

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю**

## **ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**«Споживчі переваги та організація постачання кисломолочних сирних десертів»**

Студентки 2 курсу, 8 м групи,  
спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та  
біржова діяльність»  
спеціалізації

«Товарознавство і комерційна  
логістика»

Науковий керівник  
канд. техн. наук, доцент

Науковий консультант  
канд. екон. наук., доцент

Гарант освітньої програми  
док-р. техн. наук, професор

Могилян Дар'я  
Анатоліївна

Антюшко Дмитро  
Петрович

Кулік Анна  
Володимирівна

Сидоренко Олена  
Володимирівна

Київ 2019









## АНОТАЦІЯ

### **Могилян Д.А. Споживчі переваги та організація постачання кисломолочних сирних десертів**

В роботі проаналізовано сучасний стан ринку кисломолочних сирних десертів в Україні та світі, охарактеризовано законодавчо-нормативне регулювання їх обігу. Здійснений аналіз процесу формування та збереження споживчих властивостей та здійснено оцінку споживчих переваг кисломолочних сирних десертів, надана характеристика складовим процесу організації їх дослідження різних торговельних марок.

Проведено комплексний аналіз організації процесу постачання на підприємстві, надана оцінка ефективності організації постачання та визначені шляхи підвищення ефективності постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд».

*Ключові слова: десерти, виробник, якість, споживач, постачання, оцінка, дослідження, метод.*

## SUMMARY

### **Mohylyan D.A Consumer benefits and organization of supply of sour-milk cheese desserts**

The paper analyzes the current state of the market for fermented milk cheese desserts in Ukraine and the world, describes the legislative and regulatory regulation of their circulation. The analysis of the process of formation and preservation of consumer properties was carried out and the consumer benefits of fermented milk desserts were evaluated, characteristics of the components of the process of organizing their study of different brands were given.

The complex analysis of the organization of the delivery process at the enterprise is carried out, the estimation of the efficiency of the delivery organization and the ways of increasing the efficiency of supply of sour milk cheese desserts at the enterprise of Silpo-Food LLC are given.

*Keywords: desserts, manufacturer, quality, consumer, supply, evaluation, research, method.*

## ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОСИЛАНЬ

- ТОВ – Товариство з обмеженою відповідальністю.
- ЄС – Європейський союз.
- ТМ – торговельна марка.
- ФОП – фізична особа-підприємець.
- АТ – акціонерне товариство.
- ПП – приватне підприємство.
- ПрАТ – приватне акціонерне товариство.
- ПАТ – публічне акціонерне товариство.
- ДСТУ – Державний стандарт України.
- ГМО – генетично модифікований організм.
- НАССР – система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок.

## ЗМІСТ

	с.
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 СТАН ТА РОЗВИТОК ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ.....	10
1.1. Аналіз ринку кисломолочних сирних десертів в Україні та світі.....	10
1.2. Законодавчо-нормативне регулювання обігу кисломолочних сирних десертів.....	14
1.3. Формування та збереження споживчих властивостей кисломолочних сирних десертів.....	18
РОЗДІЛ 2 ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ З ФРУКТОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ.....	23
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....	23
2.2. Оцінка споживчих переваг кисломолочних сирних десертів.....	26
2.3. Оцінка якості кисломолочних сирних десертів різних виробників.....	31
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».....	38
3.1. Організація постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо- Фуд».....	38
3.2. Аналіз ефективності постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд».....	42
3.3. Шляхи підвищення ефективності постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд».....	47
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	56



## ДОДАТКИ

### ВСТУП

**Актуальність теми.** Харчова промисловість є однією з галузей національної економіки України, яка в умовах економічної кризи не лише не знизилася обсягів виробництва, але і продовжує їх активно нарощувати. Модернізація вітчизняних підприємств харчової промисловості, запровадження інноваційних технологій та систем управління якістю та безпекою, різноманітність бізнес-моделей, які функціонують у галузі, неможливо реалізувати без запровадження інновацій як чинника посилення конкурентних позицій на споживчому ринку. З виходом України на новий рівень ринкових відносин змінилася асортиментна політика харчової промисловості взагалі та молочної зокрема. Більш жорсткі вимоги споживачів до смакових якостей кисломолочних сирних десертів при обмеженій сировинній базі та зниженні якості вихідної сировини спонукають технологів до створення нового напрямку у виробництві сирних десертів за рахунок розробки комбінованих продуктів.

Для вирішення поставленої мети останнім часом широкого застосування набуло додавання до кисломолочних сирних десертів різноманітних наповнювачів рослинного походження вітчизняного виробництва, які збагачують продукт біологічно активними речовинами.

Проблему управління процесами організації поставок сирних десертів та іншої молочної продукції розглядали в різні періоди вітчизняні та зарубіжні вчені. Серед іноземних авторів, які досліджували концепції управління процесами поставок, можна виділити наступних: Т.В. Алесінская, Ч.К. Скворонек, Я.Н. Вітковські, М.М. Чешельські, Е.В. Голембська. Українські автори переважно приділяють увагу процесам поставки лише промислових підприємств, це Є.С. Крикавського, Р.М. Ларіної, О. Тридіда; проблемі

управління поставками торговельними підприємствами присвячені наукові дослідження Л.В. Фролової. Однак, питання специфіки управління процесами поставок кисломолочних сирних десертів на торговельних підприємствах потребує подальшого аналізу.

Для здійснення логістичного процесу організації поставки кисломолочних сирних десертів використовуються ресурси, такі як персонал, устаткування, інфраструктура, середовище тощо.

Отже у представленому розумінні сутності управління логістичним процесом організації поставок кисломолочних сирних десертів засновується на наявності власника, який володіє та розпоряджається необхідними і достатніми для цього ресурсами. Друге розуміння логістичного процесу організації поставок виходить із наявності споживача (клієнта), на якого спрямований «вихід» процесу, тобто продукт, цінністю та вартістю якого визначається споживчий попит, у такому випадку найбільш важливим є прийняття рішення щодо внутрішньої структури логістичного процесу.

**Мета і завдання роботи.** Мета роботи – аналіз та порівняльна оцінка якості кисломолочних сирних десертів та особливості процесу організації їх постачання на торговельному підприємстві. Для досягнення поставленої мети були сформульовані наступні завдання:

- проаналізувати ринок кисломолочних сирних десертів в Україні та світі;
- надати характеристику основам законодавчо-нормативного регулювання обігу кисломолочних сирних десертів;
- проаналізувати формування та збереження споживчих властивостей кисломолочних сирних десертів;
- охарактеризувати організацію, об'єкт та методи дослідження;
- здійснити оцінку споживчих переваг кисломолочних сирних десертів;
- надати оцінку якості кисломолочних сирних десертів різних виробників;
- проаналізувати організацію постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд»;
- здійснити аналіз ефективності постачання кисломолочних сирних

десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд»;

- визначити шляхи підвищення ефективності постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд».

**Об'єктом дослідження** у роботі є кисломолочні десерти різних торговельних марок, що реалізуються на ринку України.

**Предметом дослідження** у роботі є споживчі властивості та організація постачання кисломолочних сирних десертів на торговельному підприємстві.

**Методи дослідження** – теоретичні, загальноприйняті та спеціальні фізико-хімічні, мікробіологічні, графічні, статистичні.

**Інформаційна база дослідження** – наукові праці вітчизняних та зарубіжних авторів, законодавчі та нормативні акти, Інтернет-джерела, дані Державної служби статистики, фінансова звітність ТОВ «Сільпо-Фуд».

**Наукова новизна** отриманих результатів полягає у науковому обґрунтуванні запропонованого комплексу показників для проведення комплексної товарознавчої оцінки якості кисломолочних сирних десертів, встановлення залежності між ними.

**Практична цінність.** Отримані результати можуть бути використані для вибору асортиментних позицій кисломолочних сирних десертів, що реалізуються ТОВ «Сільпо-Фуд», визначення шляхів підвищення ефективності постачання кисломолочних сирних десертів.

**Апробація результатів роботи.** Основні положення та результати роботи доповідались на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу» (Київ, 12 березня 2019 року), де відповідь була відзначена дипломом.

**Публікація:** за результатами досліджень опублікована стаття Могилян Д.А.: Споживчі переваги та організація постачання кисломолочних сирних десертів / Д. Могилян / Збірник наукових статей студентів КНТЕУ «Інновації в підприємстві і торгівлі» Ч. 1 / відп. ред. В.А. Осика – К.: КНТЕУ, 2019 – С. 161-165 (Дод. А).

**Структура та обсяг роботи.** Випускна кваліфікаційна робота

складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (46 джерел), 1 додатку. Загальний обсяг роботи 59 стр. Вона містить 13 рис., 12 табл.

## РОЗДІЛ 1

### СТАН ТА РОЗВИТОК ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ

#### 1.1. Аналіз ринку кисломолочних сирних десертів в Україні та світі

Виробництво молока та кисломолочних сирних десертів в Україні є важливим як у житті людини, так і для стану економіки, сільського господарства і держави загалом. У сучасний час вітчизняна молочна галузь має багато проблем. Свідчить про це не зовсім високий рівень якості та конкурентоспроможності продукції. Вагомим є й те, що більшість сировини виробляється в домашніх господарствах, але через скрутне фінансове становище люди не мають можливості утримувати худобу, тому чисельність людей значно скорочується. Чинники, що впливають на формування сучасного ринку кисломолочних сирних десертів в Україні поділяються на зовнішні та внутрішні чинники [38].

До зовнішніх чинників відносять: середній удої молока в день, кількість поголів'я корів, використання сучасних технологій при виробництві, в свою чергу до внутрішніх чинників відносять: стан економіки країни, політика держави (зовнішньоекономічна, фіскальна, аграрна і так далі), заходи, зроблені іншими країнами (заборона на ввезення кисломолочної продукції та інші).

Найкрупнішим виробником молочної продукції, у тому числі кисломолочних сирних десертів в Україні, як і раніше залишається компанія «Данон», дохід якої складає більше 2,5 млрд. грн. На другому місці «Террафуд» з річним доходом близько 23 млрд. грн. Замикає трійку лідерів компанія «Техмолпром», фінансовий стан якої за рік досяг 1,7 млрд. грн. (рис 1.2.) [38].

Основним покупцем кисломолочної продукції є [39]:

- жінки у віці від 30 до 55 років, рівень зарплати яких перевищує 5000

грн, домогосподарки, кількість чоловік в сім'ї – 2-3;

- чоловіки – основна вікова категорія тут значно молодше – 25-35 років, з рівнем доходу вище середнього і кількістю членів сім'ї – 3 людини.

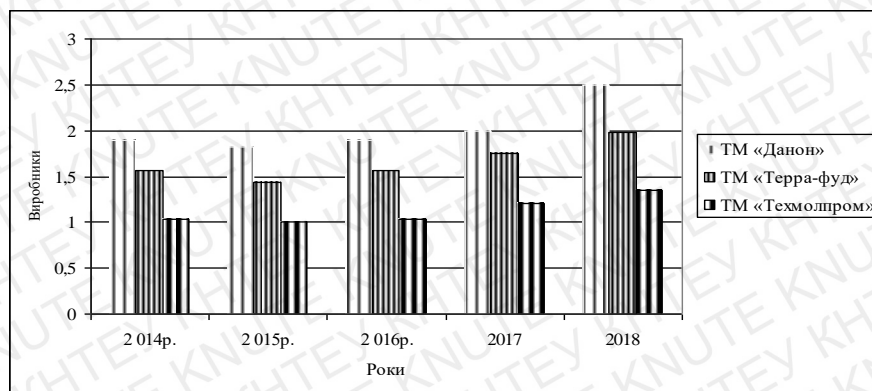


Рис 1.1 Обсяг виробництва кисломолочних сирних десертів в Україні за 2014-2018рр., млрд. грн. [39]

Чинники, які впливають на вибір молочної продукції, у тому числі кисломолочних сирних десертів в Україні це: корисність продукту; термін придатності (чим менше продукт може зберігатися, тим більше він натуральний); склад продукції (відсутність фарбників, консервантів і шкідливих речовин); привабливість упаковки; виробник [39].

Отже, найбільший обсяг продажів в Україні за 2016-2018рр. мають ТМ «Чудо», ТМ «Волошкове поле», ТМ «Мушкетер», ТМ «Злагода» (рис. 1.2.).

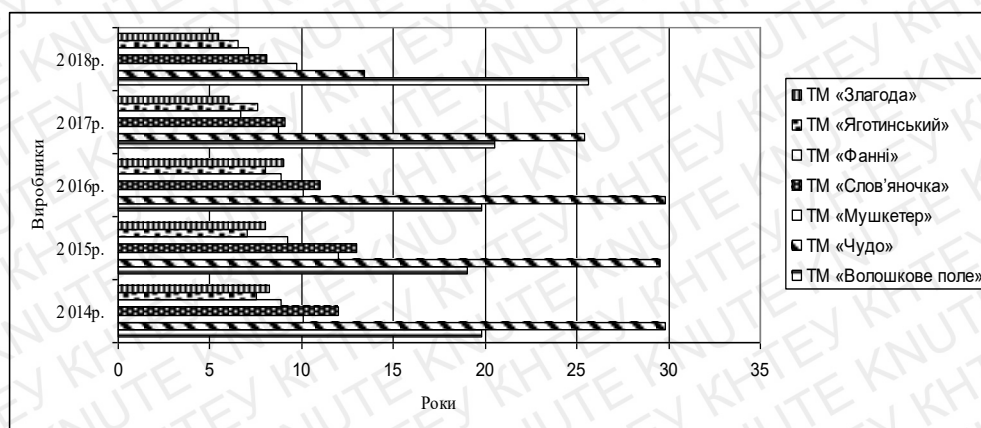


Рис 1.2 Обсяги реалізації кисломолочних сирних десертів в Україні за 2014-2018рр., млрд. грн. [36]

Закриття російського ринку, на який доводилося близько 85% експорту молочної продукції з України, примушує вітчизняних виробників шукати нові ринки збуту в СНД.

Основними споживачами українських кисломолочних сирних десертів за 2016-2018рр.. були Польща, Нідерланди, Фінляндія. У 2018р. помічаємо активне зростання експорту молочних десертів, у тому числі кисломолочних сирних десертів. Високі ціни на масло у світі дали змогу у 3,5 рази наростити його експорт з України та стати другим найбільшим постачальником масла до Європи, а це вже певна репутація на світовій торговій арені. Також масло українського виробництва купували Марокко і Туреччина. Крім того, українські експортери закріпили стійку співпрацю з Китаєм, до якого було поставлено 46% усього експорту молочної сироватки. Новою країною-партнером став Катар – найбільший покупець молока та сирних десертів (32% усього експорту за 2018р.). Отже, Україна активно почала виходити на ринки, які належать до Африканського, Азійського регіонів та Європейського Союзу (рис 1.3.) [36].

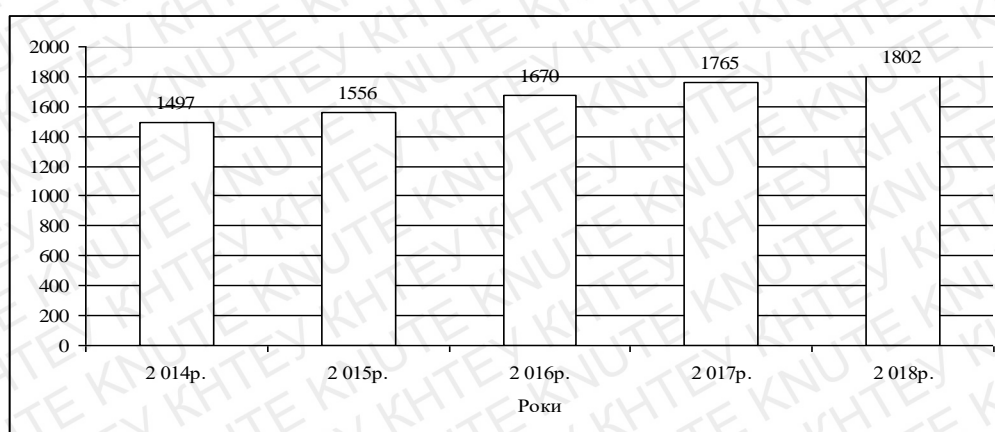


Рис 1.3 Обсяг експорту кисломолочних сирних десертів з України за 2014-2018рр., млрд. грн. [36]

Динаміка експорту молокопродуктів у вигляді кисломолочних сирних десертів починаючи з 2016р. знижувалася, однак у 2018р. відбулося зростання експортного потенціалу [36].

Зростанню неабияк сприяють країни, що розвиваються, при цьому світовий експорт молокопродуктів складає більше 50%. Якщо західний ринок демонструє мляве зростання, викликане перенасиченням, конкуренція і інноваційними продуктами, то країни, що розвиваються, ростуть вищими темпами, керуючись свідомістю здоров'я.

Південна Америка є найбільш регіоном, що швидко росте, за яким слідують Близький Схід і Африка. Разом з тим, попит на молочні продукти, у тому числі кисломолочні сирні десерти швидко росте у всьому світі. Це, у свою чергу, стимулює модернізацію молочного виробництва в економіках, що зростають. А ефективне і стійке виробництво молочної продукції в цих країнах, у свою чергу грає велику роль в забезпеченні населення миру [36].

Останніми роками динамічно розвивається напрям молочної продукції, що не містить лактози. Попит, що росте, на неї викликаний достатньо великою кількістю людей, які мають лактозну непереносимість (рис 1.4.).

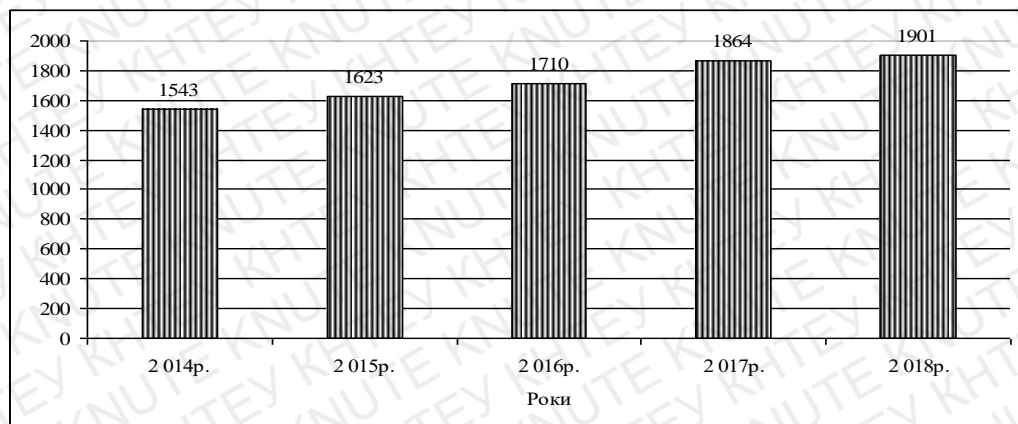


Рис 1.4 Обсяги споживання кисломолочних сирних десертів (без лактози) у світі за 2014-2018рр., млрд. дол. [39]

Зокрема, в США таких людей більше 5%, в Європі 10%, а у Китаї 90% населення мають непереносимість лактози. Безлактозні молочні продукти стимулюють продажі на цих ринках, а пропозицію таких товарів стає все більш диверсифіковано. США виробляють близько 29% всієї безлактозної споживаної їжі у світі. Середньорічне зростання такого ринку оцінюється в 7%

(рис 1.6.).

Молочні продукти є ключовою частиною продовольчого життя, яке присутнє як в суспільному обслуговуванні, так і в товарах як кінцевий продукт (наприклад, молоко або йогурт, десерт), або як критичний матеріал для знакових продуктів, таких як піца. Враховуючи це, молочні продукти є мікрокосмосом харчової промисловості. Основними світовими гравцями у вигляді виробництва кисломолочних сирних десертів у світі тут є Nestle, Lactalis, Danone, Фонтєрра, Frieslandcampina. Разом з тим, в результаті динамічного характеру ринку, попиту, що зростає, невеликих бар'єрів на вході тут знайдеться місце і для нових компаній [39].

Отже, аналіз сучасного стану ринку кисломолочних сирних десертів визначає, що ця галузь є досить прибутковою та пріоритетною для України. Для подальшого поліпшення ситуації на даному ринку молочної продукції необхідно зробити акцент на підвищенні якості сировини, зростанні її конкурентоспроможності. Необхідним є державне стимулювання виробників шляхом підтримки їхньої діяльності та покупців, забезпечуючи їм необхідний рівень доходів для купівлі вітчизняної продукції відповідної якості.

## **1.2. Законодавчо-нормативне регулювання обігу кисломолочних сирних десертів**

Сучасна галузь виробництва кисломолочних сирних десертів в Україні як окрема сфера господарської діяльності має особливості функціонування та відіграє вагомую роль у забезпеченні продовольчої безпеки України. Пріоритетність згаданої сфери зумовлює необхідність державної підтримки. Україна стала членом СОТ, принципи і правила якої орієнтуються на максимальну лібералізацію торгівлі та захист вітчизняних виробників. Сучасний стан асоціації з Європейським союзом передбачає реформування та приведення усієї законодавчої бази у відповідність зі сучасною законодавчо-нормативною базою ЄС [34].

В Європейському союзі (ЄС) технічне регулювання не охоплює питання



безпеки харчових продуктів. Законодавство у сфері виробництва харчових продуктів складається з санітарних і фітосанітарних вимог та базується на комплексній і ефективній системі контролю виробничих процесів (НАССР). Саме належне дотримання цієї системи контролювання на вітчизняних молокопереробних підприємствах забезпечить відповідність молочних продуктів гігієнічним та мікробіологічним вимогам. Відповідальність за безпеку харчових продуктів покладається на виробників, які самостійно розробляють технологічний процес виробництва у межах законодавчо встановлених вимог. В ЄС відсутня обов'язкова сертифікація харчових продуктів, натомість система контролю безпеки харчових продуктів спрямована на перевірку наявності на підприємствах дієвих механізмів контролю відповідності харчових продуктів встановленим вимогам. Система відстеження харчових продуктів дає змогу швидко відкликати з ринку небезпечні продукти [34].

Основною законодавчою основою щодо регулювання виробництва кисломолочних сирних десертів в Україні є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», який встановлює механізм відстеження безпеки та якості харчових продуктів, у тому числі сирних десертів, згідно з вимогами європейського законодавства. Цей нормативний акт дозволяє створити належну систему контролю у сфері санітарних та фітосанітарних заходів, еквівалентну до системи Європейського союзу [1].

Сутність системи управління безпекою харчових продуктів НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – Аналіз ризиків і критичні точки контролю) для вітчизняних виробників кисломолочних сирних десертів полягає у виявленні та контролі біологічних, хімічних, фізичних та інших чинників, матеріалів або продуктів, що негативно впливають або за певних умов можуть негативно впливати на здоров'я людини в критичних точках технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Цей стандарт описує елементи системи управління якістю та безпекою харчових продуктів, засновану на семи

принципах НАССР, що визнані міжнародною спільнотою [45].

Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах їх використання при виробництві кисломолочних сирних десертів на основі принципів НАССР означає, що підприємства повинні здійснювати:

- збирання та оцінки інформації про небезпечні чинники й умови, що призводять до їхнього виникнення, з метою визначення, які з них мають суттєве значення для безпечності продукції і, отже, підлягають включенню до плану НАССР для подальшого управління ними;

- визначення етапів, на яких можна здійснювати контроль одного або більше потенційно небезпечних чинників з метою запобігання або усунення їх у сировині та готовій продукції, або зменшення їх до допустимих рівнів;

- розроблення запобіжних заходів, спрямованих на усунення потенційно небезпечного чинника або зменшення його до допустимого рівня (миття і дезінфекція устаткування, прибирання приміщень, ремонт і технічне обслуговування устаткування, перевірка засобів вимірювання, навчання персоналу, дезінсекція і дератизація);

- розроблення коригувальних дій, спрямованих на усунення небезпечного чинника або зниження його до допустимого рівня в конкретній критичній точці з метою її управління;

- моніторинг за кожною контрольною критичною точкою;

- внутрішні перевірки системи НАССР;

- управління документацією системи НАССР [45].

Система НАССР – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований та науковий підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників, ніж підхід через традиційну інспекцію і процедури контролю якості кінцевого продукту. У разі використання системи НАССР контроль переходить від випробування одиничного кінцевого продукту (випадкової вибірки продуктів), тобто тестування наявності відхилень, до сфери розроблення та виготовлення конкретного продукту, тобто запобігання відхилень. Система

НАССР надає впевненості у тому, що на підприємстві управління безпечністю харчових продуктів проводиться ефективно.

Важливим нормативним документом є також Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо безпечністі харчових продуктів», який встановлює механізм відстеження безпечністі та якості харчових продуктів згідно з вимогами європейського законодавства. Цей нормативний акт дозволяє створити належну систему контролю в сфері санітарних та фітосанітарних заходів, еквіваленту до системи Європейського союзу [45].

Законом України «Про державний контроль у сфері забезпечення безпечністі та якості харчових продуктів і кормів, благополуччя тварин» встановлено механізм контролю харчових продуктів тваринного походження (свіжого м'яса, риби та рибних продуктів; сирого молока та молочних продуктів тощо) [1].

Особливу увагу слід звернути на Закон «Про внесення змін до Закону України «Про молоко та молочні продукти» та інші законодавчі акти щодо посилення заходів боротьби з фальсифікацією молочних продуктів. У профільному комітеті на доопрацюванні знаходиться ще один законопроект «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України (щодо вдосконалення законодавства у сфері сільськогосподарської кооперації)».

Відповідно до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», основними засадами державної політики щодо забезпечення якості та безпеки продуктів харчування і продовольчої сировини є: пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини; створення гарантій безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, ввезення, транспортування, зберігання, реалізації, використання продукції; державний контроль і нагляд за виробництвом продукції; підтримка контролю якості харчових продуктів з боку громадських організацій; координація дій органів виконавчої влади при розробці та реалізації політики щодо забезпечення якості й безпеки харчових продуктів; встановлення відповідальності виробників, продавців харчових

продуктів, продовольчої сировини за забезпечення їх якості та безпеки [33].

Відповідно до Закону України «Про стандартизацію», основною метою стандартизації є забезпечення безпеки для життя та здоров'я людини, тварин, рослин, майна та охорони довкілля, створення умов для раціонального використання всіх видів національних ресурсів та відповідності об'єктів стандартизації своєму призначенню, сприяння усуненню технічних бар'єрів у сфері торгівлі. Саме стандартизація є перспективним напрямом прискореного виходу на світовий ринок [2].

Вітчизняний стандарт ДСТУ 4503:2005 поширюється на сиркові вироби, які виробляють із кисломолочного сиру, виготовленого з пастеризованого молока, з доданням вершків, вершкового масла, наповнювачів, харчових добавок та призначені для безпосереднього вживання в їжу. Сиркові вироби повинні відповідати вимогам ДСТУ 4503:2005, їх виробляють за рецептурами та технологічними інструкціями відповідно до державних санітарних правил для підприємств молочної промисловості ДСП 4.4.4.011 [33].

Таким чином, членство України в ЄС передбачає необхідність гармонізації вітчизняного законодавства з вимогами європейських директив, тому першочергову увагу слід приділити запозиченню іноземного досвіду та втіленню його у вітчизняну практику. Чіткого обґрунтування підходів щодо підвищення якості молока-сировини та молочної продукції потребує селекційно-племінна робота, збалансована годівля й відповідно міцна кормова база сільськогосподарських підприємств, техніка та технологія одержання високоякісного молока, всебічна наукова та державна підтримка і ряд інших критеріїв, які формують якість молока – сировини. Центральним органом в сфері державного регулювання якості молока і молочної продукції повинні стати інспекції якості та формування ресурсів сільськогосподарської продукції, які на різних рівнях здійснюватимуть висококваліфікований контроль якості.

Потребує досконалішого закріплення на конституційному рівні права кожного на належне достатнє здорове харчування та належну якість і безпечність харчових продуктів, а також на достовірну повну і доступну

інформацію про продукти харчування та ефективний захист цього права із фіксацією його у окремій статті Конституції України.

### **1.3. Формування та збереження споживчих властивостей кисломолочних сирних десертів**

Сиркові вироби – кисломолочні продукти, які виробляють з кисломолочного сиру з додаванням вершків, вершкового масла, смакових і ароматичних наповнювачів та харчових добавок з подальшою тепловою обробкою (термізовані сиркові вироби) або без неї (нетермізовані сиркові вироби) і призначені для безпосереднього вживання в їжу [31].

Основними факторами формування та збереження якості є сировина, технологія виробництва, персонал, обладнання, виробничі потужності, пакування, транспортування та зберігання.

Кисломолочний сир як сировину для виробництва кисломолочних десертів виробляють із пастеризованого молока. Основними мікроорганізмами, що забезпечують активне утворення кислоти на початку процесу сквашування, є гомоферментативні мезофільні лактококи *L. lactis*, *L. cremoris*. їх загальна кількість у готовому сирі сягає 107-108 клітин в 1 г.

При виробництві кисломолочного сиру використовують виробничі, так звані нульові, закваски (закваски типу 38<sup>0</sup>). Селекція штамів цих заквасок спрямована на активне кислотоутворення й мінімальне газоутворення [34]. Для прискорення сквашування молока можуть використовувати й симбіотичну закваску, виготовлену із мезофільних лактококів та термофільного стрептококу у співвідношенні 1:1. Крім того, на розвиток мікроорганізмів значною мірою впливають наявність хлористого кальцію, сичужного ферменту, характер згустку та відокремлення сироватки.

Під час виробництва кисломолочного сиру поряд із бактеріями, що входять до складу закваски, розвиваються також мікроорганізми, які залишилися після пастеризації молока. Особливо небажаним є розвиток термостійких молочнокислих паличок. Унаслідок цього кислотність продукту

підвищується, більшою мірою ніж при розвитку мезофільних лактококів, а якість продукту знижується. Крім того, з технологічного обладнання можуть потрапляти й оцтовокислі бактерії, дріжджі та плісняві гриби, викликаючи тим самим вади кисломолочного сиру мікробного походження, що потребує додаткового контролю на виході готової сировини [36].

В останні роки в технологіях кисломолочній продукції використовуються харчові добавки різного походження для поліпшення функціонально-фізіологічних властивостей: пробіотики, інуліновмісна сировина, зернові, солодові та інші наповнювачі. Завдяки стабілізаторам поліпшуються органолептичні характеристики десертів, регулюються процеси структуроутворення, не відбувається денатурація білків при тепловій обробці. Також відмічається зв'язування вільної вологи, яка стає недоступною для мікроорганізмів, що сприяє формуванню густої консистенції сиркових десертів і подовженню термінів придатності. Загусники, вологоутримуючі та структуроутворювачі компоненти, стабілізатори структури сприяють регулюванню функціонально-технологічних властивостей кисломолочних продуктів. Вони усувають технологічні недоліки – синерезис, крихку консистенцію, нетривалі терміни зберігання тощо.

Останнім часом у складі сиркових десертів використовуються харчові добавки рослинного походження: пшениця подрібнена, борошно горохове та соєве, клітковина, висівки пшеничні та вівсяні, овочево-фруктових пюре. Їх використання сприяє збільшення кількості мінеральних речовин (заліза – на 125-130%, кальцію – на 25-35%, йоду – в 2,6-3 рази), вітамінів (фолієвої кислоти – на 82-90%, біотину – на 45-50%, нікотинової кислоти – на 4-50%) порівняно з контролем за рахунок використання рослинних інгредієнтів [33].

Формуванню пластичної мазкої консистенції, підвищенню харчової цінності та пробіотичних властивостей сирних продуктів сприяє використання вершків, сиропу плодово-женьшеньового, стабілізаційної системи Стабісол JTL, іммобілізованої закваски пробіотичних культур виду LAT PB AC-0, лляної олії, сиру знежиреного, одержаного методом ультрафільтрації. Для покращення

харчової цінності десертів із сиру кисломолочного виробництва використовують дієтичну добавку «Гемовітал», чуфу і топінамбур (нормалізують вуглеводний обмін), композиції прянощів (сухий мелений корінь селери, базилік, майоран, сухий часник і духмяний перець). Використання сиркових виробів із фітодобавками сприяє одержанню додаткових прибутків внаслідок реалізації нових біологічно-повноцінних і дуже важливих для здоров'я продуктів. Сучасними вченими розроблено численні молочно-білкові композиції сиркових паст, напоїв з фітодобавками, збагачених вітамінами та мікроелементами [33].

Отже, технологічна схема виробництва кисломолочних сирних десертів складається з наступних етапів:

- підпресування кисломолочного сиру до потрібної вологості;
- перетирання сиру на колоїдному млині;
- просіювання цукру та приготування фруктового розчину;
- підготовка стабілізатора консистенції;
- змішування сиру з іншими компонентами;
- фасування та упаковка.

До складу персоналу з виробництва кисломолочних сирних десертів входить: головний технолог, технолог, виробничі працівники, пакувальники, контролер якості. Виробничий персонал, що відповідає за роботи виробничого обладнання та здійснює регулярну мийку та дезінфекцію, повинний бути забезпечений спецодягом, взуттям, запобіжними приладами, до яких входять протигази; респіратори, захисні окуляри, гумові рукавички та інші, а також необхідним збиральним інвентарем, матеріалами. Якість сировини контролюється пробою на редуктазу з метиленовим синім та пробою з резазурином.

До складу необхідного обладнання для виробництва кисломолочних сирних десертів з готової сировини входить: ванна сироробна (обсяг 700 л.); прес (потуж. 350 кг./год.), мішалка для фруктових добавок (обсяг 80 л., потуж. 300 кг./год.), установка заварки стаканів кришками з алюмінієвої фольги

(потуж. 600 ст./год.), дозатор в'язких продуктів (потуж. до 900 доз./год., доза 20-9000 мл.), терези електронні, робочі поверхні для фасування.

Приміщення корпусу з виробництва кисломолочних сирних десертів розташовуються так, щоб найбільшою мірою сприяти правильній організації технологічного процесу.

При плануванні та облаштуванні виробничого приміщення головною умовою є дотримання умов безперервного руху сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Приміщення з виробництва кисломолочних сирних десертів повинні відповідати гігієнічним вимогам, мати між собою технологічний зв'язок і розташовуватись за ходом технологічного процесу, не допускається перехрещення потоків сировини та готової продукції, чистого та використаного посуду.

Для розрахунку приміщень з виробництва кисломолочних сирних десертів використовують спосіб розрахунку згідно величини питомій площі цеху (у м<sup>2</sup>) на одиницю потужності цеху.

Питомі норми площ з виробництва кисломолочних сирних десертів залежать від типу підприємства, його потужності.

Закрита транспортна тара повинна мати етикетку або ярлик, в яких повинно бути вказано: назва підприємства-виробника; товарний знак та адреса, місце виготовлення.

Продукти, окрім видів кисломолочних сирних десертів, повинні бути запаковані в споживчу тару масою нетто від 50 до 1000 г:

- коробочки із полімерних матеріалів за ТУ У 13336304.001, або за ГОСТ 25250;
- стаканчики із полістеролу за ТУ У 23777501.001;
- слоїки (стаканчики) із полістеролу за ТУ У 23918284.001;
- скляні банки за ГОСТ 5717;
- полістирольні та поліпропіленові стаканчики з алюмінієвими кришками;



- у тару з поліетиленової плівки для пакування молока і молочних продуктів – згідно ГОСТ 10354.

Нормативні правила зберігання кисломолочних сиркових десертів:

- сиркові вироби зберігають за температури не вище ніж 6 °С;
- сирки глазуrowані, торти і тістечка сиркові дозволено зберігати за температури нижче ніж 0 °С.

За температури зберігання від 2 °С до 6 °С термін придатності до споживання: нетермізованих сирків, фасованої сиркової маси, десертів сиркових, кремів сиркових, паст сиркових – не більше 3 діб; нетермізованої вагової сиркової маси – не більше 36 год; термізованих: сирків, сиркової маси, сиркової пасти, сиркових десертів, кремів сиркових; глазуrowаних сирків; сиркових тортів; сиркових тістечок – не більше 7 діб [33].

Таким чином, можна зробити висновки, що факторами формування та збереження якості є сировина, технологія виробництва, пакування, транспортування та зберігання.

## РОЗДІЛ 2

### ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ З ФРУКТОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

#### 2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Організація дослідження та оцінка якості і споживчих переваг кисломолочних сирних десертів складається з наступних етапів – це організаційний етап, дослідний етап, узагальнення, апробація, складання висновків щодо результатів дослідження.

Організація дослідження та оцінка якості і споживчих переваг кисломолочних сирних десертів



Рис 2.1 Схема організації дослідження та оцінка якості і споживчих переваг кисломолочних сирних десертів[10]

Об'єктом дослідження у роботі є зразки кисломолочних сирних десертів різних виробників, оцінка їх складу, якості та споживчих переваг, визначення особливостей організації постачання кисломолочних сирних десертів по торговельним мережам [10].

Для дослідження споживчих переваг кисломолочних сирних десертів було відібрано п'ять зразків десертів з різними фруктовими наповнювачами, що реалізуються в торгових мережах вітчизняного ринку, а саме:

*зразок 1* – кисломолочний сирний десерт «Пані Хуторянка Персик».

Виробник: ТОВ «С-Транс», Україна, Харківська обл., м. Зміїв;

*зразок 2* – кисломолочний сирний десерт «Локо Моко Яблоко-Банан 4%».

Виробник: ДП «Лакталіс-Україна», Україна, м. Київ;

*зразок 3* – кисломолочний сирний десерт «Даніссімо Вишня». Виробник:

ТОВ «Данон Дніпро», Україна, м. Херсон;

зразок 4 – кисломолочний сирний десерт «Хопси Клубніка». Виробник: ПАТ «Яготинський маслозавод», Україна, м. Яготин;

зразок 5 – кисломолочний сирний десерт «Дольче Персик». Виробник: ДП «Лакталіс-Україна», Україна, м. Київ.

Теоретичною та методологічною основою дослідження ринку кисломолочних сирних десертів, їх споживчих переваг, якості, умов виготовлення, транспортування, логістичного розподілу серед торгівельних мереж є діалектичний метод пізнання та системний підхід до вивчення основних положень теорії з питань дотримання стандартів якості та збереження споживчих якостей, законодавчі та нормативні акти органів державної влади України з питань розвитку ринку кисломолочних сирних десертів, аналітичні і статистичні матеріали Державного комітету статистики України, «Укрмолпром».

Дослідження споживачів кисломолочних сирних десертів дозволить визначити та дослідити весь комплекс стимулюючих факторів, якими керуються споживачі при виборі даної категорії товарів. Об'єктом дослідження виступають індивідуальні споживачі, сім'ї, організації-споживачі. Предметом дослідження – це мотиви поведінки споживачів при здійсненні покупки та фактори, забезпеченості десертами окремих видів згідно існуючого споживчого попиту, аналіз рівня задоволення основних вимог споживачів щодо кисломолочних сирних десертів. Методи дослідження при аналізі маркування, органолептичних властивостей та фізико-хімічного складу сирних десертів – це лабораторний метод дослідження, метод експертних оцінок окремих властивостей, метод комплексної оцінки якості. Як кінцевий результат – це розрахунок комплексного показника оцінки якості ( $K_j$ ):

$$\hat{E}_j = \sum m_i * b_{ij}; \quad (2.1.)$$

де:  $m_i$  – коефіцієнт вагомості кожного показника оцінки якості;

$b_{ij}$  – більша оцінка кожного показника оцінки якості.

Для здійснення дослідження споживчих переваг кисломолочних сирних десертів використовувались наступні методи:

1. Оцінка маркування і пакування проводилась на відповідність Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів та ДСТУ 8027:2015 «Загальні технічні вимоги до сирів».

2. Під час дослідження органолептичних показників визначали зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенцію, рисунок на розрізі.

3. Серед фізико-хімічних показників визначали масову частку вологи згідно ДСТУ 8552:2015 «Молоко та молочні продукти. Методи визначення вологи та сухої речовини» прискореним методом на прикладі Чижової.

4. Серед мікробіологічних показників визначали наявність бактерій групи кишкової палички (колі форми) згідно ДСТУ 7357:2013 «Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання».

5. Оцінка якості зразків кисломолочного сиру проводилась на відповідність ДСТУ 8027:2015 «Сир. Загальні технічні вимоги».

6. Дослідження масової частки білка у кисломолочному сирі визначали методом К'ельдаля. Метод К'ельдаля ґрунтується на окисненні органічних речовин концентрованою  $H_2SO_4$  при нагріванні. При кип'ятінні з сірчаною кислотою органічний азот, у присутності каталізаторів (селену, калію сірчаноокислого), зв'язується у сполуки амонію сульфату, при додаванні лугу виділяється аміак, який поглинається борною кислотою. За кількістю зв'язаної кислоти визначають вміст азоту, враховуючи, що 1 мл. 0,1 Н розчину кислоти зв'язує 1,4 мг. азоту

7. Під час виконання досліджень масової частки сухої речовини визначали арбітражним методом згідно ДСТУ 6731:2007, титровану кислотність зразків визначали титрометричним методом, температуру згідно ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Загальні технічні умови».

Таким чином, згідно побудованої схеми організації дослідження визначеного об'єкту з вигляді кисломолочних сирних десертів та методів дослідження у подальших розділах роботи буде здійснений аналіз та сформовані окремі висновки щодо результатів оцінки споживчих переваг окремих зразків десертів.

## 2.2. Оцінка споживчих переваг кисломолочних сирних десертів

В умовах сучасної інтеграції України до загальноєвропейських і світових структур та проникнення на вітчизняний ринок кисломолочної продукції, у тому числі кисломолочних сирних десертів, потужних іноземних транснаціональних компаній загострюється питання формування вітчизняними виробниками конкурентних переваг і, на цій основі, досягнення ними перемоги у конкурентній боротьбі. При цьому слід враховувати галузеві особливості, серед яких значну роль відіграє асортимент кисломолочних сиркових десертів, їх властивості, правильний вибір цінової стратегії, маркетингову діяльність, «ринкова новизна» та інші. В умовах здійсненого дослідження сформований цільовий сегмент покупців з урахуванням демографічної ознаки (табл. 2.1.):

Таблиця 2.1.

### Цільовий сегмент покупців кисломолочних сирних десертів (з урахуванням демографічних ознак) [31]

Ознаки сегментації	Характеристики сегментації
Вік	До 6 років; 6-12; 13-19; 20-29; 30-39.....; 60 і старше
Стать	Чоловіча; жіноча

Продовження таблиці 2.1.

Розмір сім'ї	Молоді, багатодітні (5 і більш)
Етапи життєвого циклу	Молоді, самотні; сім'ї без дітей; подружжя з дітьми до 6 років; подружжя з дітьми старше 6 років; немолоді подружжя пенсійного віку

Отже, цільовий сегмент покупців десертів з урахуванням демографічних ознак досить широкий, що визначає достатній рівень популяризації даного виду продукту серед населення [31].

Далі визначений цільовий сегмент покупців кисломолочних сирних десертів з урахуванням соціально-економічних ознак (табл. 2.2.):

Таблиця 2.2.

**Цільовий сегмент покупців кисломолочних сирних десертів (з урахуванням соціально-економічних ознак) [31]**

Ознаки сегментації	Характеристики сегментації
Рівень доходу (щомісячний)	Середній, високий
Соціальний клас	Робочі професії, підприємці; службовці; працюючі студенти
Освіта	Середня; незавершена вища; вища
Національність	Українці, інші національності

Отже, цільовий сегмент покупців десертів з урахуванням соціально-економічних ознак визначається широким колом покупців з середнім та високим рівнем доходу, з різним рівнем освіти та належності до соціального класу.

Далі сформований цільовий сегмент покупців десертів (табл. 2.3.):

*Таблиця 2.3.*

**Цільовий сегмент покупців кисломолочних сирних десертів [31]**

Ознаки сегментації	Характеристики сегментації
Частота покупки	Регулярна, спеціальна;
Шукані вигоди	Якість продукції; ціна та акційні пропозиції; упаковка, термін зберігання;
Тип споживача	Що не споживав раніше; що вже споживав; потенційний споживач;
Рівень споживання	Помірний споживач; активний споживач;
Рівень прихильності	Середня; сильна;
Рівень готовності до сприйняття товару	Неінформований покупець; інформований; зацікавлений;
Відношення до товару	Позитивне;
Норми споживання	Що користуються багато; середньо;

Отже, загальний цільовий сегмент покупців десертів визначається більш за все рівнем вигоди при купівлі, рівнем споживання, рівнем прихильності та нормами споживання.

Згідно аналізу та оцінки споживчих переваг кисломолочних сирних десертів в процесі опитування та спостереження споживачів визначено наступне:

1. Оцінка рівня популяризації окремих видів кисломолочних сирних виробів (рис 2.2.):

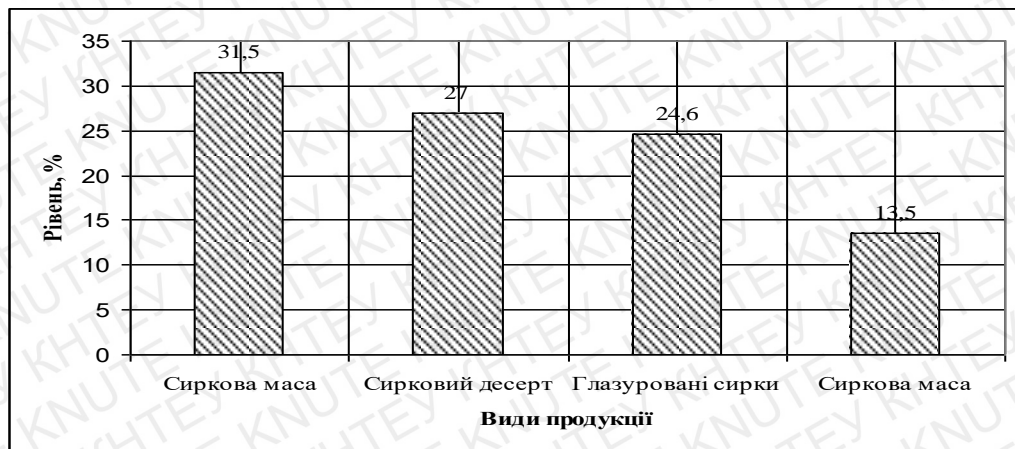


Рис 2.2 Рівень популяризації видів кисломолочних сирних виробів, % [31]

Таким чином, найбільш популярними серед споживачів є сиркова маса – 31,5%, сирковий десерт – 27,0%, глазуровані сирки – 24,6%, менш популярна – сиркова маса – 13,5% [31].

2. За отриманими даними в умовах здійснення дослідження було визначено, що більший відсоток споживачів (42,5%) віддавали перевазі «класичним» сирним десертам без фруктових добавок, 28,8% – з фруктовими добавкам, а для 28,7% – тип продукту не мав значення, отже якщо виробники десертів виводять нову продукцію в одному з даних типів, то такий великий відсоток споживачів, що не визначилися, слід враховувати при розробці цільової адресації рекламного повідомлення.

3. Оцінка найважливіших параметрів вибору кисломолочних сирних десертів при купівлі їх споживачами має наступне (рис. 2.3.):

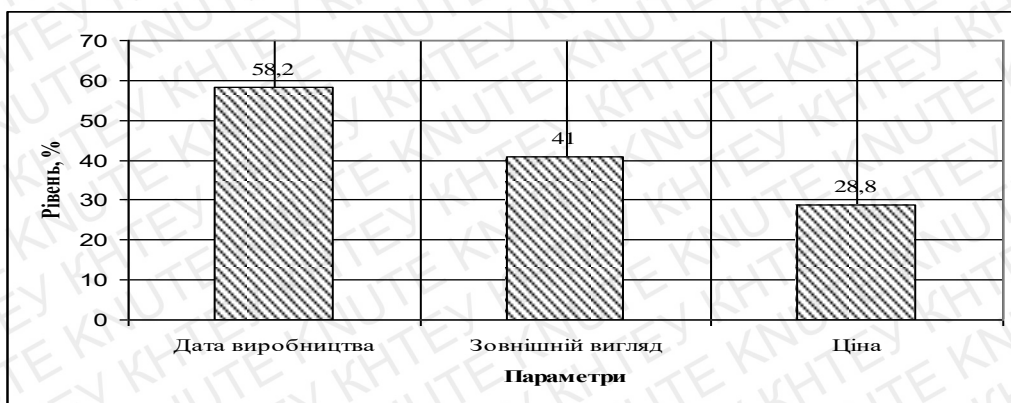


Рис 2.3 Оцінка параметрів при виборі споживачами кисломолочних сирних десертів, % [31]

Отже, при виборі споживачами кисломолочних сирних десертів основними параметрами є дата виробництва – 58,2%, зовнішній вигляд – 41,0% та ціна – 28,8% [31].

4. До рівня емоційного сприйняття кисломолочних сирних десертів при купівлі їх споживачами має наступне (рис. 2.4.):

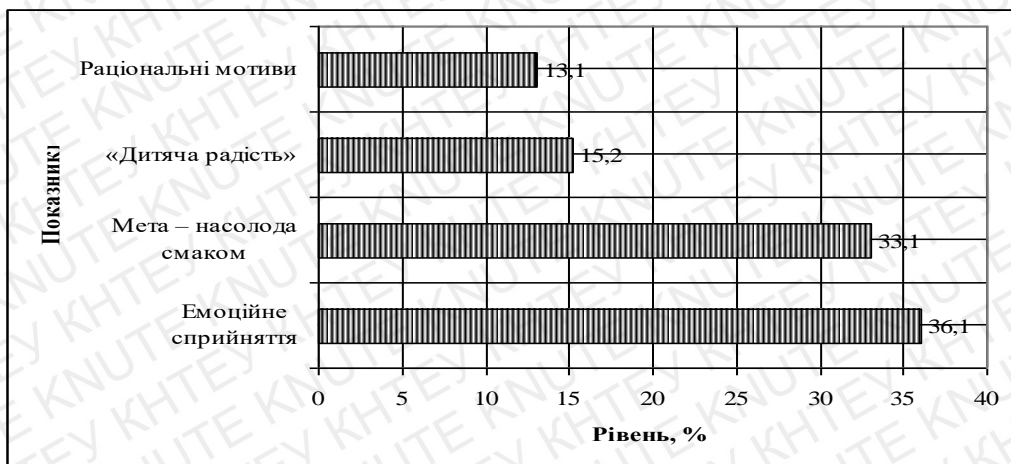


Рис 2.4 Оцінка рівня емоційного сприйняття споживачами кисломолочних сирних десертів, % [32]

Отже, більшість покупців десертів сприймають їх емоційно – 36,1% та як насолода смаком – 33,1%.

5. Згідно результатів дослідження популяризації серед споживачів видів наповнювачів кисломолочних сирних десертів маємо наступні результати (рис. 2.5.):





Рис 2.5 Оцінка сприйняття споживачами видів наповнювачів кисломолочних сирних десертів, % [32]

Отже, більшість споживачів віддають перевагу шоколаду як наповнювачу десерту – 27,0%, вишня – 25,4%, менша чисельність споживчих переваг щодо наповнювачу десертів – це персик – 8,4%, банан, яблуко – 7,4%, полуниця – 5,3%.

5. Щодо рівня інформованості та довіри до інформації споживачами маємо наступні результати (рис. 2.6.):

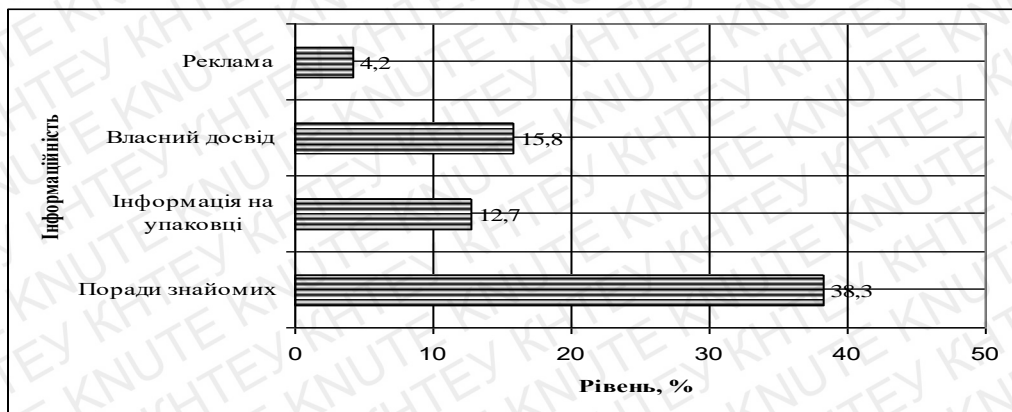


Рис. 2.6 Рівень інформованості споживачів кисломолочних сирних десертів, % [31]

Отже, більшість споживачів здійснюють покупку десертів з поради знайомих – 38,3%, власний досвід – 15,3%, менша частина здійснюють купівлю у наслідок рекламних акцій – 4,2% [31].

6. До найбільш популярних торговельних марок виробників кисломолочних сирних десертів треба віднести: ТМ «Дольче» – 23,3%. ТМ «Машенька» - 13,1%, ТМ «Смачненький сирок» – 12,1%, ТМ «Чудо» – 11,2%.

Отже, з метою гнучкої реакції на потребі ринку з боку споживачів, виробники кисломолочних сирних десертів повинні виводити готову продукцію в категорії за доступнішою ціною, з упаковкою невеликих форматів, щоб зробити одноразову покупку доступнішою, та великі формати, як економ пропозиція. У перспективі розвиток категорії кисломолочних десертів йтиме по таких напрямках: продукти з низьким змістом жирів і знежирені; застосування функціональних інгредієнтів; очікується, що збагачення вітамінами/мінералами буде як і раніше популярним, так само як і використання додаткових корисних речовин.

### **2.3. Оцінка якості кисломолочних сирних десертів різних виробників**

Важливою складовою харчового раціону людини є сир кисломолочний та продукція з його використанням – десерти сиркові, сирники, запіканки, пудинги, пасти сирні десертні та закусочні, млинців, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, є джерелом життєво важливих макро- та мікронутрієнтів. Останні роки в технології вищезазначеної продукції розроблено та запроваджено низку новацій для надання їй функціонально-фізіологічних властивостей за рахунок застосування пробіотиків, інуліновмісної сировини, зернових, солодових та інших наповнювачів, а також регулювання функціонально-технологічних властивостей сиру кисломолочного як вихідної сировини (використання загусників, вологоутримуючих компонентів, стабілізаторів структури). Так серед попиту на вітчизняному ринку молочної продукції кисломолочні сирні десерти займають 35% попиту на дану продукцію, поступаючи в цьому сегменті питному молоку 50% та переважаючи попит на йогурти 15% ринку. Товарознавча оцінка якості кисломолочних сирних десертів, проводилась за оцінкою маркування, органолептичних та фізико-хімічних показників.

Відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» маркування десертів повинне містити: назву харчового продукту; перелік інгредієнтів; будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали

для переробки, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у змінній формі; кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів; кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання; мінімальний термін придатності або дата «вжити до»; будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби); найменування та місцезнаходження оператора ринку, відповідального за інформацію про продукт, а для імпортованих продуктів – найменування та місцезнаходження імпортера; країна походження або місце походження; інструкції з використання; інформацію про поживну цінність харчового продукту. Крім того, маркування може містити рекомендації до застосування, якщо за їх відсутності споживач не зможе відповідним чином використовувати продукт харчування [33].

Результати аналізу маркування кисломолочних сирних десертів наведені в табл. 2.4.

Таблиця 2.4.

**Аналіз маркування кисломолочних сирних десертів [33]**

Інформація	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	Кисломолочний сирний десерт «Пані Хуторянка Персик»	Кисломолочний сирний десерт «Локо Моко Яблуко-Банан 4%».	Кисломолочний сирний десерт «Даніссімо Вишня».	Кисломолочний сирний десерт «Хопси Клубніка».	Кисломолочний сирний десерт «Дольче Персик».
Назва підприємства виробника, його місце знаходження й адресу	ТОВ «С-Транс», 63403, Харківська обл., місто Зміїв, вул. Тарнавське шосе, будинок 5	ДП «Лакталіс-Україна» ТМ «Локо моко» м. Київ 83155	ТОВ «Данон Дніпро» 73008, м. Херсон, шосе Бериславське, 37	ПАТ «Яготинський маслозавод» вул. Шевченка 213, м. Яготин, Київська обл. 0700, Україна	ДП «Лакталіс-Україна» ТМ «Дольче» м. Київ 83155

Продовження таблиці 2.4

Знак товарів	+	+	+	+	+
Маса нетто, г	200	115	135	150	200

Інформація про ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО
Умови зберігання	при температурі від 2°C до 6°C не більше 14 діб	при температурі від 2°C до 6°C - 30 днів	при температурі від 2°C до 6°C не більше 14 діб	при температурі (4 ± 2) °C. не більше 45 діб.	при температурі від 2°C до 6°C - 30 днів
Номер партії виробництва	+	+	+	+	+
Дата виробництва та реалізації	+	+	+	+	+
Склад харчового продукту	цукор молоко знежирене, закваска чистих культур	продукт сирний кисломолочний (молоко нормалізоване молоко відновлене;	продукт сирний кисломолочний (молоко нормалізоване молоко відновлене;	молоко коров'яче нормалізоване наповнювач фруктовий пастеризовані й «Полуниця» - 16,0 %	продукт сирний кисломолочний (молоко знежирене молоко відновлене знежирене;

Оцінка маркування досліджуваних продуктів показала, що всі зразки відповідають встановленим чинним законодавчим вимогам технічного регламенту. Досліджувані зразки кисломолочних сирних десертів були упаковані в герметичну щільну пластикову упаковку. Пошкоджень та деформацій на упаковках не виявлено. Інформація на упаковці досліджуваних зразків була нанесена українською мовою, пошкоджень не виявлено [43].

Оцінку якості проводили за комплексом органолептичних та фізико-хімічних показників. Згідно ДСТУ 4503:2005 кисломолочні сирні десерти повинні відповідати таким органолептичним показникам: колір, смак та запах, консистенція, зовнішній вигляд [32].

Таблиця 2.5.

**Характеристика органолептичних показників сирних десертів [32]**

Показник	Зразок №1 “Пані Хуторянка Персик”	Зразок №2 “Локо Моко Яблуко-Банан 4%”	Зразок №3 “Даніссімо Вишня”	Зразок №4 “Хопси Клубніка”	Зразок №5 “Дольче Персик”
----------	--------------------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------

Продовження таблиці 2.5

Консистенція	Однорідна,	Однорідна,	Однорідна,	Однорідна	Однорідна, зі
--------------	------------	------------	------------	-----------	---------------

	ніжна в міру щільна	ніжна	дещо рідкувата	відсутні шматочки полуниці	шматочки персику
Смак та запах	Слабо виражений персиковий злегка з присмаком персику	Не чистий кисломолочний із слабо вираженим запахом банану	Кисломолочний із слабо вираженим запахом вишні	Виражений смак запах полуниці	Персиковий слабо виражений Солодкий з присмаком персику
Колір	Білий з персиковим відтінком	Жовтого кольору	Світло-рожевого кольору	Білий з ніжно рожевим відтінком	Світло-помаранчевого кольору
Зовнішній вигляд	Рівномірно покриті	Рівномірно покриті	Рівномірно покриті	Однорідна маса	Рівномірно покриті

Результат органолептичної оцінки показали, що всі досліджувані зразки відповідали вимогам ДСТУ 4503:2005 та НАССР.

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників кисломолочних сирних десертів встановлено, що всі зразки відповідають вимогам, які висуваються до даної продукції діючою нормативною документацією. Результати дослідження фізико-хімічних показників кисломолочних сирних десертів наведено в табл. 2.6.

Таблиця 2.6.

**Результати дослідження фізико-хімічних показників кисломолочних сирних десертів [32]**

Назва показника	Зразок №1 “Пані Хуторянка Персик”	Зразок №2 “Локо Моко Яблуко-Банан 4%”	Зразок №3 “Даніссімо Вишня”	Зразок №4 “Хопси Клубніка”	Зразок №5 “Дольче Персик”
Масова частка жиру, %	9	4	3,4	4,8	0,2
Кислотність титрована, °Т	150	156	180	176	190

Таким чином, зразок №3, 5, 6 мають більший рівень кислотності, зразки №1, 4 – мають високий вміст частки жиру.

Отже, український ринок кисломолочних сирних десертів практично задовольняє існуючий споживчий попит на цю продукцію. Конкуренція на вітчизняному ринку кисломолочних сирних десертів досить жорстка, але якість, на жаль, поки що не є головним засобом у боротьбі за українського споживача.

Якість визначених видів збивних сирових десертів визначалась за такими показниками: органолептичними та фізико-хімічними.

Результати дослідження споживчої якості сирових десертів визначені у табл. 2.7.

Таблиця 2.7.

### Результати дослідження споживчої якості сирових десертів

Показники якості	Зразок №1,2	Зразок №3,4	Зразок №4,5
Органолептичні показники			
Зовнішній вигляд	Достатньо пухка, застигла маса		
Колір	Рівномірний по всій масі, зумовлений введенням наповнювачів		
	Жовтий	Світло-жовтий, червоний	Світло-жовтий
Консистенція	Однорідна, дрібнопориста, в міру пружна		
Запах і смак	Чистий, кисломолочний, з вираженим смаком і ароматом наповнювачів		
	Персиковий, банан	Вишня, полуниця	Полуниця, персик,
Фізико-хімічні показники			
Масова частка вологи, %	63,0 (не >65)	63,2 (не >65)	62,8 (не >65)
Масова частка жиру, %	10,12 (не <10)	11,44 (не <10)	10,65 (не <10)
Масова частка цукрози, %	10,8 (не <10)	10,0 (не <10)	10,4 (не <10)

Результати розрахунку комплексного показника якості сирних десертів згідно споживчих переваг надані у табл. 2.8.

Таблиця 2.8.

### Комплексний показник оцінки якості сирних десертів споживачами, %

Показники	Показник вагомості згідно споживчих переваг, $m_i$	Бальна оцінка, $b_{ij}$				
		Зразок №1 “Пані Хуторянка Персик”	Зразок №2 “Локо Моко Яблуко-Банан 4%”	Зразок №3 “Даніссімо Вишня”	Зразок №4 “Хопси Клубніка”	Зразок №5 “Дольче Персик”

Продовження таблиці 2.8.

Зовнішній вигляд	0,15	5	4,5	5,5	5,0	5,0
Колір	0,11	4,5	4,0	5,5	5,0	5,0
Консистенція	0,11	3,0	4,5	5,5	5,0	4,0
Смак	0,14	5,5	3,0	5,0	5,5	3,5
Запах	0,16	5,0	4,5	4,5	3,5	4,5
Гармонійність добавки	0,09	4,5	5,5	5,0	3,0	5,5
Харчовий склад	0,13	4,0	3,5	5,5	4,0	5,0
Умови зберігання	0,11	3,5	4,0	4,5	5,0	5,0
К <sub>я</sub>	-	4,45	4,14	5,11	4,52	4,64

Отже, найбільше значення комплексної оцінки якості згідно аналізу споживчих переконань отримують зразки №3 та №5 сирних десертів за рахунок таких критеріїв оцінки як колір, консистенція, запах, харчовий склад та гармонійність добавки, найменше значення комплексного показника якості має зразок №2 за рахунок таких критеріїв як смак, харчовий склад, колір.

Сучасні умови господарювання підприємств молокопереробної галузі, у тому числі виробництво кисломолочних сирних десертів характеризуються низкою негативних факторів. Серед них одним з найбільш вагомих є нагальна потреба впровадження у практику українських підприємств нових підходів до управління якістю. Сукупність вимог, що наразі висуваються до продукції молокопереробних підприємств європейськими стандартами, може бути задоволена лише за умов розробки власних стандартів управління якістю, що враховують комплексний характер проблем забезпечення якості та сучасні надбання управління якістю продукції [27].

Таким чином, можна зробити висновки, що сучасна проблема забезпечення якості продукції національного виробника, особливо продуктів харчування, відіграє першочергову роль у визначенні рівня життя в країні та її конкурентоспроможності на міжнародному ринку і фактично є чинником національної безпеки.

Впровадження управління системою якості спонукає підприємство до

вивчення, задоволення та передбачення потреб споживача, дисциплінує працювати «строго за регламентами», чітко розподіляє відповідальність та повноваження, має попереджувальний ефект, ліквідує причини невідповідностей, значно зменшує витрати підприємства, що підвищує ефективність роботи підприємства в цілому.

Сучасними напрямками розвитку системи управління якістю на підприємствах виробництва сирних десертів в Україні можна визначити наступні:

- запровадження методології управління якістю на основі «Шести сигм», яка являє собою філософію та методи, котрі використовуються для попередження дефектів у продуктах та процесах організації;
- використання економічних методів у системі управління якістю;
- забезпечення якості вхідної сировини;
- постійна модернізація технологічного процесу та оновлення парку обладнання; забезпечення інфраструктури запровадження заходів з удосконалення управління якістю продукції.

Згідно оцінки основних критеріїв споживчих переваг щодо обраних зразків сирних десертів можна зробити висновки, що особлива увага приділяється зовнішньому вигляду, кольору, смаку, консистенції та гармонійності добавок, що визначає подальший рівень конкурентоспроможності даних продуктів.

Управління збільшенням якості обраних зразків кисломолочних сирних десертів повинно носити комплексний характер, що передбачає розробку єдиної системи показників якості у виробників, а також умов виробничо-торгівельної діяльності підприємств, які визначають їх величину. Заходи щодо підвищення якості десертів повинні охоплювати всі стадії управлінського процесу та спрямовуватись на засоби праці, предмети праці, трудові ресурси, а також на вдосконалення організаційної структури організації виробництва, обслуговування та управління.



## РОЗДІЛ 3

### ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»

#### 3.1. Організація постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд»

Торгівельне підприємство Товариство з обмеженою відповідальністю «Сільпо-Фуд» (ТОВ «Сільпо-Фуд») – є структурною одиницею Fozzy Group – це велика торгівельна мережа гіпермаркетів Fozzy, які працюють у форматі Cash and Carry з асортиментом від 30000 до 50000 позицій, що об'єднують продуктиві та не продуктиві напрями. Торгівельна мережа Fozzy C&C у власній господарській діяльності поєдную систему функціонування оптової бази та роздрібних магазинів. ТОВ «Сільпо-Фуд» є основною складовою частиною торгово-промислової корпорації Fozzy, що дозволяє, беручи участь в найбільшому в країні закупівельному пулі, отримувати оптимальні ціни, що входять, від постачальників і, як наслідок, мати можливість запропонувати оптимальні ціни клієнтам.

Організація постачання кисломолочних сирних десертів на підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд» здійснюється на допомогою функціонування власної логістичної системи, що складається з сукупності загальної логістичної системи управління та системи адміністрування, що сформована ТОВ «Сільпо-Фуд» для реалізації та контролю за здійсненням власної логістичної стратегії.

До організаційної структури служби логістики торгівельної мережі ТОВ «Сільпо-Фуд» входять: аудитор, директор з логістики, відділ управління логістичною інфраструктурою, відділ управління товарними запасами, відділ зовнішньої логістики, служба зовнішньої та внутрішньої доставки, служба управління браком, служба управління складським господарством, регіональна

служба логістики, автогосподарство, центральний склад, група управління регіональними центрами дистрибуції, митна служба.

Загальна схема побудови структури логістичної діяльності ТОВ «Сільпо-Фуд» є дивізійною, тобто представляє собою поєднання загальних лінійно-функціональних структур, кожна з організаційних структур забезпечує логістичну підтримку окремого регіонального ринку або окремо визначеного виду продукції, що постачається до ТОВ «Сільпо-Фуд». По суті система дивізійної структури постачання приводить до виникнення ймовірності дублювання окремих функцій процесу управління закупівлею та поставкою товарів за допомогою логістичної системи управління в центрі і на місцях, однак на ТОВ «Сільпо-Фуд» цей наявний недолік можливо компенсувати за рахунок більш швидкісного та гнучкого процесу прийняття рішень регіональними відділеннями щодо організації постачання окремих товарів та управління їх асортиментом, так як підприємство має широку географію продажів та великий асортимент продукції [23].

Загальна система логістичного управління торгівельної мережі ТОВ «Сільпо-Фуд» включає до власного складу наступні підсистеми управління:

- підсистема управління логістичною інфраструктурою;
- підсистема управління інформаційними технологіями в логістиці;
- підсистема управління запасами товарів;
- підсистема управління складуванням і транспортуванням.

Кожний із підрозділів логістичної системи ТОВ «Сільпо-Фуд» відповідає за виконання винятково своїх функціональних обов'язків перед директором з логістики.

Завдяки логістиці торговельних мереж Fozzy Group через власні розподільні центри торговельна мережа ТОВ «Сільпо-Фуд» може налагодити своєчасне постачання до мереж магазинів «Сільпо» кисломолочних сирних десертів по території України. Крім того, в мережі ТОВ «Сільпо-Фуд» функціонує власна система контролю якості, яка забезпечує дотримання

стандартів зберігання, транспортування і продажу кисломолочних сирних десертів.

Схема організація постачання кисломолочних сирних десертів до торгівельної мережі ТОВ «Сільпо-Фуд» наведена на рис. 3.1.

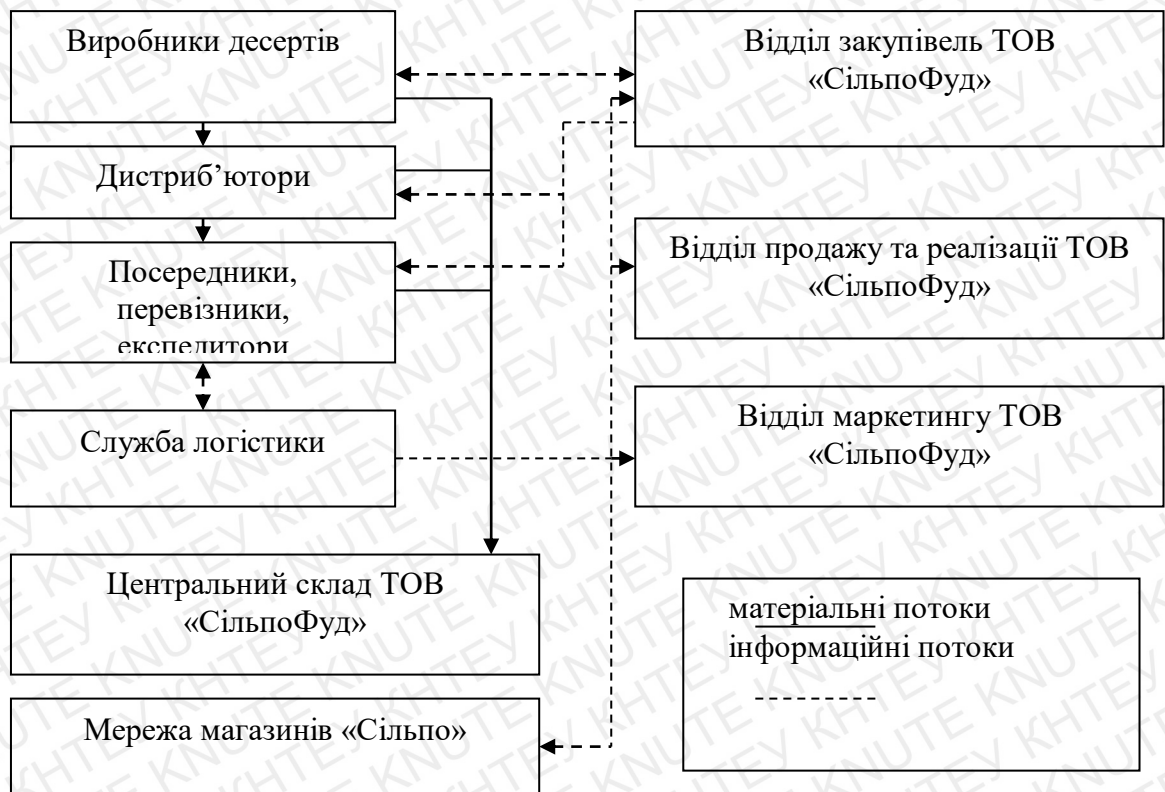


Рис. 3.1 Схема логістичної системи організації постачання кисломолочних сирних десертів на підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд»[23]

В організації схеми функціонування загальної логістичної системи управління постачанням кисломолочних сирних десертів кожен магазин, що належить до ТОВ «Сільпо-Фуд» (мережа магазинів «Сільпо») виконує власну функцію щодо зберігання десертів за допомогою невеликого складу, який використовується для зберігання, сортування, передпродажної підготовки та реалізації десертів. Товари, у вигляді кисломолочних десертів на складські приміщення в магазин, надходить з центрального складу ТОВ «Сільпо-Фуд», який виконує роль структурного елементу системи логістики ТОВ «Сільпо-Фуд», на якому здійснюється відбір, зберігання і розподіл товарів для магазинів

роздрібної мережі «Сільпо».

Завдяки використанню регіональних центрів дистрибуції і впровадження автоматизованої системи управління товарними запасами, мережі «Сільпо» вдається налагодити ефективну систему організації постачання кисломолочних сирних десертів. Використання розподільного центру ТОВ «Сільпо-Фуд» дозволяє мережевим магазинам «Сільпо» в процесі організації постачання кисломолочних сирних десертів знижувати закупівельні ціни по окремим асортиментним позиціям, а також знизити рівень навантаження на магазини при прийомі десертів, що сприяє реалізації більш раціональної організації торгово-технологічного процесу. Функції відділів логістики ТОВ «Сільпо-Фуд» тісно пов'язані з функціями таких відділів, як: закупівель, продажу та реалізації та маркетингу, оскільки маркетинг забезпечує інформацією щодо прогнозних обсягів реалізації кисломолочних сирних десертів, логістика дану продукцію безпосередньо реалізовує, а відділи закупок та продажів проводять аналіз попиту та організують збут кисломолочних сирних десертів [23].

Функціональна схема організації постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд» складається з трьох стадій:

1. Логістика закупівель ТОВ «Сільпо-Фуд». Цей процес позначають як «логістика «на вході»» і пов'язують з придбанням десертів у зовнішніх постачальників, це пов'язано з поняттям – «buying», тобто ТОВ «Сільпо-Фуд» лише перепродує вже готові товари, а не споживає матеріали з недостатнім ступенем готовності. Дана стадія включає до себе прогнозування потреб у десертах, планування закупівель, вибір джерела поставок, переговори, розміщення замовлення, транспортування, отримання, перевірку, зберігання.

2. Внутрішньомагазинна логістика ТОВ «Сільпо-Фуд», за допомогою цього забезпечується процес планування та підтримки здійснення торговельного процесу ТОВ «Сільпо-Фуд». Мета цієї стадії – це забезпечення безперебійної торгівлі за рахунок вантажопереробки, управління запасами продукції у вигляді сиркових десертів у міру їх своєчасної передачі в торговий

зал, забезпечення доступності для покупців [25].

3. Логістика продажів ТОВ «Сільпо-Фуд». Ця стадія охоплює широкий спектр дій від пошуку та залучення нових покупців до доставки замовлень споживачам. Мета даної стадії – це просування десертів споживачам із мінімальними загальними витратами, праці у взаємодії з маркетингом: ціноутворення, мерчандайзинг, стимулювання збуту; самостійно (через логістику закупівель) зв'язок із виробником і (або) посередником, доставку, рециклінг.

Отже, процес організації постачання кисломолочних сирних десертів на підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд» здійснюється за допомогою функціонування власної логістичної системи управління, що забезпечує ефективність отримання, складування, розміщення та реалізацію десертів через власну мережу магазинів «Сільпо».

### **3.2. Аналіз ефективності постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд»**

Аналіз ефективності організації процесу постачання кисломолочних сирних десертів слід розпочати з оцінки інформаційного забезпечення логістичних процесів ТОВ «Сільпо-Фуд». Оцінка інформаційного забезпечення логістичних процесів щодо постачання кисломолочних сирних десертів ТОВ «Сільпо-Фуд» представлена у табл. 3.1.

*Таблиця 3.1.*

#### **Оцінка інформаційного забезпечення логістики постачання кисломолочних сирних десертів на підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд»**

Критерії оцінки	Бали		
	1	2	3
1. Повнота інформаційного забезпечення логістики постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд»			X
2. Рівень використання методів аналізу і планування в організації постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд»		X	
3. Рівень оснащення логістики постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» технічними засобами			X

4. Загальний рівень оснащення логістичних процесів ТОВ «Сільпо-Фуд» комп'ютерною технікою			X
5. Рівень кваліфікації та професійної підготовки персоналу, який займається збиранням та обробкою інформації, щодо організації постачання десертів на ТОВ «Сільпо- Фуд»		X	
6. Наявність інформаційних зв'язків з іншими підприємствами, постачальниками, посередниками	X		

*Продовження таблиці 3.1*

7. Контроль з боку керівників над процесом збору, оцінки, обробки інформації, щодо логістики постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд»			X
8. Забезпечення необхідною комерційною таємницею інформації, щодо організації постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд»	X		
4. Загальний рівень оснащення логістичних процесів ТОВ «Сільпо-Фуд» комп'ютерною технікою			X
5. Рівень кваліфікації та професійної підготовки персоналу, який займається збиранням та обробкою інформації, щодо організації постачання десертів на ТОВ «Сільпо- Фуд»		X	
6. Наявність інформаційних зв'язків з іншими підприємствами, постачальниками, посередниками	X		

При цьому, експертами оцінки виступали спеціалісти логістики ТОВ «Сільпо-Фуд», які оцінювали основні критерії ефективності інформаційного забезпечення організації постачання кисломолочних десертів за бальною системою: 1 бал – не використовується; 2 бали – частково використовується; 3 бали – використовується. Отже, згідно даних табл. 3.1. загальна оцінка складає 18 балів, що говорить про середній рівень інформаційного забезпечення логістичного процесу постачання кисломолочних сирних десертів на підприємство ТОВ «Сільпо- Фуд», тобто низьке значення мають окремі показники: наявність інформаційних зв'язків з іншими підприємствами, постачальниками, посередниками та забезпечення комерційної таємниці інформації. Отже, щоб інформаційне забезпечення логістики постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» було ефективним необхідно, щоб всі критерії

виконувались на максимум. Далі здійснено аналіз ризиків логістики постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд».

Логістична діяльність ТОВ «Сільпо-Фуд» з кожним роком зазнає динамічних змін, як і будь-який інший вид діяльності, а тому потребує постійного вдосконалення з метою збереження конкурентних позицій підприємства. Макроекономічні ринкові умови, уподобання споживачів, логістичні технології та комунікаційні процеси змушують ТОВ «Сільпо-Фуд» систематично оцінювати свої дії, переглядати та змінювати плани, вимірювати результати діяльності. Далі за допомогою ABC - аналізу треба виявити значущість та цінність критеріїв результативності організації постачання сиркових десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» з використанням логістичної системи управління [25].

*Таблиця 3.2.*

**Загальний показник результативності організації постачання сиркових десертів через логістичну систему управління на ТОВ «Сільпо-Фуд»**

Показники	Вага	Частка, %	Відсоток відповідності	Коефіцієнт	Результат
Зрозумілість	B	10,53	90	0,9	9,48
Задоволення потреб	B	10,53	100	1,0	10,53
Інноваційність	A	21,05	100	1,0	21,05
Терміни поставки	B	10,53	80	0,8	8,42
Довіра споживачів	C	5,25	50	0,5	2,63
Якість зберігання	B	10,53	75	0,75	7,9
Здатність до змін	A	21,05	100	1	21,05
Відповідність стратегічному баченню	B	10,53	100	1	10,53
Всього		100			91,59

Отже, виходячи з отриманих даних у табл. 3.2., рівень ефективності організації постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» з використанням власної логістичної системи управління знаходиться на досить високому рівні – 91,59% зі 100%. За допомогою табл 3.3. здійснено аналіз обсягу та структури

логістичних витрат ТОВ «Сільпо-Фуд» за 2016-2018рр. в процесі організації постачання кисломолочних сирних десертів.

Таблиця 3.3.

**Динаміка та структура витрат в процесі організації постачання кисломолочних сирних десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» за 2016-2018рр., тис. грн.**

Стаття	2016р.		2017р.		2018р.	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Витрати на закупівлю	72498,8	36,2	95969,3	35,6	100205,9	30,3
Загальні логістичні витрати	10844,1	4,9	12800,2	4,7	15972,7	4,8

Продовження таблиці 3.3

Витрати на збут	27487,6	12,5	46879,8	17,4	92087,7	27,8
Складські витрати	16389,8	7,4	23119,5	8,6	24083,4	7,3
Витрати на транспортування	40499,1	18,4	46233,6	17,1	48219,6	14,6
Витрати на управління матеріальними потоками	13749,8	6,2	19030,9	7,0	21611,6	6,5
Витрати на логістичне адміністрування	10999,8	5,0	17841,4	6,6	20448,9	6,2
Витрати на сервіс	7599,7	3,5	8160,3	3,0	8325,0	2,5
Всього	200069,0	100	270035,0	100	330955,0	100

Згідно даних табл. 3.3. можна зробити висновок, що з кожним роком витрати ТОВ «Сільпо-Фуд» щодо організації постачання сиркових десертів мають тенденцію до зростання. В 2016 році загальні витрати щодо логістики постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» становили 200069,0 тис.грн., в 2017 році – 270035,0 тис.грн, що на 22,7% більше, в 2018 році витрати щодо організації процесу постачання сиркових десертів на підприємство зросли на 22,6% та становили 330955,0 тис.грн. У загальній структурі витрат щодо логістики постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» у 2018р. переважну



більшість становлять витрати на закупівлю – 30,3%, витрати на транспортування – 14,6%, витрати на збут – 27,8%.

Таблиця 3.4.

**Аналіз показників ефективності управління витратами щодо організації постачання сиркових десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» за 2016-2018рр.**

Показники	2016р.	2017р.	2018р.	Відхилення	
				2018-2017рр.	2018-2016рр.
Частка логістичних витрат щодо організації постачання десертів у сукупності повних витрат підприємства	32,1	28,2	28,7	0,5	-3,4

Продовження таблиці 3.4

Співвідношення логістичних витрат щодо організації постачання десертів та матеріальних витрат підприємства	0,6	0,4	0,4	-	-0,2
Співвідношення логістичних витрат та обсягу реалізації десертів	0,3	0,5	0,4	-0,1	0,1
Співвідношення темпів зростання логістичних витрат та обсягів реалізації десертів	0,7	0,7	0,9	0,2	0,2

Отже, залежно від виду специфіки діяльності, географічного положення, масштабів діяльності підприємства та інших характеристик, кожне торговельне підприємство певну частину своїх витрат щодо організації закупівель відносить до групи «логістичних» витрат, при цьому загальна їх сума може бути різною, коливаючись у межах 5-45% і може зростати під впливом зовнішніх та внутрішніх факторів. Згідно даних табл. 3.4., логістичні витрати щодо організації постачання сирних десертів становитимуть малу частку в загальних

матеріальних витратах та зростають в умовах збільшення обсягів реалізації десертів.

Таблиця 3.5.

**Інтегральні показники надійності логістики постачання сиркових десертів ТОВ «Сільпо-Фуд» за 2016-2018рр.**

Показники	Алгоритм розрахунку	2016р.	2017р.	2018р.	Відхилення	
					2018-2017рр.	2018-2016рр.
Інтегральний показник надійності сфери постачання десертів	$IS = \text{Пв} / \sum \text{ЛBS}$ , де Пв – валовий прибуток; ЛBS – сума витрат сфери постачання	2,3	2,1	2,8	0,7	0,5

Продовження таблиці 3.5

Інтегральний показник надійності оцінки якості та умов зберігання	$IP = \text{Пв} / \sum \text{ЛBP}$ ; ЛBP – сума витрат оцінки якості та зберігання	15,6	15,7	17,4	1,7	1,8
Інтегральний показник надійності сфери транспортування десертів	$IC = \text{Пв} / \sum \text{ЛBC}$ ; ЛBC – сума витрат сфери транспортування	4,2	4,3	5,8	1,5	1,6
Інтегральний показник надійності сфери складування десертів	$Iw = \text{Пв} / \sum \text{ЛBw}$ ; ЛBw – сума витрат сфери складування	10,3	8,7	11,5	2,8	1,2
Інтегральний показник надійності сфери збуту	$IM = \text{Пв} / \sum \text{ЛBM}$ ; ЛBM – сума витрат сфери збуту	6,1	4,3	3,0	-1,3	-3,1
Комплексний показник надійності	$RLSE = \sqrt[5]{IS * IP * IC * Iw * IM}$	6,3	5,6	6,3	0,7	-

Згідно даних табл. 3.5. можна зробити висновки, що усі інтегральні показники надійності за окремими сферами логістики постачання сиркових десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» за 2016-2018рр. збільшуються, однак

відбувається зниження інтегрального показника надійності сфери збуту десертів на 1,3 у порівнянні з показником 2017 року за рахунок зменшення величини отриманого прибутку від реалізації у порівнянні з величиною витрат щодо організації процесу збуту.

Отже, аналіз ефективності системи управління логістикою організації постачання сиркових десертів на підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд» дозволив встановити, що підприємство має достатньо ефективну систему управління процесами постачання, однак є недоліки, що потребують виправлення у майбутньому для забезпечення ефективної діяльності підприємства в цілому, та підвищення рівня його конкурентоспроможності на ринку роздрібно́ї торгівлі сирковими десертами в Україні.

### **3.3. Шляхи підвищення ефективності постачання кисломолочних сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд»**

В умовах сучасної ринкової економіки постійна зміна ситуації на споживчому ринку та гостра конкуренція вимагає від керівництва ТОВ «Сільпо-Фуд» здійснення постійного контролю за організацію постачання та збуту продукції, у тому числі кисломолочних сирних десертів.

Ефективність процесу управління постачання у системі логістики підприємства знаходиться в прямій залежності від рівня обізнаності керівника про реальний стан справ, що, в свою чергу, дає можливість приймати зважені стратегічні й оперативні управлінські рішення [26].

Контролінг піднімає управління логістичними процесами організації постачання сиркових десертів на підприємство на якісно новий рівень, інтегруючи, координуючи і направляючи діяльність різних служб і підрозділів підприємства на досягнення оперативних і стратегічних цілей.

Необхідність впровадження у діяльність ТОВ «Сільпо-Фуд» контролінгу у логістичний процес постачання кисломолочних десертів з метою підвищення рівня його ефективності пояснюється наступними причинами:

- підвищення рівня нестабільності у зовнішньому середовищі ставить

додаткові вимоги до системи управління логістикою постачання;

- зміщення рівня уваги з контролю минулого на аналіз майбутнього;
- збільшення рівня швидкості реакції на зміни зовнішнього середовища, підвищення гнучкості підприємства у сфері постачання десертів;
- необхідність у безперервному відстеженні змін, що відбуваються в зовнішньому і внутрішньому середовищах підприємства;
- необхідність побудови системи дій з метою підвищення рівня забезпечення життєздатності підприємства та запобігання кризових ситуацій;
- ускладнення системи загального управління підприємством вимагає механізм координації всередині системи управління;
- наявність великої кількості інформації щодо обсягів поставок, але відсутність релевантної інформації вимагає побудови спеціальної системи інформаційного забезпечення управління логістикою;
- прагнення до синтезу діяльності [26].

Впровадження контролінгу у систему логістики щодо управління поставками сирних десертів на підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд» надасть можливість:

- координувати управлінську діяльність з досягнення логістичних цілей підприємства;
- надавати інформаційну і консультаційну підтримку прийняття управлінських рішень щодо логістичних процесів у поставках десертів;
- створювати і забезпечувати функціонування загальної інформаційної системи управління обсягами поставок десертів та здійснення контролю;
- забезпечувати раціональність процесу управління поставками десертів;
- забезпечувати ефективне управління та контролю за рухом транспортних засобів в умовах організації поставок десертів на підприємство.

Впровадження контролінгу в систему управління організацією постачання кисломолочних сирних десертів з орієнтацією на управління логістичними процесами на ТОВ «Сільпо-Фуд» має наступний вигляд на рис.

3.2.



Рис 3.2 Контролінг в системі постачання сирних десертів на підприємство [28]

Розглянемо запропонований механізм впровадження контролінгу на підприємстві більш детально. Результатом прийнятого та впровадженого управлінського рішення є процес відслідковування поточних результатів. Запроваджене управлінське рішення при цьому має бути релевантним цільовим критеріям, набору можливих альтернатив й наслідків їх прийняття. В процесі відслідковування контролер виконує нагляд за результатами, збирає аналітичну інформацію, здійснює моніторинг процесів щодо організації процесу постачання сирних десертів на підприємство [28].

Наступним кроком є складання звітів про результати постачання десертів за певний період часу.

На основі співставлення даних роблять висновки, після яких контролером проводиться аналіз відхилень, можливих загроз з боку зовнішнього середовища, знаходяться сильні та слабкі сторони підприємства у сфері. Здійснення такого аналізу надає можливість розробити прогноз зміни потенціалу підприємства та його зовнішнього середовища, що є основою для

розборки нового управлінського рішення, більш адекватного визначеними обставинами, або створення рекомендацій по корегуванню раніше прийнятого рішення.

Підсумки здійсненої роботи контролером представляються керівнику підприємства у вигляді загальних висновків щодо організації та здійснення процесу постачання десертів для вирішального рішення – або прийняття до нового чи скорегованого управлінського рішення.

Отже, головним завданням логістичного контролінгу є оперативний контроль за економічністю процесів постачання та транспортування кисломолочних сирних десертів на підприємство. Процес здійснення контролінгу повинен забезпечити керівництво ТОВ «Сільпо-Фуд» необхідною інформацією, що забезпечить прийняття більш раціональних рішень в системі логістики постачання десертів, а також здійснити узгодження та найкраще використання процесу руху матеріальних потоків з іншими процесами, що здійснюються на підприємстві. Враховуючи складність управління логістичними процесами на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд», для ефективної логістичної діяльності й чіткого визначення відповідальності необхідно створити спеціальний структурний підрозділ – відділ контролінгу, частиною роботи якого окрім аналізу загального руху товарів є аналітична робота у вигляді контролю за постачанням товарів, у тому числі і кисломолочних сирних десертів (рис. 3.3.).

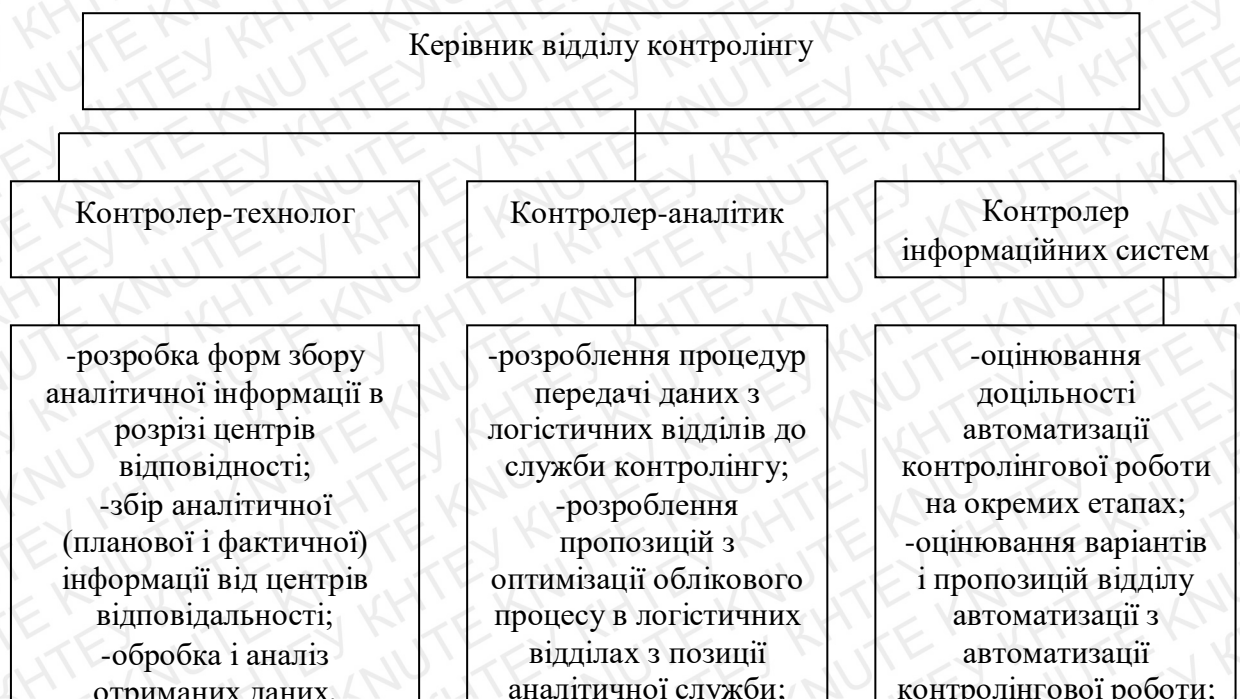


Рис. 3.3 Запропонований склад відділу логістичного контролінгу та його функціональні обов'язки в організації постачання сирних десертів на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд»

Отже, впровадження відділу контролінгу у систему логістики підприємства ТОВ «Сільпо-Фуд» дозволить вирішити найбільш актуальні проблеми, що виникають в процесі організації поставок сирних десертів на підприємство, а саме:

- здійснювати більш раціональне планування та контроль за витратами в процесі організації постачання десертів на підприємство;
- визначати схему залучення необхідної кількості грошових ресурсів в логістичні процеси щодо організації постачання десертів з мінімальними втратами для підприємства.

Основні функції нового відділу логістичного контролінгу на ТОВ «Сільпо-Фуд» мають бути спрямовані на:

- прийняття кваліфікаційних рішень для подолання можливих проблем в організації поставок десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд»;

- підтримку і надання допомоги директору з логістики, він разом з керівництвом складає основу управління на підприємстві і таким чином інтегрується в загальну систему управління підприємством;
- забезпечення взаємозв'язку контролінгу практично з усіма функціями управління;
- контроль витрат щодо організації постачання десертів на підприємство як основний об'єкт управління в системі контролінгу [28];
- постійне проведення аналізу витрат щодо організації постачання;
- розроблення заходів і підготовку управлінських рішень, спрямованих на покращення стану постачання десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд».

Також важливо чітко визначити, усвідомити і донести до співробітників як нової служби контролінгу так і всієї ланки логістичної системи ТОВ «Сільпо-Фуд» загальний склад цілей, досягненню яких сприятиме відділ контролінгу. Крім того, відділ контролінгу буде виконувати роль аналітичної служби й забезпечувати керівників оперативною інформацією про стан організації постачання сирних десертів, періодично складати розгорнуті аналітичні звіти, здійснювати прогнозування обсягів постачання та їх контроль.

## **ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ**

1. На основі проведеного аналізу встановлено, що найкрупнішим виробниками кисломолочних сирних десертів в є компанія «Данон» з середньорічним доходом у 2018р. в розмірі 2,5 млрд. грн., компанія «Терра-фуд» з середньорічним річним доходом у 2018р. в розмірі 23 млрд. грн., компанія «Техмолпром», з власним розміром середньорічного доходу в сумі 1,7 млрд. грн. у 2018р. Споживачами експорту українських кисломолочних сирних десертів за 2016-2018рр.. були Польща, Нідерланди, Фінляндія. В останні роки Україна активно виходить на нові ринки з власною продукцією у вигляді кисломолочних сирних десертів, які належать до Африканського, Азійського регіонів та Європейського Союзу.



2. Визначено законодавчо-нормативне регулювання обігу кисломолочних сирних десертів на основі діючої стандарту ДСТУ 4503:2005, що стосується технології виробництва сирних десертів та умови впровадження НАССР, як основного інструменту управління, за допомогою якого повинен бути забезпечений більш структурований та науковий підхід до контролю небезпечних чинників в процесі виробництва та процедури контролю якості кінцевого продукту. Отже, сучасний стан членства України в ЄС вимагає подальшого удосконалення вітчизняного законодавства згідно вимог європейських стандартів.

3. Проведено дослідження процесу формування та збереження споживчих властивостей кисломолочних сирних десертів та встановлені основні технологічні вимоги щодо виробництва сирних десертів згідно діючих стандартів, умови маркування готової продукції та зберігання її на складі. Обґрунтована необхідність використання харчових добавок в технології виробництва кисломолочних сирних десертів для поліпшення їх функціонально-фізіологічних властивостей, а саме: пробіотики, інуліновмісна сировина, зернові, солодові та інші наповнювачі.

4. Побудована схема організації дослідження та оцінка якості і споживчих переваг кисломолочних сирних десертів, що складається з: організаційний етап, дослідний етап, узагальнення, апробація, складання висновків щодо результатів дослідження. Об'єктом дослідження у роботі є окремі зразки кисломолочних сирних десертів різних виробників: зразок №1 – кисломолочний сирний десерт ТМ «Пані Хуторянка Персик», зразок №2 – кисломолочний сирний десерт ТМ «Локо Моко Яблоко-Банан 4%», зразок №3 – кисломолочний сирний десерт ТМ «Даніссімо Вишня», зразок №4 – кисломолочний сирний десерт ТМ «Хопси Клубніка», зразок №5 – кисломолочний сирний десерт ТМ «Дольче Персик». Для здійснення дослідження споживчих переваг визначених кисломолочних сирних десертів у роботі використані наступні методи, а саме: опитування, спостереження, метод

формування вибірки та аналіз отриманих результатів з використанням графічного методу та комплексної оцінки якості кисломолочних десертів.

5. Надана оцінка споживчих переваг кисломолочних сирних десертів в результаті якої було встановлено, що більший відсоток споживачів в Україні – 42,5% віддавали перевагу «класичним» сирним десертам без фруктових добавок та інші 28,8% – з фруктовими добавкам, при виборі споживачами кисломолочних сирних десертів основними параметрами є дата виробництва, зовнішній вигляд та ціна. До найбільш популярних торгівельних марок виробників кисломолочних сирних десертів в Україні віднесено ТМ «Дольче» – 23,3%. ТМ «Машенька» – 13,1%, ТМ «Смачненький сирок» – 12,1%, ТМ «Чудо» – 11,2%.

6. Проведена комплексна оцінка якості обраних зразків кисломолочних сирних десертів згідно споживчих переваг, при цьому найбільшу оцінку в розмірі 5,11 отримав зразок №3 (ТМ «Даніссімо Вишня») та 4,64 – зразок №5 (ТМ «Дольче Персик») за рахунок таких критеріїв оцінки як колір, консистенція, запах, харчовий склад та гармонійність добавки, найменше значення комплексного показника якості в розмірі 4,14 отримав зразок №2 (ТМ «Локо Моко Яблуко-Банан 4%») за рахунок таких критеріїв як смак, харчовий склад, колір.

7. Визначено, що схема організації постачання кисломолочних сирних десертів на торгівельне підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд» здійснюється в умовах функціонування власної логістичної системи, до складу якого входить загальна логістична системи управління та системи адміністрування, які необхідні підприємству для реалізації та контролю за здійсненням власної логістичної стратегії щодо організації постачання сирних десертів.

8. Досліджено, згідно оцінки ефективності системи управління логістикою організації постачання сиркових десертів на підприємство ТОВ «Сільпо-Фуд», що загальні інтегральні показники надійності за окремими сферами логістики постачання сиркових десертів за визначений період збільшуються, однак підприємство має тенденції щодо зниження інтегрального

показника надійності сфери збуту сирних десертів за рахунок зменшення величини отриманого прибутку у порівнянні з величиною витрат щодо організації процесу збуту.

9. На основі аналізу схеми організації постачання сирних десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» визначена необхідність формування відділу контролінгу у систему логістики підприємства, що дозволить вирішити найбільш актуальні проблеми, що виникають в процесі організації поставок сирних десертів на підприємство.

На основі проведено дослідження розроблено наступні пропозиції:

- для задоволення зростання попиту на кисломолочні сирні десерти необхідно постійно поліпшувати рецептуру, асортимент, використання нових видів смакових добавок;
- ТОВ «Сільпо-Фуд» необхідно постійно здійснювати моніторинг та оцінку власної логістичної системи поставок сирних десертів з метою підвищення ефективності її функціонування;
- для підвищення ефективності процесу постачання сирних десертів на ТОВ «Сільпо-Фуд» необхідно створити відділ контролінгу в загальній логістичній системі підприємства.

## **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98.

2. ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові», Київ, Держспоживстандарт України, 2006. – 4 с.

3. Інструкція щодо організації виробничого мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості / НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. – К.: ННЦ ІАЕ, 2016. – 372 с.

4. Наказ Держспоживстандарту України від 28.10.2010р. №487 «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів» – Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики.

5. Берник О.В., Тивончук С.В. Розвиток ринку виробництва молочної продукції в Україні в контексті євроінтеграційних процесів // С.В. Тивончук, Я.О. Тивончук, Т.П. Павлоцька. Економіка АПК. – 2017. – №4. С. 25–31..

6. Васильчак С.В. Особливості функціонування ринку молока та молочної продукції. Науковий вісник НЛТУ України. – 2016. – №15/4. – С. 357-362.

7. Дзюбко М.Ю. Напрями підвищення ефективності діяльності підприємств молочної галузі // М.Ю. Дзюбко, В.В. Джеджула, І.Ю. Спіфанова. – Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – №11. – С. 12-14..

8. Єфісько Ю.Ю., Степанчук С.О. Стан та перспективи розвитку молочного ринку України. // Єфісько Ю.Ю. – Економіка та держава. – 2017. – №5. – С. 99-102.

9. Ільчук М.М. Ринок кисломолочних сирних десертів – Агросвіт. – 2017. – №12. – С. 88-90.

10. Ільчук М.М., Коновал І.А., Кирилюк О.Ф., Гурська І.С. Формування попиту та пропозиції на ринку основних видів сирних десертів // М.М. Ільчук, І.А. Коновал. – К. – Нічлава. – 2016. – С.67-69.

11. Кернасюк Ю.В. Молочний сектор: реалії і перспективи. Агробізнес сьогодні. – 2016. – №6. – С. 10-12.

12. Конєва Е. А., Одинцова Т. М. Проблемы и перспективы внедрения системы контроллинга логистики в дистрибьюторских компаниях // Вопросы экономики и управления. – 2016. – 205 с.

13. Костоглодов Д. Д. Маркетинг и логистика фирмы / Д. Д. Костоглодов, И. И. Саввиди, В. Н. Стаханов. – Пенза: Приор, 2012. – 128 с

14. Крикавський Є. В. Логістика. Основи теорії: Підручник / Є. В. Крикавський. – Львів: Національний університет «Львівська політехніка» (інформаційно-видавничий центр «ІНТЕЛЕКТ+» Інституту післядипломної освіти), «Інтелект-Захід», 2014. – 416 с.

15. Пархоμεць М.К. Організаційно-економічні основи розвитку молоко продуктового підкомплексу в ринкових умовах: монографія / М.К. Пархоμεць. – Тернопіль: Економічна думка, 2017. – 346 с.

16. П'янкова О.В. Обґрунтування напрямів розвитку товарних портфелів підприємств молочної промисловості відповідно до загальносвітових та українських тенденцій споживчої поведінки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. пр. – 2016. – №2. – С. 89-95.

17. Осипова Л.В., Синяева И.М. Основы коммерческой деятельности. М.: Юнити ДАНА, 2012. – 623 с.

18. Орлик М.Н. Вплив ціни на конкурентоспроможність продукції на ринку сирних десертів: наук. пр. Нац. ун-ту харчових технологій. – 2016. – №52. – С. 165-175.

19. Терев П.П. Оцінка варіації рівня економічної доступності продовольства. – Економічний аналіз: зб. наук. пр. Тернопіль: Вид.-поліграф. центр Тернопіль. нац. екон. ун-ту «Економічна думка». – 2015. – Т 15. – №1. – С. 228-236.

20. Тюха І.В., Стеценко О.Д. Стан та тенденції розвитку вітчизняного ринку молока та молочних продуктів. // І.В. Тюха, О.Д. Стеценко. – Ефективна економіка. – 2017. – С.90-93.

21. Терехін В.В. Україна на світовому ринку молочної продукції: проблемні питання та перспективи. Наук. вісн. Ужгород. нац. ун-ту. – 2016. – №6. – Ч.3. – С. 110-112.

22. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В.

Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарева, Е.О. Темнохуд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.

23.Фролова Л.В. Механізм логістичного управління торговельним підприємством: монографія. – Донецьк: ДонДУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2013. – 322 с.

24.Хлус А. Логистический аудит по технологии LFA – (Електронний ресурс). – Режим доступу – [www.lfa.co.ua/files/download/78.html](http://www.lfa.co.ua/files/download/78.html).

25.Чорнописька Н.В. Методичні підходи оцінювання логістичної діяльності підприємства / Н.В. Чорнописька // Вісник національного університету «Львівська політехніка». Серія «Логістика». – № 623. – 2016. – С. 265-271.

26.Шемаєва Л.Г. Конкурентоспроможність молокопереробного підприємств в умовах стратегічного розвитку / Шемаєва Л.Г. Дем'яненко Г.Є. // ВІЗ «Ун-т економіки та права «КРОК», – К, 2014. – 39 с.

27.Аналіз технологій продукції з сиру кисломолочного як передумова інноваційного задуму нової продукції/ Д.О. Тютюкова, Н.Г. Гринченко, П.П. Пивоваров та ін // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2017. – Вип. 1 (25). – С.103-117.

28.Войчак А.В., Камишніков Р.В. Конкурентні переваги підприємства: сутність і класифікація // Маркетинг в Україні. – 2017. – №2. – С. 50-53.

29.Гіржева О.М. Пріоритетні напрями збільшення та підвищення ефективності виробництва молока // Проблеми економіки та управління. Вісник Національного університету «Львівська політехніка». – 2016. – №628. – С. 430-437.

30.Куценко А.О. Проблеми господарсько-правового забезпечення якості вітчизняної молочної продукції в рамках членства України в СОТ / А.О. Куценко // Вісн. Харків. нац. Ун-ту внутр. справ. – 2016. – №4 (51). – Ч. 2. – С. 207-215.

31.Афанасьєва О.П. Мотивація споживачів при купівлі кисломолочних сирних десертів – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edu.com.ua>

32. Воляк В.Л. Розвиток ринку молока та молопереробної продукції в Україні – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edu.com.ua>
33. Державні стандарти України щодо виробництва кисломолочних сирних десертів – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edu.com.ua>
34. Довідка щодо адаптації сільського господарства України до вимог СОТ – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/control/uk>
35. Інформаційний сайт Верховної ради України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/46\\_93](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/46_93)
36. Збарський В.К. Організаційно-правові основи функціонування молокопродуктового комплексу України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edu.com.ua>
37. Інформаційний сайт Верховної ради України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3164\\_15](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3164_15)
38. Кудлай В.Г. Розвиток ринку молокопереробної продукції в Україні – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edu.com.ua>
39. Кубрак Н.Р. Дослідження кон'юнктури ринку молочної продукції України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edu.com.ua>
40. Офіційний сайт Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://vet.gov.ua/node/1151>
41. Офіційний сайт Верховної Ради – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4\\_1.plf3511=45633](http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1.plf3511=45633)
42. Підвищення конкурентоспроможності економіки України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.niurr.gov.ua>.
43. Проблеми конкурентоспроможності товаровиробників на товарних ринках – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referaty.net.ua>.
44. Сайт Європейської комісії – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ec.europa.eu/food/index.en.htm>
45. Система НАССР – хто виробляє та які вимоги до виробників харчових продуктів – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://balance.ua/news/post>

46. Сайт для агробізнесу Latifundist Media: Виробники молочної продукції – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://latifundist.com/rating/top-10-2017>.

47. Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є, Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продуктів. - Вінниця: Нова книга, 2005. - 264с.

48. Крись Г.Н., Храмцов А.Г., Волокіна З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов/под. ред. А.М. Шалыгиной - М.: Колос, 2008. - 455с.

49. Назаренко І.В. Особливості виробництва сиркових десертів / І.В. Назаренко, Т.Ю. Чумакова // Науковий вісник Національного аграрного університету. - М., 2013. - №76. - с. 25-30.

50. Могилян Д.А.: Споживчі переваги та організація постачання кисломолочних сирних десертів / Д. Могилян / Збірник наукових статей студентів КНТЕУ «Інновації в підприємстві і торгівлі» Ч. 1 / відп. ред. В.А. Осика – К.: КНТЕУ, 2019 – С. 161-165 (Дод. А).



*Молчан Д. УА*

**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**

Експериментальними дослідженнями фізико-хімічних показників підтверджено відповідність молока сухого незбираного всіх зразків встановленим вимогам, окрім зразка № 3 ТМ «TARG», в якого була перевищена масова частка вологи.. Оскільки масова частка вологи перевищує допустимі норми, це може негативно вплинути на смакові характеристики даного продукту та умови, терміни його зберігання. Показники кислотності відповідають встановленим вимогам, що гарантує якісний сировинний склад та дотримання технологічних схем при виробництві. Індекс розчинності, що відповідає вимогам у всіх п'яти зразках, також свідчить про якісний склад продукту, виключення в ньому заміників, що зменшують собівартість.

*Висновок.* Таким чином, за результатами досліджень молока сухого незбираного різних виробників можна зробити висновок, що не всі зразки відповідають встановленим вимогам щодо маркування, а саме: зразок № 4 ТОВ «Рихальський завод сухого молока» та зразок № 3 ТМ «TARG». За комплексом органолептичних і фізико-хімічних показників всі зразки, окрім зразка №3 ТМ «TARG», в якому перевищено масову частку вологи, відповідають вимогам ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови».

#### Список використаних джерел

1. ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови». – [Чинний від 2016-01-01]. – Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 14 с.
2. Офіційний сайт. FAO // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org/3/a-i7343e.pdf>
3. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Вісник молочників – 2018. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrmolprom.kiev.ua/analitika/shchomisyachna-analitika/category/2018>
5. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show>

Робота виконана під науковим керівником канд. техн. наук, доцента  
РОМАНЕНКО О.В.

#### СПОЖИВЧІ ПЕРЕВАГИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ

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

*У статті висвітлені споживчі переваги та організація постачання кисломолочних сирних десертів вітчизняних виробників. Представлено результати оцінки якості кисломолочних сирних десертів різних виробників за комплексом органолептичних та фізико-хімічних показників. Встановлено, що всі дослідні зразки кисломолочних сирних десертів відповідають встановленим вимогам.*

*This article highlights consumer preferences and the organization of supplying dairy dairy products of dairy products of domestic producers. The results of evaluation of quality of dairy cheesecake desserts of different manufacturers on the complex of physical and chemical indices are presented. It has been established that all experimental samples of dairy dairy cheeses meet the established requirements.*

*Актуальність теми дослідження.* Важливою складовою харчового раціону людини є сир кисломолочний та продукція з його використанням – десерти сиркові, сирники, запіканки, пудинги, пасти сирні десертні та закусочні, млинців, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, є джерелом життєво важливих макро- та мікронутрієнтів. У останні роки ринок цієї продукції невпинно розвивається, що пов'язано зі збільшенням попиту, формуванням довіри споживачів до продукції промислового виробництва, запровадженням сільового формату її збуту. Ураховуючи це, доцільно створювати нові продукти у вигляді напівфабрикатів, у яких вже на етапі розробки будуть реалізовані опції корисності для споживача, інноваційності, підвищення ефективності технологічних процесів [1].

Останні роки в технології вищезазначеної продукції розроблено та запроваджено низку новацій для надання їй функціонально-фізіологічних властивостей за рахунок застосування пробіотиків, інуліновмісної сировини, зернових, солодових та інших наповнювачів, а також регулювання функціонально-технологічних властивостей сиру кисломолочного як вихідної сировини (використання загусників, вологостримуючих компонентів, стабілізаторів структури) [2]. Так серед попиту на вітчизняному ринку молочної продукції кисломолочні сирні десерти займають 35% попиту на дану продукцію, поступаючись в цьому сегменті питному молоку 50% та переважаючи попит на йогурти 15% ринку. Вітчизняний ринок молочної продукції наведено на рисунку 1.

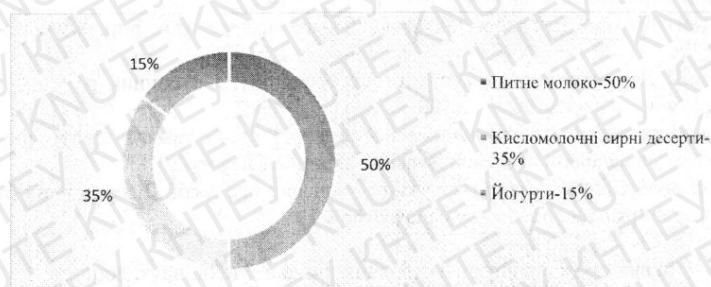


Рис. 1. Вітчизняний ринок молочної продукції

Оскільки, кисломолочні сирні десерти є швидкопсувним продуктом, актуальним є організація постачання якісної продукції до роздрібно-торговельних мереж [3].

*Метою дослідження* є порівняльна оцінка якості кисломолочних сирних десертів різних виробників.

*Об'єктом дослідження* є кисломолочні сирні десерти різних торговельних марок, що реалізуються на ринку України.

*Предметом дослідження* є споживчі переваги та організація постачання кисломолочних сирних десертів.

Для дослідження було відібрано п'ять зразків кисломолочних сирних десертів з різними фруктовими наповнювачами, що реалізуються в торгових мережах вітчизняного ринку, а саме:

Зразок 1 – кисломолочний сирний десерт «Пані Хуторянка Персик». Виробник: ТОВ «С-Транс», Україна, Харківська обл., м. Зміїв.

Зразок 2 – кисломолочний сирний десерт «Локо Моко Яблоко-Банан 4%». Виробник: ДП «Лакталіс – Україна», Україна, м. Київ.

Зразок 3 – кисломолочний сирний десерт «Даніссімо Вишня». Виробник: ТОВ «Данон Дніпро», Україна, м. Херсон.

Зразок 4 – кисломолочний сирний десерт «Хопси Клубніка». Виробник: ПАТ «Яготинський маслозавод», Україна, м. Яготин.

Зразок 5 – кисломолочний сирний десерт «Дольче Персик». Виробник: ДП «Лакталіс – Україна», Україна, м. Київ.

Товарознавча оцінка якості кисломолочних сирних десертів, проводилась за оцінкою маркування, органолептичних та фізико – хімічних показників.

Відповідно до технічного регламенту щодо маркування харчової продукції на етикетці повинно бути зазначено назву харчового продукту, склад харчового продукту, кількість окремих інгредієнтів (класу інгредієнтів), кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру, часові характеристики придатності харчового продукту, умови зберігання, якщо харчовий продукт потребує особливих умов зберігання, умови та рекомендації використання, якщо харчовий продукт потребує особливих умов використання, найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника або гарячої лінії, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва, для імпортованих харчових продуктів – найменування та місцезнаходження і номер телефону імпортера, найменування та місцезнаходження і номер телефону підприємства, яке здійснює функції щодо прийняття претензій від споживача, у разі якщо цим підприємством не є виробник, номер партії виробництва, інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту (відповідно до чинного законодавства), інформацію щодо місця походження для харчових продуктів, які лише упаковані або розфасовані в Україні, якщо відсутність такої інформації може ввести в оману споживача, поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100г (100мл) харчового продукту та енергетичну цінність (калорійність) виражену у кДж та /або ккал на 100г (100 мл) харчового продукту, застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками), якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я при його споживанні, позначення знаку для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується (за наявності).

Крім того, маркування може містити рекомендації до застосування, якщо за їх відсутності споживач не зможе відповідним чином використовувати продукт харчування [4].

Результати аналізу маркування кисломолочних сирних десертів наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

#### Аналіз маркування кисломолочних сирних десертів

Інформація	«Пані Хуторянка Персик»	«Локо Моко Яблуко-Банан 4%»	«Даніссімо Вишня»	«Хопси Клубніка»	«Дольче Персик»
Назва харчового продукту	Кисломолочний сирний десерт «Пані Хуторянка Персик»	Кисломолочний сирний десерт «Локо Моко Яблуко-Банан 4%».	Кисломолочний сирний десерт «Даніссімо Вишня».	Кисломолочний сирний десерт «Хопси Клубніка».	Кисломолочний сирний десерт «Дольче Персик».
Назва підприємства виробника, його місце знаходження й адресу	ТОВ «С-Транс», 63403, Харківська обл., місто Зміїв, вул. Тарнавське шосе, будинок 5	ДП «Лакталіс-Україна» ТМ «Локо моко» м. Київ 83155	ТОВ «Данон Дніпро» 73008, м. Херсон, шосе Бериславське, 37	ПАТ «Яготинський маслозавод» вул. Шевченка 213, м. Яготин, Київська обл. 0700, Україна	ДП «Лакталіс-Україна» ТМ «Дольче» м. Київ 83155
Знак товарів	+	+	+	+	+
Маса нетто, г	200	115	135	150	200
Інформація про ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО
Умови зберігання	при температурі від 2°C до 6°C не більше 14 діб	При температурі від 2°C до 6°C – 30 днів	при температурі від 2°C до 6°C не більше 14 діб	при температурі (4 ± 2) ° С. не більше 45 діб.	При температурі від 2°C до 6°C – 30 днів

Інформація	«Пані Хуторянка Персик»	«Локо Моко Яблоко-Банан 4%»	«Даніссімо Вишня»	«Хопси Клубніка»	«Дольче Персик»
Номер партії виробництва	+	+	+	+	+
Дата виробництва та реалізації	+	+	+	+	+
Склад харчового продукту	цукор молоко знежирене закваска чистих культур	продукт сирний кисломолочний (молоко нормалізоване молоко відновлене;	продукт сирний кисломолочний (молоко нормалізоване молоко відновлене;	Молоко коров'яче нормалізоване наповнювач фруктовий пастеризований «Полуниця» – 16,0 %	продукт сирний кисломолочний (молоко знежирене молоко відновлене знежирене;

Оцінка маркування досліджуваних продуктів показала, що всі зразки відповідають встановленим чинним законодавчим вимогам технічного регламенту. Досліджувані зразки кисломолочних сирних десертів були упаковані в герметичну щільну пластикову упаковку. Пошкоджень та деформацій на упаковках не виявлено. Інформація на упаковці досліджуваних зразків була нанесена українською мовою. В період проведення досліджень всі зразки знаходились в допустимих межах терміну зберігання [5].

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

Згідно ДСТУ 4503:2005 кисломолочні сирні десерти повинні відповідати таким органолептичним показникам: колір, смак та запах, консистенція, зовнішній вигляд [6].

Результати дослідження за органолептичними показниками якості наведені в табл. 2.

Таблиця 2

#### Характеристика органолептичних показників

Показник	«Пані Хуторянка Персик»	«Локо Моко Яблоко-Банан 4%»	«Даніссімо Вишня»	«Хопси Клубніка»	«Дольче Персик»
Консистенція	Однорідна, ніжна в міру щільна	Однорідна, ніжна	Однорідна, дещо рідкувата	Однорідна відсутні шматочки полуниці	Однорідна, зі шматочки персику
Смак та запах	Слабо виражений персиковий злегка з присмаком персику	Не чистий кисломолочний із слабо вираженим запахом банану	Кисломолочний із слабо вираженим запахом вишні	Виражений смак запах полуниці	Персиковий слабо виражений солодкий з присмаком персику
Колір	Білий з персиковим відтінком	Жовтого кольору	Світло-рожевого кольору	Білий з ніжно рожевим відтінком	Світло-помаранчевого кольору
Зовнішній вигляд	Рівномірно покриті	Рівномірно покриті	Рівномірно покриті	Однорідна маса	Рівномірно покриті

Результат органолептичної оцінки показали, що всі досліджувані зразки відповідали вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові».

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників кисломолочних сирних десертів встановлено, що всі зразки відповідають вимогам, які висуваються до даної продукції діючою нормативною документацією. Результати дослідження фізико-хімічних показників кисломолочних сирних десертів наведено в таблиці 3.

Таблиця 3

**Результати дослідження фізико-хімічних показників кисломолочних сирних десертів**

Назва показника	«Пані Хуторянка Персик»	«Локо Моко Яблоко-Банан 4%»	«Даніссі-мо Вишня»	«Хопси Клубніка»	«Дольче Персик»	Норма за ДСТУ 4503:2005
Масова частка жиру, %	9	4	3,4	4,8	0,2	8
Кислотність титрована, °Т	150	156	180	176	190	від 150 до 220

Отже, український ринок кисломолочних сирних десертів практично задовольняє існуючий споживчий попит на цю продукцію. Конкуренція на вітчизняному ринку кисломолочних сирних десертів досить жорстка, але якість, на жаль, поки що не є головним засобом у боротьбі за українського споживача.

**Список використаних джерел**

1. Аналіз технологій продукції з сиру кисломолочного як передумова інноваційного задуму нової продукції/ Д.О. Гютюкова, Н.Г. Гринченко, П.П. Пивоваров та ін// Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі.- 2017. – Вип. 1 (25). – С.103-117.
2. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохуд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.
3. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари: практикум / Н.Я. Орлова. – К.: КНТЕУ, 2008. – 160 с.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98.
5. Наказ Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487 «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів» – Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики.
6. ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові», Київ, Держспоживстандарт України, 2006- 4 с.

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