2009 «Соки плодів чи овочеві, незброжені, без спирту». Відповідні дані наведено на рис. 1.3. Відповідно до наведених даних на рис. 1.3 обсяги експорту соків та концентратів фруктових упродовж 2014-2015 рр. мали динаміку до скорочення. Так, у цьому періоді обсяг експорту соків та концентратів фруктових скоротився на 63947 тис. дол. і склав 114754 тис. дол., а обсяг імпорту, знизився на 21156 тис. дол. і склав 27477 тис. дол. Скорочення експорту концентратів фруктових у 2014-2015 рр. склало 35,8%, а темпи зниження імпорту – 43,5% (рис. 1.3), що пов'язано з наслідками економічної кризи та падінням попиту на імпорту продукцію.

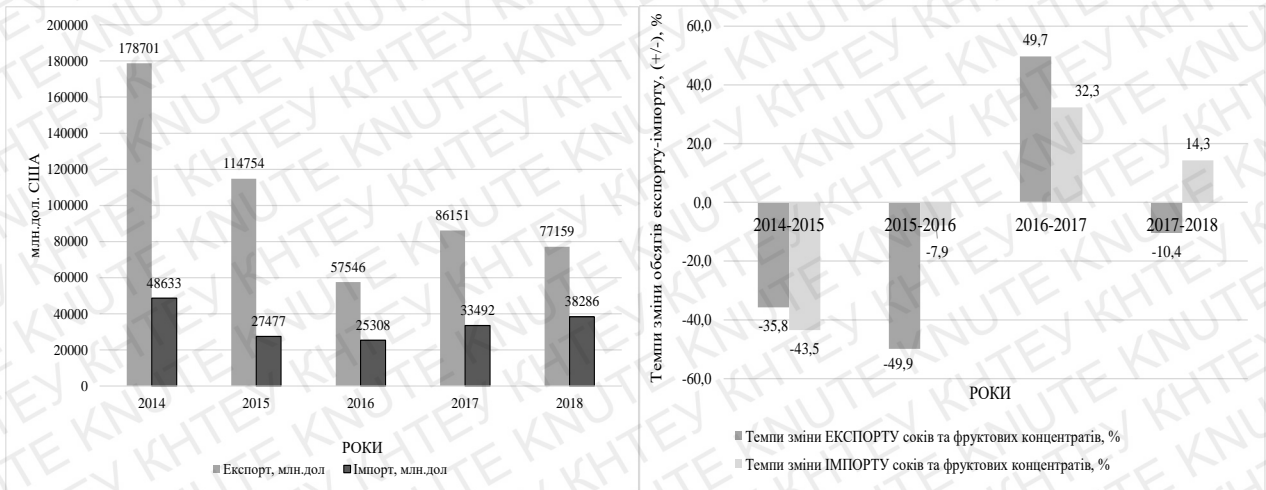


Рис. 1.3. Показники обсягу експорту та імпорту концентратів фруктових в Україні у 2011-2018 рр., млн.дол. США

Географічну структуру експорту соків та концентратів фруктових (переважно з винограду та яблук) з України наведено на рис. 1.4 [40].

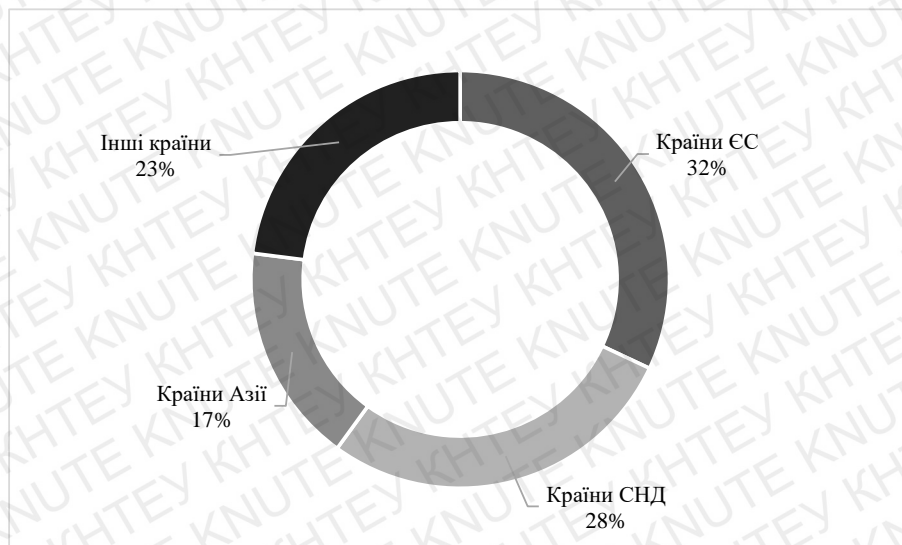


Рис. 1.4. Географічна структура експорту концентратів фруктових з України (2018 р.), %

У 2018 році вітчизняна продукція активно постачалася до ряду країн ЄС, зокрема до Німеччини, Швеції, Австрії, Чехії, тощо. В межах країн СНД найбільше соків та концентратів фруктових було реалізовано до Білорусії та Казахстану [40].

У 2015-2016 рр. експорт соків та концентратів фруктових зменшився на 49,9%, у 2016-2017 рр. – відбулося зростання експорту на 49,7%, у 2017-2018 рр. експорт скоротився на 10,4% [40]. Це пов'язано з відновленням ринку після кризи та переорієнтацією багатьох підприємств харчової галузі на експорт. Аналізуючи особливості розвитку ринку концентратів фруктових, варто також звернути увагу на його структуру за основними компаніями-виробниками (рис. 1.5) [37].

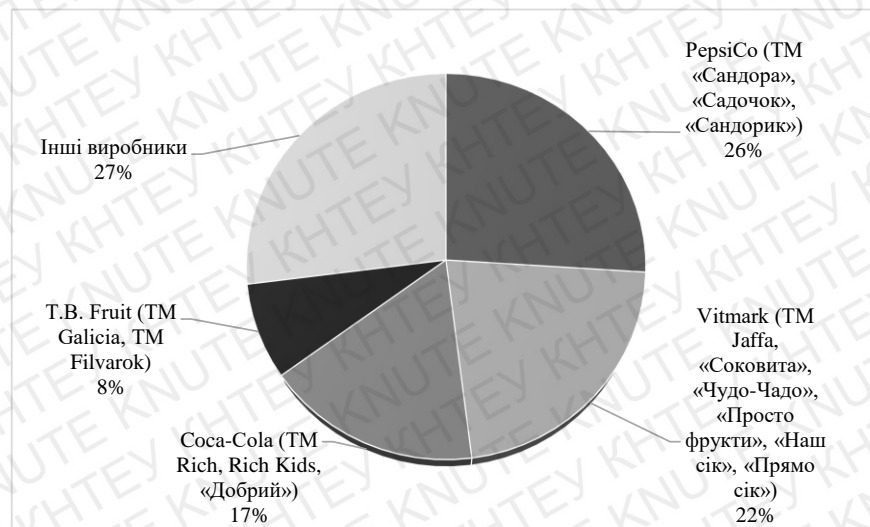


Рис. 1.5. Структура ринку соків та концентратів фруктових за виробниками (2018 р.), %

Як свідчать дані дослідження ринку соків та концентратів фруктових, основними виробниками є такі компанії як PepsiCo (ТМ «Сандора», «Садочок», «Сандорик»), Vitmark (ТМ Jaffa, «Соковита», «Чудо-Чудо», «Просто фрукти», «Наш сік», «Прямо сік»), Coca-Cola (ТМ Rich, Rich Kids, «Добрий») та T.B. Fruit (ТМ Galicia, ТМ Filvarok).

Для України світовий ринок соків є одним з найважливіших оскільки агрокліматичні особливості нашої держави не дозволяють випускати ряд найбільш поширених соків, зокрема апельсиновий, ананасовий тощо [42]. Тому кон'юнктура світового ринку і ефективність закупівельної діяльності українських компаній істотно впливають на сальдо зовнішньоторговельного

балансу. Динаміку світових обсягів виробництва фруктових концентратів та соків непрямого віджиму наведено на рис. 1.6 [48,49].

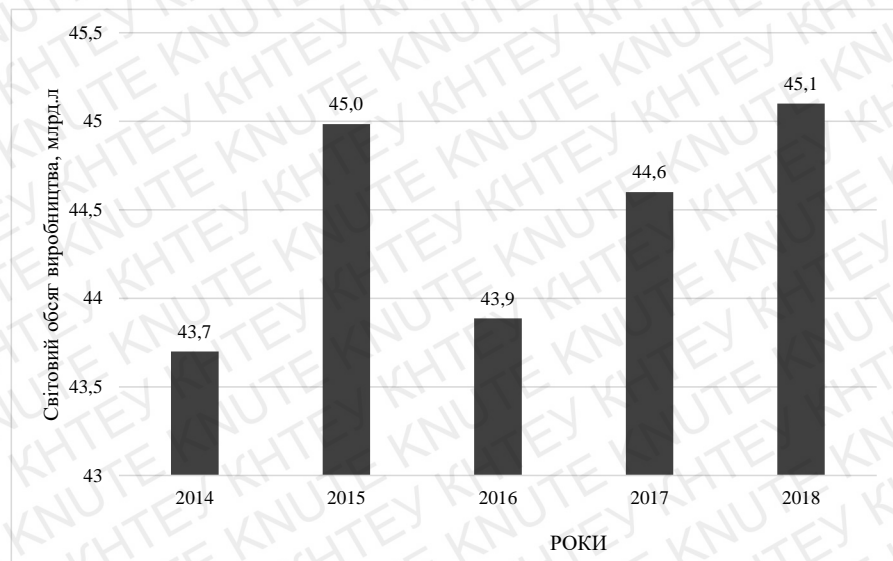


Рис. 1.6. Динаміка світових обсягів виробництва фруктових концентратів та соків непрямого віджиму у 2014-2018 рр., млрд. л

Як свідчать дані, наведені на рис. 1.6, у 2014 році світові обсяги виробництва фруктових концентратів і соків непрямого віджиму становили 43,7 млрд. л, у 2015 році відбулося зростання обсягу виробництва на 1,3 млрд. л або на 2,9%

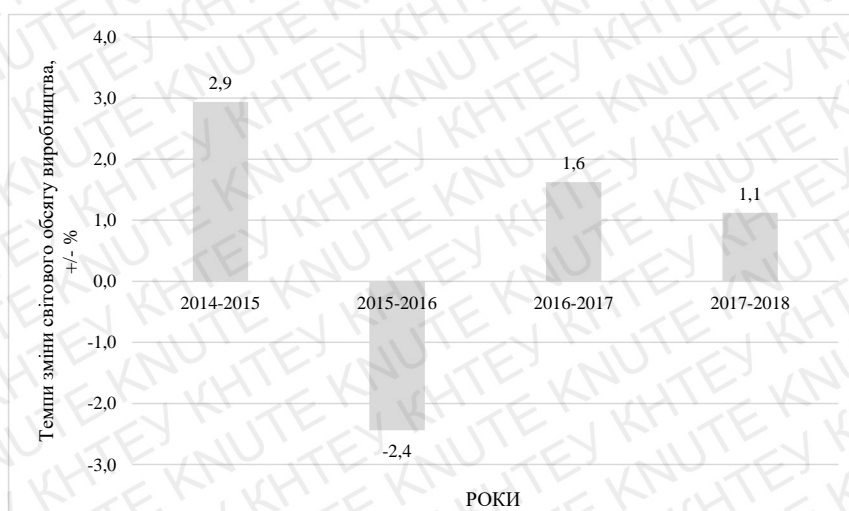


Рис. 1.7. Темпи зміни світових обсягів виробництва фруктових концентратів і соків непрямого віджиму у 2014-2018 рр., %

У 2015-2016 рр. відбулося зниження обсягу виробництва фруктових концентратів та соків непрямого віджиму у світі на 1,1 млрд. л або на 2,4%. Це пояснюється з рядом несприятливих кліматичних умов в тропічних регіонах, що спостерігалися в період з 2015 по 2016 рр., що стало наслідком зниження виробництва основних видів фруктових концентратів. У 2016-2017 рр. обсяг виробництва фруктових концентратів збільшився на 0,7 млрд. літри або на 1,6%, а у 2017-2018 рр. – на 0,5 млрд. л або на 1,1% (рис. 1.7) [50]. Це свідчить про те, що ринок концентратів фруктових активно розвивається та має перспективи подальшого зростання.

Найбільш поширеним видом фруктового концентрату є апельсиновий, частка якого в світовому обсязі торгівлі, в сегменті соків, становить понад третину (рис. 1.8) [51]. Апельсиновий фруктовый концентрат відноситься до категорії біржових товарів. На другому місці за обсягами торгівлі – яблучний фруктовый концентрат (15%). Значний обсяг займають різні мультифруктові фруктові концентрати з цитрусових. Частка інших видів концентратів у сукупності становить 31%.

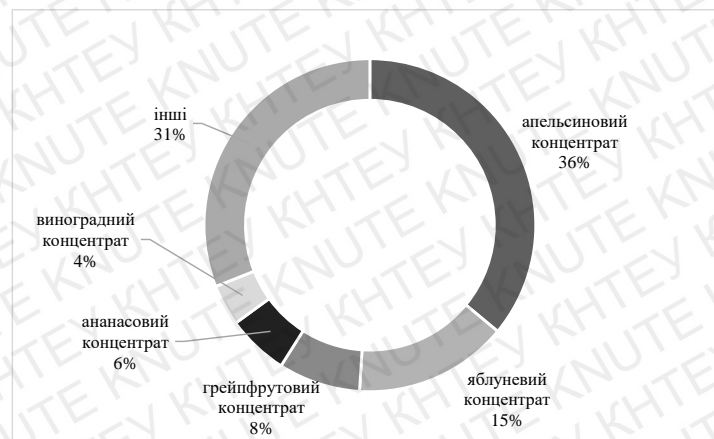


Рис. 1.8. Товарна структура світового обсягу випуску фруктових концентратів у 2018 рр., %

У наш час провідні позиції в світі з виробництва яблук, а також інших фруктів і ягід помірного клімату, зокрема вишні, малини, чорної смородини, займає Польща [51]. Провідним виробником фруктових концентратів на світовому рівні є країни Латинської Америки – провідний світовий виробник і експортер апельсинового фруктового концентрату (рис. 1.9) [49].

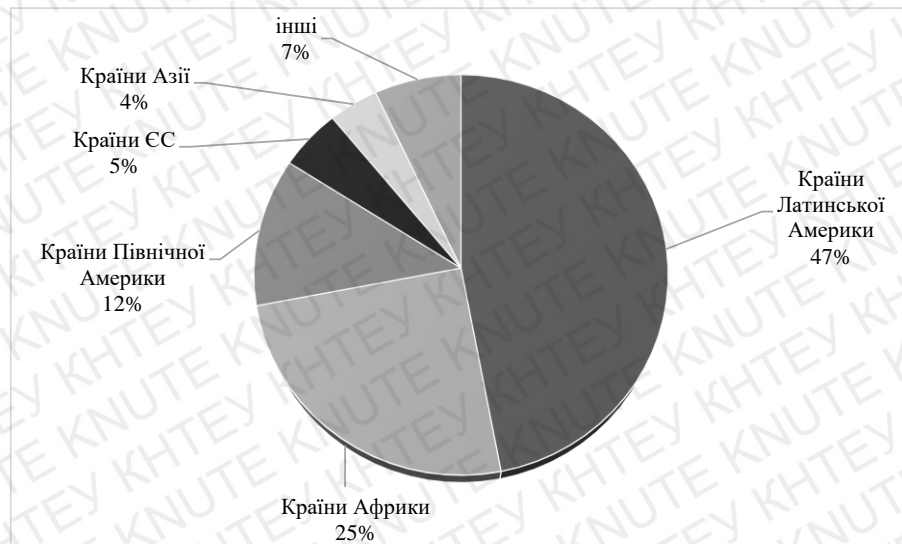


Рис. 1.9. Географічна структура світового обсягу випуску фруктових концентратів у 2018 рр., %

Найбільшими споживачами соків є країни з найбільшим рівнем середнього доходу на душу населення - ЄС і США [23]. Не будучи виробниками помітних обсягів сировини, вони входять в ТОП-5 експортерів соків.

Таким чином, проведене дослідження ринку фруктових концентратів в Україні дало можливість констатувати нинішній його розвиток і тенденції до зростання як на вітчизняному, так і на міжнародному рівнях, що, в свою чергу, свідчить про актуальність досліджень в даній сфері. Проаналізовано та становлено, що основними виробниками фруктових концентратів на українському ринку є такі компанії як PepsiCo (ТМ «Сандора», «Садочок», «Сандорик»), Vitmark (ТМ Jaffa, «Соковита», «Чудо-Чад», «Просто фрукти», «Наш сік», «Прямо сік»), Coca-Cola (ТМ Rich, Rich Kids, «Добрий») та T.V. Fruit (ТМ Galicia, ТМ Filvarok), на міжнародному – PepsiCo та Coca-Cola.

1.2 Законодавчо-нормативне забезпечення обігу концентратів фруктових та критерії конкурентоспроможності в Україні та світі

Важливим фактором забезпечення належного стану ринку харчових продуктів є його законодавчо-нормативна база. Так, безпечність і якість

концентратів фруктових у нашій державі регламентується наступними нормативними документами:

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [4];
- Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" [3];
- Закон України «Про захист прав споживачів» [1];
- міжнародний стандарт CODEX ALIMENTARIUS STAN 247-2005[6];
- ДСТУ 4501:2005 «Концентрати для напоїв» [19];
- ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені» [17];
- ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови» [14],
- Директива 2012/12/ЄС від 12.04.2012 [7].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [4] 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. Відповідно до даного Закону [4], державний контроль за харчовими продуктами та/або іншими об'єктами санітарних заходів здійснюється виключно компетентним органом. Компетентний орган може делегувати повноваження на здійснення державного контролю у встановлених законом випадках.

Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" визначає основні вимоги до маркування харчової продукції, яка реалізується у роздріб, у т.ч. і концентратів фруктових [3]. Відповідно до вимог даного закону, інформація про харчові продукти не повинна приписувати будь-яким харчовим продуктам, крім природних мінеральних вод та харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, властивостей, що сприяють запобіганню чи

лікуванню захворювань, або посилалися на такі властивості. Вимоги, зазначені у частинах першій - третій цієї статті, поширюються на: 1) рекламу харчових продуктів; 2) спосіб розміщення та представлення харчових продуктів для реалізації, зокрема форму, зовнішній вигляд, упаковку, пакувальні матеріали. Оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт, зобов'язаний забезпечити наявність і точність інформації про харчовий продукт [3].

Важливим нормативним актом, що передбачає регламентацію обігу концентратів фруктових, а також встановлює права споживачів та визначає механізм реалізації державного захисту їх прав є Закон України „Про захист прав споживачів” [1]. Відповідно до нього споживачем є громадянин, який купує, замовляє або має намір придбати чи замовити товари (в нашому випадку – концентрати фруктові або соки відновлені з концентратів) для власних побутових потреб. З метою задоволення своїх потреб споживач вступає у відносини з виробником, виконавцем або продавцем. Виробником може бути підприємство, установа, організація або громадянин-підприємець, які виробляють концентрати фруктові для реалізації, виконують або надають послуги, реалізують товари за договором купівлі-продажу [1].

Показники якості концентратів фруктових у процесі їх обігу також рекомендуються такими державними стандартами:

- 1) ДСТУ 4501:2005 «Концентрати для напоїв» [19] – стандарт розроблено, щоб усунути труднощі, непорозуміння та суперечності, які виникають у процесі виготовлення та реалізації соків і сокових продуктів на основі фруктової та овочевої сировини, що стосується класифікації назв цієї продукції. Стандарт містить також терміни та визначення понять, що стосуються аналогічних продуктів для дитячого харчування, у виробництві яких заборонено використовувати ферментні препарати, додавати до соків штучні барвники, синтетичні ароматичні речовини, загусники, консерванти та двоокис вуглецю,
- 2) ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені» [10] – стандарт

поширюється на консерви — соки відновлені (далі за текстом — соки), отримані доданням до соку концентрованого натурального та/або концентрованого пюре (пасти) підготованої питної води, соку натурального та/або пюре натурального з одночасним відновленням аромату чи без відновлення аромату, фасовані у герметичну тару та призначені для реалізування в торговельній мережі та системі ресторанного господарства,

3) ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови» [7] – стандарт поширюється на соки, сокові напої, нектари, виготовлені зі свіжих чи заморожених фруктів, ягід, овочів, баштанних культур, соків-напівфабрикатів, квашених овочів, концентрованих соків відновлених водою, фруктових та овочевих пюре, натуральні або з додаванням цукру, харчових кислот, солі, фасовані у герметичну тару, стерилізовані або пастеризовані.

Відповідно до п. 2.1.2 Codex Stan 247-200 [6], концентрат фруктовий (концентрований фруктовий сік) - продукт з незбродженої, але здатної до бродіння рідини, отриманої з їстівної частини незіпсованих, що знаходяться у відповідній ступені зрілості, свіжих фруктів або з фруктів, які підтримуються у непошкодженому стані за допомогою відповідних обробок, за винятком того, що з нього була фізичним способом видалена вода в кількості, достатній, щоб підвищити число Брікса до значення, принаймні, на 50% більшого, ніж число Брікса для відновленого соку з того ж самого виду фруктів. При виготовленні фруктових концентратів допускається введення ароматичних і смакових компонентів з метою доведення їх рівня до нормального, відповідного даному виду фруктів [19].

Директива Європейського парламенту № 2012/12/ЄС від 12.04.2012 визначає основні вимоги до захисту інтересів споживачів у сфері обігу концентратів фруктових на території Європейського Союзу [7]. Дана директива визначає конкретні положення щодо виробництва, маркування та складу концентратів фруктових з одного або декількох видів фруктів. На відміну від вітчизняних нормативних документів у сфері регулювання якості та

обігу концентратів фруктових, директива Європейського парламенту № 2012/12/ЄС є більш універсальною та містить посилання на положення Codex ALIMENTARIUS Stan 247-2005. Важливо також відмітити, що в початкових пунктах директиви визначено, що її головною метою є закріплення вимог до факторів якості та маркування, які сформульовані у Codex ALIMENTARIUS Stan 247-2005. На відміну від національних стандартів, директива містить більш розширені визначення термінів, які використовуються в ній [6].

Основними критеріями конкурентоспроможності концентратів фруктових є рівень їх якості та ціна. Особливе значення для належного забезпечення потреб споживачів, успішності діяльності торговельних закладів має якість, рівень якої визначається у процесі товарознавчої оцінки. Важливим етапом, що впливає на збереження належної якості продукції, є її просування на ринку. Критерій якості залежить від ряду факторів, що формують споживні властивості. Показники якості є визначальними для споживчого вибору тих чи інших видів продукції і фруктові концентрати не є винятком. Вимоги до параметрів якості концентратів фруктових закріплено у ряді міжнародних та вітчизняних нормативно-правових документах, які були розглянуті вище.

Таким чином, на основі проведеного аналізу встановлено, що основними нормативними документами, які регламентують вимоги до безпечності та якості у процесі товарообігу концентратів фруктових в Україні є Закони України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про Інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», стандарти ДСТУ 4501:2005 «Консерви, соки та сокові продукти», ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені», ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та збаштанних культур. Загальні технічні умови». На міжнародному рівні якість концентратів фруктових регулюється таким нормативним документом як Codex Alimentarius Stan 247-200. Основними критеріями конкурентоспроможності концентратів фруктових є їх якість та ціна.

1.3 Фактори формування споживних властивостей та конкурентоспроможність концентратів фруктових

Загально визнано, що ключовими факторами формування споживних властивостей є сировина, технологія виробництва, умови транспортування і зберігання продукту.

Основною сировиною для фруктових концентратів слугують свіжі плоди та ягоди. При цьому якість сировини є дуже важливим фактором, який впливає на органолептичні та фізико-хімічні властивості кінцевого продукту. Псування сировини може стати причиною як погіршення якості, так і псування фруктового концентрату. Не допускаються для виготовлення продукту плоди, які мають ознаки бродіння, гнилі або знаходяться у в'ялому стані. Якість кожного виду сировини регулюється відповідним стандартом, який визначає вимоги до плодів та овочів, що використовуються для переробки. Не допускається також здійснювати заміну однією фруктовою сировиною іншою. Наприклад, фруктові концентрати на основі сортів білого винограду не повинні містити продукти переробки інших плодів, які за своєю консистенцією є подібними до них [31].

Технологія виробництва фруктових концентратів є дуже важливим чинником формування їх споживних властивостей. Технологічний актор разом із сировинним визначає показники якості продукту. При виробництві фруктового концентрату застосовують відповідні технологічні процеси, які можуть поєднуватися з одночасною екстракцією клітин м'якоті або фруктової м'якоті за допомогою води, за умови, що розчинні сухі речовини фруктів, витягнуті за допомогою водної витяжки, були додані до первинного соку перед процедурою концентрації. Технологічний процес виробництва концентрату фруктового нагадує технологію прямого віджиму (рис. 1.10) [53].

На першому етапі фрукти очищаються від листя, гілок і миються. Потім їх відправляють під прес, і збирають виділений сік у велику цистерну. Перетворення свіжовичавленого соку в концентрований відбувається шляхом випарювання у вакуумних чанах при температурі 60-65°C. Отриманий

концентрат володіє набагато меншим об'ємом і вагою в порівнянні з свіжовичавленим соком. Крім того, в охолоджену вигляді він може зберігатися до двох років.

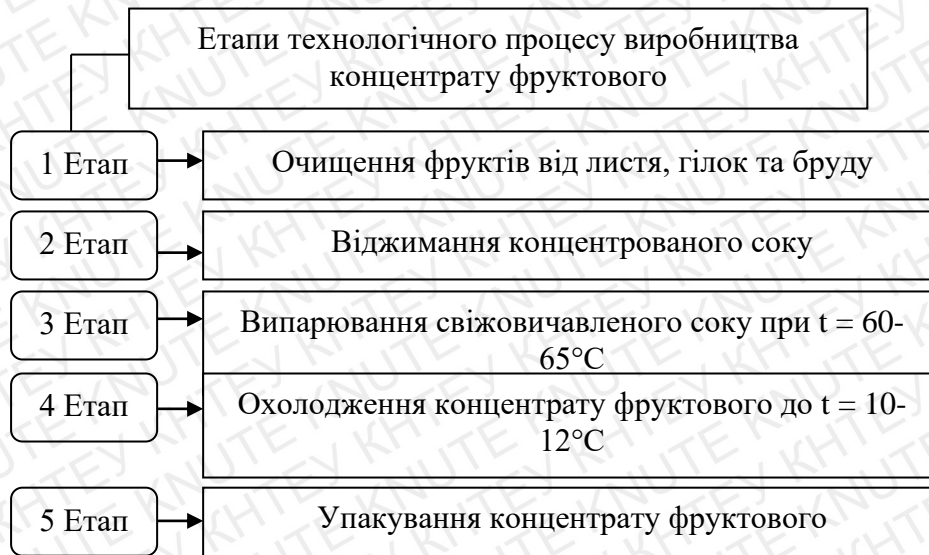


Рис. 1.10. Етапи технологічного процесу виробництва концентрату фруктового

Вимоги до органолептичних та фізико-хімічних показників концентратів фруктових згідно з ДСТУ 4501:2005 «Консерви, соки та сокові продукти» наведено у Додатку Б [19].

Отже, резюмуючи досліджений матеріал, можна стверджувати, що ключовими факторами формування споживних властивостей фруктових концентратів є сировина, технологія виробництва, умови транспортування і зберігання. Основною сировиною для фруктових концентратів є свіжі плоди та ягоди. Вагомим чинником, що визначає безпечність і якість фруктових концентратів, є технологічний процес їх виробництва. Важливими факторами, що забезпечують збереження належних споживних властивостей фруктових концентратів при їх доведенні до місць реалізації та подальшого використання, є транспортування та дотримання оптимальних рекомендованих умов зберігання.

РОЗДІЛ 2

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КОНЦЕНТРАТУ ФРУКТОВОГО

2.1. Організація, об'єкт, методи дослідження

Оцінка якості та конкурентоспроможності фруктових концентратів передбачає визначення об'єктів, методів та алгоритму організації самого дослідження. Структурну схему організації дослідження наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Схема організації дослідження

Оцінка якості концентратів фруктових проводилась на відповідність показників їх якості (маркування, органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних) вимогам ДСТУ 4501:2005. Концентрати для напоїв [19].

Об'єктами досліджень були концентрати фруктові, а зважаючи на те, що найбільш поширеними фруктами, з яких виробляються сокові продукти є яблука, дослідження виконувалися зі зразками яблучних концентратів:

- зразок 1 - «Apple Juice Concentrate», ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»;
- зразок 2 - «Концентрат яблучний», ТОВ «Яблуневий дар»;
- зразок 3 - «Концентрат яблучного соку», ТОВ «Дьолер Буковина»;
- зразок 4 – «Концентрований яблучний сік», ТОВ «Уманський консервний комбінат»;
- зразок 5 – «Концентрат яблучного соку», ТОВ «Роял Фрут Гарден».

Експериментальні дослідження проводили в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю КНТЕУ в наступній послідовності:

- аналіз маркування та пакування;
- дослідження органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників;
- оцінка показників якості та конкурентоспроможності концентратів фруктових.

Зразки концентратів фруктових для дослідження відібрано в торговельній мережі «Сільпо», а дослідження якості проводилось в лабораторії кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю Київського національного торговельно-економічного університету.

Повнота інформації маркування аналізувалась відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII [3].

Проведено дослідження щодо визначення органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників. Органолептичні показники якості

концентратів фруктових зумовлені особливостями використаної сировини, способами обробки і технологією. Визначення органолептичних показників (зовнішнього вигляду, смаку, запаху та кольору) здійснювали органолептичним методом згідно ГОСТ 8756.1 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема» [5].

Експериментальні дослідження проводили поетапно та включали 4 етапи:

- на *першому етапі* проведено аналіз маркування концентратів фруктових на відповідність Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
- на *другому етапі* визначено показники та виконано органолептичну оцінку якості концентратів фруктових різних виробників.
- на *третьому етапі* були проведено фізико-хімічні та мікробіологічні дослідження. Встановлено масову частку розчинних сухих речовин, титровану кислотність, масову частку осаду у відновленому соці, наявність мінеральних домішок.
- на *четвертому етапі* було виконано порівняльну кваліметричну оцінку якості концентратів фруктових, визначено інтегральний показник конкурентоспроможності зразків різних виробників. Визначено рівень конкурентоспроможності обраних для дослідження зразків.

Органолептичну оцінку якості концентратів фруктових проводили сенсорним методом відповідно до вимог чинного стандарту ДСТУ 4501:2005 «Концентрати для напоїв» [19] на основі розробленої бальної шкали (таблиця 2.1). Основними показниками, що визначалися, були: зовнішній вигляд, колір, смак та аромат. Для кожного показника якості передбачено максимальну оцінку в 5 балів, а також визначено коефіцієнти вагомості. Оскільки в нормативній літературі відсутні значення коефіцієнтів вагомості, то їх було визначено експертним шляхом, під час опитування товарознавця підприємства ТОВ «Атрана Джус Україна», який має значний досвід у закупівлі та реалізації концентратів фруктових на внутрішньому та зовнішньому ринку.

Таблиця 2.1

Шкала балової оцінки концентратів фруктових

Критерії	Коефіцієнт вагомості	2 бали і нижче	3 бали	4 бали	5 балів
1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	0,35	Наявні значні помутніння, осад	Густа, середньої в'язкості, є осад	Густа, в'язка, наявні невеликі вкраплення	Густа, в'язка, без вкраплень та осаду
Колір	0,25	Колір не відповідає виду продукту	Від світло-жовтого до темно-коричневого, наявні помутніння	Від світло-жовтого до темно-коричневого, наявні невеликі помутніння	Від світло-жовтого до темно-коричневого
Смак та аромат	0,40	Наявні значні сторонні запахи та присмаки, смак не відповідає виду продукту	Натуральний, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, наявний незначний сторонній запах та присмак	Натуральний, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, наявний незначний присмак	Приємний кисло-солодкий, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, без сторонніх запахів та присмаків

Фізико-хімічні показники визначали відповідно до розроблених методик та стандартів:

- масова частка розчинних сухих речовин – рефрактометричним методом згідно ГОСТ 28562. Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ [10],
- титровану кислотність – методом визначення титрованої кислотності згідно ГОСТ 2555.0. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности [8],
- масову частку осаду у відновленому соці – методом відділення осаду від продукту центрофугуванням з попереднім нагріванням на водяній бані згідно ГОСТ 8756.9. Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка [12],

- вміст мінеральних домішок – методом відділення нерозчинних мінеральних домішків за допомогою води з наступним озоленням отриманого осаду та визначення його маси згідно ГОСТ 25555.3. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей [9].

Серед мікробіологічних показників концентрату фруктового були визначені наступні:

- кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – проводили за допомогою обчисленні колоній, які зростають на твердому живильному середовищі після інкубації за температури 30 °С згідно з ДСТУ ISO 4833:2006. Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Техніка підрахування колоній за температури 30°C [18].

- наявність бактерій групи кишкової палички (коліформи) – методом визначення який базується на властивостях бактерії групи кишкової палички (БГКП) розщеплювати глюкозу на лактозу. Дослідження проводилося згідно з ГОСТ 30518-97. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек [11].

Порівняльна кваліметрична оцінка фруктових концентратів проводилася за наступним алгоритмом:

1. Визначення показників якості для оцінки. З метою перетворення якісних характеристик у кількісні нами було розроблено 5-бальову шкалу (табл. 2.2).

2. Визначення коефіцієнта вагомості показників якості. Сума коефіцієнтів вагомості дорівнює постійному числу, як правило це 1.

3. Визначення еталонних та бракувальних значень показників якості. Еталонне - найкраще можливе значення показника якості. Бракувальне – це найгірше допустиме значення показника.

4. Розрахунок відносних значень показників якості, тобто переведення їх у безрозмірний вигляд.

$$P_i = \frac{P_i - P_i(\text{бр})}{P_i(\text{ер}) - P_i(\text{бр})} \quad (2.1)$$

для позитивних показників якості, збільшення яких характеризує підвищення якості.

$$P_i = \frac{P_i(\text{бр}) - P_i(\text{ер})}{P_i(\text{бр}) - P_i} \quad (2.2)$$

для негативних показників якості, збільшення яких характеризує зниження якості.

Комплексний показник якості

$$Q = \sum a_i \times p_i \quad (2.3)$$

де a_i - коефіцієнт вагомості i -параметра;

p_i - відносний показник параметра, найкраще можливе значення показника якості.

Оцінку якості проводили за комплексом органолептичних та фізико-хімічних показників.

Визначення інтегрального показника конкурентоспроможності концентрату фруктового проводилося за наступним алгоритмом:

1. Аналіз ринку і вибір найбільш конкурентоспроможного товару-зразка, як бази для порівняння та визначення рівня конкурентоспроможності досліджуваного товару.
2. Визначення переліку порівнюваних параметрів конкурентоспроможності – показники, які впливові для споживача.
3. Визначення коефіцієнта вагомості певних показників для споживачів.
4. Розрахунок інтегрального показника відносної конкурентоспроможності за наступною методологією: з урахуванням функціональних, естетичних та економічних параметрів конкурентоспроможності.

Розрахунок збірного параметричного індексу для функціональних показників :

$$P_{\phi} = \sum a_i \times q_i \quad (2.4),$$

$$q_i = \frac{P_{\text{досл.}}}{P_{\text{конк.}}} \quad (2.5),$$

де $P_{\text{досл.}}$ - параметр досліджуваного товару; $P_{\text{конк.}}$ - параметр товару-конкуренту.

$$q_{\text{екон}} = \frac{C_{\text{досл.}}}{C_{\text{конк.}}} \quad (2.6),$$

$$K = \frac{P_{\phi} \cdot P_{\text{ест.}}}{q_{\text{екон}}} \quad (2.7),$$

де P_{ϕ} - збірний параметричний індекс для функціональних показників ;

$P_{\text{ест.}}$ - збірний параметричний індекс для естетичних показників ;

$q_{\text{екон.}}$ - відносний показник економічного параметру.

Якщо $K < 1$, то досліджуваний зразок має нижчу конкурентоспроможність порівняно з товаром-конкурентом, $K > 1$, досліджуваний зразок має вищу конкурентоспроможність порівняно з товаром-конкурентом.

Обчислення результатів проводили з використанням програмного забезпечення MS Excel. Точність вимірювань здійснювали виходячи з округлення до десятих. Розрахунок параметричних індексів здійснювали з округленням до тисячних.

2.2. Оцінка якості концентрату фруктового

Проведення оцінки відповідності маркування та пакування концентратів фруктових різних виробників передбачало визначення основних критеріїв забезпеченості тари та упаковки продукту відповідною інформацією, яка

вимагається нормативною документацією. Результати дослідження маркування зразків концентратів фруктових представлені в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз відповідності маркування та пакування концентратів фруктових

Інформація, передбачена закон «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
1	2	3	4	5	6
Назва харчового продукту	«Apple Juice Concentrate»	«Концентрат яблучний»	«Концентрат яблучного соку»	«Концентрована яблучний сік»	«Концентрат яблучного соку»
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» (адреса: 21022, м. Вінниця, вул. Тарногородського, 32)	ТОВ «Яблуневий дар» (адреса: 81500, Львівська обл., м.Городок, вул. Івасюка 2г)	ТОВ «Дьолер Буковина», (адреса: 59343, Чернівецька обл., Кіцманський р-н., с. Мамаївці, вул. Кіцманська 44д)	ТОВ «Уманський консервний комбінат» (адреса: 20300, Черкаська обл., м. Умань, вул. Дерев'янка 3)	ТОВ «Роял Фрут Гарден» (адреса: 19700, Черкаська обл., м. Золотоноша, вул. Канівська 2)
Перелік інгредієнтів	Яблучний сік концентрований	Яблучний сік концентрований	Яблучний сік концентрований	Яблучний сік концентрований	Яблучний сік концентрований
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання, л	5	5	3	5	3
Вид упаковки	скляна тара	скляна тара	скляна тара	скляна тара	скляна тара
Мінімальний термін придатності	2 роки	2 роки	2 роки	2 роки	2 роки
Країна походження товару	Україна	Україна	Україна	Україна	Україна
Дата виготовлення	05.09.2019	12.08.2019	20.08.2018	17.10.2018	03.09.2019

Серед наведених зразків продукції усі позиції були виготовлені вітчизняними виробниками. Для виготовлення продукції використовувалися яблука. Під час дослідження маркування концентратів яблуневого соку було встановлено, що усі вони відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [3]. Усі досліджені зразки концентратів фруктових були розлиті в скляну тару, місткістю 3-5 літрів. Поверхня тари усіх зразків фруктових концентратів була без пошкоджень та подряпин. Етикетка також мала чіткі записи. Найкращий вигляд упаковки мав зразок №1, що могло бути зумовлено відповідними умовами його зберігання. Найгірший вигляд (наявні незначні вмятини) упаковки мав зразок №4.

Також було проведено оцінку мікробіологічних показників якості досліджуваних зразків фруктових концентратів (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Результати мікробіологічних показників якості фруктового концентрату різних виробників

Показник	Норма за ДСТУ 4501:2005	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше $5,0 \cdot 10^4$	$2,0 \cdot 10^4$	$1,0 \cdot 10^4$	$2,5 \cdot 10^4$	$2,3 \cdot 10^4$	$2,1 \cdot 10^4$
Бактерії групи кишкових паличок (колі-форми), в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено

За результатами дослідження мікробіологічних показників було виявлено, що усі вони перебувають у межах норми для усіх зразків фруктового концентрату. Наступним етапом товарознавчої оцінки якості було визначення органолептичних показників. Одержані результати наведені в табл. 2.4. Оцінку встановлювали на основі методики, яку було описано в питанні 2.1.

Таблиця 2.4

Органолептична оцінка якості фруктового концентрату

Показник	Вимоги ДСТУ 4501:2005	Зразок №1 ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»	Зразок №2 ТОВ «Яблуневий дар»	Зразок №3 ТОВ «Дьолер Буковина»	Зразок №4 ТОВ «Уманський консервний завод»	Зразок №5 ТОВ «Роял Фрут Гарден»
Зовнішній вигляд	Густа, в'язка, без вкраплень та осаду	Густа, в'язка, без вкраплень та осаду	Густа, в'язка, без вкраплень та осаду	Густа, в'язка, наявні невеликі вкраплення	Густа, в'язка, наявні невеликі вкраплення	Густа, в'язка, без вкраплень та осаду
Оцінка (згідно табл. 2.1)		5,0	5,0	4,0	4,0	5,0
Колір	Від світло-жовтого до темно-коричневого	Від світло-жовтого до темно-коричневого	Від світло-жовтого до темно-коричневого	Від світло-жовтого до темно-коричневого, наявні невеликі помутніння	Від світло-жовтого до темно-коричневого, наявні невеликі помутніння	Від світло-жовтого до темно-коричневого
Оцінка (згідно табл. 2.1)		5,0	5,0	4,0	4,0	5,0
Смак та аромат	Приємний кисло-солодкий, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, без сторонніх запахів та присмаків	Приємний кисло-солодкий, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, без сторонніх запахів та присмаків	Натуральний, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, наявний незначний присмак	Натуральний, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, наявний незначний присмак	Натуральний, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, наявний незначний присмак	Приємний кисло-солодкий, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, без сторонніх запахів та присмаків
Оцінка (згідно табл. 2.1)		5,0	4,0	4,0	4,0	5,0

За результатами проведеного аналізу органолептичних показників досліджуваних зразків фруктового концентрату встановлено, що зразки №1 (ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»), №2 (ТОВ «Яблуневий дар») та №5 (ТОВ «Роял Фрут Гарден») можна відзначити як продукцію з високим рівнем якості, без дефектів.

Для зразків №3 (виробник - ТОВ «Дьолер Буковина») та №4 (виробник - ТОВ «Уманський консервний комбінат») характерною є наявність невеликих краплень, які можна було помітити при візуальному огляді продукту. Також у цих зразків було виявлено незначні помутніння та незначний присмак. На нашу думку, це може бути зумовлено тим, що ці зразки мають фактичний термін зберігання близько року, оскільки були вироблені у 2018 році. Можна припустити, що недотримання усіх необхідних умов зберігання могло спричинити до виявлення відхилень у органолептичних показників зразків №3 та №4.

Результати дослідження фізико-хімічних показників якості зразків фруктового концентрату наведені в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Результати фізико-хімічних показників якості фруктового концентрату різних виробників

Показник	Норма за ДСТУ 4501:2005	Зразок №1 «АГРАНА ДЖУС Україна»	Зразок №2 ТОВ «Яблуневий дар»	Зразок №3 ТОВ «Дьолер Буковина»	Зразок №4 ТОВ «Уманський консервний завод»	Зразок №5 ТОВ «Роял Фрут Гарден»
Масова частка розчинних сухих речовин, °Вх	Не менше 65,0	75,0	65,0	67,0	68,0	71,0
Титрована кислотність,%	Від 1-20	2,3	6,2	5,8	4,1	6,4
Масова частка осаду у відновленому соці, %	Не більше 0,5	0,2	0,4	0,5	0,3	0,4
Мінеральні домішки	Не допускають ся	відсутні	відсутні	відсутні	відсутні	відсутні

Дослідження вмісту розчинних сухих речовин було проведено згідно ГОСТ 28562 «Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ» [10]. Вміст сухих розчинних речовин є основним показником якості соків. Він залежить від багатьох

факторів: виду та сорту фруктів, ступеня стиглості, умов вирощування, дотримання технології виробництва. У харчових продуктах визначенню кислотності надається велике значення через те, що кислотність зумовлює не тільки смакові властивості досліджуваного продукту, але і є показником його свіжості і доброякісності.

За результатами дослідження розчинних сухих речовин встановлено, що найбільший їх вміст був у зразку №1 (ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна») і становив 75,0°Вх. Найнижчий вміст було виявлено у зразку №2 (ТОВ «Яблуневий Дар»), що становив 65,0°Вх. Кислотність залежить від природи сировини, з якої готується той чи інший продукт, від рецептури і технологічного режиму виготовлення, а також способів і строків зберігання. Кислотність продукту в процесі його зберігання може збільшуватися або зменшуватися, що часто впливає на його якість.

Найвищою кислотністю характеризувався зразок №2 (ТОВ «Яблуневий Дар»). Його кислотність становила 6,2 %. Найменшу кислотність мав зразок №1 виробництва ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» - 2,3%, що може бути пов'язане з особливістю хімічного складу вихідної сировини, яку використовували для виробництва концентрату фруктового.

Осад найчастіше випадає із соків, багатих на поліфенольні, білкові та пектинові речовини, тому є необхідність контролювати ці показники в сировині та обирати для виробництва соку сорти фруктів з найменшим їх значенням. Важливо також не допускати перезрівання плодів: сік з перестиглих фруктів має багато продуктів гідролізу, мутний. Найвища масова частка осаду була виявлена у зразку №3 («ТОВ «Дьолер Буковина»), яка становила 0,5%. Зразок №1 (ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна») мав найнижчу масову частку осаду - 0,2%.

За результатами дослідження вміст мінеральних домішок у концентратах фруктових був відсутній.

Для узагальнення комплексної оцінки якості та визначення конкурентоспроможності концентратів фруктових різних різних виробників

здійснили розрахунок комплексного показника якості за методикою кваліметричної оцінки. Оцінювання комплексного показника якості базується на результатах органолептичної та фізико-хімічної оцінки часткових показників якості для кожного зразка концентратів фруктових.

Розрахунок комплексного показника якості для концентратів фруктових різних виробників наведено у табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Комплексний показник якості концентратів фруктових

Показник	a(i)	P _i (сг)	p ⁱ (б р)	Дослідні зразки										
				Зразок №1 ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»		Зразок №2 ТОВ «Яблуневий дар»		Зразок №3 ТОВ «Дьолер Буковина»		Зразок №4 ТОВ «Уманський консервний комбінат»		Зразок №5 ТОВ «Роял Фрут Гарден»		
				p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Органолептичні показники														
Зовнішній вигляд	0,25	5	1	5	0,250	5	0,250	4	0,188	4	0,188	5	0,250	
Колір	0,15	5	1	5	0,150	5	0,150	4	0,113	4	0,113	5	0,150	
Смак та аромат	0,25	5	1	5	0,250	4	0,188	4	0,188	4	0,188	5	0,250	
Фізико-хімічні показники														
Масова частка розчинних сухих речовин, °Вх	0,10	100,0	65,0	75	0,029	65	0,000	67	0,006	68	0,009	71	0,017	
Титрована кислотність,%	0,10	1,0	20,0	2,3	0,093	6,2	0,073	5,8	0,075	4,1	0,084	6,4	0,072	
Масова частка осаду у відновленому соці, %	0,10	0,1	0,5	0,2	0,075	0,4	0,025	0,5	0,000	0,3	0,050	0,4	0,025	
Мінеральні домішки	0,05	0,0	1,0	0	0,050	0	0,050	0	0,050	0	0,050	0	0,050	
Комплексний показник якості	1,00	x	x	0,897	0,735	0,618	0,680	0,814						

На основі проведеного дослідження можемо стверджувати, що максимальне значення комплексного показника якості має зразок №1 (ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна») і становить 0,897 (рис. 2.2).

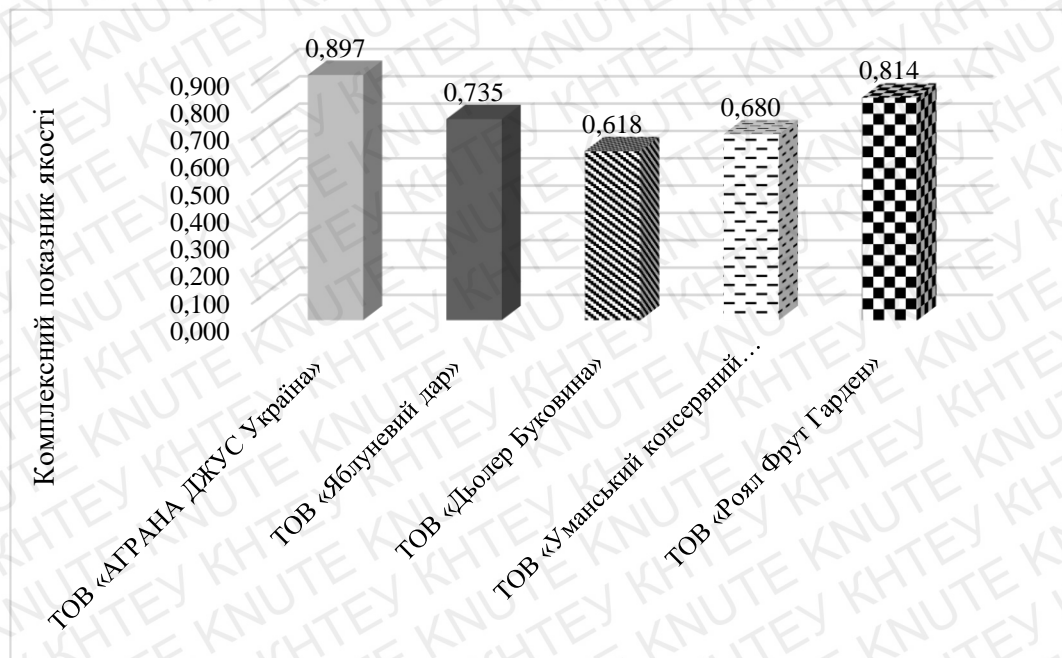


Рис. 2.2. Значення КПЯ для досліджуваних зразків концентратів фруктових різних постачальників

На другому місці знаходиться дослідний зразок №5 (ТОВ «Роял Фрут Гарден»), який отримав значення КПЯ на рівні 0,814. Найнижче значення комплексного показника якості характерне для зразка №3 (ТОВ «Дьолер Буковина»), яке становить 0,618. В цілому, постачальник даного виду концентратів фруктових є підприємством локального значення, що може вплинути на відповідні якісні характеристики продукту в бік їх зниження.

Отже, на основі аналізу мікробіологічних, органолептичних і фізико-хімічних показників безпечності та якості концентратів фруктових різних виробників встановлено, що зразки №1 (ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»), №2 (ТОВ «Яблуневий дар») та №5 (ТОВ «Роял Фрут Гарден») характеризувалися високими споживними властивостями. Для зразків №3 (виробник - ТОВ «Дьолер Буковина») та №4 (виробник - ТОВ «Уманський консервний комбінат») характерною є наявність невеликих крапель, що можна було

помітити при візуальному огляді продукту. Також в цих зразках було виявлено невеликі помутніння та незначний непритаманний присмак. Результати оцінки мікробіологічних і фізико-хімічних показників дозволяють зробити висновки про повну відповідність усіх досліджуваних зразків вимогам нормативної документації. На основі проведеного дослідження можна стверджувати, що найкращі оцінки за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості мав зразок №1 (ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»). Найгірші оцінки характерні для зразка №3(ТОВ «Дьолер Буковина»).

2.3. Оцінка конкурентоспроможності концентрату фруктового ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»

Для розрахунку показників відносної конкурентоспроможності використовували значення результатів оцінки функціональних (органолептичних та фізико-хімічних), естетичних (оформлення упаковки) та економічних показників (вартість виробу). Оцінювання здійснено шляхом порівняння показників якості усіх дослідних зразків із показниками еталонного зразка (Зразок №1 - ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»). При цьому із вибірки виключено зразок №3(ТОВ «Дьолер Буковина») як такий, що має найнижче значення інтегрального показника якості.

Результати розрахунків відносної конкурентоспроможності концентратів фруктових різних виробників наведено у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Інтегральний показний відносної конкурентоспроможності концентратів фруктових різних постачальників

Показник	Коеф. вагомості, a(i)	Значення показника				Відн.показн. якості			ai * gi		
		Зразок №1	Зразок №2	Зразок №4	Зразок №5	Зразок №2	Зразок №4	Зразок №5	Зразок №2	Зразок №4	Зразок №5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Функціональні показники											
Зовнішній вигляд	0,15	5	5	4	5	1,00	0,80	1,00	0,15	0,12	0,15
Колір	0,15	5	5	4	5	1,00	0,80	1,00	0,15	0,12	0,15
Смак та аромат	0,10	5	4	4	5	0,80	0,80	1,00	0,08	0,08	0,10

продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Масова частка розчинних сухих речовин, °Вх	0,10	75	65	68	71	0,87	0,91	0,95	0,087	0,091	0,095
Титрована кислотність,%	0,10	2,3	6,2	4,1	6,4	2,70	1,78	2,78	0,04	0,06	0,04
Масова частка осаду у відновленому соці, %	0,10	0,2	0,4	0,3	0,4	2,00	1,50	2,00	0,05	0,07	0,05
Мінеральні домішки	0,05	0	0	0	0	1,00	1,00	1,00	0,05	0,05	0,05
Збірний параметричний індекс функціональних показників									0,60	0,58	0,63
Естетичні показники											
Дизайн упаковки	0,10	5	5	5	5	1,00	1,00	1,00	0,10	0,10	0,10
Збірний параметричний індекс естетичних показників											
Економічні показники											
Вартість продукту, грн / л	0,15	172,0	164,0	168,0	170,0	0,95	0,98	0,99	0,14	0,15	0,15
Збірний параметричний індекс економічних показників									0,14	0,15	0,15
Показник відносної конкурентоспроможності									0,85	0,83	0,88

Результати оцінки показників відносної конкурентоспроможності концентратів фруктових графічно проілюстровані на рис. 2.3.

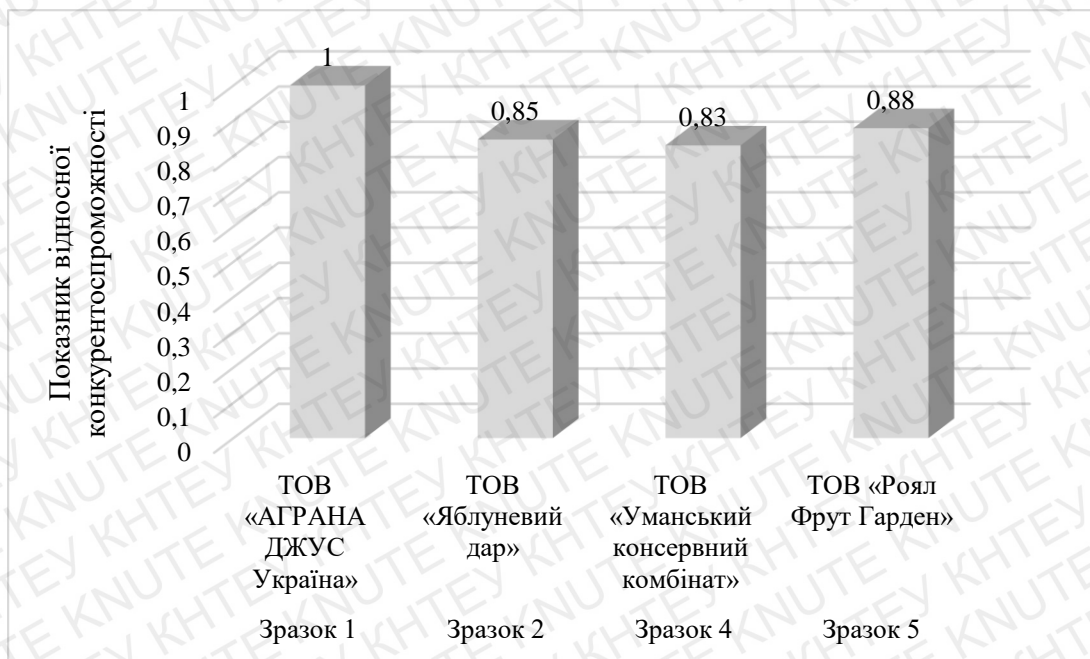


Рис. 2.3. Значення інтегральних показників відносної конкурентоспроможності для досліджуваних зразків концентратів фруктових

Таким чином, за результатами оцінювання показника відносної конкурентоспроможності концентратів фруктових різних виробників можемо стверджувати, що найвищим даний показник є для дослідного зразка №1 виробника ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» - 1,00. На другому місці за рівнем відносної конкурентоспроможності знаходився зразок №5 виробника ТОВ «Роял Фрут Гарден», який отримав значення 0,88. На другому місці за рівнем відносної конкурентоспроможності знаходився зразок №2 виробника ТОВ «Яблуневий дар», який отримав значення 0,85.

РОЗДІЛ 3

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗБУТУ КОНЦЕНТРАТУ ФРУКТОВОГО НА ПІДПРИЄМСТВІ

3.1 Аналіз ефективності організації збуту концентрату фруктового на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»

Організація збуту концентрату фруктового на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» є важливою складовою його комерційної роботи, спрямованої на формування каналів розподілу товарів та їх подальшу реалізацію. Важливо відмітити, щ підприємство працює переважно на B2B ринку, здійснюючи оптовий продаж концентратів фруктових підприємствам HoReCa та невеликим виробникам напоїв в Україні (виробники локального значення). Умовно, процес взаємодії між наведеними відділами під час формування системи товароруку концентратів фруктових наведено на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Схема формування системи товароруку концентратів фруктових в процесі їх збуту на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»

Організаційна підсистема управління збутом концентратів фруктових сформована в межах роботи 4-х відділів підприємства:

- комерційний відділ – здійснює планування потреби в поставках, забезпечує організацію продажу концентратів фруктових, забезпечує первинний документообіг в ході реалізації товарів;
- відділ постачання – організовує процес планування поставок концентратів (імпорту), забезпечує первинний документообіг в ході постачання товарів;
- склад підприємства – здійснює розміщення товарних запасів, забезпечує первинний документообіг в ході приймання та переміщення товарів;
- відділ бухгалтерії – акумулює первинну інформацію від решти відділів в процесі постачання, переміщення, зберігання та реалізацію товарів. Формує вторинну документацію, яка відображається в інформаційній системі управління підприємством та реєстрах бухгалтерського обліку.

Розглянемо динаміку збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за 2016-2018 роки у розрізі товарної структури (табл. 3.1), яку складено за даними Додатку В.

Таблиця 3.1

Динаміка збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за 2016-2018 роки, тис. грн.

Товарні позиції	2016	2017	2018	Відхилення 2017/2016		Відхилення 2018/2017	
				Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %	Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %
1	2	3	4	5	6	7	8
Концентрат апельсиновий	1238	1299	1792	61	4,9	493	38,0

продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7	8
Концентрат манго	1548	1670	2464	122	7,9	794	47,5
Концентрат яблучний	1393	1670	1795	277	19,9	125	7,5
Концентрат абрикос	928	1485	1568	557	60,0	83	5,6
Концентрат персик	1238	1670	2016	432	34,9	346	20,7
Концентрат вишня	1702	2042	2688	340	20,0	646	31,6
Концентрат ананас	2012	2227	3360	215	10,7	1133	50,9
Концентрат виноград	1083	1299	1568	216	19,9	269	20,7
Концентрат фейхоа	1858	2042	2240	184	9,9	198	9,7
Концентрат гранат	2476	3155	2912	679	27,4	-243	-7,7
Всього	15476	18559	22403	3083	19,9	3844	20,7

Як можемо бачити з даних табл. 3.1, обсяг збуту концентратів фруктових у 2017 році збільшився на 3083 тис.грн, в тому числі найбільші обсяги зростання збуту спостерігалися за такими товарними позиціями:

- концентрат яблучний – зростання на 277 тис.грн;
- концентрат абрикос – зростання на 557 тис.грн;
- концентрат персик – зростання на 432 тис.грн;
- концентрат вишня – зростання на 340 тис.грн;
- концентрат гранат – зростання на 679 тис.грн.

У 2018 році продаж концентратів фруктових збільшився на 3844 тис.грн і склав 29123 тис.грн, в тому числі найбільші обсяги зростання продажу спостерігалися за такими товарними позиціями:

- концентрат манго – зростання на 1032 тис.грн;
- концентрат апельсиновий – зростання на 641 тис.грн;
- концентрат персик» – зростання на 450 тис.грн;
- концентрат вишня» – зростання на 841 тис.грн;
- концентрат ананас» – зростання на 1473 тис.грн.

В цілому у структурі реалізації концентратів фруктових переважали такі групи як «Концентрат манго», «Концентрат апельсиновий», «Концентрат персик» та «Концентрат вишня». Надалі розглянемо динаміку збуту

концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за кварталами 2018 року (табл. 3.2), яку складено за даними Додатку Г.

Таблиця 3.2

Динаміка збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за кварталами 2018 року, тис. грн.

Товарні позиції	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	Відхилення					
					2 кварталу /1 кварталу		3 кварталу/2 кварталу		4 кварталу/3 кварталу	
					Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %	Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %	Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %
Концентрат апельсиновий	609	323	376	484	-287	-47,1	54	17	108	29
Концентрат манго	517	567	591	788	49	9,5	25	4	197	33
Концентрат яблучний	503	449	521	323	-54	-10,7	72	16	-197	-38
Концентрат абрикос	502	439	464	163	-63	-12,5	25	6	-300	-65
Концентрат персик	484	524	625	383	40	8,3	101	19	-242	-39
Концентрат вишня	706	685	763	534	-20	-2,9	78	11	-230	-30
Концентрат ананас	926	878	991	565	-48	-5,2	113	13	-426	-43
Концентрат виноград	430	414	464	259	-16	-3,8	50	12	-205	-44
Концентрат гранат	589	583	664	404	-7	-1,2	81	14	-259	-39
Всього	783	757	853	519	-26	-3,3	95	13	-334	-39

З даних табл. 3.2 можемо бачити, що упродовж 1-2 кварталів 2018 року обсяг продажу концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» скоротився на 26 тис.грн (-3,3%). У 2-3 кварталах 2018 року відбулося зростання обсягу продажу концентратів фруктових на 95 тис.грн (+13%). У 3-4 кварталі відбулося скорочення обсягу реалізації концентратів фруктових на 334 тис.грн або на 39%, що може бути зумовлене зростанням попиту на фрукти (це зменшує споживання концентратів фруктових) у цьому періоді.

Надалі розглянемо динаміку валового прибутку від продажу концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за 2016-2018 рр. (табл. 3.3), яку складено за даними Додатку Г.

Таблиця 3.3

Динаміка валового прибутку від збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за 2016- 2018 рр., тис. грн.

Товарні позиції	2016	2017	2018	Відхилення 2017/2016		Відхилення 2018/2017	
				Абсолютне, тис. грн.	Від- носне, %	Абсолютне, тис. грн.	Від- носне, %
Концентрат апельсиновий	432	472	789	40	9,3	317	67,2
Концентрат манго	540	607	1085	67	12,4	478	78,7
Концентрат яблучний	486	607	789	121	24,9	182	30,0
Концентрат абрикос	325	540	691	215	66,2	151	28,0
Концентрат персик	432	607	888	175	40,5	281	46,3
Концентрат вишня	594	743	1184	149	25,1	441	59,4
Концентрат ананас	703	810	1480	107	15,2	670	82,7
Концентрат виноград	378	472	691	94	24,9	219	46,4
Концентрат фейхоа	648	743	987	95	14,7	244	32,8
Концентрат гранат	865	1147	1283	282	32,6	136	11,9
Всього	5403	6748	9867	1345	24,9	3119	46,2

Як можемо бачити з даних табл. 3.3, обсяг валового прибутку від реалізації концентратів фруктових у 2016 році становив 5403 тис.грн. У 2017 році валовий прибуток від продажу концентратів фруктових збільшився на 1345 тис.грн, в тому числі найбільші обсяги зростання валового прибутку спостерігалися за такими товарними групами:

- концентрат яблучний– зростання на 121 тис.грн;
- концентрат абрикос – зростання на 215 тис.грн;
- концентрат персик – зростання на 175 тис.грн;

- концентрат вишня – зростання на 149 тис.грн;
- концентрат гранат – зростання на 282 тис.грн.

У 2018 році валовий прибуток від продажу концентратів фруктових збільшився на 3119 тис.грн і склав 9867 тис.грн, в тому числі найбільші обсяги зростання валового прибутку від продажу спостерігалися за такими товарними групами:

- концентрат манго – зростання на 478 тис.грн;
- концентрат апельсиновий – зростання на 317 тис.грн;
- концентрат персик – зростання на 281 тис.грн;
- концентрат вишня – зростання на 441 тис.грн;
- концентрат ананас – зростання на 670 тис.грн.

Динаміку валового прибутку від продажу концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за кварталами 2018 року наведено у табл. 3.4, яку складено за даними таблиці Д.

Таблиця 3.4

Динаміка валового прибутку від збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за кварталами 2018 року, тис. грн.

Асортимент	1 квар- тал	2 квар- тал	3 квар- тал	4 квар- тал	Відхилення					
					2 кварталу /1 кварталу		3 кварталу/2 кварталу		4 кварталу/3 кварталу	
					Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носне , %	Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носна, %	Абсо- лютне , тис. грн.	Від- носна , %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Концентрат апельсиновий	268	142	166	213	-126	-47,1	24	17	47	29
Концентрат манго	228	250	260	347	22	9,5	11	4	87	33

продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Концентрат яблучний	221	197	229	142	-24	-10,7	32	16	-87	-38
Концентрат абрикос	221	193	204	72	-28	-12,5	11	6	-132	-65
Концентрат персик	213	231	275	169	18	8,3	44	19	-107	-39
Концентрат вишня	311	302	336	235	-9	-2,9	34	11	-101	-30
Концентрат ананас	408	387	437	249	-21	-5,2	50	13	-188	-43
Концентрат виноград	190	182	205	114	-7	-3,8	22	12	-90	-44
Концентрат фейхоа	260	257	292	178	-3	-1,2	36	14	-114	-39
Концентрат гранат	345	334	376	229	-11	-3,3	42	13	-147	-39
Всього	2665	2475	2780	1948	-190	-7,1	305	12	-832	-30

З даних табл. 3.4 можемо бачити, що упродовж 1-2 кварталів 2018 року валовий прибуток від продажу концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» скоротився на 190 тис.грн. У 2-3 кварталах 2018 року відбулося зростання обсягу валового прибутку від продажу концентратів фруктових на 305 тис.грн. У 3-4 кварталі відбулося скорочення обсягу валового прибутку від реалізації концентратів фруктових на 832 тис.грн.

Динаміку показників, що характеризують економічну ефективність системи збуту концентратів фруктових підприємством ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» у 2016-2018 роках, наведено у табл. 3.5, яка складена за даними Додатка 3. Як свідчать дані табл. 3.5, обсяг продажу концентратів фруктових на підприємстві у 2017 році збільшився на 3083 тис.грн (+19,9%) і склав 18559 тис.грн. При цьому зростання собівартості реалізованих концентратів фруктових склало 1738 тис.грн (+17,3%), що дозволило отримати позитивний приріст валового прибутку в розмірі 1345 тис.грн (+24,9%).

Таблиця 3.5

Динаміка показників, що характеризують економічну ефективність збуту концентратів фруктових підприємством ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» у 2016-2018 роках, тис. грн.

№	Показник	Роки			Відхилення 2017/2016		Відхилення 2018/2017	
		2016	2017	2018	Абсолютне	Відносне, %	Абсолютне	Відносне, %
1	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	15476	18559	22403	3083	19,9	3844	20,7
2	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.	10073	11811	12536	1738	17,3	725	6,1
3	Валовий прибуток, тис. грн.	5403	6748	9867	1345	24,9	3119	46,2
4	Витрати обігу, у т.ч.:	765	803	885	38	5,0	82	10,2
3.1	Адміністративні витрати, тис. грн.	387	401	426	14	3,6	25	6,2
3.2	Витрати на оплату праці, тис. грн.	194	200	213	6	3,1	13	6,5
3.3	Витрати на збут, тис. грн.	129	133	152	4	3,1	19	14,3
3.4	Інші операційні витрати, тис. грн.	55	69	94	14	25,5	25	36,2
4	Прибуток від збуту концентратів фруктових до оподаткування, тис. грн.	4638	5945	8982	1307	28,2	3037	51,1
5	Податок на прибуток, тис. грн.	835	1070	1617	235	28,2	547	51,1
6	Чистий прибуток, тис. грн.	3803	4875	7365	1072	28,2	2490	51,1
7	Рентабельність реалізації, %	24,6	26,3	32,9	1,7	-	6,6	-
8	Рентабельність збуту за собівартістю, %	37,8	41,3	58,8	3,5	-	17,5	-
9	Рентабельність операційних витрат, %	497,1	607,1	832,2	109,9	-	225,1	-

Процес збуту концентратів фруктових на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» супроводжувався певними витратами обігу, що передбачали

витрачання коштів на підтримання складських приміщень, забезпечення поставок, управління процесами збуту, оплати праці персоналу, оплати за комунальні послуги, тощо. У 2017 році обсяг загальних витрат обігу збільшився на 38 тис.грн (+5,0%). При цьому основне зростання відбулося за рахунок інших операційних витрат – на 14 тис.грн та адміністративних витрат – на 14 тис.грн. Наведені вище чинники зміни обсягу продажу, собівартості, витрат обігу впливали на зростання прибутку до оподаткування у 2017 році на 1307 тис.грн та збільшення чистого прибутку на 1072 тис.грн.

У 2018 році обсяг продажу концентратів фруктових збільшився на 3844 тис.грн (+20,7%) і склав 22403 тис.грн. При цьому зростання собівартості реалізованих концентратів фруктових склало 725 тис.грн (+6,1%), що дозволило отримати позитивний приріст валового прибутку в розмірі 3119 тис.грн (+46,2%). У 2018 році обсяг загальних витрат обігу збільшився на 82 тис.грн (+10,2%). При цьому основне зростання відбулося за рахунок інших операційних витрат – на 25 тис.грн та адміністративних витрат – на 25 тис.грн. Наведені вище чинники зміни обсягу продажу, собівартості, витрат обігу впливали на підвищення прибутку до оподаткування у 2018 році на 3037 тис.грн та збільшення чистого прибутку на 2490 тис.грн.

Відповідно до динаміки зміни показників, що виражають результати збуту концентратів фруктових на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна», змінювалися і показники відносної ефективності даних процесів. Рентабельність реалізації у 2016 році становила 24,6%, що означає отримання підприємством 0,246 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн реалізації концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 26,3%, а у 2018 році – до 32,9%. Суттєве зростання рентабельності реалізації зумовлювалось позитивною динамікою обсягів діяльності, яка випереджала динаміку зростання витрат обігу та собівартості (витрат по закупівлі).

Рентабельність збуту за собівартістю характеризувала відношення чистого прибутку до собівартості реалізованих товарів. У 2016 році становила 37,8%, що означає отримання підприємством 0,378 грн чистого прибутку у

розрахунку на 1 грн собівартості концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 41,3%, а у 2018 році – до 58,8%. Суттєве зростання рентабельності збуту за собівартістю зумовлювалось позитивною динамікою чистого доходу підприємства, яка випереджала динаміку зростання собівартості постачання концентратів.

Рентабельність витрат обігу у 2016 році становила 497,1%, що означає отримання підприємством 4,971 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн понесених витрат обігу в ході обслуговування процесів постачання та продажу концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 607,1%, а у 2018 році – до 832,2%. Суттєве зростання рентабельності витрат обігу зумовлювалось позитивною динамікою збуту підприємства, яка випереджала темпи зростання витрат обігу.

Для аналізу ритмічності збуту концентратів фруктових на підприємстві ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» проведемо розрахунок коефіцієнта варіації збуту у розрізі кварталів 2018 року у табл. 3.6, яка складена за даними Додатка 3.

Таблиця 3.6

Розрахунок показників ритмічності постачання концентратів фруктових на підприємство ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за кварталами 2018 року

Асортимент	2018 рік				Показники ритмічності		
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	Середнє за 2018 рік	Середньоквадратичне відхилення	Коефіцієнт варіації поставок, %
1	2	3	4	5	6	7	8
Концентрат апельсиновий	609	323	376	484	448	110	24
Концентрат манго	517	567	591	788	616	103	17
Концентрат яблучний	503	449	521	323	449	77	17
Концентрат абрикос	502	439	464	163	392	134	34
Концентрат персик	484	524	625	383	504	87	17
Концентрат вишня	706	685	763	534	672	85	13
Концентрат ананас	926	878	991	565	840	164	19
Концентрат виноград	430	414	464	259	392	79	20
Концентрат фейхоа	589	583	664	404	560	95	17
Концентрат гранат	783	757	853	519	728	126	17
Всього	6050	5618	6312	4423	5601	724	13

Як видно з даних табл. 3.6, в цілому коефіцієнт варіації збуту для усієї групи концентратів фруктових становить 13%, тобто він не перевищує 25%, що свідчить про рівномірність збуту наведеної продукції підприємством. В розрізі товарних груп нерівномірність збуту спостерігалася лише для концентрату фруктового абрикосового.

Отже, у даному питанні було проведено аналіз та оцінку ефективності збуту концентратів фруктових на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна». У 2018 році обсяг продажу концентратів фруктових збільшився на 3844 тис.грн (+20,7%) і склав 22403 тис.грн. При цьому зростання собівартості реалізованих концентратів фруктових склало 725 тис.грн (+6,1%), що дозволило отримати позитивний приріст валового прибутку в розмірі 3119 тис.грн (+46,2%). Рентабельність реалізації у 2016 році становила 24,6%, що означає отримання підприємством 0,246 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн реалізації концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 26,3%, а у 2018 році – до 32,9%. Суттєве зростання рентабельності реалізації зумовлювалось позитивною динамікою обсягів діяльності, яка випереджала динаміку зростання витрат обігу та собівартості (витрат по закупівлі). Рентабельність збуту за собівартістю характеризувала відношення чистого прибутку до собівартості реалізованих товарів. У 2016 році становила 37,8%, що означає отримання підприємством 0,378 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн собівартості концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 41,3%, а у 2018 році – до 58,8%. Суттєве зростання рентабельності збуту за собівартістю зумовлювалось позитивною динамікою чистого доходу підприємства, яка випереджала динаміку зростання собівартості постачання концентратів. Рентабельність витрат обігу у 2016 році становила 497,1%, що означає отримання підприємством 4,971 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн понесених витрат обігу в ході обслуговування процесів постачання та продажу концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 607,1%, а у 2018 році – до 832,2%. Суттєве зростання рентабельності витрат обігу зумовлювалось позитивною динамікою збуту підприємства, яка випереджала темпи зростання витрат обігу.

3.2. Шляхи підвищення ефективності організації збуту концентрату фруктового на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»

З метою підвищення ефективності організації збуту концентрату фруктового на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» пропонуємо здійснити розширення переліку засобів стимулювання збуту за рахунок сучасних інформаційних технологій. У пункті 3.1 було зазначено, що підприємство на сьогодні має змогу здійснювати лише оптовий продаж фруктових концентратів. Однак, на наш погляд, ефективним способом удосконалення збуту може бути формування електронного веб-майданчику (розширеної версії інтернет-магазину) для збуту продукції як оптом, так на умовах дрібного гурту. З цією метою ми пропонуємо розробити програму стимулювання збуту, яка буде включати такі елементи:

- активізація PR (виставки, презентації, ділові зустрічі), на яких буде здійснюватися рекламування електронного майданчику та продукції підприємства;
- використання засобів прямих комунікацій з потенційними покупцями.

Розробка комплексу просування послуг веб-майданчика підприємством передбачає формування відповідної програми стимулювання збуту, за допомогою якої буде проводитися впровадження обраної збутової стратегії. Основними етапами розробки стратегії збуту з урахуванням описаних вище умов є наступні на рис. 3.2 (розроблено автором).

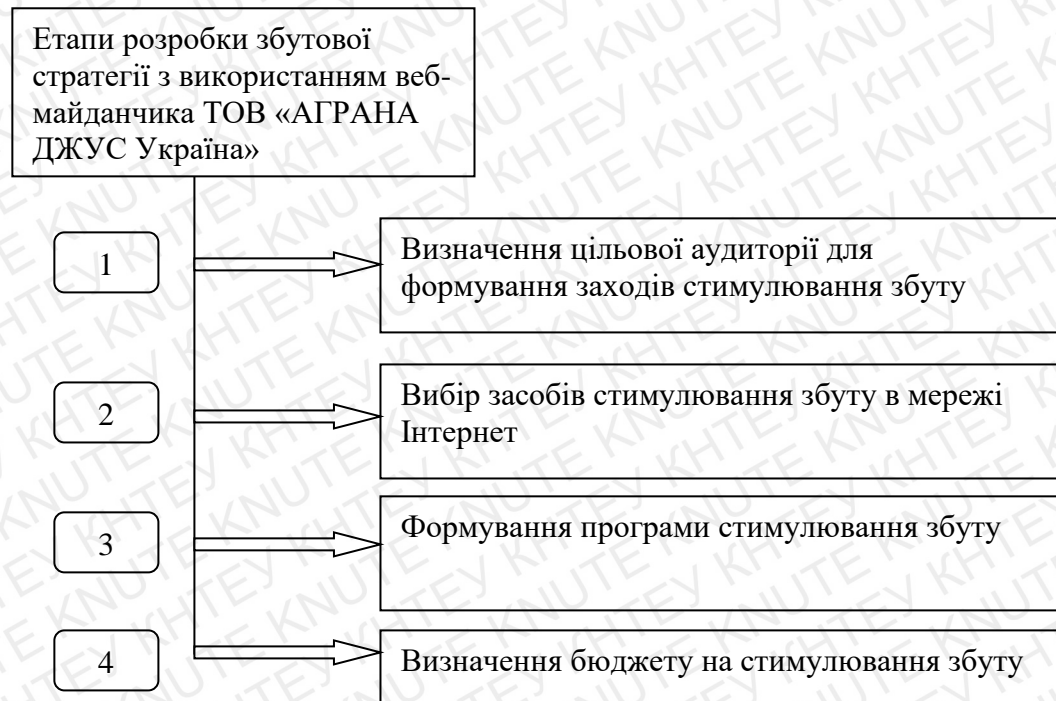


Рис. 3.2. Етапи розробки збутової стратегії з використанням веб-майданчика ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»

Розглянемо кожен етап більш детально.

1. Визначення цільової аудиторії для формування заходів стимулювання збуту

На даному етапі нам необхідно визначитися з цільовою аудиторією, на яку буде спрямовано вплив інструментів стимулювання збуту. Стандартною цільовою аудиторією є дрібні виробники напоїв (великі виробники мають свої канали постачання фруктових концентратів), оптові посередники та підприємства сфери HoReCa (готелі, ресторани), у яких виникає потреба у фруктових концентратах. Однак, для удосконалення стимулювання збуту підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» обраної цільової аудиторії не досить. Варто також розширити її до дрібно-гуртового сегменту покупців фруктових концентратів.

Обґрунтуємо основні напрямки удосконалення стимулювання збуту через веб-майданчик в мережі інтернет. До основних позитивних ознак і переваг формування моделі стимулювання збуту в інтернет для «АГРАНА ДЖУС Україна» належать такі (рис. 3.3):

Переваги формування моделі стимулювання збуту в Інтернет для «АГРАНА ДЖУС Україна»

→ Інтернет-реклама надає повну і необхідну інформацію та дає змогу швидко реагувати на запити

→ В Інтернеті всі користувачі є потенційними клієнтами

→ Географічно широкий доступ до інформації, поданої на сайті

→ Можливість швидко і просто змінювати наповнення сайту та інформації на ньому

→ Постійний зв'язок з потенційними клієнтами

→ Можливість працювати 24 години на добу

→ Різноманітність способів і видів розміщення реклами в Інтернеті

Рис. 3.3. Переваги формування моделі стимулювання збуту в Інтернет для «АГРАНА ДЖУС Україна»

Підприємству варто розширити цільову аудиторію в мережі Інтернет за рахунок диверсифікації напрямків стимулювання збуту ринку B2C, зокрема (рис. 3.4):

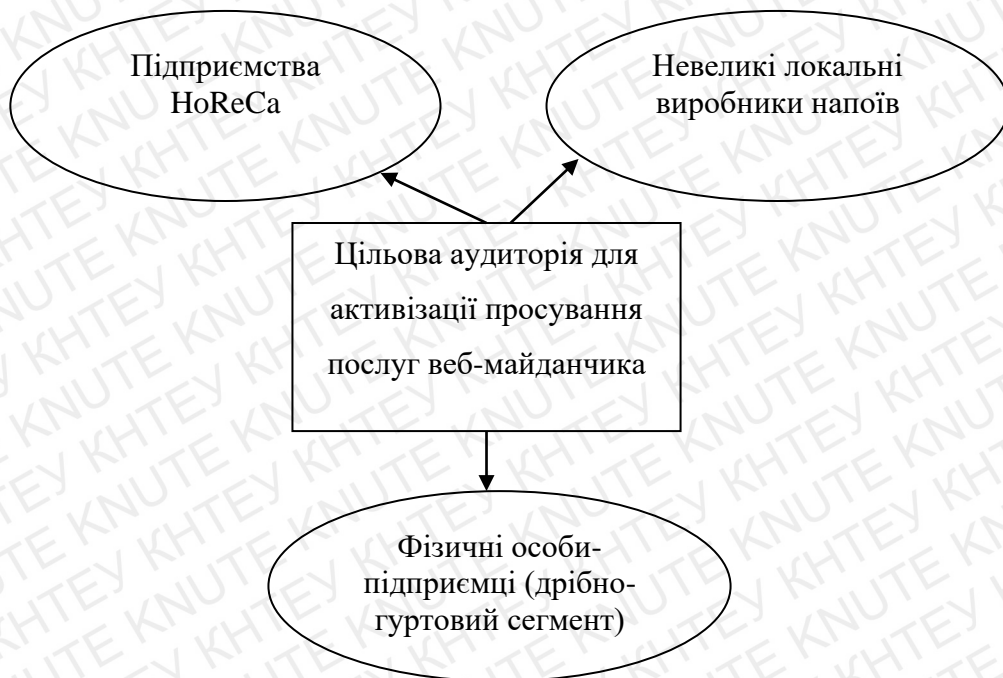


Рис. 3.4. Цільова аудиторія для розробки та реалізації програми стимулювання збуту в Інтернет для ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» на B2B та B2C ринку

До складу потенційної цільової аудиторії на B2B ринку також варто включити підприємства малого бізнесу. З цією метою варто збільшити інтенсивність реклами продукції підприємства.

2. Вибір засобів стимулювання збуту в мережі Інтернет

Також потрібно основні способи оптимізації стимулювання збуту «АГРАНА ДЖУС Україна» в мережі Інтернет за рахунок способів, які наведено на рис. 3.5.

Останнім часом у мережі активно використовуються блоги - персональні сайти, які складаються переважно з особистих записів власника блога і коментарів користувачів до них. Можливість залишати коментарі робить блоги достатньо відвідуваними. Користувачі з довірою ставляться до інформації, поданої у блозі. Тому сьогодні, враховуючи саме довіру користувачів, а також їх значну кількість, фахівці з маркетингу прагнуть освоїти блогосферу і мати можливість розмішувати свою рекламу в блогах.

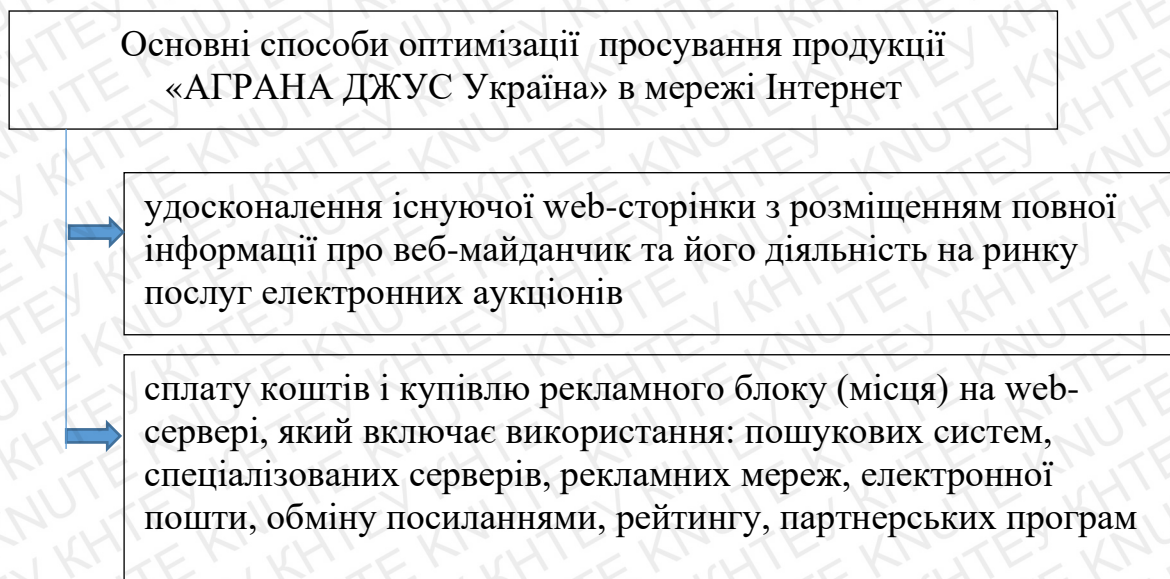


Рис. 3.5. Основні способи оптимізації просування продукції «АГРАНА ДЖУС Україна» в мережі Інтернет

Сьогодні широко використовують приховану рекламу в блогах і відкрите розміщення різних рекламних матеріалів, які надає рекламодавець. Витрати підприємства на приховану рекламу значно перевищують відкрите розміщення реклами.

Отже, ефективним способом удосконалення збуту може бути формування електронного веб-майданчику (розширеної версії інтернет-магазину) для збуту продукції як оптом, так на умовах дрібного гурту. З цією метою ми пропонуємо розробити програму стимулювання збуту, яка буде включати такі елементи: активізація PR (виставки, презентації, ділові зустрічі), на яких буде здійснюватися рекламування електронного майданчику та продукції

підприємства; використання засобів прямих комунікацій з потенційними покупцями. На 2020 рік бюджет програми активізації просування послуг веб-майданчику ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» складає 378 тис.грн, в тому числі вартість заходів по заходах прямих комунікацій – 168 тис.грн, вартість заходів по проведенню Інтернет-просування – 210 тис.грн.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Отже, за результатами проведеного дослідження можемо сформулювати такі висновки:

1. Проведене дослідження ринку фруктових концентратів в Україні дало можливість констатувати нинішній його розвиток і тенденції до зростання як на вітчизняному, так і на міжнародному рівнях, що, в свою чергу, свідчить про актуальність досліджень в даній сфері. Проаналізовано та становлено, що основними виробниками фруктових концентратів на українському ринку є такі компанії як PepsiCo (ТМ «Сандора», «Садочок», «Сандорик»), Vitmark (ТМ Jaffa, «Соковита», «Чудо-Чад», «Просто фрукти», «Наш сік», «Прямо сік»), Coca-Cola (ТМ Rich, Rich Kids, «Добрий») та Т.В. Fruit (ТМ Galicia, ТМ Filvarok), на міжнародному – PepsiCo та Coca-Cola.

2. На основі проведеного аналізу встановлено, що вимоги до безпеки та якості у процесі товарообігу концентратів фруктових в Україні регламентують ряд Законів України. На міжнародному рівні якість концентратів фруктових регулюється таким нормативним документом як Codex Alimentarius Stan 247-200. Основними критеріями конкурентоспроможності концентратів фруктових є їх якість та ціна.

3. Ключовими факторами формування споживних властивостей фруктових концентратів є сировина, технологія виробництва, умови транспортування і зберігання. Основною сировиною для фруктових концентратів є свіжі плоди та ягоди. Вагомим чинником, що визначає безпеку і якість фруктових концентратів, є технологічний процес їх виробництва. Важливими факторами, що забезпечують збереження належних споживних властивостей фруктових концентратів при їх доведенні до місць реалізації та подальшого використання, є транспортування та дотримання оптимальних рекомендованих умов зберігання.

4. Експериментальні дослідження проводили поетапно та включали 4 етапи: на першому етапі проведено аналіз маркування концентратів фруктових

на відповідність Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»; на другому етапі визначено показники та виконано органолептичну оцінку якості концентратів фруктових різних виробників; на третьому етапі були проведено фізико-хімічні та мікробіологічні дослідження. Встановлено масову частку розчинних сухих речовин, титровану кислотність, масову частку осаду у відновленому соці, наявність мінеральних домішок; на четвертому етапі було виконано порівняльну кваліметричну оцінку якості концентратів фруктових, визначено інтегральний показник конкурентоспроможності зразків різних виробників. Визначено рівень конкурентоспроможності обраних для дослідження зразків.

5. На основі аналізу мікробіологічних, органолептичних і фізико-хімічних показників безпечності та якості концентратів фруктових різних виробників встановлено, що зразки №1 (ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна»), №2 (ТОВ «Яблуневий дар») та №4 (ТОВ «Роял Фрут Гарден») характеризувалися високими споживними властивостями. Для зразків №3 (виробник - ТОВ «Дьолер Буковина») та №4 (виробник - ТОВ «Уманський консервний комбінат») характерною є наявність невеликих крапель, що можна було помітити при візуальному огляді продукту. Також в цих зразках було виявлено невеликі помутніння та незначний непритаманний присмак.

6. Було проведено аналіз та оцінку ефективності збуту концентратів фруктових на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна». У 2018 році обсяг продажу концентратів фруктових збільшився на 3844 тис.грн (+20,7%) і склав 22403 тис.грн. При цьому зростання собівартості реалізованих концентратів фруктових склало 725 тис.грн (+6,1%), що дозволило отримати позитивний приріст валового прибутку в розмірі 3119 тис.грн (+46,2%). Рентабельність реалізації у 2016 році становила 24,6%, що означає отримання підприємством 0,246 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн реалізації концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 26,3%, а у 2018 році – до 32,9%. Суттєве зростання рентабельності реалізації зумовлювалось позитивною динамікою обсягів діяльності, яка випереджала динаміку зростання витрат

обігу та собівартості (витрат по закупівлі). Рентабельність збуту за собівартістю характеризувала відношення чистого прибутку до собівартості реалізованих товарів. У 2016 році становила 37,8%, що означає отримання підприємством 0,378 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн собівартості концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 41,3%, а у 2018 році – до 58,8%. Суттєве зростання рентабельності збуту за собівартістю зумовлювалось позитивною динамікою чистого доходу підприємства, яка випереджала динаміку зростання собівартості постачання концентратів. Рентабельність витрат обігу у 2016 році становила 497,1%, що означає отримання підприємством 4,971 грн чистого прибутку у розрахунку на 1 грн понесених витрат обігу в ході обслуговування процесів постачання та продажу концентратів фруктових. У 2017 році даний показник зріс до 607,1%, а у 2018 році – до 832,2%. Суттєве зростання рентабельності витрат обігу зумовлювалось позитивною динамікою збуту підприємства, яка випереджала темпи зростання витрат обігу.

7. Ефективним способом удосконалення збуту може бути формування електронного веб-майданчику (розширеної версії інтернет-магазину) для збуту продукції як оптом, так на умовах дрібного гурту. З цією метою ми пропонуємо розробити програму стимулювання збуту, яка буде включати такі елементи: активізація PR (виставки, презентації, ділові зустрічі), на яких буде здійснюватися рекламування електронного майданчику та продукції підприємства; використання засобів прямих комунікацій з потенційними покупцями. На 2020 рік бюджет програми активізації просування послуг веб-майданчику ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» складає 378 тис.грн, в тому числі вартість заходів по заходах прямих комунікацій – 168 тис.грн, вартість заходів по проведенню Інтернет-просування – 210 тис.грн.

На основі проведених досліджень розроблено наступні пропозиції:

- Для забезпечення належного рівня безпечності концентратів фруктових підприємство, що займається їх виробництвом рекомендується більш

активно впроваджувати системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР.

- Для забезпечення вищого рівня конкурентоспроможності продукції та виходу на міжнародні ринки збуту пропонується здійснювати сертифікацію продукції у відповідності з міжнародними стандартами IFS, Codex Alimentarius.
- Для ефективності організації каналів збуту концентрату фруктового на ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» є доцільним придбання власних авто та припинення відносин з посередницькими компаніями з оренди автомобілів та логістичних послуг. Придбання власного транспорту зумовить значне зниження фінансових витрат на збут, збільшить гнучкість підприємства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про захист прав споживачів: Закон від 12.05.1991 № 1023-ХІІ. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
2. 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 р. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13>
3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України; Перелік, Вимоги від 06.12.2018 № 2639-VIII. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України; редакція від 04.04.2018 № 771/97-ВР. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
5. Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон № 67-VIII, редакція від 20.09.2015. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>
6. CODEX ALIMENTARIUS STAN 247-2005. [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://files.foodmate.com/2013/files_1012.html
7. Directive 2012/12/EU of the European parliament and of the council - [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:115:0001:0011:EN:PDF>
8. ГОСТ 2555.0 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности». [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200022766>
9. ГОСТ 25555.3 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей». [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200022771>

10. ГОСТ 28562 «Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200022799>

11. ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021153>

12. ГОСТ 8756.1 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема». [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200157570>

13. ГОСТ 8756.9 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка». [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200138859>

14. ДСТУ 4150:2003. Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт, 2003. – 19с.

15. ДСТУ 4283.1:2007. Консерви, соки та сокові продукти. – К.: Держспоживстандарт, 2007. – 15с.

16. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. – К.:Держспоживстандарт України, 2008. – 12с.

17. ДСТУ 7159:2010. Консерви соки відновлені. - К.:Держспоживстандарт України, 2011. – 14с.

18. ДСТУ ISO 4833:2006. Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Техніка підрахування колоній за температури 30°C (ISO 4833:2003, IDT). [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://national_standards_ukr.academic.ru/26510/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_ISO_4833%3A2006

19. ДСТУ ISO/IEC 17000:2007 "Оцінювання відповідності. Словник

термінів і загальні принципи" [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://metrology.com.ua/download/iso-iec-ohsas-i-dr/61-iso/289-dstu-iso-iec-17000-2007>

20. Сирохман І.В. Проблеми забезпечення якості і безпечності харчових продуктів. [Електронний ресурс] - Режим доступу: [dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/1949/1/ПРОБЛЕМИ% 203..](dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/1949/1/ПРОБЛЕМИ%203..)

21. Виробництво основних видів промислової продукції / Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>

22. Bright J. R. Some Management Lessons from Technological Innovation Research / J. R. Bright // National Conference on Management of Technological Innovation. - University of Bradford Management Centre, 2017. - 208 p.

23. Van Weele A. Purchasing & Supply Chain Management: Analysis, Planning and Practice. – Thomson Business Pr., 2010.

24. Williamson Oliver E. The Economic Institutions of Capitalism: Firms, Markets, Relational Contracting / Oliver E. Williamson. – Detroit: Free Press, 1998. – 450 p.

25. Богацька Н.М. Організація внутрішнього руху товарних запасів в підприємстві / Н.М. Богацька // Вісник КНТЕУ. – К.: 2015. - С.74-79

26. Бурсаков А. В. Основы логистического управления : учеб. пособ. / А. В. Бурсаков, А. П. Козлов, В. А. Захаров. – К.: МАУП, 2015. – 118 с.

27. Варченко О.М. Методичні підходи до оцінки ефективності функціонування збутових логістичних систем аграрних підприємств / О.М. Варченко // Економіка та управління АПК. – 2016. – № 2. – С. 21–26.

28. Ващук О.Г. Напрямки вдосконалення збутової політики торговельного підприємства / О.Г. Ващук // Маркетинг, 2012. - №2. – с. 36-39.

29. Гамалій В. Ф. Сучасні проблеми збутової політики українських підприємств [Електронний ресурс]. / Гамалій В.Ф., Романчик С.А., Фабрика І. В. – Режим доступу : [http://www.kntu.kr.ua/doc/zb_22\(2\)_ekon/stat_20_1/02.pdf](http://www.kntu.kr.ua/doc/zb_22(2)_ekon/stat_20_1/02.pdf)

30. Глазкова К.О. Проблеми збутової політики сучасних українських підприємств / К.О. Глазкова – Вісник КНУТД Проблеми економіки організацій та управління підприємствами – 2016. – № 3. – С. 102-107.

31. Глущенко Л. Аналіз стану ринку сокової продукції в Україні / Л. Глущенко // Вісник НТУ, 2018. - №1. – С. 52-55

32. Дерій В.А. Витрати на збут у системі обліку й аналізу невиробничих витрат / В.А. Дерій // Облік і фінанси. – 2015. – № 4 (62). – С. 20–23.

33. Дубівка Д.В. Поняття «збут» в системі управління підприємством / Д.В. Дубівка // Економіка та держава. – 2015. – № 2. – С. 93–96.

34. Загородна, О. М. Діагностування проблемних зон виробничо-збутової діяльності за ключовими індикаторами її оцінки / О. М. Загородна, І. В. Спільник // Проблеми та перспективи розвитку теорії і практики обліку, контролю, економічного аналізу і статистики: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. – Тернопіль, 5 грудня 2016 року. – Тернопіль: ТНЕУ, 2016. – С. 48-50

35. Ключник А.В. Теоретичний аналіз поняття «збут» та його функцій / А.В. Ключник, І.О. Білозерцева // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Економічні науки – 2016. - Випуск 6. – С. 188-191.

36. Ключник А.В. Теоретичний аналіз поняття «збут» та його функцій / А.В. Ключник, І.О. Білозерцева // Науковий вісник Херсонського державного університету. – Сер. Економічні науки. – 2016. – Вип. 6. – Ч. 2. – С. 188–191.

37. Огляд ринку соків в Україні / Coloro. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/analiz-rynka-sokov.html>

38. Ониськів В. О. Просування нового товару на ринок / В. О. Ониськів // Вісник Хмельницького національного університету, 2017. - № 5. - Електронний ресурс]. - Режим доступу : http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/2017_5_4/103-106.pdf

39. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua

40. Показники експорту та імпорту фруктових концентратів / Офіційний сайт Державної фіскальної служби України. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.sfs.gov.ua>

41. Спільник, І. В. Аналіз ефективності збутової діяльності підприємства [Текст] / І.В. Спільник, О.М. Загородна // Економічний аналіз : зб. наук. праць / Тернопільський національний економічний університет; редкол.: В. А. Дерій (голов. ред.) та ін. – Тернопіль : Видавничо-поліграфічний центр Тернопільського національного економічного університету «Економічна думка», 2016. – Том 24. – № 2. – С. 130-140.

42. Тенденції на ринку виробництва соків / Coloro – [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/tendentsii-na-rynke-proizvodstva-sokov.html>

43. Терент'єва Н. В. Управління збутовою діяльністю в системі управління підприємством / Н. В. Терент'єва // Ефективна економіка 2016, № 2. – [електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4783>

44. Трифонова О.В. Управління потоками вугільної продукції та стійким функціонуванням збиткових шахт України: монографія / О.В. Трифонова, О.Ю. Кравець. – Дніпропетровськ: Нац. гірничий ун-т, 2016. – 202 с.

45. Чухрай Н. І. Стратегічні рішення у збутовій діяльності / Н. І. Чухрай // Вісник Хмельницького національного університету. - 2017. - № 5. - Т. 4. - С. 32-36.

46. Шпилик С. Управління збутовою діяльністю підприємства / С. Шпилик // Галицький економічний вісник. – 2012. – № 4 (37). – С. 88–95.

47. Ямкова О.М. Зміст формування збутової політики виробничих підприємств / О.М. Ямкова // Економіка і управління. – 2012. – № 2. – С. 52-59.

48. Fruit and Vegetable Juice Market Size Analysis Report By Product (Fruit Juices, Fruit & Vegetable Blends, Vegetable Juices), By Region And Segment Forecasts, 2018 – 2025 / Grand View Research. [Електронний ресурс] - Режим

доступу: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/fruit-vegetable-juice-market>

49. Global Fruit and Vegetable Juice Market 2019: Global Industry Trends / Market Watch. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://www.marketwatch.com/press-release/global-fruit-and-vegetable-juice-market-2019-global-industry-trends-growth-size-segmentation-future-demands-latest-innovation-sales-revenue-by-regional-forecast-to-2024-2019>

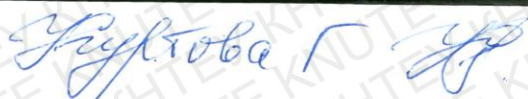
50. Global Fruit Juice Market Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecasts 2018-2019 & 2024 / Research and Markets. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://www.globenewswire.com/news-release/2019/03/25/1759926/0/en/Global-Fruit-Juice-Market-Trends-Share-Size-Growth-Opportunity-and-Forecasts-2018-2019-2024.html>

51. Juice Industry 2019 / Report Linker. [Електронний ресурс] - режим доступу: https://www.reportlinker.com/market-report/Juice/548/Juice?utm_source=adwords_1&utm_medium

52. Pro-consulting Ukraine: Щорічний звіт по ринку харчової промисловості. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua>

53. FoodBay: Особенности технологии и процесса производства сока. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://foodbay.com/wiki/proizvodstvo-napitkov/2017/07/19/iz-chego-delayut-soki-v-paketah>

ДОДАТКИ



**Київський національний торговельно-економічний
університет
Факультет торгівлі та маркетингу
Кафедра товарознавства, управління безпечністю
та якістю
Кафедра товарознавства та митної справи
Кафедра торговельного підприємництва та логістики**

ІННОВАЦІЇ В ПІДПРИЄМНИЦТВІ І ТОРГІВЛІ

**Збірник наукових статей студентів,
які здобувають освітній ступінь «магістр»
за спеціальністю 076 «Підприємництво,
торгівля та біржова діяльність»
спеціалізацією «Товарознавство
і комерційна логістика»**

Частина 1

Київ 2019

ЗМІСТ

ВСТУП	8
ТОВАРОЗНАВСТВО І КОМЕРЦІЙНА ЛОГІСТИКА	
БАГИНСЬКА Н. Виробниче маркування в системі інформаційного забезпечення якості слабоалкогольних напоїв.....	9
БОНДАР І. Експертиза якості та удосконалення системи логістичного менеджменту у сфері реалізації соків овочевих.....	14
БОРОВСЬКА Я. Товарознавча оцінка якості пива світлого на ринку України.....	19
ГОЛОТА О. Конкурентоспроможність аджики.....	27
КЛИМЕНКО К. Експертиза якості сушеного імбиру.....	37
КРИВАКІВСЬКА Д. Експертиза якості свіжого винограду.....	42
КУРТОВА Г. Якість концентрату фруктового.....	50
СОЛДАТОВА А. Оцінка якості декофеїнізованої кави під час обігу.....	55
ЧУМАКОВА П. Товарознавча оцінка якості молока знежиреного пастеризованого.....	62
ШИШ С. Товарознавча оцінка якості пряників з начинкою.....	68
ГУЛЕНКО Л. Асортимент та якість екзотичних фруктів на ринку України.....	76
КАРЕЛІНА Н. Споживні властивості та оцінка якості продуктів молочних сухих сумішей для дитячого харчування.....	83
ПИСЬМЕННИК В. Дослідження якості текили.....	87
РИКУН Я. Якість та конкурентоспроможність замороженої овочевої суміші «Мексиканська».....	93

ЯКІСТЬ КОНЦЕНТРАТУ ФРУКТОВОГО

КУРТОВА Г., 1 курс ФТМ КНТЕУ,
спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,
спеціалізація «Товарознавство і комерційна логістика»

У статті розглянуто світовий ринок фруктових концентратів. Досліджено якість за органолептичними та фізико-хімічними показниками фруктових концентратів.

In this article the situation on global market of fruit concentrates is considered. The organoleptic and physical-chemical indicators of fruit concentrates were studied.

Актуальність обраної теми полягає у тому, що нині структура роздрібної торгівлі змінюється в напрямку зниження вартості продукції і скорочення асортименту для зменшення витрат, при цьому ринок соків в Україні у порівнянні з країнами ЄС і США не є насиченим. Не до кінця розкритими залишаються питання впливу різних факторів на збільшення попиту на сокову продукцію. Тому існує потреба в подальших теоретично та практичних дослідженнях у цьому напрямі.

Метою даної роботи є дослідження якості концентрату фруктового, що реалізується на ринку України.

Об'єктом дослідження є концентрат фруктовый вітчизняного виробництва.

Предметом дослідження є споживні властивості концентрату фруктового.

Сучасний економічний стан України є дуже складним, проте саме під час такого стану стає можливим отримання конкурентних переваг, недоступних в період стабільності. Підприємства, які спроможні запропонувати ринку сучасні інновації, можуть закріпити успіх на етапі стабілізації та зростання. Аналіз динаміки на ринку соків та нектарів досліджували такі науковці та практики, як В.А. Дроздова., Н.І. Хтей, А. Ярмач [1-3].

Фруктовый концентрат є найкращою економічною і зручною альтернативою свіжих фруктів, що збільшує його попит на світовому ринку. Зростаючий попит на здорову їжу, зміна способу життя, зростаюча урбанізація є основними факторами, що впливають на зростання ринку фруктового концентрату. Великий сегмент концентрату фруктового сприяє найбільшій частці ринку в усьому світі. Рідкий концентрат також називають концентратом соку, він широко використовується у виробництві відновленого фруктового соку. Зростаючий попит на пюре з концентратів як підсолоджувачів у продуктах дитячого харчування та закусках також збільшує світовий ринок фруктового концентрату.

Концентрований сік – сік, що вироблений шляхом фізичного видалення з соку прямого віджиму частини води, що міститься в ньому, з метою збільшення вмісту розчинних сухих речовин не менше, ніж у два рази по відношенню до вихідного соку прямого віджиму. При виробництві концентрованого соку може бути застосований процес екстракції сухих речовин з подрібнених фруктів і (або) овочів тієї ж партії, з яких попередньо був відділений сік, за допомогою питної води за умови, що продукт даної екстракції додається у вихідний сік до етапу концентрування всередині одного поточного технологічного процесу. Якщо на жодній стадії виробництва концентрованого соку не використовуються харчові фарбники, консерванти і інші хімічні добавки, то виходить справжній 100% натуральний сік.

Однак, свіжі фрукти завжди краще для споживання, ніж концентровані, оскільки концентровані плоди містять надлишкову фруктозу, а високе споживання фруктози має несприятливі наслідки, а виробництво фруктових концентратів залежить від виробництва фруктів, тому ці фактори стримують зростання ринку.

Ринок концентрованих фруктових соків, за дослідженнями агентства MarketsandMarkets™ сягне 88 мільярдів доларів до 2024 року; щорічний темп зростання складе 6,2% з 2016 до 2024 року (рис. 1) [4].

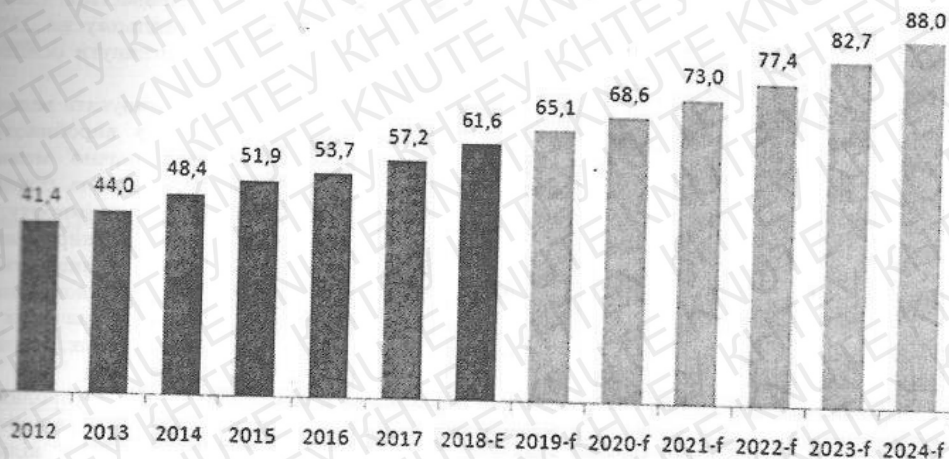


Рис. 1. Об'єми глобального ринку концентрованого фруктового соку 2012–2024 (Млрд. \$USD)
(E – Estimated (Оціночний), F – Forecasted (Прогнозований))

Північна Америка є провідним регіоном світового ринку фруктових концентратів. Найбільші компанії в Північній Америці та Європі впроваджують сокові продукти та коктейлі, які набирають популярність серед людей. У європейському регіоні очікується, що споживання фруктового концентрату може бути збільшено в різних харчових продуктах і напоях, що сприятиме зростанню ринку. Ринок фруктового концентрату в Азіатсько-Тихоокеанському регіоні залежить від галузей застосування, таких як кондитерська та хлібопекарська промисловість.

Інші фактори, такі як використання концентрату фруктів в якості заміниacza цукру в хлібопекарському секторі, зниження вартості матеріально-технічного забезпечення та зберігання, зміна споживчих тенденцій і переваг харчових продуктів, а також попит на концентрат фруктів з ринку напоїв у регіоні сприятимуть зростанню ринку в найближчі роки. Глобальна популярність фруктових соків на Близькому Сході та в Африці є рушійною силою глобального ринку фруктових концентратів [5].

Основними гравцями, що працюють на світовому ринку фруктових концентратів, є:

- Northwest Naturals, LLC.
- SunOpta, Inc.
- KERR CONCENTRATES INC.
- Archer Daniels Midland Company
- Welch Foods Inc.
- Ingredion Incorporated
- DOHLER GmbH
- Sudzucker AG
- FruitSmart
- AGRANA Investment Corp.

Ринок натуральних продуктів – один із найбільших ланок господарства, що стрімко розвивається. Попит на натуральну продукцію в Європі зростає, за шість років ринок у грошах виріс більш ніж у 10 разів. Одна з ніш найбільшого приросту та великої ємності – ринок натуральних соків. Для України має сенс розглянути можливість охоплення даного

ринку через розвиток виробництва в даній сфері та наявність конкурентоспроможних умов на ринку. Світовий ринок натуральних соків – відносно нова ніша на ринку соків, це концентровані соки та свіжовижаті. В останні роки ринок динамічно розвивається. Об'єм виробництва щорічно зростає на 10–30%, а експорт збільшується в середньому на 25%. Даний ринок ще не є глибоко дослідженим, тому існує необхідність розглянути основні тенденції.

Кліматичні умови і стан інфраструктури в Україні не дозволяють вирощувати велику кількість різних видів плодів для індустрії. В основному, потужності з виробництва концентратів працюють тільки з яблучною і томатною сировиною. Значно менше виробляються концентрати та соки з кісточкових плодів і ягід, а вони складають більшу частину споживчих переваг. Цитрусові і екзотичні плоди повністю продуктом імпорту, а тому істотно залежать від курсів валют і іноземних врожаїв, на які українські виробники впливу не мають. Необхідно пам'ятати, що конкурентоспроможність продукції визначається тільки тими властивостями, що становлять інтерес для покупця і гарантують задоволення даної потреби. Так, наприклад, для яблучних соків та нектарів найбільше значення у формуванні споживчих властивостей мають органолептичні показники (смак, запах, зовнішній вигляд) [6].

Закриття ринку Російської Федерації негативно відбилосся на показниках продажів соків, оскільки він становив 40-60% всього експорту сегмента. Виходом є можливість використання безмитного експорту продукції в країни ЄС. Даний підхід має кілька позитивних наслідків: по-перше, можливість отримувати прибуток в стабільній валюті, по-друге, отримання передового досвіду, впровадження якого в Україні може дати великі конкурентні переваги, по-третє, укладення контрактів з ритейлом для співпраці.

Важливою складовою дослідження тенденцій споживання фруктових концентратів є дослідження якості продукції українських виробників фруктових концентратів.

Для дослідження було обрано 3 види концентрованих фруктових соків виробництва ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна», а саме:

Зразок 1. «Apple Juice Concentrate»

Зразок 2. «Cherry Juice Concentrate»

Зразок 3. «Raspberry Juice Concentrate».

Проведено дослідження щодо визначення органолептичних та фізико-хімічних показників. Органолептичні показники якості концентратів фруктових зумовлені особливостями використаної сировини, способами обробки і технологією. Визначення органолептичних показників (зовнішнього вигляду, смаку, запаху та кольору) здійснювали органолептичним шляхом.

Згідно ГОСТ 8756.1 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема» результати дослідження органолептичних показників наведено в таблиці 1 [7].

Отже, за результатами проведеної оцінки органолептичних показників можна зробити висновок, що всі зразки, обрані для дослідження відповідають вимогам ДСТУ 4501:2005 [8].

Таблиця 1

Органолептичні показники досліджуваних зразків фруктового концентрату

Показники	Вимоги згідно ДСТУ 4501:2005. Концентрати для напоїв	Досліджувані зразки		
		«Apple Juice Concentrate»	«Cherry Juice Concentrate»	«Raspberry Juice Concentrate»
Зовнішній вигляд	Густа, в'язка, майже прозора рідина	Густа, майже прозора рідина	Прозора в'язка, сиропоподібна рідина, без включень та сторонніх домішок	Густа, майже прозора рідина

Показники	Вимоги згідно ДСТУ 4501:2005. Концентрати для напоїв	Досліджувані зразки		
		«Apple Juice Concentrate»	«Cherry Juice Concentrate»	«Raspberry Juice Concentrate»
Колір	Для темно-забарвлених соків - від червоного до темно-багряного. Для світло-забарвлених-від золотистого до коричневого	Світло-коричневий	Темно-червоний	Темно-червоний
Смак та аромат	Натуральний, властивий соку, з якого виготовлений концентрат, незначно змінені внаслідок теплової обробки, без сторонніх запахів та присмаків	Властиві яблучному соку	Властиві вишневому соку	Властиві соку стиглої малини

Наступним етапом оцінки якості концентратів фруктових, є оцінка якості за фізико-хімічними показниками: масової частки розчинних сухих речовин, кислотності, масової частки осаду у відновленому соці та вмісту мінеральних домішок. Результати дослідження за фізико-хімічними показниками наведено в таблиці 2.

Дослідження вмісту розчинних сухих речовин було проведено згідно ГОСТ 28562 «Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ» [9].

Вміст сухих розчинних речовин є основним показником якості соків. Він залежить від багатьох факторів: виду та сорту фруктів, ступеня стиглості, умов вирощування, дотримання технології виробництва. У харчових продуктах визначенню кислотності надається велике значення через те, що кислотність зумовлює не тільки смакові властивості досліджуваного продукту, але і є показником його свіжості і доброякісності.

За результатами дослідження розчинних сухих речовин встановлено, що найбільший їх вміст був у фруктовому концентраті «Apple Juice Concentrate» і становив 75,0°Вх. Найнижчий вміст було виявлено у концентраті фруктовому «Cherry Juice Concentrate», що становив 65,0°Вх.

Таблиця 2

Результати дослідження концентратів фруктових за фізико-хімічними показниками

Показники	Вимоги ДСТУ	Досліджувані зразки		
		«Apple Juice Concentrate»	«Cherry Juice Concentrate»	«Raspberry Juice Concentrate»
Масова частка розчинних сухих речовин, °Вх	Не менше 65,0	75,0	65,0	67,0
Титрована кислотність, %	Від 1-20	2,3	6,2	5,8
Масова частка осаду у відновленому соці, %	Не більше 0,5	0,2	0,4	0,3
Мінеральні домішки	Не допускаються	відсутні	відсутні	відсутні

Визначення титрованої кислотності було проведено згідно ГОСТ 2555.0 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности» [10].

Кислотність залежить від природи сировини, з якої готується той чи інший продукт, від рецептури і технологічного режиму виготовлення, а також способів і строків зберігання. Кислотність продукту в процесі його зберігання може збільшуватися або зменшуватися, що часто впливає на його якість.

Найвищою кислотністю характеризувався концентрат фруктовий «Cherry Juice Concentrate», його кислотність становила 6,2 %. «Apple Juice Concentrate» мав найнижчу кислотність – 2,3 %, що може бути пов'язане з особливістю хімічного складу вихідної сировини, яку використовували для виробництва концентрату фруктового.

Дослідження масової частки осаду у фруктових концентратах проведено згідно ГОСТ 8756.9 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка» [11].

Осад найчастіше випадає із соків, багатих на поліфенольні, білкові та пектинові речовини, тому є необхідність контролювати ці показники в сировині та обирати для виробництва соку сорти фруктів з найменшим їх значенням. Важливо також не допускати перезрівання плодів: сік з перестиглих фруктів має багато продуктів гідролізу, мутний. Найвища масова частка осаду була виявлена у фруктовому концентраті «Cherry Juice Concentrate», яка становила 0,4%. «Apple Juice Concentrate» мав найнижчу масову частку осаду – 0,2%.

Згідно ГОСТ 25555.3 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей» мінеральні домішки у концентратах фруктових не допускаються [12].

За результатами дослідження вміст мінеральних домішок у концентратах фруктових був відсутній.

Отже, за результатами дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників було встановлено, що всі досліджені зразки концентрату фруктового відповідали встановленим вимогам, що зазначені в чинній нормативній документації, а саме: зовнішньому вигляду та консистенції, кольору, смаку та запаху, масовій частці розчинних сухих речовин, кислотності, масовій частці осаду у відновленому соці та вмісту мінеральних домішок.

Список використаних джерел

1. Дроздова В.А., Кірова А.В. Аналіз зовнішнього середовища галузі з виробництва соків. Інфраструктура ринку, 2018.- 153–159с.
2. Хтей Н.І., Васильців Н.М., Данилик І.В. Аналіз ринку соків та сокової продукції. Глобальні та національні проблеми економіки, 2014.- 758–761с.
3. Ярмач А. Ринок яблук: падіння ціни неминуче, як бути виробникам? [Електронний ресурс].– Режим доступу: <https://www.growthow.in.ua/ryнок-yabluk-padinnya-tsinynemynuche-yak-buty-vyrobnykam/>
4. Fruit Concentrate Market by Fruit (Apple, Orange, Lemon, Pineapple, Grapes, Pear, Specialty fruit, & Others), Application (Beverage, Confectionery, Bakery, Dairy, & Others), & Geography – Global Trends & Forecast [Електронний ресурс].– Режим доступу: <https://www.marketsandmarkets.com/Market-Reports/fruit-concentrate-market.html>
5. Demand for Juice Concentrates Market to Soar from End-use Industries and Push Revenues in the Global Market [Електронний ресурс].– Режим доступу: <https://titanchronicle.com/2019/05/06/demand-for-juice-concentrates-market-to-soar-from-end-use-industries-and-push-revenues-in-the-global-market/>
6. Вичавити соки. В Україні скорочується випуск соків [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://ua1.com.ua/publications/vichaviti-soki-v-ukrajini-skorochuetsya-vip.html>
7. ГОСТ 8756.1 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема» [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://docs.cntd.ru>

8. ДСТУ 4501:2005. Концентрати для напоїв [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://ukrapk.com/gosts/fish/dsty45012005koncentratidlyanapoiv.html>
9. ГОСТ 28562 «Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ» [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200022799>
10. ГОСТ 2555.0 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности» [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200022766>
11. ГОСТ 8756.9 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка» [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200138859>
12. ГОСТ 25555.3 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru>

Робота виконана під науковим керівництвом канд. техн. наук, доцента
КАМЕНСВОЇ Н.В.

ОЦІНКА ЯКОСТІ ДЕКОФЕЇНІЗОВАНОЇ КАВИ ПІД ЧАС ОБІГУ

**СОЛДАТОВА А., 1 курс ФТМ КНТЕУ,
спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,
спеціалізація «Товарознавство і комерційна логістика»**

У статті наведено товарознавчу характеристику кави, тому числі декофеїнізованої кави. Проаналізовано сучасний стан виробництва кави в Україні. Виявлено основні тенденції імпорту кави в Україну. Наведено характеристику відповідності зразків декофеїнізованої кави вимогам пакування та маркування. Проведено органолептичну та фізико-хімічну оцінку декофеїнізованої кави різних виробників.

The article presents a commodity-specific characteristic of coffee, including coffee without caffeine. The current state of coffee production in Ukraine is analyzed. The main tendencies of import of coffee to Ukraine are revealed. The description of the conformity of samples of coffee without caffeine to the requirements of packaging and labeling is given. The organoleptic and physico-chemical evaluation of coffee without caffeine from different producers has been carried out.

Кава (у т.ч. декофеїнізована) відноситься до продуктів, обсяг споживання яких досить стабільний. Вивчення споживчих властивостей декофеїнізованої кави дозволяє, з одного боку, наповнити ринок якісними товарами, а з іншого – підприємствам торгівлі сформувати оптимальний товарний асортимент. Товарознавча оцінка якості декофеїнізованої кави є складовою товарної політики кожного торговельного підприємства, яке має у складі товарного асортименту смакових товарів.

У сучасних умовах насиченості ринків товарами повсякденного попиту та постійної потреби у пошуку нових можливостей для зміцнення конкурентних позицій гравцями ринку, виникає проблема виявлення споживчих мотивацій та оцінювання якості і безпеки

ДОДАТОК Б**Вимоги до органолептичних показників концентратів фруктових згідно****ДСТУ 4283.1:2007 «Консерви, соки та сокові продукти» [5]**

<i>Назва показника</i>	<i>Характеристика</i>
Зовнішній вигляд	Ароматична частина: прозора рідина, без вкраплень та осаду, допустима легка опалесценція Екстрактивна частина: в'язка, густа рідина без вкраплень та осаду
Колір	Ароматична частина: безбарвна рідина Екстрактивна частина: від світло-жовтого до темно-коричневого
Смак і аромат	Ароматична частина: насичений, інтенсивний, складний, характерний для використаної рослинної сировини Екстрактивна частина: приємний кисло-солодкий

Вимоги до фізико-хімічних показників концентратів фруктових згідно**ДСТУ 4283.1:2007 «Консерви, соки та сокові продукти» [5]**

<i>Назва показника</i>	<i>Норма</i>
Об'ємна частка етилового спирту, %	75,0 — 90,0
Густина, г/см ³	0,815 — 0,875
Масова частка сухих речовин, %	65,0 — 80,0
Масова частка титрованих кислот (в перерахунку на лимонну кислоту), %	1,0 — 20,0
Масова частка оксиметилфурфуролу, %, не більше ніж	0,5
Вміст пектинових речовин, %	Не допустимо
Вміст мінеральних домішок, %	Не допустимо
Розчинність у воді	Повна

ДОДАТОК В

Обсяги збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС
Україна» за 2016-2018 роки, тис. грн.

Види концентратів фруктових	2016	2017	2018
1	2	3	4
Концентрат апельсиновий	1238	1299	1792
Концентрат манго	1548	1670	2464
Концентрат яблучний	1393	1670	1795
Концентрат абрикос	928	1485	1568
Концентрат персик	1238	1670	2016
Концентрат вишня	1702	2042	2688
Концентрат ананас	2012	2227	3360
Концентрат виноград	1083	1299	1568
Концентрат фейхоа	1858	2042	2240
Концентрат гранат	2476	3155	2912
Всього	15476	18559	22403

*складено за даними комерційного відділу

ДОДАТОК Г

Обсяги збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС
Україна» за 1-4 квартали 2018 року, тис. грн.

Асортимент	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Концентрат апельсиновий	609	323	376	484
Концентрат манго	517	567	591	788
Концентрат яблучний	503	449	521	323
Концентрат абрикос	502	439	464	163
Концентрат персик	484	524	625	383
Концентрат вишня	706	685	763	534
Концентрат ананас	926	878	991	565
Концентрат виноград	430	414	464	259
Концентрат гранат	589	583	664	404
Всього	783	757	853	519

*складено за даними комерційного відділу

ДОДАТОК Д

Обсяги валового прибутку від збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ «АГРАНА ДЖУС Україна» за 2016- 2018 роки, тис. грн.

Товарні позиції	2016	2017	2018
Концентрат апельсиновий	432	472	789
Концентрат манго	540	607	1085
Концентрат яблучний	486	607	789
Концентрат абрикос	325	540	691
Концентрат персик	432	607	888
Концентрат вишня	594	743	1184
Концентрат ананас	703	810	1480
Концентрат виноград	378	472	691
Концентрат фейхоа	648	743	987
Концентрат гранат	865	1147	1283
Всього	5403	6748	9867

*складено за даними комерційного відділу

ДОДАТОК Ж

Обсяги валового прибутку від збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ
«АГРАНА ДЖУС Україна» за 1-4 квартали 2018 року, тис. грн.

Асортимент	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Концентрат апельсиновий	268	142	166	213
Концентрат манго	228	250	260	347
Концентрат яблучний	221	197	229	142
Концентрат абрикос	221	193	204	72
Концентрат персик	213	231	275	169
Концентрат вишня	311	302	336	235
Концентрат ананас	408	387	437	249
Концентрат виноград	190	182	205	114
Концентрат фейхоа	260	257	292	178
Концентрат гранат	345	334	376	229
Всього	2665	2475	2780	1948

*складено за даними комерційного відділу

ДОДАТОК 3

Фінансові результати від збуту концентратів фруктових підприємства ТОВ
«АГРАНА ДЖУС Україна» за 2016- 2018 рр., тис. грн.

Показник	Роки		
	2016	2017	2018
Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	15476	18559	22403
Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.	10073	11811	12536
Валовий прибуток, тис. грн.	5403	6748	9867
Витрати обігу, у т.ч.:	765	803	885
Адміністративні витрати, тис. грн.	387	401	426
Витрати на оплату праці, тис. грн.	194	200	213
Витрати на збут, тис. грн.	129	133	152
Інші операційні витрати, тис. грн.	55	69	94
Прибуток від збуту концентратів фруктових до оподаткування, тис.грн	4638	5945	8982
Податок на прибуток, тис. грн.	835	1070	1617
<i>Чистий прибуток, тис. грн.</i>	<i>3803</i>	<i>4875</i>	<i>7365</i>

*складено за даними комерційного відділу