

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

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Експертиза якості та управління постачанням морських водоростей»

Студентки 2 курсу, 7м групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації
«Товарознавство та комерційна
логістика»

Ткаченко Тамари
Олександрівни

Науковий керівник
док-р. техн. наук, професор

Сидоренко Олена
Володимирівна

Науковий консультант
канд. екон. наук., доцент

Зіміна Анна Іванівна

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

Сидоренко Олена
Володимирівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Ткаченко Т.О. Експертиза якості та управління постачанням морських водоростей.

В роботі проаналізовано стан розвитку ринку морських водоростей, проведено експертизу якості сушених морських водоростей Норі, комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності сушених морських водоростей Норі. Проведено аналіз методів збереження якості сушених морських водоростей.

Надано результати оцінки економічної ефективності організації процесу постачання сушених морських водоростей та сформульовані пропозиції щодо підвищення ефективності організації постачання сушених морських водоростей Норі на ТОВ “ЕКО”.

Ключові слова: Норі, морські водорості, експертиза якості, ринок, постачання.

SUMMARY

Tkachenko T.O. Quality expertise and supply management of seaweed.

The paper analyzes the state of development of the seaweed market, examines the quality of dried Nori seaweeds, comprehensive assessment of the quality and competitiveness of dried seaweed Nori. The methods of preserving the quality of dried seaweed are analyzed.

The results of estimation of economic efficiency of the organization of the process of delivery of dried seaweed are given and the proposals on increasing the efficiency of the organization of the supply of the dried seaweed of Nori at LLC "EKO" are formulated.

Key words: Nori, seaweed, quality expertise, market, supply.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ	9
1.1. Стан та перспективи розвитку ринку морських водоростей	9
1.2. Фактори формування та збереження якості сушених морських водоростей	14
1.3. Законодавчо-нормативне забезпечення експертизи якості морських водоростей в Україні	18
РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ СУШЕНИХ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ НОРІ	22
2.1. Організація, об'єкт та метод дослідження	22
2.2. Експертиза якості сушених морських водоростей Норі	26
РОЗДІЛ 3. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ УПРАВЛІННЯ ПОСТАЧАННЯМ СУШЕНИХ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ НОРІ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «ЕКО»	32
3.1. Оцінка управління постачанням сушених морських водоростей Норі на підприємстві ТОВ «ЕКО»	32
3.2. Удосконалення управління постачанням сушених морських водоростей Норі на підприємстві ТОВ «ЕКО»	44
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	50
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Актуальність теми полягає в тому, що морські водорості Норі наділені складним і дуже багатим хімічним складом. В пластинках, виготовлених з її листя, міститься велика кількість різних мікроелементів. Норі включає в собі такі жиророзчинні вітаміни, як А, Е, К, бета-каротин, з водорозчинних – З і цілий спектр вітамінів групи В (В1, В2, В3, В9, В12). Мінеральний склад відрізняється вмістом таких речовин як: йод; кальцій; калій; залізо; магній; фосфор; цинк; натрій; марганець; мідь; селен.

Харчова цінність Норі полягає в тому, що основна частина складу цих водоростей – вода, якої в продукті 85% від загальної маси, тому і калорійність у них невисока – всього 35 калорій на 100 грам. Що стосується вмісту поживних речовин, у 100 грамах цієї висушеної морської трави налічується білків – 5,8 г; жирів – 0,3 г; вуглеводів – 5,1 г. Решта майже 4% складу – це зола. Крім того, 100 грам норі містять 0,5 г цукрів і 0,3 г клітковини, а холестерину і трансжирів у них немає зовсім.

Висушені листи Норі при регулярному вживанні в їжу допомагають вирішити ряд проблем зі здоров'ям, адже завдяки унікальному хімічному складу ця водорість є надзвичайно корисною для різних систем організму.

Аналіз наявних на ринку сушених морських водоростей Норі, які пропонуються споживачу на полицях магазинів, показує, що в основному вони виробляються в країнах, де вони є традиційними компонентами раціону харчування. Світове виробництво сконцентроване в 3 країнах - Японія, Китай та Корея. Популярність водоростей заснована на смакових і цілющих властивостях цього продукту. В кулінарії сушені морські водорості Норі найчастіше застосовуються для приготування традиційних страв японської, китайської та корейської кухонь.

Проблематика вибору салатів на основі морських водоростей чи морської капусти - стала велика кількість домішок у складі приготування салату, таких як підсолоджувачі, поліпшувачі смаку та консерванти, тому я обрала саме сушені

морські водорості, адже їх однокомпонентний склад і цінність, що залежить від способу та температури сушки додає їм більшу користь для споживання. Отже, тема дослідження є актуальною.

Мета дослідження – обґрунтувати фактори формування та збереження якості морських водоростей, визначити напрямки раціоналізації асортименту, прогнозування якості, підвищення ефективності організації постачання морських водоростей.

Завдання дослідження – проаналізувати стан та перспективи ринку морських водоростей;

- визначити фактори формування та збереження якості сушених морських водоростей;
- дослідити законодавчо-нормативне забезпечення експертизи якості морських водоростей в Україні;
- визначити організацію, об'єкт та методи дослідження;
- провести експертизу якості сушених морських водоростей Норі;
- оцінити ефективність управління постачанням сушених морських водоростей Норі на підприємстві ТОВ «ЕКО»;
- вказати напрями підвищення ефективності та удосконалення управління постачанням сушених морських водоростей Норі на підприємстві ТОВ «ЕКО».

Об'єкт дослідження – морські водорості, ТОВ «ЕКО».

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, кваліметричні, аналітичні, аналіз та обробка результатів досліджень.

Предмет дослідження – показники якості морських водоростей, показники комерційної діяльності ТОВ «ЕКО».

Наукова новизна – полягає в обґрунтуванні напрямів підвищення якості, гарантування безпечності морських водоростей та шляхів удосконалення управління постачання морських водоростей на торговельному підприємстві.

Практична цінність – полягає в доцільності практичного впровадження на виробничих та торговельних підприємствах висновків та рекомендацій щодо гарантування рівня якості морських водоростей для харчового використання та

підвищення ефективності управління постачанням.

Апробація дослідження – результати досліджень було апробовано на Міжнародній студентській науково – практичній конференції КНТЕУ «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу» (12 березня 2019 року) на тему «Кваліметрія сушених морських водоростей Норі» та нагороджено за участь дипломом 3 ступеня.

Публікація – за результатами проведених досліджень опубліковано наукову статтю Ткаченко Т.О. Експертиза якості сушених морських водоростей Норі/ Т.О. Ткаченко// Інновації в підприємстві і торгівлі: зб. наук. ст. студ./ відп. ред. В.А. Осика.– Київ: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2019.- Ч.1. 389-394 с.

Структура роботи – випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновку та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи 65 сторінок.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ

МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ

1.1. Стан та перспективи розвитку ринку морських водоростей

Стрімкий розвиток ринку морських водоростей в світі обумовлений переходом людства на здорове харчування та розширенням асортименту торговельних мереж та ресторанів наповненням їх східною кухнею.

Країнами – лідерами по виробництву водоростей норі є Японія та Китай, а також велику частку товару виробляють в Кореї (рис. 1.1).

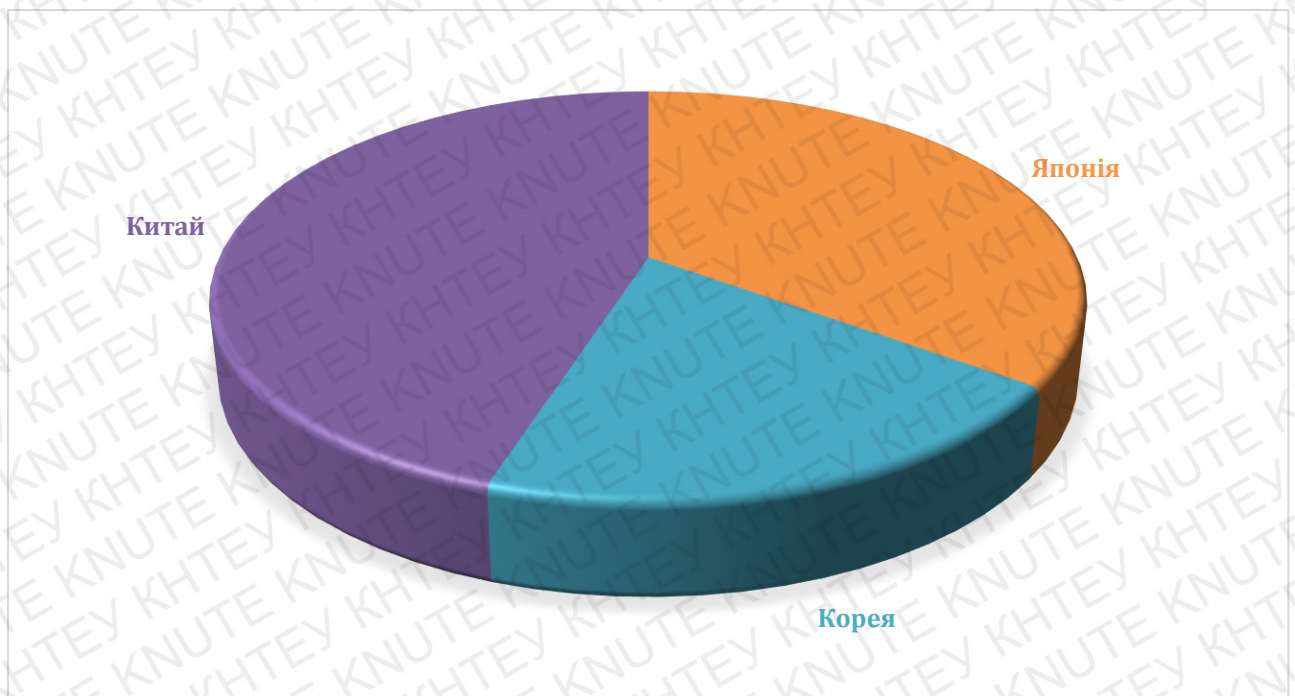


Рис. 1.1 Світове виробництво та вирощування сушених морських водоростей

Тут сконцентровані підприємства на яких виготовляється велика частина морських водоростей для експорту в країни, де вони споживаються по всьому світу.

Загальний об'єм їх виробництва оцінюється в розмірі до \$2 млрд в рік. Китай і Японія є основними та найбільшими виробниками водоростей в світі [1].

Попит на морські водорості щороку збільшується в тому числі за рахунок розробки та впровадженню новітніх технологій. На сьогодні морські водорості

використовують не лише в їжу, але і як добриво чи навіть екологічно чисте біопаливо.

У 2017 році Азіатсько-Тихоокеанський регіон отримав більше 15% доходів світового ринку добрив на основі морських водоростей. Виробництво і переробка норі є досить розвинутою формою сільського господарства [1].

Культура споживання Норі в Україні почала свій розвиток ще 20 років тому, це були точкові продажі цих сухих водоростей і про них знали лише центральні регіони, приблизно 10 років тому спостерігався так званий «бум» на азіатську кухню, тому продаж почав зростати та поширюватись і 2-3 роки тому, вже сформувався ринок цих водоростей, стало більше споживання [2], більше розповсюдження інформації про них, тому зараз ми маємо багато ресторанів та кафе, які спеціалізуються на продажу страв з цих водоростей, а також супермаркети та магазини, які продають листи норі чи навіть набори для домашнього приготування суші у вільному доступі та доступній ціні (рис. 1.2).

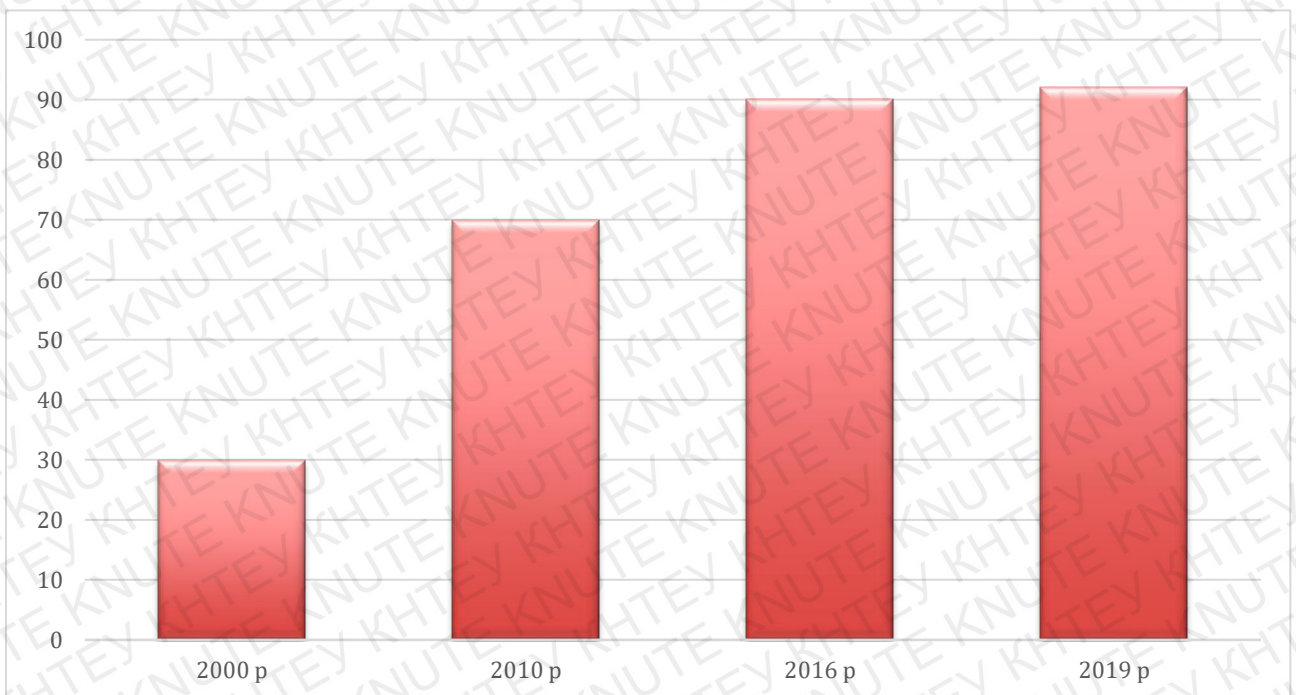


Рис. 1.2 Об'єм споживання сухих морських водоростей Норі в Україні

В деяких країнах набули популярність пластівці норі з різноманітними приправами, гострі, солодкі тощо. Зараз приріст споживання сушених морських водоростей норі зростає, але він невеликий та стабільний, завдяки розповсюдженню і розвитку культури та кухні країн Далекого Сходу [3].

У Південному Уельсі плитки відварених варених водоростей смажать у жирі з беконом — така страва вважається традиційним делікатесом. У продаж норі зазвичай надходить у вигляді тонких висушених квадратів, які перед приготуванням замочують на годину в холодній воді (після вимочування вони вдвічі збільшуються в розмірі), потім ретельно промивають, варять у трохи підкисленою оцтом воді, приправляють перцем і подають як гарячий гарнір.

У Японії листя норі промивають, рубають, сушать на сонці, нарізують на тонкі шматочки розміром 15-25 см і використовують, головним чином, для загортання в них страв типу суші, які носять спеціальну назву норі-макі.

Водорості норі відомі на Сході з 8 століття нашої ери, як придатні в їжу. Вони оподатковувалися і приносилися в данину Імператору з іншими видами продуктів. У 17 ст. біля Токіо побудували першу штучну плантацію з вирощування водоростей. Незважаючи на високу популярність норі, протягом багатьох століть процес розмноження водоростей залишався невідомим. До кінця 40-х років 20 століття люди культивували водорості швидше інтуїтивно, через що норі були доступні тільки самим забезпеченим соціальним групам. Лише в 1949 році вченим вдалося з'ясувати, що для розмноження водоростей роду Порфіра необхідні раковини устриць. Завдяки цьому відкриттю, норі перестали бути дорогим продуктом, доступним лише обраним [4].

Вирощування здійснюється у морі, де і ростуть ці водорості та є досить тривалим процесом. Навесні починається процес виробництва спор, які ростуть на устричних раковинах все літо. Весь цей час фермерам необхідно стежити за тим, щоб підтримувати певну температуру води і ступінь освітлення. Потім в середині вересня дозрілі спори пересаджують на спеціальні сітки і випускають в море, де водорості ростуть на протязі декількох місяців. За цей час водорості норі виростають до 20-30 см в довжину. Коли морські водорості норі утворюють

своєрідний килим, настає сезон збору. Зібрані норі подрібнюють і викладають на бамбукові килимки, де вони висихають і приймають знайому нам форму - майже чорний прямокутний лист з розкресленими лініями (слідами від бамбукового килимка).

Цей спосіб вирощування водоростей роду Порфіра є більш традиційний. Також є одним із способів більш механізований. Який заключається в тому, що фермери працюють з човнів. Рослини ростуть швидко, потрібно близько 45 днів від «посіву» до першого врожаю. Кілька врожаїв можуть бути зібрані з одного посіву, як правило, приблизно з 10-денними інтервалами.

Збір здійснюється за допомогою механічних збиральних машин. Обробка сирого продукту в основному здійснюється високоавтоматизованими машинами, які точно дублюють традиційні ручні етапи обробки, але з поліпшеною ефективністю і послідовністю. Червоні водорості для суші роду Порфіра, звані норі, збирають спеціальними пристосуваннями, подрібнюють, потім висушують на сітках. Отримані пластини фасуються по 10, 50, або 100 штук. Кінцевий продукт - тонкий як папір, чорний, сухий лист, розміром приблизно 18 x 20 см. І вагою близько 3 м.

Сезоність продажу водоростей норі починається з жовтня і продовжується до травня місяця, а потім починається сезон посіву та вирощування морських водоростей норі.

Ще один цікавий момент, це формування ціни при продажі, після кінцевої стадії виробництва водоростей норі. Вона змінюється протягом року і дуже залежить від сезону, температури моря і урожаю. У неврожайний рік ціна на світовому ринку може підвищуватися в 2-2.5 рази. Ціноутворення на 50%, або й на всі 100% зростає чи падає в залежності від показників, які впливають на її формування.

Також впливає на ціну додавання інших видів водоростей в Норі, це сприяє здешевшанню продукту, та відповідно знижується якість. Але зазвичай на експорт йде продукція найкращих сортів. Найкращими та найдорожчими вважаються

морські водорості Норі вирощувані в Японії, а найгіршими та дешевими ті, що вирощені в Китаї [4-6].

Попит постійно зростає, а якщо звертати увагу на те, що врожай не завжди хороший, то постійно спостерігається подорожчання сировини, або в окремих випадках зниження якості. Відповідно до проведення моніторингу різних типів норі, було визначено їх частку на ринку (рис. 1.3).

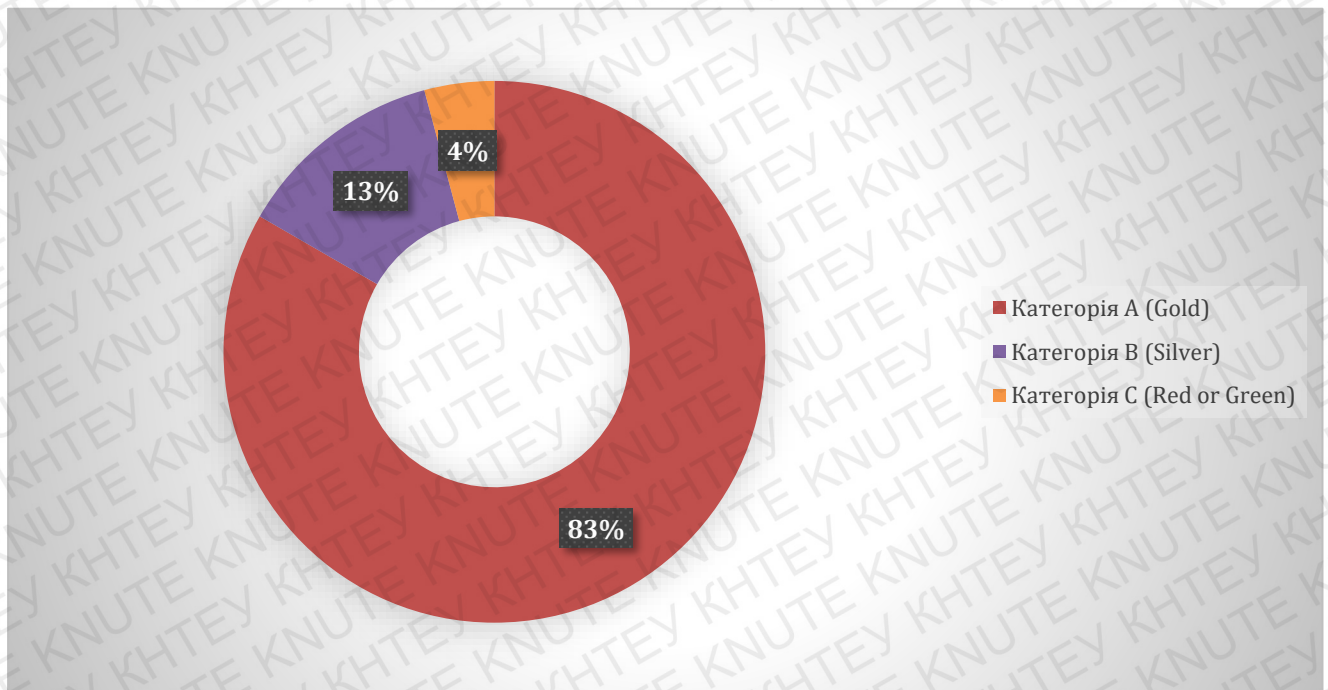


Рис. 1.3 Частка на ринку різних типів Норі

Водорості які-норі діляться на три типи - Голд (Gold, Категорія А), Сільвер (Silver, категорія В) і Ред або Грін (Red, Green, Категорія С). Відрізняються ці види норі такими властивостями, як міцність листа норі, його пластичність, колір, форма і текстура, а також запах. Найкращими вважаються водорості норі Голд. На експорт з Японії і Китаю надходять в основному норі Голд, тому в нашій країні найбільш часто зустрічаються водорості норі саме цієї категорії, рідше можна зустріти норі Сільвер, ну а Ред або Грін можна знайти хіба що тільки на Далекому Сході [4-6].

Одна Китайська компанія, яка спеціалізується на виготовленні та продажу водоростей норі, навіть надала продукту нове оформлення, прикрасивши листи

норі національним візерунком. Що свідчить про відношення країни до цього продукту, а також технічними можливостями в наш час [7].

За прогнозами фахівців, з часом конкуренція між виробниками буде зростати. Оскільки велика частка морських водоростей надходить з Азіатсько-Тихоокеанського регіону, очікується, що компанії будуть зміцнювати свою присутність на ринку шляхом географічного розширення або ж стратегічного партнерства в даній галузі. Зараз найпоширенішим способом продажу сушених водоростей норі є інтернет сайти, які займаються як оптовим так і роздрібним продажем. Тому розвиток в цьому напрямі не припиняється, а навпаки збільшується з величезними обертами [3].

Експертиза якості сушених морських водоростей є доволі важливим питанням в умовах активного розвитку імпорту даного продукту в Україну. Тому, визначення якості сушених морських водоростей Норі є важливим етапом для формування асортименту в магазинах та приготування страв з них [7].

1.2. Фактори формування та збереження якості сушених морських водоростей

Сушені морські водорості норі – це готові для споживання продукти, які користуються великим попитом у населення по всьому Світі. Вони містять велику кількість мінералів і вітамінів, при цьому відрізняються низькою калорійністю. Популярність водоростей заснована на смакових і цілющих властивостях цього продукту. Характерна особливість червоних водоростей в тому, що після висихання вони набувають насичений смарагдово-зелений колір з легким золотавим відливом, а по фактурі нагадують тонкий, майже прозорий папір. Висушені листи пахнуть як капуста, а смак їх трохи схожий на шпинат.

Біологічна цінність морських водоростей виражається в оцінці кольору. Для виробництва такого продукту спочатку морську траву виловлюють із води,

промивають, подрібнюють, після чого піддають пресуванню і висушуванню [4-6].

Тара, пакувальні та допоміжні матеріали суттєво впливають на збереження якості при транспортуванні, зберіганні та реалізації товарів. Так, виробник додає волого вбирач (абсорбент), який знаходиться в самій упаковці з водоростями, вбирає в себе вологу, яка якимось чином може потрапити до упаковки, тим самим зберігаючи якість продукту та продовжуючи строк зберігання продукту.

Строк зберігання запакованої сушеної морської водорості норі необмежений, але після відкриття зберігається не більше року. Цей продукт боїться вологи та сирих приміщень, тому упаковка повинна бути не пошкодженою та герметичною. Зберігати такий товар необхідно за температури від 0 до +25°C та відносної вологості повітря не вище 75%, обов'язково в сухих місцях та подалі від сонячних променів. В такому випадку листи довгий час не втратять свою еластичність, смак та запах. Також при не правильному зберіганні утворюються колонії мікроорганізмів, що роблять не придатними до споживання ці водорості норі, вони розмножуються при вбиранні в себе водоростями вологи з навколишнього середовища при пошкодженні упаковки чи після використання [8-10].

Існує три види норі за способом їх виробництва. Норі-макі використовують для приготування ролів і суші, а також десертів і рисових кульок. Вони являють собою спресовані пластини сушених водоростей. Які-норі отримують шляхом обсмажування листів норі. Їх додають в закуски і другі страви, а також використовують в якості основи для супів. Перетерті зелені норі отримали назву "Ава-норі". Це - прекрасна приправа до багатьох японських страв [4-6].

В магазинах можна зустріти різні види норі, і з першого погляду вони ні чим не відрізняються крім упаковки, етикетки та ієрогліфів, але все ж таки вони класифікуються, ось приклади маркування і різновидів листів норі:

А (Gold). Щільні листи з рівною поверхнею, з глибоким зеленим кольором і золотавим відливом, морським притаманним ароматом, який передає неповторні нотки японської кухні. Відрізняються еластичністю і міцністю, що є дуже важливим при скручуванні ролів.

В (Silver). Норі цієї категорії мають також рівну поверхню, але колір вже без

золотавості і набагато нижча якість із-за меншої еластичності та міцності.

C (Red чи Green). Листи з нерівномірною поверхнею, можуть мати пробіски і тріскатись при скручуванні. Колір їх може бути червонуватим чи біло-зеленим, що вказує на додавання до рецептури інших видів(сортів) водоростей, це дуже має великий вплив на якість таких водоростей норі.

«Кім». Солоні корейські норі, з яких також роблять роли, але в нас вони не так популярні, як солодкуваті японські норі. Стандарт листа 18,5 см на 20 см. Маса близько 2-3 г [4-6].

Сучасні норі, як і більшість продуктів харчування, що виробляються поділяються на 3 категорії: існують сорти аркушів А, В, С. Висушені водорості сорту А – найкращі серед всіх своїх аналогів – вони міцні, з рівними краями та однорідною структурою, без світлих плям, не рвуться і не ламаються при закручуванні ролів. Їх характерна особливість – красивий золотистий відтінок і пікантний морський запах.

Водорості сортів, із значно гірше за якістю – вони відрізняються блідо-зеленою забарвленням, яка може мати навіть рудуватий або червонуватий відтінок, наявністю проміжків у структурі листа. Часто такі шматки сушених водоростей мають рвані краї, погано гнуться, тріскаються в момент скручування ролу [4-6].

На формування якості сушених морських водоростей, впливають такі процеси: вирощування, сортування, нарізання, сушіння, пакування, транспортування. На скільки швидко буде вирости водорість залежить від виду і сорту, а також пори року та температури моря в якому її вирощують.

Сортування водоростей здійснюють за якістю, видом та розмірами, що дає змогу мати різні товарні сорти, де від усієї загальної маси відбирають пошкоджені екземпляри (порізами, розривами та пробісками) та залежно від сорту відправляють на експорт чи переробку [8-10].

Якщо було проведено неякісне сортування, або цей процес був зовсім відсутній і водорість зі змішаними видами потрапляє в подальший процес пакування це впливає на якість кінцевого продукту та ціну за такий продукт [11].

Невід’ємною частиною усього технологічного процесу є нарізання, сушіння та пакування водоростей. Зібрані норі промивають, а після нарізають і висушують на сонці викладаючи на бамбукові ковбики, де вони висихають і їх пакують в герметичну упаковку по декілька штук, складають в контейнери також герметичні.

Тара повинна бути міцною, чистою, сухою, без побічного запаху. У кожен одиницю упаковки кладуть водорість одного виду, однієї розмірної групи, одного виду обробки та сушіння, одного товарного сорту.

Водорості складають у контейнер рівними шарами. У маркуванні обов’язково має бути вказано на упаковці переклад на державну мову [12].



Рис. 1.4 Фактори збереження якості сушених морських водоростей

Отже, на збереження якості впливають такі фактори: виробничі процеси, санітарні умови, пакування, правильні умови зберігання та транспортування.

1.3. Законодавчо-нормативне забезпечення експертизи якості морських водоростей в Україні

Законодавчо-нормативне забезпечення якості морських водоростей регулюється Постановою Ради (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів, дата вступу в силу – 1 січня 2009 р. [13]. В статті 13 цієї постанови детально розписані правила виробництва для морських водоростей, а саме:

1. Збирання некультивованих водоростей і їх частин, які ростуть природнім чином у морях, вважається органічним методом, за умови, що: зони розповсюдження є екологічно чистими, як визначено Директивою 2000/60/ЄС Європейського парламенту і Ради від 23 грудня 2000р., яка заклала основу дій Співдружності щодо політики водокористування, а до вступу її в дію – відповідають вимогам, зазначеним у Директиві 2006/113/ЄС Європейського парламенту і Ради від 12 грудня 2006 р. щодо належної якості акваторії з багатими запасами моллюсків і ракоподібних, і є придатними з точки зору здоров'я. До появи більш детальних правил, які мають бути викладені в імплементаційному законодавстві, збирання некультивованих їстівних морських водоростей не повинен проводитися в областях, які не відповідають критеріям для зон Класу А або Класу Б, як визначено у Додатку II Постанови (ЄС) № 854/2004 Європейського парламенту і Ради від 29 квітня 2004 р., де викладено конкретні правила організації офіційного контролю щодо продуктів тваринного походження, призначених для споживання людьми; збирання не впливає на довгострокову стабільність природного середовища або на збереження видів у зоні збирання.

2. Вирощування морських водоростей буде здійснюватися у прибережних районах з показниками навколишнього середовища і здоров'я як мінімум еквівалентними вказаним у пункті 1, лише у такому випадку воно може вважатися органічним. Додатково до цього: на усіх стадіях, від збору молодих водоростей до збору врожаю, повинні застосовуватися раціональні з точки зору екології методи; з метою забезпечення широкого генофонду слід регулярно збирати молоді дикорослі водорості для доповнення культивованої культури; не допускається

використання добрив; винятки з цього правила можливі, якщо продукція вирощується у закритих виробничих об'єктах, і лише якщо такі добрива дозволені для використання у органічному виробництві згідно зі Статтею 16.

3. Заходи, необхідні для впровадження правил виробництва, викладених у даній Статті, будуть прийняті згідно з процедурою, посилення на яку міститься у Статті 37.

Також є Закон України від 10.07.2018 № 2496-VIII «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» [14] (далі – Закон) регулює відносини у сфері органічного виробництва, обігу органічної продукції, що виробляється, ввозиться на митну територію України або вивозиться з неї в митному режимі експорту. Пункт 1 статті 13 Закону окреслює виключний перелік галузей органічного виробництва, до якого належить виробництво органічних морських водоростей (ст. 22).

У постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження Детальних правил виробництва органічних морських водоростей» від 30 вересня 2015 р. № 980 [15] зазначено, що органічні морські водорості вирощуються з використанням продукції органічної аквакультури (вирощування риб, ракоподібних та моллюсків). Якщо морські водорості, які у подальшому маркуватимуться як органічна продукція, збираються на спільно аграрне, земельне та екологічне право площі, на якій дозволяється реалізація вилученого щорічного ліміту органічної та неорганічної продукції, а не на відокремленій у просторі ділянці, призначеній лише для збирання органічної продукції, повинно бути забезпечене документальне підтвердження того, що весь урожай з такої площі відповідає вимогам органічного виробництва.

Було прийнято 22 липня 2014 р. Закон України № 1602-VII «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» [16], в результаті чого Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» було викладено у новій редакції як Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який засновано на:

1. Регламенті ЄС № 178/2002 від 28 січня 2002 р. «Про встановлення загальних принципів та вимог у харчовому праві, про створення європейського органу з безпеки харчових продуктів та про встановлення процедури забезпечення безпеки харчових продуктів».

2. Регламенті №852/2004 від 29 квітня 2004 р. «Щодо гігієни харчових продуктів» (містить вимоги щодо гігієни харчових продуктів та обов'язкове впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР).

Всього існує 3 стандарти, які пов'язані з водоростями. Розглянемо їх по черзі. Перший стандарт: ГОСТ 31412-2010 «МІЖДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ ВОДРОСТІ, ТРАВИ МОРСЬКІ І ПРОДУКЦІЯ З НИХ. Методи визначення органолептичних та фізичних показників».

Другий: ГОСТ 33331-2015 «МІЖДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ ВОДРОСЛИ, ТРАВИ МОРСЬКІ І ПРОДУКЦІЯ З НИХ. Методи визначення масової частки води, золи і сторонніх домішок »

Обидва ГОСТи мають статус прийнятий МДР, значення «прийнятий МДР», означає, що даний ГОСТ - прийнятий Міждержавною радою зі стандартизації, метрології та сертифікації (МДР) Співдружності Незалежних Держав (СНД), але в Україні не прийнятий (тобто не чинний в Україні).

Третій і останній стандарт: ГОСТ 26185-84 «МІЖДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ ВОДРОСТІ МОРСЬКІ, ТРАВИ МОРСЬКІ ТА ПРОДУКТИ ЇХ ПЕРЕРОБКИ. Методи аналізу». Цей стандарт поширюється на морські водорості, морські трави та продукти, що виробляються з них, і встановлює методи фізичного і хімічного аналізів. Стандарт не поширюється на консерви і пресерви. Даний стандарт має статус «скасований», тому також не є чинним як і два попередніх.

Закон України "Про захист прав споживачів" № 1023-VII від 16.07.2019 [17], цей Закон регулює відносини між споживачами товарів, робіт і послуг та виробниками і продавцями товарів, виконавцями робіт і надавачами послуг різних форм власності, встановлює права споживачів, а також визначає механізм їх захисту та основи реалізації державної політики у сфері захисту прав споживачів. Так як водорості це продукт виробництва у підприємств, продажу через оптово-

роздрібні точки та є товаром для споживання у населення, то він повинен обов'язково підпадати під вимоги данного закону.

В Україні відсутня нормативна документація (стандарти) на сушені морські водорості Норі, так як це специфічний товар чужоземного походження, тому відповідність нормам до якості та безпеки до цього продукту здійснюють з урахуванням вимог Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" та "Про безпеку та якість харчових продуктів" [18,19].

Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї.

РОЗДІЛ 2

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ СУШЕНИХ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ НОРІ

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Дослідження якості зразків було проведено в лабораторії кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету.

Об'єкт дослідження - сушені морські водорості Норі ТМ:

- Зразок 1 сушені морські водорості норі ТМ “Hokkaido club” виробник ТОВ «Торгова Компанія Екона» Україна 5 листів;
- Зразок 2 сушені морські водорості норі ТМ “JS” виробник Корея, імпортер в Україні ТОВ «МД Євротрейд» 10 листів;
- Зразок 3 сушені морські водорості норі ТМ “Yakinogi” виробник Китай, імпортер в Україні ТОВ «МД Євротрейд» 10 листів;
- Зразок 4 сушені морські водорості норі ТМ “Akuga” виробник Китай, імпортер в Україні ТОВ «МАРКІНО» 5 листів;
- Зразок 5 сушені морські водорості норі ТМ “Katana” країна походження Корея, імпортер в Україні ТОВ «МД Євротрейд, виробник ТОВ «Лінія Смаку» Україна 5 листів [20].

Дерево властивостей сушених морських водоростей норі (Додаток А).

Дослідження проводилися за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними методами і відповідністю маркування.

Схема проведення експерименту представлена (Додаток Б).

Органолептичну оцінку якості було проведено за методикою, заснованою на оцінці зовнішнього вигляду, кольору, запаху, смаку та еластичності, які виконуються візуально та органолептично.

Оцінка якості сушених морських водоростей норі проводилась експертним методом відповідно до інформації зазначеної на маркуванні.

З метою проведення органолептичної оцінки якості нами була розроблена 5-балова шкала наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Шкала бальної оцінки показників якості сушених морських водоростей норі

Показник	Бали	Характеристика
Зовнішній вигляд	5	Характерний блиск поверхні притаманний морським водоростям, листи рівномірні, без заломів та крихт
	4	Блискуча поверхня, однорідні листи, без крихт та заломів
	3	Блискуча неоднорідна поверхня, з пробłysками та заломами
	2	Нерівномірний блиск поверхні, присутні надломи та крихти
	1	Матова поверхня, ширшава, з вкрапленнями, надломами та крихтами
Колір	5	Насичений рівномірний смарагдово – зелений з золотим відливом
	4	Рівномірний золотаво-зелений
	3	Рівномірний оливково-зелений, ненасичений
	2	Нерівномірно зелений, з бурим відтінком
	1	Дуже нерівномірний, бурий
Еластичність	5	Еластична, не пересушена, міцна, пластична
	4	Еластична, суха
	3	Еластична, пересушена
	2	Еластична, волога
	1	Крихка, волога
Смак і запах	5	Дуже приємний, пікантний морський або димний, натуральний та притаманний даному виду продукту, легкий без стороннього присмаку і запаху, не смажений, пісок не тріщить
	4	Приємний, властивий, збалансований, без стороннього присмаку і запаху
	3	Задовільний, дещо солодкуватий
	2	Неприємний, різко виражений смажений горіховий
	1	Не сприятливий, не властивий даному продукту, мас кунжутний присмак і сильно виражений йодний запах

При фізико-хімічній оцінці якості сушених морських водоростей норі визначають показники: масова частка вологи, коефіцієнт набрякання та наявність піску [21].

Суть методу визначення масової частки вологи полягає у висушуванні наважки виробу при температурі (100-105°C) до постійної маси. Маса зразків ТМ «Акіга» і ТМ «Үакіногі» після висушування не змінилася, що свідчить про якісну теплову обробку при виробництві, тобто вологи в них не виявлено.

В інших зразках, після сушки різниця від початкової маси становить 0,1 г, що є

не суттєвим та допустимим відхиленням. Так як це сушені морські водорості Норі, то в них не повинно бути вологи, тому найбільшу увагу приділяла все ж таки показнику масової частки вологи. Якщо водорості увібрали в себе вологу, то це може свідчити про порушення умов сушіння та виробничих процесів, герметичності та цілісності упаковки, неправильного зберігання та транспортування [21].

Коефіцієнт набрякання визначається як відношення маси виробів після намочування до початкової маси виробів і виражається у процентах [21]. Здатність до набрякання в зразках сушених морських водоростей норі є дуже великою за рахунок їх природної властивості до поглинання води, ТМ "Akura" і ТМ "Katana" збільшились в 10 разів від своєї початкової маси після намочування, ТМ "JS" в 9 разів, ТМ "Yakinori" в 7 разів та ТМ "Hokkaido" в 6 разів.

Не мало важливим показником є наявність піску, адже це все ж таки морська рослина, яку вирощують в морі, а точніше кажучи насіння, яке дозріває в раковинах молюсків, після процесу вирощування до моменту сушіння, тому цілком можливе потрапляння піску на лист Норі, що є недопустимим. Наявність піску визначають так, обраний зразок викладають на білий папір і пінцетом ретельно відбирають часточки піску, або інших домішок [21]. Всі відібрані домішки та пісок зважують на вагах. У відібраних зразках не було виявлено часточок піску чи інших домішок.

Проведено мікробіологічне дослідження згідно табл. 2.2. Метод, який було використано для визначення загальної кількості мікроорганізмів – чашковий. Сутність методу полягає в підрахунку колоній, що виростають на поживному середовищі при температурі + 37°C протягом 24-48 годин [21].

Таблиця 2.2

Мікробіологічна оцінка сушених морських водоростей норі

Зразки	Нормативне значення	Результати оцінки
ТМ "Akura"	$1,0 \times 10^2$	$2,5 \times 10^3$
ТМ "Katana"	$1,0 \times 10^2$	$3,5 \times 10^3$
ТМ "Hokkaido"	$1,0 \times 10^2$	$3,8 \times 10^3$
ТМ "JS"	$1,0 \times 10^2$	$< 1,0 \times 10^2$
ТМ "Yakinori"	$1,0 \times 10^2$	$< 1,0 \times 10^2$

Оцінка маркування була проведена відповідно до вимог чинних нормативних документів: ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [18] (введений в дію замість Технічного Регламенту щодо правил маркування харчових продуктів) та ЗУ «Про захист прав споживачів» [17]. Маркування має містити наступну інформацію:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів (зазначення складу харчового продукту в маркуванні є не обов'язковим для: харчових продуктів, що складаються виключно з одного інгредієнта, у разі якщо назва продукту збігається з назвою інгредієнта або дозволяє однозначно визначити цей інгредієнт);
- 3) кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру (маса нетто, вага, об'єм або поштучно);
- 4) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 5) будь-які спеціальні умови зберігання та/або умови використання;
- 6) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- 7) країна походження або місце походження;
- 8) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- 9) поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г (100 мл) харчового продукту та енергетичну цінність (калорійність) виражену в кДж та/або ккал на 100 г (100 мл) харчового продукту.

Оцінка конкурентоспроможності сушених морських водоростей норі була проведена за наступним алгоритмом:

1. Аналіз ринку і визначення товарів-зразків як бази для порівняння та визначення рівня конкурентоспроможності товару.
2. Визначення переліку порівнюваних показників конкурентоспроможності.

3. Визначення коефіцієнта вагомості певних показників для споживачів експертним методом.
4. Розрахунок комплексної оцінки якості.
5. Розрахунок інтегрального показника конкурентоспроможності.
6. Формулювання висновків.

Якщо $K < 1$, то досліджуваний товар має нижчу конкурентоспроможність у порівнянні з конкуруючим товаром.

Якщо $K > 1$, то досліджуваний товар має вищу конкурентоспроможність у порівнянні з конкуруючим товаром [22, 23].

2.2. Експертиза якості сушених морських водоростей Норі

Проведено експертизу якості сушених морських водоростей Норі. Оформлення результатів товарознавчої експертизи якості сушених морських водоростей норі (Додаток В, Д).

Згідно трьох існуючих видів норі по способу виробництва, зразки сушених морських водоростей Норі, а саме ТМ “Akura”, “Katana”, ТМ “JS”, “Hokkaido club” відносять до Норі-маки, а один зразок ТМ “Yakinori” до Які-Норі, так як він смажений. В залежності від якості, водорості для суші ділять на три сорти: А (найвищий), В і С. Аналогічно цієї класифікації, норі маркують позначками "Gold", "Silver", "Red" і "Green". Але на упаковках своїх 5 зразків, ми не знайшли ні одної помітки.

Експертами була проведена органолептична оцінка якості та визначено коефіцієнт вагомості сушених морських водоростей п'яти різних торговельних марок: “Akura”, “Katana”, “JS”, “Hokkaido club”, “Yakinori” (Додатки Е, Ж, З, К, Л) [24].

Таблиця 2.3

Визначення коефіцієнту вагомості показників якості

Показники якості	ТМ «JS»	ТМ «Hokkaido club»	ТМ «Yakinori»	ТМ «Akura»	ТМ «Katana»	Коефіцієнт вагомості	Сума чисел
	Сумарна балова оцінка експертів по кожному зразку						
Зовнішній вигляд	10	8	7	14	11	0,12	50
Смак	10	6	6	14	9	0,1	45
Запах	9	9	8	15	12	0,12	53
Еластичність	15	13	13	15	15	0,16	71
Колір	10	9	9	15	12	0,13	55
Вміст вологи	11	9	8	15	12	0,13	55
Коефіцієнт набухання	6	6	6	12	8	0,09	38
Наявність піску	14	11	10	15	14	0,15	64
Всього	85	71	67	115	93	1	431

Експертами було оцінено кожен показник, підраховано суму балів по кожному показнику, вираховано загальну кількість, та завдяки цьому знайдено коефіцієнт вагомості кожного показника якості [22].

Показники у зразка ТМ “Akura”: зовнішній вигляд – характерний блиск поверхні притаманний сушеним морським водоростям, колір листа – смарагдово-зелений, або оливково зелений з золотавим відливом, смак - мають легкий та незмінний димний горіховий смак, запах - пікантний морський, еластичність - вони міцні, з рівними краями та однорідною структурою, без світлих плям, не рвуться і не ламаються при закручуванні, що свідчить про його високу якість.

Не відповідність значень показників у зразка ТМ“ Yakinori”: смак смажений горіховий, що свідчить про підвищену температуру сушіння, колір – бурий, червонуватий, що свідчить про додавання інших видів червоних водоростей, запах – сильно виражений смажений, еластичність – крихка консистенція, ламаються, дуже багато крихт було ще в упаковці перед відкриттям, порушено товарний вигляд продукту [25-27].

Згідно вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [18] інформація, зазначена на маркуванні, має бути точною,

достовірною, чіткою та зрозумілою для споживача, а також має бути нанесена державною мовою. Результати оцінки маркування наведено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Оцінка відповідності маркування сушених морських водоростей Норі

Показник	Зразки				
	ТМ «Hokkaido club»	ТМ «JS»	ТМ «Yakinori»	ТМ «Akura»	ТМ «Katana»
Назва продукту	Водорості Норі сушені для приготування суші «Hokkaido club»/«Хоккайд о клуб»	Норі водорості для приготування суші ТМ «JS»/ «Джей Ес»	Водорості смажені Норі ТМ «Yakinori»/ ТМ «Якінорі»	Водорості для суші Норі ТМ «Akura»/ ТМ «Акура»	Водорості для приготування суші ТМ «Katana»/ ТМ «Катана»
Склад продукту	Водорості норі сушені	Водорості сушені	Водорості смажені Норі	Водорості сушені	Водорості сушені
Кількість продукту	Маса нетто 15г ± 9% (5 листів)	Маса нетто 22г ± 9% (10 листів)	Маса нетто 28г ± 9% (10 листів)	Маса нетто 14г ± 9% (5 листів)	Маса нетто 11г ± 9% (5 листів)
Термін придатності продукту	12.12.2018-12.12.2019	13.02.2018 – 13.02.2020	18.10.2018-17.10.2020	02.11.2018 – 02.11.2019	До 14.01.2020
Харчова / Енергетична цінність на 100 г продукту	Білки 42,5 г Жири 2,8 г Вуглеводи 43,7 г Калорійність – 207 ккал; 865,26 кДж	Білки 44 г Жири 0 г Вуглеводи 42 г Натрій – 280 мг Калорійність – 345,13 ккал; 445 кДж	Білки 42 г Жири 3 г Вуглеводи 44 г Калорійність – 350 ккал; 1465,38 кДж	Білки 5,8 г Жири 0,28 г Вуглеводи 4,8 г Калорійність – 45 ккал; 188 кДж	Білки 44 г Жири 0 г Вуглеводи 42 г Натрій – 280 мг Калорійність – 345,13 ккал; 1445 кДж
Умови зберігання/ застосування (рекомендації щодо споживання)	Зазначено	Зазначено	Зазначено	Зазначено	Зазначено

<p>Назва, адреса і номер телефону виробника/імпортера</p>	<p>Виробник: ТОВ «Торгова Компанія Екона», Україна, 49098, м. Дніпро, вул. Любарського, 126, тел.: +38 (056) 732-45-30, сайт: www.ekona.com.ua, e-mail: ekona@ekona.com.ua</p>	<p>Виробник/Експортер: Квангчеонхім Ко, Лтд., 77 Чунго - Роад, Еунха - Мусон, Хонгсеонг - Гун, Чунгчеонгам - До, 32210, Корея, тел. +8241 641 4686 Імпортер в Україні: ТОВ "МД Євротрейд", проспект Повітрофлотський, 66, м.Київ, 03151, Україна, тел. (044) 221-15-18, Фасувальник: ТОВ "Лінія Смаку". Адреса виробничих потужностей об'єкта фасування: вул. Броварська, 4, с. Проліски, Бориспільський район, Київська область, 08322, Україна, тел. (044) 223-74-63. Розфасовано згідно ТУ У 10.8-38950667-001:2016 на замовлення ТОВ "МД Альянс груп". Претензії від споживачів приймає замовник: ТОВ "МД Альянс груп", Повітрофлотський 66, м.Київ, 03151, Україна, тел.: (044) 495-12-63</p>	<p>Виробник/Експортер: Нантонг Рфйс Сівід Фуд Ко., Лтд, Індастріал Зоун Лвсі Таун, Кідонг Сіті, Джіангсу, 26245, Китай, 320002121; тел. +86-513-83444392. Імпортер в Україні: ТОВ «МД Євротрейд», пр.-т Повітрофлотський, 66, м.Київ, 03151, Україна; тел.: +38(044)2211518. Претензії від споживачів приймає: ТОВ «МД Альянс Груп», пр.-т Повітрофлотський, 66, м.Київ, 03151, Україна; тел.: +38(044)4951263. www.md.ua</p>	<p>Постачальник: NANTONG BIXI TRADING Co., LTD Імпортер: ТОВ «МАРКІНО», вул. Рішельєвська, 38, офіс 503, м.Одеса, 65026, Україна. Виробник/фасувальник: ФОП «Шворак С.І.», пров. Дніпровський, буд. 3. м. Дніпро, 49000, Україна. Адреса потужностей виробництва: вул. Коксова, 8., м. Дніпро, 49017, Україна. Виготовлено на замовлення ТОВ «КОМПАНІЯ» САНТЕРА», вул. Космонавта Волкова, 6д, м. Дніпро, 49112, Україна. тел.: 068-293-72-99; e-mail: akura.office@ukr.net</p>	<p>Виробник: ТОВ "Лінія смаку", вул. Червоногвардійська, буд. 40, оф. 508, м. Запоріжжя, 69002, Україна, тел.: (061) 707-74-51. Адреса потужності: вул. Автопаркова 5, м. Дніпро, 49127, Україна, тел.: (044) 233-74-63. Країна походження: Корея; Імпортер в Україні: ТОВ "МД Євротрейд", просп. Повітрофлотський 66, м.Київ, 03151, Україна, тел.: (044) 221-15-18. Претензії від споживачів приймає: ТОВ "Роял Фуд", вул. Автопаркова 5, оф. 226, м. Дніпро, 49127, Україна, тел.: (056) 785-28-12 www.katana.ua</p>
---	--	--	---	---	---

Маркування у всіх 5 зразках відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [18].

Один з методів комплексної оцінки рівня конкурентоспроможності заснований на зіставленні інтегральних показників якості оцінюваного товару і базового зразка [22, 23], а для цього було проведено кваліметричну оцінку якості дослідних зразків та наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Комплексна оцінка якості сушених морських водоростей Норі

Показники	Коефіцієнт вагомості	рі(етал)	рі(брак)	ТМ "Hokkaido"		ТМ "JS"		ТМ"Yakinori"		ТМ "Akura"		ТМ"Katana"	
				pi	Pi	pi	Pi	pi	Pi	pi	Pi	pi	Pi
Органолептичні:													
Зовнішній вигляд,бали	0,12	5	2	4	0,67	3,5	0,50	3,8	0,60	4,9	1,0	4,7	0,90
Смак,бали	0,1	5	2	4,5	0,83	4	0,67	3,1	0,37	4,9	1,0	4,5	0,83
Запах,бали	0,12	5	2	4,6	0,87	3,8	0,60	3,5	0,50	4,9	1,0	4,4	0,80
Еластичність,бали	0,16	5	2	4,3	0,77	4,1	0,70	2,9	0,30	4,9	1,0	4,6	0,87
Колір,бали	0,13	5	2	4,5	0,83	4,2	0,73	3	0,33	4,9	1,0	4,6	0,87
Фізико-хімічні:													
Вміст води, %	0,13	0	1	0,3	1,43	0,4	1,67	0	1,00	0	1,0	0,4	1,67
Коефіцієнт набування, %	0,09	10	4	5,3	0,22	7,8	0,63	6,3	0,38	8,7	0,8	8,7	0,78
Наявність піску, %	0,15	0	1	0	1,00	0	1,00	0	1,00	0	1,0	0	1,00
Комплексний показник якості	1			0,854		0,830		0,575		0,982		0,977	

Найвищий комплексний показник якості у сушених морських водоростях ТМ "Akura" - 0,982. Його було обрано в якості еталона при розрахунку інтегрального показника конкурентоспроможності.

Сумарний коефіцієнт вагомості по всім показникам дорівнює 1, найближче значення має ТМ "Akura" і ТМ"Katana" – 0,982 і 0,977 відповідно, отже по органолептичним та фізико-хімічним показникам вони мають більші бали в порівнянні з іншими торговельними марками, тому ці зразки сушених морських водоростей норі вищої якості.

Оскільки даний зразок має найвищі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що вирізняє його з усіх інших обраних торговельних марок.

Показник відносної конкурентоспроможності товару розраховується на основі порівняння функціональних, естетичних і економічних показників зразка еталона і дослідних зразків [22, 23].

Розрахунок конкурентоспроможності по кожному зразку сушених морських водоростей норі наведено в табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Оцінка конкурентоспроможності сушених морських водоростей Норі

Показники	Коефіцієнт вагомості	ТМ "Akura"		ТМ "Katana"		ТМ "Hokkaido"		ТМ "JS"		ТМ "Yakinori"	
		Товар-конкурент	Pi(досл)	gi	Pi(досл)	gi	Pi(досл)	gi	Pi(досл)	gi	
Функціональні											
Смак	0,1	4,9	4,5	0,92	4,5	0,92	4	0,82	3,1	0,63	
Запах	0,12	4,9	4,4	0,90	4,6	0,94	3,8	0,78	3,5	0,71	
Еластичність	0,16	4,9	4,6	0,94	4,3	0,88	4,1	0,84	2,9	0,59	
Вміст вологи	0,13	0	0,4	0,00	0,3	0,00	0,4	0,00	0	0,00	
Коефіцієнт набухання	0,09	8,7	8,7	1,00	5,3	0,61	7,8	0,90	6,3	0,72	
P(функц)			0,440		0,400		0,389		0,309		
Естетичні											
Зовнішній вигляд	0,12	4,9	4,7	0,96	4	0,82	3,5	0,71	3,8	0,78	
Колір	0,13	4,9	4,6	0,94	4,5	0,92	4,2	0,86	3	0,61	
Наявність піску	0,15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
P(ест)			0,237		0,217		0,197		0,173		
Економічні											
Роздрібна ціна, грн/5шт		52,99	51,99	0,981	59,69	1,126	91,39/45,70	0,862	93,99/46,99	0,887	
ІПВК			0,690		0,548		0,679		0,544		

Конкурентоспроможність дослідного зразка ТМ "Katana" вища в порівнянні з товаром-конкурентом ТМ "Akura" за рахунок економічного показника, а саме меншої ціни. Була проведена комплексна оцінка якості та дослідження конкурентоспроможності сушених морських водоростей Норі. Споживача цікавить найкраще співвідношення ціни та якості, що дає змогу обрати найкращу торговельну марку.

РОЗДІЛ 3

ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ УПРАВЛІННЯ ПОСТАЧАННЯМ СУШЕНИХ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ НОРІ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ “ ЕКО “

3.1. Оцінка управління постачанням сушених морських водоростей Норі на підприємстві ТОВ “ ЕКО “

Мережа супермаркетів «ЕКО маркет» — українська торговельна мережа, що нараховує 155 торговельних об'єктів у 15 регіонах України, що динамічно розвивається. В мережі представлені продукти харчування, побутова хімія, побутові товари першої необхідності. Також є своє виробництво — кулінарія та пекарні, в деяких магазинах є власні кондитерські цехи. Офіційний слоган компанії відображає її місію: "ЕКО маркет" – економий супермаркет!".

Історія створення:

2003 — відкрито перший продуктовий супермаркет у Чернігові по вул. Рокосовського 7. Цього ж року були відкриті супермаркети в Сумах, Запоріжжі, Кременчузі та Черкасах.

2004 — кількість супермаркетів мережі зросла до 18.

2006 — мережа налічувала 28 магазинів.

2007 — загальна кількість супермаркетів зросла до 42, а торговельна площа мережі — до 40 720 кв.м. Географія присутності мережі розширилася до 14 регіонів України, магазини з'явилися в АР Крим, Донецькій області, у Вінниці, Миколаєві та Луганську.

У жовтні 2007 року в першому рейтингу українських торговельних мереж (журнал «Деньги.ua») мережу визнано найкращою національною мережею за критеріями цінової політики, асортименту та якості обслуговування.

2008 — кількість супермаркетів збільшилася до 48, географія присутності — до 15 регіонів. 2008 року товарообіг склав 1,7 млрд грн. Чистий прибуток становив 1,312 млрд грн (+76,2 % порівняно з попереднім роком).

2009 — товарообіг склав 2,1 млрд грн., також відкрито 9 магазинів.

2010 — товарообіг склав 2,65 млрд грн., відкрито 3 нових магазини, загальну кількість склала 68.

У 2011 році було відкрито 20 супермаркетів «ЕКО маркет», що стало рекордом за кількістю відкриттів для мережі. Нові магазини відкривалися в Києві, Фастові (Київська обл.), Чернігові, Житомирі, Кременчуці (Полтавська обл.), Охтирці, Шостці, Ромнах (Сумська обл.), Херсоні та Димитрові (Донецька обл.). Товарообіг мережі склав 3,3 млрд грн.

2013 — відкрито 100-й магазин — у Києві на вул. Радунській. На листопад мережа налічувала 99 магазинів.

2016 — 115 магазинів

2018 — 160 магазинів, в червні 2018 року «ЕКО маркет» викупив роздрібний бізнес у ТД «Avanta», в який входило 45 магазинів «Колібрис» в Західному регіоні.

2019 — 155 магазинів [28].

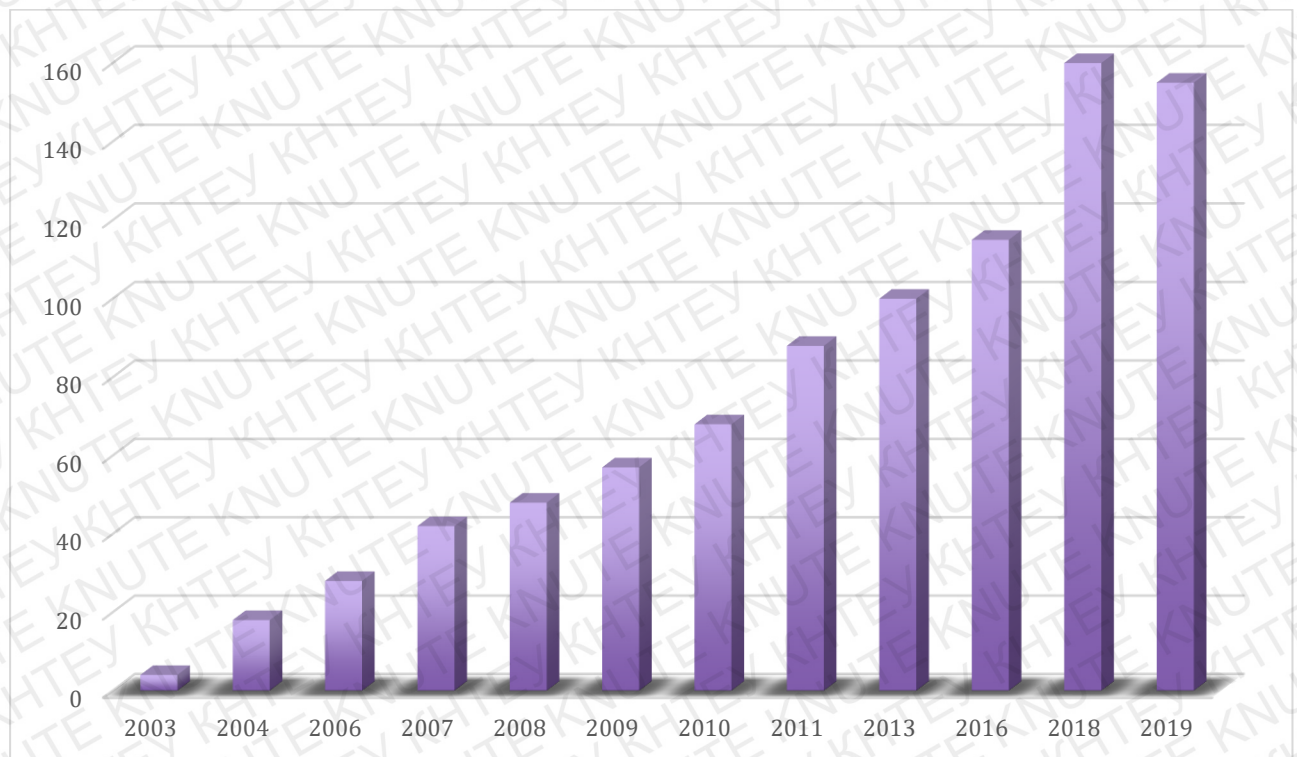


Рис. 3.1 Розвиток мережі ТОВ «ЕКО»

Супермаркети «ЕКО» - це магазин самообслуговування, асортимент якого нараховує до 30 тис. найменувань продуктів харчування і господарських товарів. Супермаркети діляться на 3 формати по розміру торговельної площі, а саме формат «біля дому» 100-500 кв.м., формат «супермаркети» 700-1500 кв.м. та формат «гіпермаркети» від 2000 і більше кв.м. торгової площі. В залежності від формату магазину будується ціноутворення. У формату магазину «біля дому» формується висока ціна товарів, «супермаркетів» середня і «гіпермаркетів» низька, у зв'язку з операційними витратами (оренда, заробітна плата працівникам, податки, комунальні платежі) та висока конкуренція, яка впливає на окремого формування ціни на маркетах [28].

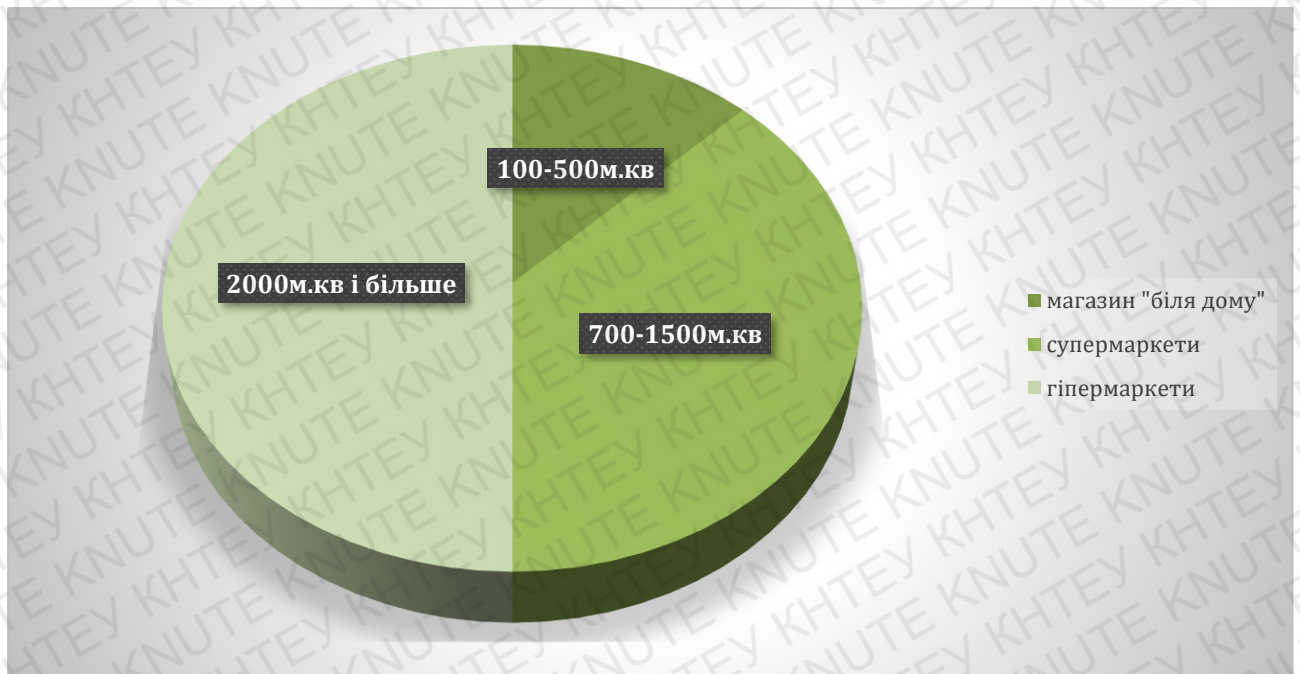


Рис. 3.2 Формати магазинів по розміру торговельної площі

В ринкових умовах господарювання роздрібна торгівля характеризується все більшим ускладненням структури, що обумовлено розширенням масштабів діяльності. В умовах, що складаються, одним із найважливіших напрямків ефективності функціонування роздрібною торгівлі постає завдання значного удосконалення організації товаропостачання [29-31].

Завдяки раціонально організованому товаропостачанню на роздрібних

торгових підприємствах забезпечується повнота і стійкість асортименту товарів, необхідний рівень товарних запасів, задоволення попиту населення, а також високі фінансово-економічні показники роботи торгових організацій і підприємств [30-33].

Одним з основних умов раціональної організації доставки товару на підприємство є правильний вибір форм постачання. Залежно від системи забезпечення й особливостей руху матеріальних ресурсів від постачальників до споживачів розрізняють транзитну та складську форми постачань матеріально-технічних ресурсів [31-36].

На підприємстві ТОВ «ЕКО» використовують обидві форми постачань, але конкретно сушені морські водорості норі постачають складською формою постачання.

Складська форма постачання передбачає, що постачання засобів виробництва від підприємства-виробника підприємству-споживачеві здійснюється через посередників. Роль посередників в даному випадку полягає в тому, щоб взяти на себе всі ризики постачання товару такі як затримка в портах, логістичні витрати тощо. Крім того, посередник, може виконувати ряд виробничих послуг з підготовки продукції до продажу, здійснити переклад маркування (етикетку) та зміну упаковки продукції (розпакування), але дана продукція не вимагає додаткових операцій з підготовки до виробничого споживання [33-39].

Таким чином, при розробці раціональних технологічних схем завою товару враховуються всі види витрат в транспортному ланцюзі. Тільки такий підхід до рішення задачі дозволяє порівняти різноманітні варіанти завою, вибрати оптимальні схеми і визначити найбільш економічні ланки надходження товару.

Рівень управління процесом товаропостачання впливає на його плановість, ритмічність і оперативність. Кваліфікований аналіз інформації про хід реалізації товарів і стан товарних запасів у роздрібній мережі дозволяє отримати необхідні дані про стан торгівлі, більш обґрунтовано розробляти замовлення на виробництво і постачання товарів народного споживання, оперативно регулювати товарні потоки [35-40].

Ритмічність завезення товарів позитивно впливає на роботу магазинів, складів, транспорту: краще задовольняється попит населення, прискорюється товарооборотність, оскільки середній розмір запасів починає більше відповідати встановленим термінам постачання. Ритмічна робота складів і транспорту дозволяє більш рівномірно розподіляти робочий час. Внаслідок цього більш ефективно використовується складська площа, транспортні засоби, робоча сила. У підсумку до мінімуму скорочуються сукупні затрати на товаропостачання торговельної мережі [38-45].

Існує ряд крупних імпортерів, які завозять сушені морські водорості Норі в Україну. Серед них ТОВ «МД Євротрейд» та ТОВ «МАРКІНО», а також такі торгові мережі як «METRO» та «Fozzy Group» є найбільшими імпортерами Норі в Україну.

Прийняття рішення про ведення в асортиментну матрицю магазинів того чи іншого товару відбувається категорійним менеджером напрямлення до якого відноситься цей товар. Вплив на рішення про ведення товару в торгову мережу має наявність цього товару в конкуруючих мережах, впізнаваність та розкрученість товару, або торговельної марки для покупців на ринку, високий маржинальний дохід та високий попит на цей товар. Після введення товару в асортиментну матрицю, товар прямує на розгляд в маркетинговий відділ, в якому приймається рішення про формування ціноутворення на даний товар на основі моніторингу конкурентів. Також прописує місце розташування товару на полиці в магазині.

Доставка товарів у супермаркети ТОВ «ЕКО» здійснюється як з розподільчого центру так і напряму від постачальників. Відповідно розподільча мережа організована, як централізована структура з єдиним великим розподільчим центром.

У відділі логістичного департаменту формують замовлення на товар, після узгодження необхідних параметрів з постачальником, а саме частоту постачання, графік поставки та мінімальний необхідний залишок на магазинах в залежності від формату магазину та розташування на полиці. Прийняття рішення про

централізоване постачання товару на власний розподільчий центр, або в кожную торговельну точку окремо відбувається разом з постачальником, при наявності власної логістики у постачальника відбувається поставка товару напряму на магазини, при відсутності ж централізованим способом на власний розподільчий центр.

Товар замовляється магазинами на розподільчий центр відповідно до графіку замовлень. Інтервал поставок є нормативно установленими на підприємстві на рівні 7-14 днів, це зумовлено роботою складу і в процесі роботи цей показник фактично не змінюється.

Графік доставки товарів у супермаркети ТОВ «ЕКО» складається Департаментом логістики, узгоджується операційним департаментом регіональних магазинів і затверджується комерційним департаментом мережі магазинів ТОВ «ЕКО».



Рис. 3.3 Схема процесу введення товару в мережі ТОВ «ЕКО»

Необхідною умовою для співпраці між виробником та посередником, а також посередником та торговельною мережею, є укладення договору перевезення, поставки чи купівлі-продажу з прописаними умовами для подальшої роботи. Договір поставки двосторонній, бо права і відповідні обов'язки виникають для обох контрагентів, одержана від постачальника продукція оплачується покупцем за погодженими цінами. В договорі обов'язково обумовлюється кількість, номенклатуру (асортимент), якість, строки поставки, ціну товару, відвантажувальні та платні реквізити. У разі відсутності цих умов в договорі він вважається неукладеним [42-47].

Однією з істотних умов договору, яка характеризує предмет поставки з точки зору придатності його до використання за цільовим призначенням, є умова щодо якості продукції. Продукція, що імпортується та підлягає обов'язковій сертифікації на території України, повинна супроводжуватися сертифікатом, якій підтверджує відповідність її обов'язковим вимогам нормативних документів. У разі іногородніх поставок продукції у договорі може бути передбачено відвантаження товарів будь-яким видом транспорту (в нашому випадку водним транспортом). Продукція, що доставлена транспортною організацією, приймається одержувачем відповідно до діючих на транспорті правил перевезення вантажів [45-48].

Замовлення та доставка товарів супроводжуються відповідним комплектом необхідних документів. Замовлення товару здійснюється на основі товарної накладної [42-45]. Товарна накладна – це первинний документ, що призначений для оформлення операцій приймання та замовлення товарно-матеріальних цінностей. Разом з товаром постачальника в комплекті має бути податкова накладна, тобто первинний документ, необхідний для розрахунку і складання звітності на ПДВ та товарно-транспортна накладна, що містить інформацію про вантажовідправника, перевізника і вантажоотримувача [47-50]. Товар, який доставляється постачальником, повинен бути якісним. Це підтверджується посвідченням якості (посвідченням про якість), тобто документом, яким постачальник (або виробник) господарських товарів засвідчує відповідність якості і безпечності партії господарських товарів вимогам нормативних та технічних документів. Також додається сертифікат відповідності [49-51].

Товарний запас на складі дистриб'ютора повинен бути мінімум 90 днів, якщо ж менше, то формується замовлення виробнику. Завозиться 20 футовим контейнером масою 2200 кг, якщо брати партію менше кратності 20 футового контейнера, то зростає собівартість товару, а якщо більше, то збільшується товарний запас. Корабель відправляється з порту країни-виробника і прибуває через 45 днів, до цього часу додається 1 тиждень затамування та 1 тиждень розтамування, всього 60 днів на доставку з країни-виробника до країни-покупця,

тому важливо враховувати цей час доставки для формування замовлення.

При перетині кордону на товар видається ліцензія експортна/імпортна – документ, який видається спеціальними державними органами за наявності в країні експортера/ імпортера контролю над вивозом або ввезенням даних товарів. Ліцензії видаються на основі заяв відповідного експортера або імпортера, представлених органу, що відає видачею ліцензій в своїй країні. Заява подається за певний термін до передбачуваного відвантаження або отримання товару. До заяви додаються копії контрактів, гарантійні листи експортера/імпортера про сплату збору за видачу ліцензії і митних зборів. Ліцензія надається на певний термін, після закінчення якого вона втрачає силу [30-45].

Країна-виробник формує партію товару на відправку в країну-одержувач згідно замовлення.

Обсяг замовлення на чергове постачання формується за формулою:

$$ЗМ = (P \times Ч) + МТЗ - ТЗ, \quad (3.4)$$

Де, ЗМ - замовлення товару;

P – одноденна реалізація;

Ч – частота постачання у днях;

МТЗ – мінімальний незнижуваний товарний залишок;

ТЗ – фактичний товарний залишок.

Отже, якщо на торговельному підприємстві ТОВ «ЕКО» одноденна реалізація сушених морських водоростей норі 4 одиниці, а частота постачання 7 календарних днів, мінімальний незнижуваний товарний залишок 12 одиниць товару, фактичний товарний залишок на магазинах 9 одиниць, то обсяг замовлення на чергове постачання 30 одиниць товару. Розв'язок за формулою 3.1, $ЗМ = (4 \times 7) + 12 - 9 = 31$ од. Так як кратність упаковки 5 або 10 одиниць, то $ЗМ = 30$ од. Висновок: обсяг замовлення сушених морських водоростей норі на магазин ТОВ «ЕКО» становить 30 одиниць.

На ТОВ «ЕКО» проводиться маркетингова акція на товари під назвою «Промо - Економка», це газета, в яку входить 60 позицій товарів найбільш популярних

серед покупців, на дані позиції встановлюється дисконт для покупців 15-45% від регулярної роздрібною ціни на полиці. При формуванні замовлення ТОВ «ЕКО» на «Промо» розрахунок проводиться враховуючи історію продажу минулих періодів товарів в Промо-газеті та глибину дисконту акційної позиції. Період дії пропозиції газети «Промо – Економка» становить 14 днів. Приріст продажу на акційні товари становить 20-200% від регулярних продажів. Також виходить «Сезонка», це сезонна газета, в яку входить 180-200 акційних позицій з періодом дії в один місяць. В дану газету входять найбільш популярні сезонні товари, або товари – новинки на ринку для збільшення продажу та ознайомлення покупців з новим асортиментом. Збільшення замовлення на сезонний товар прописується перед початком сезону виходячи з історії продажу групи товару. Відділ який займається замовленнями, відноситься до Департаменту логістики та є дуже важливим, так як при не коректному прогнозуванні продажів та формуванні замовлень, компанія несе прямі збитки при надлишку залишків товару на складі, або відсутністю товарів на полицях магазинів. Відділ замовлень несе відповідальність за доступність товарів. Доступність з показником 95% є нормою для успішної роботи підприємства. При цьому товарний залишок мережі не повинен перевищувати 20 днів.

Товарний залишок вираховується за формулою:

$$TЗ = 3 / \left(\frac{П}{Р} \right), \quad (3.5)$$

Де, ТЗ – товарний залишок;

З – поточний залишок товару на магазині;

П – продаж товарів за поточний період;

Р – період продажів в днях.

Отже, товарний поточний залишок на магазині 16 одиниць, реалізація товару за поточний період 112 одиниць, період продажу 28 днів. Товарний залишок на магазині сушених морських водоростей норі вираховується за формулою 3.2, $TЗ = 16 / \left(\frac{112}{28} \right) = 4$ од. Висновок: товарний залишок на магазині 4 одиниці, потрібно робити замовлення. Чим більше цикл поставок товару, тим менше витрат на замовлення.

Економічний розмір замовлення, визначається за формулою Уілсона. Модель Уілсона (економічного розміру замовлення – EOQ) є простою моделлю управління закупівлями і описує ситуацію закупівлі продукції у зовнішнього постачальника, яка характеризується певними умовами.

Оптимальний економічний розмір замовлення (EOQ) за формулою Уілсона розраховується так:

$$EOQ = \sqrt{\frac{2Co \times S}{Ci \times U}}, \quad (3.6)$$

де, EOQ – економічний розмір замовлення;

Co – витрати на виконання замовлення;

S – річний обсяг продажів;

U – частка витрат на зберігання;

Ci – закупівельна ціна одиниці товару.

Отже, на ТОВ «ЕКО» витрати на виконання замовлення в рік 5913грн, річна реалізація товару 1460 одиниць, частка витрат на зберігання товару становить 1051,20грн, закупівельна ціна 90грн. Економічний розмір замовлення розраховують за формулою Уілсона, $EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 5913 \times 1460}{90 \times 1051,20}} = \sqrt{182,5} \approx 14 \text{ од.}$

Висновок: Оптимальний економічний розмір замовлення на магазин ТОВ «ЕКО» складає 14 одиниць товару. Чим більший розмір партії товару, тим менша ціна закупівлі.

Згідно Офіційних правил тлумачення торговельних термінів «Інкотермс» (у редакції 2010 року), базис поставки «FOB» ("Free on Board / Вільно на борту"), означає, що продавець виконав поставку, коли товар потрапив на борт судна в названому порту відвантаження. Це означає, що з цього моменту усі витрати і ризики, чи втрати через ушкодження товару повинен нести покупець [30-50]. За умовами поставки «FOB» на продавця покладається обов'язок з проходження митного контролю товару для експорту та забезпечити відповідним транспортним документом, як доказ поставки товару [29-49].

Цей термін може застосовуватися тільки під час перевезення товару морським чи внутрішнім водним транспортом. В таблиці 3.7 наведено порівняльну характеристику за базисом поставки «FOB», де розписані обов'язки покупця та продавця при перевезенні товару.

Таблиця 3.7

Обов'язки покупця та продавця за базисом поставки «FOB»

Обов'язки продавця	Обов'язки покупця
1. Надання товару відповідно до умов договору	1. Сплата ціни
Продавець зобов'язаний відповідно до договору купівлі-продажу надати покупцеві товар, комерційний рахунок-фактуру або еквівалентне йому електронне повідомлення, а також будь-які інші докази відповідності, які можуть знадобитися за умовами договору купівлі-продажу.	Покупець зобов'язаний сплатити передбачену договором купівлі-продажу ціну товару.
2. Ліцензії, дозволи та інші документи	2. Ліцензії, дозволи та інші документи
Продавець зобов'язаний за свій рахунок і на свій ризик отримати будь-яку експортну ліцензію або інший дозвіл державних органів, а також виконати, якщо це буде потрібно, усі митні формальності, необхідні для експорту товару.	Покупець зобов'язаний за свій рахунок і на свій ризик отримати будь-яку імпорتنу ліцензію або інший дозвіл державних органів, а також виконати, якщо це буде потрібно, усі митні формальності, необхідні для імпорту товару, а також, при необхідності, для його транзитного перевезення через треті країни.
3. Договори перевезення і страхування	3. Договори перевезення і страхування
А) Договір перевезення Немає зобов'язань. Б) Договір страхування Немає зобов'язань.	А) Договір перевезення Покупець зобов'язаний за свій рахунок укласти договір перевезення товару від названого порту відвантаження. Б) Договір страхування Немає зобов'язань.
4. Поставка	4. Прийняття поставки
Продавець зобов'язаний здійснити завантаження товару на борт судна, призначеного продавцем, у день чи в межах обговореного терміну в названому порту відвантаження відповідно до вимог порту.	Покупець зобов'язаний прийняти поставку товару, коли вона здійснена у відповідності з поставкою.
5. Перехід ризиків	5. Перехід ризиків
Продавець зобов'язаний з урахуванням застережень нести всі ризики втрати або пошкодження товару до моменту переходу товару на борт судна в названому порту відвантаження.	Покупець зобов'язаний нести всі ризики втрати або пошкодження товару з моменту переходу товару на борт судна в названому порту відвантаження; з погодженої дати або із закінчення узгодженого терміну для постачання, які виникають або при невиконанні обов'язку дати повідомлення, або в разі, якщо призначене ним судно не змогло прибути своєчасно, або не було в змозі прийняти товар вчасно або припинило прийняття вантажу до настання встановленого часу. Головною умовою є належна відповідність товару договору. Це означає, що товар повинен бути належним чином ідентифікований, тобто виразно відокремлений або іншим чином визначений як товар, що є предметом даного договору.
6. Розподіл витрат	6. Розподіл витрат
Продавець зобов'язаний нести всі витрати, пов'язані з товаром, до моменту переходу товару на борт судна в призначеному порту відвантаження і оплатити, якщо це буде потрібно всі витрати, пов'язані з виконанням митних формальностей для експорту, як і інші мита, податки та інші збори, що підлягають оплаті при експорті товару.	Покупець зобов'язаний: - нести всі витрати, пов'язані з товаром, з моменту переходу товару через поручні судна в названому порту відвантаження; - нести всі додаткові витрати, що виникають внаслідок того, що судно, призначене покупцем, не прибуває своєчасно, або не могло прийняти товар, чи припиняє прийняття вантажів до настання часу дати, або ж внаслідок невиконання їм обов'язку дати належне повідомлення. Головною умовою є належна відповідність товару договору. Це означає, що товар повинен

	бути належним чином ідентифікований, тобто виразно відокремлений або іншим чином визначений як товар, що є предметом даного договору, і оплатити, якщо це буде потрібно всі мита, податки та інші збори, а також витрати на виконання митних формальностей, що підлягають оплаті при імпорті товару, і, в разі необхідності, для його транзитного перевезення через треті країни.
7. Повідомлення покупцю	7. Повідомлення продавцю
Продавець зобов'язаний дати покупцю повідомлення про те, що товар поставлений.	Покупець зобов'язаний дати продавцю повідомлення про назву судна, пункт завантаження і час здійснення поставки.
8. Докази поставки, транспортні документи або еквівалентні електронні повідомлення	8. Докази поставки, транспортні документи або еквівалентні електронні повідомлення
Продавець зобов'язаний надати покупцеві за свій рахунок як доказ поставки товару транспортні документи. В випадку, якщо такий доказ, згаданий вище, не є транспортним документом, продавець зобов'язаний надати покупцю на прохання, за його рахунок і на його ризик усілякі сприяння в отриманні транспортного документа для укладення договору перевезення (наприклад, оборотного коносаменту, необоротної морської накладної, документа перевезення внутрішнім водним транспортом, або змішаного перевезення). У разі, якщо продавець і покупець домовилися про використання засобів електронного зв'язку, згадані вище документи можуть бути замінені еквівалентними електронними повідомленнями (EDI).	Покупець зобов'язаний прийняти докази поставки.
9. Перевірка - упаковка - маркування	9. Огляд товару
Продавець зобов'язаний нести витрати, пов'язані з перевіркою товару (наприклад, перевіркою якості, розмірів, ваги, кількості), необхідної для поставки товару. Продавець зобов'язаний за свій рахунок оплатити витрати, пов'язані з упаковкою, необхідної для перевезення товару (за винятком випадків, коли в даній галузі торгівлі прийнято відправляти обумовлені контрактом товар без упаковки). Останнє здійснюється в тій мірі, в якій обставини, що стосуються транспортування (наприклад, способи перевезення, місце призначення), були повідомлені продавцю до укладення договору купівлі-продажу. Упаковка повинна бути маркована належним чином.	Покупець зобов'язаний нести витрати, пов'язані з будь-яким оглядом товару, за винятком випадків, коли такий огляд потрібно владі країни експорту.
10. Інші обов'язки	10. Інші обов'язки
Продавець зобов'язаний на прохання покупця зробити за його рахунок і на його ризик повне сприяння в одержанні будь-яких документів або еквівалентних їм електронних повідомлень, що видаються чи передаються в країні відправлення та / або в країні походження товару, які можуть знадобитися покупцеві для імпорту товару або, в разі необхідності, для його транзитного перевезення через треті країни. Продавець зобов'язаний забезпечити покупця на його вимогу всією інформацією, що необхідна для здійснення страхування.	Покупець зобов'язаний нести всі витрати і оплачувати збори, пов'язані з одержанням документів або еквівалентних їм електронних повідомлень, а також відшкодувати витрати продавця, понесені останнім унаслідок надання їм допомоги покупцю.

В таблиці 3.7 розписано основні етапи розподілу між продавцем і покупцем транспортних витрат по доставці товару, тобто які витрати і до якого моменту несе продавець, і які, починаючи з якого моменту, – покупець. Також момент переходу від продавця до покупця ризиків пошкодження, втрати або випадкового псування

вантажу та обов'язково дата постачання товару, тобто визначення моменту фактичного передання продавцем товару в розпорядження покупця або його представника і виконання або невиконання першим своїх зобов'язань по термінах постачання.

Покупець несе повну відповідальність за товар після вивантаження товару з борту судна, продавець несе відповідальність до моменту відправлення судна до отримувача замовлення. Виробник несе повну відповідальність за наявність товаросупровідної документації на партію товару який експортує. Партія імпортової продукції повинна супроводжуватись комплектом документів у відповідності з діючим законодавством.

3.2. Удосконалення управління постачанням сушених морських водоростей Норі на підприємстві ТОВ «ЕКО»

Важливим показником успішної діяльності торговельного підприємства ТОВ «ЕКО» являються взаємовідносини з постачальниками. ТОВ «ЕКО» співпрацює з більш ніж 500 постачальниками, робота з якими базується за принципом забезпечення постійного асортименту, стабільної якості та своєчасності доставки на магазини товару.

Рівень ефективності роботи постачальників безпосередньо впливає на роботу підприємства, оскільки впливає на якість продукції, її наявність, поновлення, асортимент тощо.

Вибір постачальників – одна із основних проблем управління постачанням. Важливість вибору постачальника пояснюється не тільки тим, що на сучасному ринку функціонує багато схожих постачальників, але й тим що не кожен постачальник зможе бути надійним партнером та забезпечити мережу ТОВ «ЕКО» необхідними ресурсами, оскільки ТОВ «ЕКО» є досить великою мережею з широким асортиментом. Для пошуку постачальників допоможе вивчення рекламних матеріалів, каталогів фірм, відвідування виставок та ярмарків,

листування і особливі контакти з можливими постачальниками.

Внаслідок аналізу потенційних постачальників формується перелік конкретних постачальників, з якими проводиться робота із встановлення договірних відносин. Конкретні результати за багатьма із наведених позицій досягаються у процесі переговорів і залежать від позицій постачальника та покупця на ринку [29]. За результатами аналізу потенційних постачальників формується перелік конкретних постачальників, з якими проводиться робота зі встановлення співпраці.

У ринкових умовах логістичні методи рішення задачі вибору постачальника пов'язані з аналізом кон'юнктури ринку: ступеня дефіцитності продукції, продажних цін, наявності альтернативних каналів придбання, частоти пропозиції тощо [29-35]. Дані відносно характеристик зазначених критеріїв представлені в табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Характеристика основних критеріїв вибору постачальників

Критерій	Коротка характеристика
1. Якість товарів, що закуповуються та супутнього сервісу	Відповідність специфікації, технічним і конструктивним параметрам, фізичним і хімічним властивостям. Необхідні характеристики життєвого циклу виробу, ремонтпридатність, необхідна технічна підтримка (сервіс), легкість у використанні, збереженість тощо
2. Надійність постачальника та поставок	Витримування рівня якості товарів, що поставляються, термінів та обсягів поставки.
3. Фінансові умови в розрахунках з постачальником	Ціна товарів, що поставляються, здатність постачальника надавати розстрочку платежу, цінні знижки, поставляти товари у кредит. Фінансова стабільність постачальника.
4. Можливості постачальника задовольнити вимоги підприємства за термінами та обсягами поставок	Виробничі потужності (обсяги вироблених товарів), технологічне встаткування, яке використовують постачальники, складська система та дистрибутивна мережа постачальника, наявність можливостей доставки товарів у великих кількостях, рівень організації й контролю поставок.
5. Розташування постачальника (транспортне сполучення з підприємством, відстань, вартість перевезень)	Впливає на транспортні витрати на доставку товарів, на впровадження підходу «точно вчасно», на тривалість циклів закупівель, надійність поставок та ін.
6. Наявність необхідних сертифікатів, якість пакування та маркування товарів.	Необхідні інструкції, навчання користуванню, повернення некондиційних товарів, інші види передпродажного та післяпродажного сервісу.

Завдяки комплексному пошуку, формується перелік потенційних постачальників матеріальних ресурсів, за якими проводиться подальша співпраця. Складений перелік потенційних постачальників аналізується за спеціальними критеріями. Підприємство визначає для себе найбільш значимі критерії залежно від специфіки своєї діяльності. Аналіз постачальників товарів та їхній наступний вибір повинен здійснюватися відповідно до певного набору критеріїв.

Було виявлено чимало суттєвих критеріїв вибору постачальника важливих для ТОВ «ЕКО»: надійність постачання, територіальне розміщення, терміни виконання замовлень, періодичність постачання, наявність сервісного обслуговування, репутація постачальника, фінансовий стан постачальника, його кредитоспроможність, умови оплати, наявний асортимент товарів.

Крім певних кількісних критеріїв оцінки постачальника існує велика група якісних показників, які відіграють важливу роль у процедурі вибору, але важко піддаються визначенню. До таких показників належать імідж постачальника, відсутність негативних повідомлень про нього від партнерів по бізнесу або в засобах масової інформації, доброзичливість, здатність до контакту і тривалих партнерських стосунків тощо. Негативна оцінка хоча б по одному з таких показників може викреслити постачальника зі списку можливих партнерів [29-50].

Отже, беручи до уваги ринкові умови, надаючи покупцям право вільного придбання товарів, ставлять перед ними завдання самостійного вибору постачальника. При цьому під покупцями мається на увазі і безпосередні його споживачі, і посередницькі комерційні оптові організації, обслуговуючі ринковий оборот.

Щоб реалізувати право вибору постачальників необхідно мати варіанти вибору, тобто на ринку повинні бути декілька постачальників, що пропонують до продажу однакову продукцію. Покупці повинні мати повну і достовірну інформацію про товари, що продаються, послуги, умови їх придбання (кількість, ціна, якість, партії і способи доставки, додаткові послуги). Ця інформація необхідна покупцям для порівняльної оцінки вартості та умов придбання продукції від різних постачальників.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Систематизуючи результати випускної кваліфікаційної роботи, можна зробити наступні висновки:

1. Сушені морські водорості норі є імпортованими, оскільки 100% попиту населення забезпечується за рахунок зарубіжних країн - виробників. Частка імпорту в загальному обсязі закупівель сушених морських водоростей норі ТОВ «ЕКО» становить 100%. Частка на ринку різних типів норі становить: Категорія А (Gold) 83%, категорія В (Silver) 13% і Категорія С (Red, Green) 4%. Здійснення імпорتنих операцій є прибутковим для досліджуваного об'єкту підприємницької діяльності та постійно зростає.

2. Формування та збереження якості сушених морських водоростей норі залежить від наступних факторів: умов та способу вирощування водоростей, сортування, сушіння, пакування, зберігання та транспортування.

3. Кваліметрична оцінка якості досліджуваних зразків сушених морських водоростей норі, показала, що найвищий рівень якості має ТМ "Akura" - 0,982, а найнижчий – ТМ "Yakinogi" 0,575, що пояснюється меншими значеннями органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників.

4. Оцінка конкурентоспроможності, яка залежить від співвідношення функціональних, естетичних та економічних характеристик зразків, за еталон було взято зразок ТМ "Akura". Найвищу конкурентоспроможність серед інших зразків має ТМ "Katana", за рахунок нижчої ціни.

5. Основними партнерами ТОВ «ЕКО» є два імпортери: ТОВ «Торгова Компанія Екона» та ТОВ «МД Євротрейд». Лідером є ТОВ «МД Євротрейд» з питомою вагою поставок 75%, друге місце займає ТОВ «Торгова Компанія Екона» 25% відповідно.

6. Вибір постачальників це одна із основних проблем управління поставанням. Внаслідок аналізу потенційних постачальників формується перелік конкретних постачальників, з якими проводиться робота із встановлення договірних відносин та подальша співпраця.

На підставі вищеперерахованих висновків пропонуємо:

Щоб отримати якісний продукт для приготування смачних і корисних страв з водоростей, потрібно відповідально поставитися до їх вибору.

Висушені листочки водоростей норі при регулярному вживанні в їжу допомагають вирішити ряд проблем зі здоров'ям, адже завдяки унікальному хімічному складу ця водорість є надзвичайно корисною для різних систем організму.

Ключовою характеристикою при виборі сушених водоростей є зовнішній вигляд. Хороші листи мають красиву, рівну поверхню, темно-зелене забарвлення з золотавим відливом, практично не просвічують. Одна сторона пластини повинна бути гладкою, блищати, інша – шорсткою на дотик, матовою на вигляд.

Перед покупкою потрібно перевірити гнучкість листів: при легкому згинанні листа він не повинен порватися або тріснути, інакше приготувати що-небудь з таких водоростей буде дуже складно.

Обов'язково перед тим, як купити продукт, перевірте термін придатності та цілісність упаковки, не повинно бути крихт та розірваних листів. Справа в тому, що такі водорості зберігаються не більше року, причому виключно в герметичній упаковці, так як дуже чутливі до впливу вологи.

Буває, що неможливо по упаковці з впевненістю визначити клас водоростей. В такому разі, щоб обрати хороший та якісний зразок норі, достатньо взяти лист норі та подивитись на нього через лампу чи направити на світло. Якісний лист норі завжди відрізняється рівномірною шершавістю, рівним кольором, без вкраплень та без рваних країв. Норі, що цінуються найбільше це «Gold», дуже еластичні та добре згинаються. Вони відрізняються від інших товщиною листа, однорідністю та смаком. Якщо, обираючи водорості, ви побачите на упаковці позначку Голд, сміливо беріть цю пачку, так як з впевненістю можна сказати, що це норі вищої якості. Такі водорості рівні, однорідні, без пустот, гнучкі і еластичні, ідеально підходять для приготування страв східної кухні.

Сушені норі використовуються не тільки для приготування всесвітньо відомих суші, вони є чудовою основою для інших смачних страв. З ароматних смарагдових

листів можна приготувати оригінальний салат, поживний суп, хрусткі чіпси або просто подати порізані на тонкі смужки водорості на гарнір або використовувати їх як їстівний декор.

Для забезпечення конкурентоспроможності сушених морських водоростей норі необхідно проводити ефективну рекламну діяльність і інформувати споживачів про цінність та корисність морських водоростей, а також сферу застосування і рецепти приготування; дотримуватись обґрунтованого рівня цін, враховуючи рівень достатку потенційних споживачів; забезпечити збереження якості продукції під час товароруку та при зберіганні; формувати на ринку її позитивний імідж та впізнаваність.

Для формування ринку сушених морських водоростей норі пропонуються наступні заходи: покращення умов торговельних операцій; розробка та приймання стандартів та норм для визначення відповідності якості та проведення експертизи сушених морських водоростей норі; налагодження співпраці з крупними та стабільними постачальниками, які пропонують якісну продукцію; розширення асортименту сушених морських водоростей норі.

ТОВ «ЕКО» слід забезпечувати постійний пошук партнерів на зовнішньому ринку, співпраця з якими могло б бути більш вигідною, оскільки на сьогодні ТОВ «ЕКО» співпрацює тільки з двома контрагентами, які диктують свої умови на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мазаракі А.А. Зовнішня торгівля України: XXI століття : монографія / А.А. Мазаракі, Т.М. Мельник, Н.О. Іксарова [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2016. – 600 с. ISBN 978-966-629-778-8;
2. Мазаракі А.А. Внутрішня торгівля України : монографія / А.А. Мазаракі, В.Д. Лагутін, А.Г. Герасименко [та ін.] ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 864 с. ISBN 978-966-629-788-7;
3. Ніколаєць К.М. Соціальна політика в Україні (у 90-х роках ХХ ст.) : монографія / К.М. Ніколаєць. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 296 с. ISBN 978-966-629-789-4;
4. Водоросли Нори: состав и полезные свойства, сорта: [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<https://dom-eda.com/ingredient/item/vodorosli-nori.html>;
5. Нори. Полезные свойства, состав, вред и противопоказания: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://vkusnoblog.net/products/nori>;
6. Водоросль Нори – польза и вред, фото листьев, а также рецепты: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://xcook.info/product/nori.html>;
7. Сидоренко О. В. Напрями реформування галузі рибного господарства України/ О.В. Сидоренко, В.П. Коротецький , Н.О.Боліла // Прогресивні техніка та технології харчових виробництва ресторанного господарства і торгівлі [зб.наук.пр.]/ХДУХТ;[за ред. д-ра техн. наук, проф. Г.В. Дейниченка],- Х., 2015. - №2 (22).- С. 176-178;
8. Сидоренко О.В. Практичні аспекти реалізації стратегії розвитку галузі рибного господарства України /О.В. Романенко, В.П. Коротецький //Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали між нар. наук.-практ. конф. (Київ, 19 жовт. 2016 р.) Ч.3/відп.ред. А.А. Мазаракі.-Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2016. – С. 422-430;

9. Дончевська Р. С. Розвиток рибного господарства України / Р. Дончевська // Товари і ринки. - 2015. - № 1. - С. 28–40. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2015_1_4;
10. Мазаракі А. А., Лебська Т. К., Сидоренко О. В. та ін. Інноваційні технології переробки риби : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 431 с;
11. Сидоренко О.В. Сучасний стан галузі рибного господарства в Україні / Н.О. Боліла, О.В. Сидоренко, Ю.О. Якобчук // Формування і оцінювання асортименту, властивостей та якості продовольчих товарів: (Львів, 23 груд. 2014 року) Матеріали II-ої міжнародної наук.-практ. конф.: тези доповідей /відп. ред. П.О. Куцик. – Л.: Видавництво «Растр-7», 2014. – С. 95-99.
12. OlenaSydorenko, NadiiaBolila, OlenaPetrova Directions and Prospects for Scientific Research in the Field of Fishery Farming // XXII GWT Symposium: "Sustainability, Quality and Innovation: A Global View of Commodity Sciences", Rome and Gaeta, Italy, September 20-25 2018. Rome: Department of Business Studies at Roma Tre University. 2018. P. 83-84;
13. Постанова Ради (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів, та скасування Постанови (ЄС) № 2092/91;
14. «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» Закон України № 2496-VIII від 10.07.2018;
15. Про затвердження Детальних правил виробництва органічних морських водоростей : постанова Кабінету Міністрів України від 30 вересня 2015 р. № 980 // Верховна Рада України;
16. «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» Закон України № 1602-VII від 22 липня 2014 р. ;
17. "Про захист прав споживачів" Закон України № 1023-VII від 16.07.2019;
18. "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" Закон України № 2639-VIII від 06.12.2018;

19. "Про безпечність та якість харчових продуктів" Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017;
20. Ткаченко Т.О. Експертиза якості та управління постачанням морських водоростей/ Т.О. Ткаченко// Інновації в підприємстві і торгівлі: зб. наук. ст. студ. –Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. –Ч1. – С. 170-176.;
21. Продовольчі товари (лабораторний практикум): Навч.посіб./Н.В. Притульська, Г.Б.Рудавська, В.А.Колтунов та ін.. – К.:Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 505 с. – (Сер. «Товарознавство»);
22. Сидоренко, О. Методологія прогнозування змін якості рибних продуктів під час товароруху [Текст] / О. Сидоренко // Товари і ринки. – Київ : КНТЕУ, 2012. – № 2 (14). – С. 54-61. *;
23. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, А.А. Мазаракі та ін. – К. : Нац. ун-т харч. технологій ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 360 с;
24. Галкіна О. М. Сучасний стан нормативно-правового забезпечення безпечності та якості харчових продуктів в Україні / О.М. Галкіна // Науковий вісник публічного та приватного права. 2017. Вип. 1. - С. 60-64;
25. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 652 с;
26. Луцько, Н. Математичне моделювання системи управління технологічним об'єктом харчового підприємства [Текст] / Н. Луцько, Т. Савченко // Товари і ринки. – Київ : КНТЕУ, 2015. – № 1 (19). – С. 73-83;
27. Діагностика фізичних властивостей харчових продуктів : монографія / С.Л. Шаповал, Р.П. Романенко, Н.П. Форостяна. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 192 с;
28. Офіційний сайт ТОВ «ЕКО» [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.eko.com.ua/ua/page/company/>;

29. Комерційна логістика : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Т.Д. Москвітїна, В.М. Торопков та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 408 с;
30. Апопій В. В. Особливості електронної торгівлі та проблеми її сучасного розвитку в Україні / В. В. Апопій, О. І. Шалева, О. В. Креденець // Регіональна економіка. - 2012. - № 3. - С.181-190;
31. Мащак Н. М. Сутність та роль спритності ланцюгів постачання в гуманітарній логістиці: монографія / Н. М. Мащак, О. І. Данильців. – Opole, Polska: Вища школа управління і адміністрації в Ополі, 2017. – 11 с;
32. Подвальна Г. В. Перспективне планування технологічного оновлення автотранспортного підприємства на ринку вантажних перевезень: монографія / Г. В. Подвальна, О. І. Карий. – Львів: ГАЛИЧ-ПРЕС, 2017. – 212 с;
33. Майорова І. М. Логістика в міжнародному бізнесі : монографія. Маріуполь, 2012. 390 с;
34. Бочко О. Ю. Продуктова політика підприємства: між ЖЦТ та відносинами з клієнтами / О. Ю. Бочко, Л. Я. Якимишин, Г. В. Подвальна. – с.193–204;
35. Крикавський Є.В. Інноваційна логістика: концепції, моделі, механізми: Монографія / [Є.В. Крикавський, Н.В. Чорнописька, М.Ю. Григорак та ін.] / За наук. ред. М.Ю. Григорак та Л.В. Савченко. – Київ: Логос, 2015. – 548 с;
36. Логістичні стратегії в торгівлі : монографія / Н.Б. Ільченко. – Київ : Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2016. – 432 с. ISBN 978-966-629-814-3;
37. Лозинський В.Т. Механізми активізації продажу товарів підприємствами торгівлі : монографія / [І.П. Міщук, Н.Г. Міценко, (В.Т. Лозинський), О.О. Хамула] / за ред. І.П. Міщука. – Львів: Українська академія друкарства, 2015. – 516 с;
38. Крикавський Є.В. Торговельне підприємництво: механізми розвитку і фінансової підтримки: колективна монографія / [Є.В. Крикавський, Н.С. Косар, Н.Є. Кузьо та ін.] / За наук. ред. Князя С.В. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2015. – 408 с;

39. Кочубей Д.В. Оцінка ефективності функціонування логістичної системи торговельних підприємств/ Кочубей Д.В. // Вісник КНТЕУ. 2009. Вип. 4;
40. Матеріальні потоки у логістиці промислового підприємства: монографія / [Є.В. Крикавський, (Н.М. Васильців), В.А. Фалович] / За наук. ред. проф. Крикавського Є.В. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2015. – 252 с;
41. Оптова торгівля в Україні : монографія / А.А. Мазаракі, Г.М. Богославець, О.М. Трубей, А.М. Носуліч ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 208 с. ISBN 978-966-629-780-1;
42. Маргіта Н.О. Фінансово-економічний механізм забезпечення конкурентоспроможності роздрібних торговельних підприємств: теоретико-прикладні аспекти: Монографія / [Т. Г. Васильців, Н. В. Магас, (Н. О. Маргіта)] – Львів: Бадікова Н. О., 2014. – 218 С;
43. Підприємницькі мережі в торгівлі : монографія / [Н.О. Голошубова, О.О. Кавун, В.М. Торопков та ін.]; за заг. ред. Н.О. Голошубової. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 344 с. ISBN 978-966-629-684-2;
44. Науменко М.О. Розробка моделей стратегічного управління інтегрованими корпоративними структурами / М.О. Науменко// ScienceRise. – 2017. - № 3 (32). – С. 25-28;
45. Куделя І.О. Логістичне управління процесом постачання на підприємствах/ Куделя І.О.// Економічні науки. -Серія „Регіональна економіка”. Збірник наукових праць. 2013. Випуск 10 (39). Т. Коломієць, Н Мережко, В Осієвська Методологічні засади ідентифікації споживчих товарів / Товари і ринки, - 2012 С. 48-53;
46. Морозова Л.В. Моделювання організації управління інтегрованими корпоративними структурами / Л.В. Морозова// Вісник економіки транспорту і промисловості: збірник науковопрактичних статей. – Харків: УкрДУЗТ, 2017. - №58. – С. 165-170;
47. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження : монографія / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, А.А. Мазаракі та ін. – К. : Нац. ун-т харч.

технологій ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 360 с;

48. Логістичний менеджмент торговельного підприємства (на прикладі мережі супермаркетів «Сільпо») / Н. І. Бойко // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». № 594. Логістика. — Львів : Видавництво Національного університету «Львівська Політехніка», 2007. — С. 183-189;

49. Методики оцінки ефективності управління логістичними ланцюгами в торгово-промисловому холдингу «FozzyGroup»/ Н. І. Бойко // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». Спецвипуск 22. — Ужгород, 2007. — С. 238-242;

50. Русановська О., Петецькі І. Перспективи інновацій в логістичній діяльності підприємств // Збірник наукових праць Луцького національного технічного університету. Серія «Економіка та менеджмент». 2012. Вип. 9 (34). Ч. 2. С. 99–106;

51. Чухрай Н.І., Гірна О.Б. Розвиток логістики в умовах Е-економіки / Н.І. Чухрай, О.Б.Гірна // Логістика: [збірник наукових праць] / відповідальний редактор Є. В. Крикавський. - Львів : Видавництво Національного університету "Львівська політехніка", 2008. - 340 с. - (Вісник Національного університету "Львівська політехніка" ; № 623). - С. 272-278;

ДОДАТКИ

Додаток А

Дерево властивостей сушених морських водоростей Норі

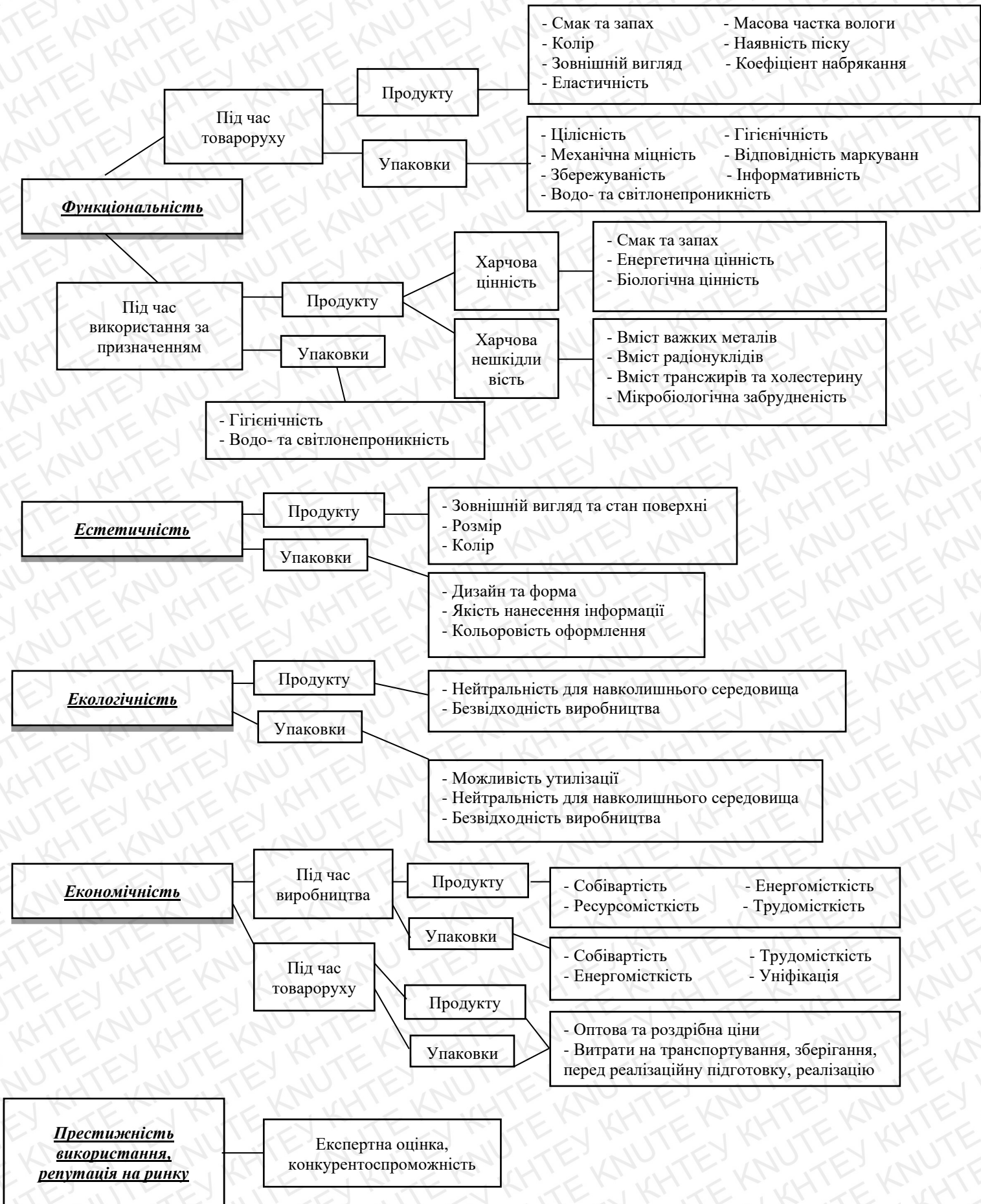
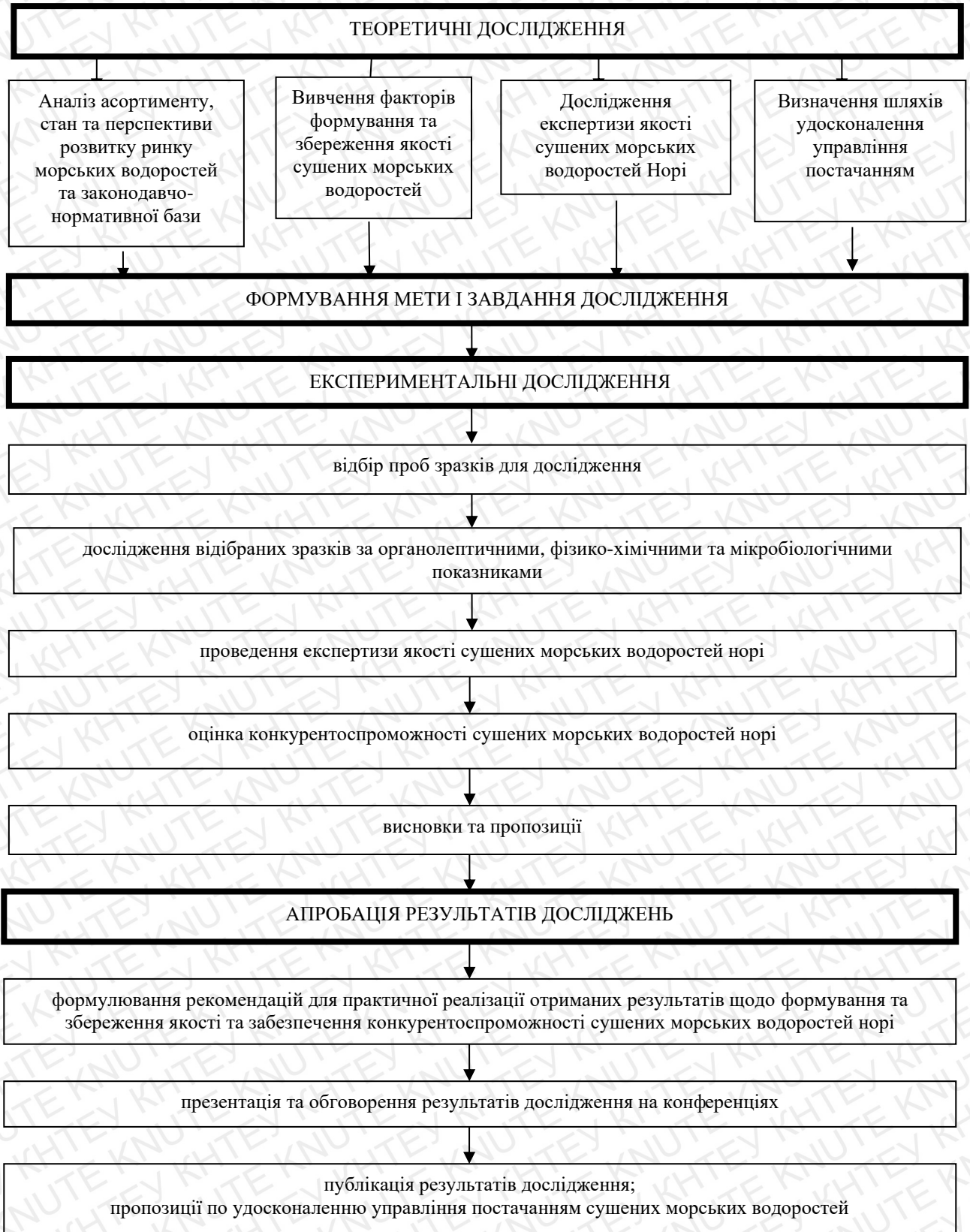


Схема проведення експерименту



Додаток В

Київська **ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА**

адреса м. Київ, пр-к Московський 418-70-61 телефон _____ факс _____
Дата надходження заявки " 01 " вересня 20 19 р.

серія 00 № 00000001 АКТ ЕКСПЕРТИЗИ № 01

- 1. Дата складання 02.09.2019 2. Місце складання м. Київ
- 3. Акт складений експертом Тютенко Т.О.
- 4. Наряд № 01 від 02.09.2019

Експертиза проведена за участю представників:

Організація	Посада	Прізвище, ініціали
<u>ТОВ «ЕКО»</u>	<u>товарознавець</u>	<u>Тютенко В.Ю.</u>
<u>ТОВ «ЕКО»</u>	<u>впливовисник</u>	<u>Врошико Т.Ю.</u>

5. Для експертизи пред'явлено: найменування товару суміш морської водоростів морь

Кількість (в одиницях виміру 1.): 10 Кількість згідно з документами: 10

6. Завдання експертизи: визначити якість суміші морської водоростів морь за органолептичними показниками та маркуванням

7. Вантажодержувач: компанія «ЕКО-маркет», вул. Плевак 10/7

8. Постачальник (країна, інфiрма): Корей «Контон Сівіл Фуд Ко» (Сирія)

9. Вантажовідправник: ТОВ «Торгова компанія Еко»

10. Виробник товару: ТОВ «Торгова компанія Еко»

11. Надані документи: ТТН, накладна Б 4545



12. Контракт/договір № 0201 дата 01.05.2019р.

13. "Експертизою встановлено" (констатуюча частина акта):

Зорж сумішею морської водоростів морь, що був доставлений на дослідження організатором подорожі та маркуванням, дослідження проводили згідно експертного методу, а в маркуванні згідно ЗЗ «Про безпечність та якість торг. продукції».
Продовження п. 13 див. у "Додатку до акта експертизи", на 1 аркушах, який є невід'ємною частиною акта.

З викладенням розділів 1-13 акта згодні:

Представники

Тютенко В.Ю. 
Врошико Т.Ю. 

Підпис ППБ

Підпис ППБ

Закінчення дод. В

14. Висновок експерта:

Зразок єдиний порохом вогнепальної зброї, виробник: ТОВ "Торгово-комерційна компанія "Біла" (Київська область) шляхом порушення умов договору купівлі-продажу, укладеного до 31.12.2018 року, порушення умов договору купівлі-продажу, укладеного до 31.12.2018 року.

Дата початку експертизи товару

Дата закінчення експертизи товару

02.09.2019р.

02.09.2019р.

Експерт

ПІБ

Трохимко Т.О.

Акт зареєстрований (назва ТПП):

Дата 02.09.2019р.

Акт без автентичної печатки недійсний

М.П.

серія 00 № 00000001

Додаток Д

Додаток до акта експертизи № 001
(с невід'ємною частиною акта) від 02.09.2019р.

13. "Експертизою встановлено": Пров'явлено шматки тварин
свиней породи свиней вівчарської породи "Мішанія Еконе", які були невідомі на державній
реєстраційній карті свиней, а на державній реєстраційній карті свиней
встановлено породи свиней породи 34. Про
встановлено породи свиней породи 34. Про
встановлено породи свиней породи 34. Про
встановлено породи свиней породи 34. Про

Дата початку експертизи товару 02.09.2019р.
Дата закінчення експертизи товару 02.09.2019р.

Експерт Троянко Т.О.

Акт зареєстрований (назва ТПП):
Дата 02.09.2019р.

З викладенням пункту 13 згодні:

Представники Тарменко В.Ю.
Троянко Т.О.

Акт без автентичної
печатки недійсний

М.П.



秀
JS

НОРІ ДЛЯ СУШІ

ВОДОРОСТІ СУШЕНІ



NORI
FOR SUSHI
10 ЛИСТІВ



JS (Джей Ес) – це професійні інгредієнти найвищої якості для страв японської кухні. Саме під брендом JS вже багато років поставляються продукти в провідні ресторани та суши-бари України. Отже, якщо ви куштували суши в ресторани, скоріш за все, ви вже знайомі з JS. Відтепер інгредієнти JS доступні і на полицях супермаркетів, аби ви вдома мали можливість готувати страви на найвищому рівні.

Всі інгредієнти якнайкраще поєднуються між собою, а поради професійних шеф-кухарів роблять процес приготування страв простим та зрозумілим. JS гарантує неперевершений результат!

Водорості норі є найбагатшим джерелом рослинного протеїну, вітамінів А, В, С, природного йоду, життєвоважливих мінералів та мікроелементів – цинку, заліза, магнію, кальцію.

У кулінарії сухі водорості норі найчастіше застосовуються для приготування традиційних страв японської, китайської та корейської кухонь. Причому це не тільки відомі суши та роли, а й різноманітні бульйони, супи, закуски та інші страви.

Норі водорості для приготування суши. 10 листів. Торговельна марка "Джей Ес".
Маса нетто: 22g (г) ± 9%. Склад: водорості сушені.

Поживна (харчова) цінність на 100g (г) продукту: білки - 44,0g (г); жири - 0g (г); вуглеводи - 42,0g (г); натрій - 280mg (мг). Енергетична цінність (калорійність) на 100g (г) продукту: 445kJ (кДж) / 106kcal (ккал).

Зберігати за температури від 0 до +25°C та відносної вологості 75%. Після відкриття зберігати в сухому місці в щільно закритій упаковці. Кінцевий термін зберігання "Вжити до:" зазначено на упаковці. Строк придатності: 24 місяці з дати виробництва.

Номер партії відповідає кінцевому терміну зберігання.

Виробник/Експортер: Кванчечонг Кю, Пд., 77 Чунгово - Родз Бунга - Муеон, Хонгсесонг - Гун, Чунчечонг - До, 32210, Корея, тел. +82(41) 641 4686.

Імпортер в Україні: ТОВ "МД Євротрейд", проспект Повітрофлотський, 66, м. Київ, 03151, Україна, тел. (044) 221-15-18. Фасувальник: ТОВ "Лінія Смаку", вул. Броварська, 4, с. Проліски, Бориспільський район, Київська область, 08322, Україна, тел. (044) 223-74-63.

Розфасовано згідно ТУ У 10:8-38950667-001:2016 на замовлення ТОВ "МД Альпінс груп". Претензій від споживачів приймає замовник: ТОВ "МД Альпінс груп", Повітрофлотський проспект, 66, м. Київ, 03151, Україна, тел. (044) 495-12-63.

Вжити до:

13.02.20



КАТАНА

НОРИ

водорості для приготування суші

1 **2**

3 **4**

5 **6**

Рецепт приготування

Для втілення Ваших ідей та приготування найсмачіших суші-ролів, використовуйте тільки продукти ТМ «КАТАНА».

Рекомендуємо, перед використанням, притримати лист норі над вогнем кілька секунд.

1. Розкладіть норі на бамбуковому килимку блискучою стороною вниз.
2. Візьміть жменя попередньо приготованого рису для суші ТМ «КАТАНА» і рівномірним шаром розкладіть його поверх листа норі.
3. На рис покладіть смужки філе риби або іншу начинку за Вашим бажанням.
4. Притримуючи килимок і начинку пальцями, згорніть килимок разом з листом норі. Рис по всій довжині роллу повинен бути щільним, а ролл рівним.
5. Вийміть ролл з килимка та розріжте його поперек на шматочки гострим вологим ножом. Зазвичай з одного роллу виходить 6-8 шматочків.

Склад:

водорості сушені. Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: білків – 44 г (г); жирів – 0 г (г); вуглеводів – 42 г (г); натрію – 280 мг (мг). Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1445 кJ (кДж) / 345,13 kcal (ккал). ТУ У 10.8-38950667-001:2016

Кількість листів: 5 шт. Маса нетто 11 г (г) - 9%.

Умови зберігання:

Зберігати за температури від 0°C до +25°C та відносної вологості повітря не більше 75%. Після відкриття, зберігати в щільно закритій упаковці. Номер партії відповідає кінцевій даті споживання. Кінцева дата споживання зазначена на упаковці.

5 ЛИСТІВ

Виробник

Виробник: ТОВ «Лінія смаку», вул. Червоногвардійська, буд. 40, оф. 508, м. Запоріжжя, 69002, Україна, тел.: (061) 707-74-51.

Адреса потужності: вул. Автопаркова 5, м. Дніпро, 49127, Україна, тел.: (044) 253-74-63.

Країна походження: Корея.

Імпортер в Україні: ТОВ «МД Саротрейд», просп. Повітрофлотський 66, м. Київ, 03151, Україна. Тел.: (044) 221-15-18.

Претензії від споживачів приймає: ТОВ «Роял Фуд», вул. Автопаркова 5, оф. 226, м. Дніпро, 49127, Україна, тел.: (056) 785-28-12 www.katana.ua

www.katana.ua

4 820181 990176

**Водорості смажені Норі
10 листів**

Маса нетто: 28 g (г) ± 9%

Поживна (харчова) цінність на 100 g (г) продукту:
білки - 42 g (г); жири - 3 g (г); вуглеводи - 44 g (г).
Енергетична цінність (калорійність) на 100 g (г) продукту:
1465,38 kJ (кДж) / 350 kcal (ккал).

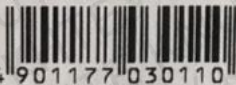
Зберігати за температури від 0 до +25°С та відносної
вологості повітря не вище 75%.

Строк придатності: 24 місяці з дати виробництва.

Дата виробництва та кінцевий термін споживання
"Вжити до" зазначені на упаковці. Номер партії
визначається датою виробництва продукту.

HR- 3277

Виробник/Експортер: Нантонг Райс Свід Фуд Ко., Лтд, Індустріал Зоун Ласі Таун,
Кідонг Сіті, Джиангсу, 226245, Китай, 3200/02121; тел.: +86-513-83444392.
Імпортер в Україні: ТОВ "МД Євротрейд", пр-т Повітрофлотський, 66, м.Київ, 03151,
Україна; тел.: +38 (044) 221 1518.
Претензії від споживачів приймає: ТОВ "МД Альянс Груп", пр-т Повітрофлотський, 66,
м.Київ, 03151, Україна; тел.: +38 (044) 495 1263.
www.md.ua



4 901177 030110

(GB) NORI (DRIED ROASTED SEAWEED)

BRAND NAME: SHIN IZUMI
INGREDIENT : DRIED ROASTED SEAWEED
BEST BEFORE : SEE PACKAGE
PRODUCT OF CHINA
STORE IN A DRY AND COOL PLACE. AVOID DIRECT SUNLIGHT.
THE BAG CONTAINING DESICCANT IS NOT FOR CONSUMPTION
AND SHOULD BE REMOVED FROM THE PACKET IMMEDIATELY
AFTER OPENING
NET WEIGHT : 28 G
INGREDIENT : SEAWEED

(CHN) 品名: 烤紫菜

牌子: 新泉 SHIN IZUMI
原材料: 干紫菜
此日期前最佳: 见包装
原产地: 中国
请将产品保存于干燥地方, 避免直接的阳光照射。
内含小包干燥剂, 不能食用, 开袋后请将其丢弃。
净重: 28克

IMPORTED BY

NEW VICTORY TRADING LTD.
UNIT 19 COMMERCIAL WAY, ABBEY ROAD, LONDON, NW10 7XF
EMAIL: INFO@NEWVICTORY.CO.UK

新泉

SHIN IZUMI

18.10.2018
17.10.2020



Разом смачніше:



Рис для суші
AKURA®

Соус соєвий
AKURA®

Оцет для суші
AKURA®

Імбир маринований
AKURA®

Васабі
AKURA®

Набір для приготування
суші „Преміум”
AKURA®

Набір для приготування
суші „Стандарт”
AKURA®



Палички для їжі
AKURA®

Водорості для суші «НОРІ»

Склад: водорості сушені. Приготування: відварити рис для приготування суші-пріготовувати начинку. Покласти НОРІ блискучою стороною на бамбуковий «палочок» рівномарно викласти рис, потім начинку. За допомогою бамбукового кілячка обережно загорнути НОРІ рулетом. Мокрим, гострим ножем нарізати 6-8 порцій.

Показана (харчова) цінність на 100 г продукту: білки – 5,8 г, жири – 0,28 г; вуглеводи – 4,8 г. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 188 кДж (45 ккал). Без ГМО. Кількість листів 5. Маса нетто продукту 14 г ± 9%. Умови зберігання: зберігати при температурі від 0°C до +25°C, відносної вологості повітря не більше 75%. Термін придатності до споживання 12 місяців. Номер партії відповедає кітківській даті споживання. Кінцева дата споживання зазначена на упаковці.

Вироблено в Китаї
Постачальник: NANTONG VIHI TRADING Co., LTD
Імпортёр: ТОВ «МАРКІНО», вул. Рішельєвська, 38, офіс 503,
м. Одеса, 65026, Україна. Виробник/фасувальник:
ФООП «Шворає С.І.», пров. Дніпровський, буд. 3. м. Дніпро,
49000, Україна. Адреса потужностей виробництва:
вул. Коксова, 8, м. Дніпро, 49017, Україна. Виготовлено
на замовлення ТОВ «КОМПАНІЯ «САНТЕРА», вул.
Космонавта Волкова, бд, м. Дніпро, 49112, Україна.
тел.: 068-293-72-99; e-mail: akura.office@ukr.net

ТУУ 10.8-37901535-002-2014

Вжити до:



4 820178 460514

Маса
нетто: **14 г ± 9%**

北海道

 ХОККАЙДО КЛУБ

ПРИКЛАД КУЛІНАРНО ГОТОВОЇ СТРАВИ



Водорості НОРІ сушені для приготування суші



Виробник: ТОВ «Торгова Компанія Екона»
вул. Любарського, 126, м. Дніпро, 49098, Україна,
тел.: +38 (056) 732-45-30, сайт: www.ekona.com.ua
e-mail: ekona@ekona.com.ua

Склад: водорості норі сушені.

Поживна(харчова) цінність на 100 г (г) продукту: білків – 42,5 г (г); вуглеводів – 43,7 г (г); жирів – 2,8 г (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 865,26 кДж (кДж), 207 ккал (ккал). Без ГМО.

Маса нетто: 15 г (г) мінус 9% (5 листів)

Умови зберігання: зберігати в чистих, сухих приміщеннях захищених від попадання прямих сонячних променів при температурі від 0°C до +25 °C та відносній вологості повітря не вище 75%. Строк придатності 12 місяців.
Дата виробництва зазначена на упаковці.
Номер партії відповідає даті виробництва.

Рекомендації щодо споживання:
Використовують для приготування суші, ролів та інших страв. На килик для приготування ролів необхідно класти глянцевою поверхнею вниз.

БЕЗ
ГМО

5
ЛІСТІВ

МАСА
НЕТТО:
15g (г)
МІНУС 9%

ТУ У 15.8-31401939.001



4 820172 440079

Дата виробництва:

12 ГРУ 2018