

**Київський національний торговельно-економічний університет**

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**«Оцінка якості заморожених ракоподібних при здійсненні  
зовнішньоекономічної діяльності»**

Студентки курсу 2 курсу 8м групи,  
спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та  
біржова діяльність»  
спеціалізації «Товарознавство та  
організація зовнішньої торгівлі

Чирко Наталія  
Олександрівна

Науковий керівник  
канд. техн. наук, доцент

Антюшко Дмитро  
Петрович

Науковий консультант  
канд. екон. наук, доцент

Серова Людмила  
Петрівна

Гарант освітньої програми  
док-р техн. наук, професор

Мокроусова Олена  
Романівна

**Київ 2020**

**Київський національний торговельно-економічний університет**

Факультет торгівлі та управління Кафедра економічної географії та регіонального розвитку  
 Спеціальність Торговельно-економічна робота та зовнішньоекономічна діяльність  
 Спеціалізація/освітня програма Торговельно-економічна робота та зовнішньоекономічна діяльність

Затверджую  
 Зав. кафедрою Вікторія В. В.  
 «17» 07 2022 р.

**Завдання**  
**на випуск кваліфікаційної роботи (проєкту) студента**

Циряк Катерина Олександрівна  
 (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)  
Роль зони економічного розвитку при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності

Затверджена наказом ректора від «04» червня 2022 р. № 4191

2. Строк зачі студентом закінченої роботи (проєкту) до 20.11.2022 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи (проєкту)  
 Мета роботи проєкту (проєкту)  
Роль зони економічного розвитку при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності та наслідки корисності її організації

Об'єкт дослідження зони економічного розвитку із зони

Предмет дослідження роль зони економічного розвитку при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності та наслідки корисності її організації

4. Консультанти по роботі (проєкту) із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
3	Сембо І.І.	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

5. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (проєкту) (перелік питань за кожним розділом)

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКІВ ТА СТРУКТУРА ПИТАНЬ

1.1. Аналіз ринку зовнішньоекономічної діяльності в зоні та Європі.  
1.2. Порівняння зовнішньоекономічної діяльності зовнішньоекономічної діяльності

РОЗДІЛ 2. ІНТЕГРАЦІЯ ЗОНИ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ

2.1. Формування зони економічного розвитку  
2.2. Структурна організація зони економічного розвитку  
2.3. Концепція зони економічного розвитку зовнішньоекономічної діяльності в зоні економічного розвитку

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМКИ ПОКРАЩЕННЯ ПРАКТИКИ ЗЕД ЗОНОЮ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ

3.1. Аналіз зовнішньоекономічної діяльності зовнішньоекономічної діяльності  
3.2. Напрямки покращення зовнішньоекономічної діяльності зовнішньоекономічної діяльності

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ  
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ  
ДОДАТКИ

6. Календарний план виконання роботи (проєкту)

№ пор.	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)	Строк виконання етапів роботи за планом		Фактично
		з	по	
1	Завдання	17.04.2020	17.04.2020	ВК
2	Дослідницька робота	17.04.2020	19.04.2020	ВК
3	Підприємство, яке здійснює діяльність на випускній факультетській роботі	17.04.2020	17.04.2020	ВК
4	Виконання тематичних завдань згідно з програмою	17.04.2020	17.04.2020	ВК
5	Виконання 2-го етапу роботи	17.04.2020	17.04.2020	ВК
6	Виконання роботи та дисертації	17.04.2020	17.04.2020	ВК
7	Підприємство, яке здійснює діяльність на випускній факультетській роботі	17.04.2020	17.04.2020	ВК
8	Підприємство, яке здійснює діяльність на випускній факультетській роботі	17.04.2020	17.04.2020	ВК
9	Підприємство, яке здійснює діяльність на випускній факультетській роботі	17.04.2020	17.04.2020	ВК
10	Підприємство, яке здійснює діяльність на випускній факультетській роботі	17.04.2020	17.04.2020	ВК

7. Дата видачі завдання «17» 04 2020 р.

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)  
Михайло Дмитро Володимир  
 (прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми  
Михайло Дмитро Володимир  
 (прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент  
Михайло Дмитро Володимир  
 (прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)  
Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи на тему "Вплив екологічного фактора на діяльність підприємства" згідно з тематичними завданнями факультетської роботи виконана вчасно та якісно. Робота виконана на актуальному темі, яку зазначає підприємство на її розроблення, наукову роботу, яка є актуальною. ВК погодиться з темою, з розумінням висловив та сподівається, що студент виконає роботу, дисертацію. Для роботи передбачено достатню кількість інформаційних джерел, проведено аналіз літератури до експертної комісії. Матеріал дисертації виконаний вчасно та якісно. ВК погодиться з темою та висловив сподівання, що студент виконає роботу, дисертацію вчасно та якісно. ВК погодиться з темою та висловив сподівання, що студент виконає роботу, дисертацію вчасно та якісно.

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)  
Михайло Дмитро Володимир  
 (підпис, дата) 13.11.2020 р.

Відмітка про попередній захист

12. Висновок про випуск кваліфікаційну роботу (проєкт)  
 Випускна кваліфікаційна робота (проєкт) студента  
Михайло Дмитро Володимир  
 (прізвище, ініціали)  
 може бути допущена до захисту на засіданні експертної комісії.  
 Гарант освітньої програми  
Михайло Дмитро Володимир  
 (підпис, прізвище, ініціали)  
 Завідувач кафедри  
Михайло Дмитро Володимир  
 (підпис, прізвище, ініціали)  
 « » 201 р.

## АНОТАЦІЯ

### **Чирко Н.О. Оцінка якості заморожених ракоподібних при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності.**

Випускна кваліфікаційна робота присвячена оцінці якості креветок заморожених, що реалізуються на ринку України, а саме на підприємстві ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет». У роботі було досліджено ринок заморожених ракоподібних; проведено аналіз асортименту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», визначено споживні переваги креветок; здійснено товарознавчу оцінку якості; проаналізовано організацію зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» при імпорті креветок заморожених, розроблено шляхи підвищення ефективності організації імпорту креветок заморожених ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».

**Ключові слова:** оцінка якості, креветки заморожені, асортимент креветок, імпорт, зовнішньоекономічна діяльність.

## ANNOTATION

### **Chirko N.O. Evaluation of the quality of frozen crustaceans in foreign economic activity.**

The final qualifying work is devoted to the assessment of the quality of frozen shrimp sold on the market of Ukraine, namely at the company "Auchan Ukraine Hypermarket". The market of frozen crustaceans was studied in the work; the analysis of the range of Auchan Ukraine Hypermarket LLC was carried out, the consumer advantages of shrimps were determined; commodity quality assessment was carried out; the organization of foreign economic activity of Auchan Ukraine Hypermarket LLC at import of frozen shrimps is analyzed, ways of increase of efficiency of the organization of import of frozen shrimps of Auchan Ukraine Hypermarket LLC are developed.

**Keywords:** quality assessment, frozen shrimps, shrimp assortment, import, foreign economic activity.

## ЗМІСТ

	С.
ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ТА СПОЖИВНИХ ПЕРЕВАГ РАКОПОДІБНИХ.....	9
1.1 Аналіз ринку заморожених ракоподібних в світі та Україні.....	9
1.2 Дослідження споживних переваг креветок заморожених.....	12
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КРЕВЕТОК ЗАМОРОЖЕНИХ.....	16
2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження.....	16
2.2. Структура асортименту креветок заморожених в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».....	20
2.3. Комплексна оцінка якості креветок заморожених, що реалізуються в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».....	25
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМКИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗЕД ЩОДО КРЕВЕТОК ЗАМОРОЖЕНИХ НА ТОВ «АШАН УКРАЇНА ГІПЕРМАРКЕТ».....	32
3.1. Оцінка ефективності зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» при здійсненні імпорту креветок заморожених.....	32
3.2. Напрями підвищення ефективності імпортової діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».....	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	51
ДОДАТКИ	

## ВСТУП

*Актуальність роботи.* Креветки мають велике промислове значення, близько 300 видів представляють вагому харчову та економічну цінність. Частка креветок становить 70% від кількості всіх ракоподібних, що виловлюються для споживання. Світовий промисел креветок складає 3,5 млн. тон на рік і очікується подальше його зростання, в тому числі за рахунок штучного розведення. Лідером за обсягом експорту на світовому ринку у 2019 році був Китай, потім – Індія та Індонезія [1–3].

Аналіз сучасних даних щодо виробництва морепродуктів [1, 2] свідчить, що вони користуються значним попитом на ринку. Дані продукти мають високу поживну цінність і є ідеальною їжею, за умови, що вони поставляються з чистої води. Неякісні морепродукти можуть бути причиною серйозних харчових отруєнь.

Вивченню споживних властивостей і оцінці якості креветок присвячено роботи вітчизняних і закордонних вчених Сидоренко О. В. [4, 5], Силка І.М. [6], Єсіна Л. М. [7], Bingöl E.V. [8] та інших.

За вмістом незамінних амінокислот, мікроелементів і вітамінів м'ясо креветок перевищує м'ясо риб [9]. Креветки мають високі поживні властивості. У них багато білка, вітамінів і мало калорій (останнє як якнайкраще відповідає вимогам модної нині практики здорового харчування), але на ринку України представлена значна кількість неякісних, фальсифікованих одиниць продукції даної асортиментної групи. У зв'язку з цим товарознавча оцінка якості креветок заморожених, що представлені на ринку України, є актуальною.

Таким чином, тема наукової роботи є актуальною та надає підстави для визначення мети і завдань для її досягнення.

*Мета роботи:* оцінка якості заморожених ракоподібних при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності та напрямків покращення її організації.

Для досягнення поставленої мети у роботі було сформульовано наступні завдання:

- провести аналіз сучасного стану ринку креветок заморожених;
- визначити споживні переваги креветок заморожених;
- проаналізувати асортимент даної продукції на ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»;
- провести товарознавчу оцінку креветок заморожених, що реалізуються на ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»;
- дослідити організацію зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» та визначити шляхи підвищення ефективності організації імпорту креветок;
- за результатами проведених досліджень сформулювати відповідні пропозиції.

*Об'єкт* дослідження: креветки заморожені, організація їх імпорту.

*Предмет* дослідження: споживні властивості креветок заморожених, напрями підвищення ефективності їх імпорту.

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи було застосовано такі *методи дослідження*: теоретичні, загальноприйняті та спеціальні фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні, математико-статистичні, порівняльні та графічні.

Інформаційна база дослідження – наукові праці вітчизняних і зарубіжних вчених, законодавчі та нормативно-правові акти України, офіційні дані Державної служби статистики України, Інтернет-джерела, фінансова звітність ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», власні дослідження автора.

*Наукова новизна* роботи полягає в обґрунтуванні та удосконаленні методології товарознавчої оцінки споживних властивостей креветок заморожених, зокрема при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності, розробці шкали для оцінки їх якості.

*Практична цінність* полягає у можливості практичного застосування розроблених заходів щодо підвищення ефективності операцій з імпорту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».

*Апробація результатів дослідження.* Результати досліджень було викладено та обговорено на III Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу» (м. Київ, Київський національний торговельно-економічний університет, 18 червня 2020 р.).

*Публікації.* За результатами проведених досліджень було підготовлено та опубліковано тези доповіді на тему «Ринок креветок: реалії та перспективи розвитку» [10] в збірнику «Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології та інновації», статтю «Товарознавча оцінка якості креветок заморожених» у збірнику наукових статей студентів Київського національного торговельно-економічного університету «Митна справа: практичний аспект» [11].

*Структура та обсяг роботи.* Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків і пропозицій, списку використаних джерел (57 найменувань) та 10 додатків. Загальний обсяг роботи – 73 сторінки. Вона містить 16 таблиць та 11 рисунків.



## РОЗДІЛ 1

### АНАЛІЗ РИНКУ ТА СПОЖИВНИХ ПЕРЕВАГ РАКОПОДІБНИХ

#### 1.1. Аналіз ринку заморожених ракоподібних в світі та Україні

Морепродукти мають високі поживні властивості. У них багато білка, вітамінів і мало калорій в результаті чого, вони є важливою складовою раціону людини [4, 5].

Доведено, що на морепродукти припадає 17% загального споживання білків тваринного походження та 6,7% білків в загальному обсязі [6]. Виробництво морепродуктів у світі щороку зростає в середньому на 2-5% упродовж останніх 37 років [12, 13]. Зростання попиту може бути зумовлено збільшенням кількості населення, зростанням рівня споживання на душу населення, збільшенням доходів у розвинутих країнах та популяризацією здорового харчування.

Загальну динаміку світового виробництва морепродуктів упродовж 1980-2019 рр. [8] наведено на рис. 1.1.

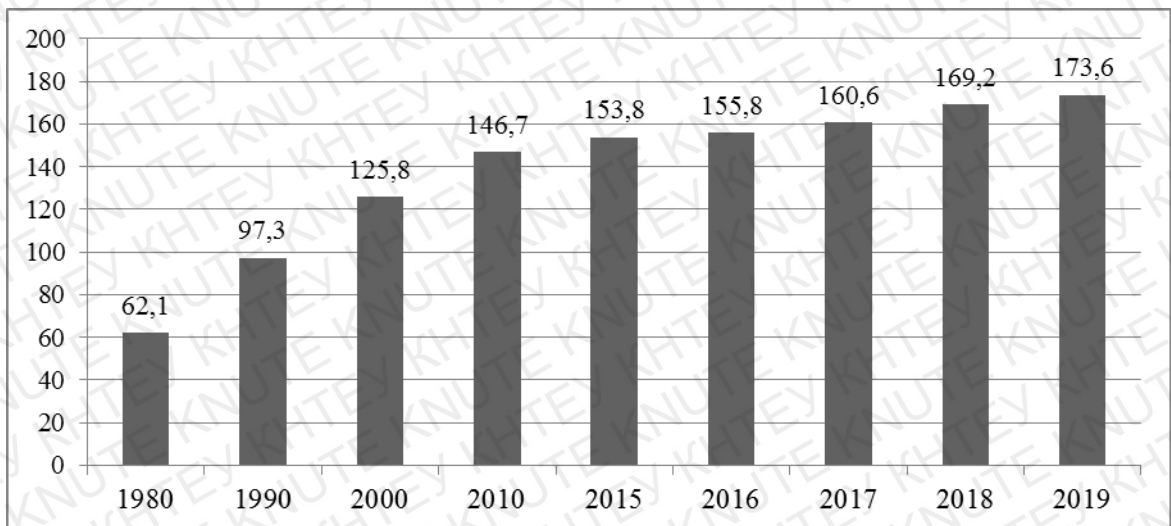


Рис. 1.1 Динаміка світового виробництва морепродуктів, тис. т.

Джерело: побудовано автором за даними [10]

Отже, дані рисунку свідчать про те, що виробництво морепродуктів у світі щороку зростає, це може бути пов'язано із зростанням рівня життя і кількості населення, а також популяризацією здорового харчування.

Зважаючи на високу поживну цінність морепродуктів, їх ринок поступово перестає бути екзотичним у свідомості споживачів і має тенденцію до зростання. Будучи досить дороговартісними, морські делікатеси у той же час входять у число тих продуктів, що для споживача з високою купівельною спроможністю стають продуктом майже повсякденним, вживаним як мінімум 1-2 рази в тиждень, а для інших категорій покупців — «святковим продуктом», що купується хоча б раз у 3-4 місяці[6]. Щорічне зростання даного сегмента ринку складає 30-40% [13]. Забезпечує цей сегмент ринку декілька країн-виробників, основних наведено в табл. 1.1

Таблиця 1.1

### Найбільші країни виробники морепродуктів у світі

Країна	Обсяг виробництва, тис. т.		Приріст, %
	2018 рік	2019 рік	
Китай	65,201	67,826	4
Індонезія	10,828	10,965	1
Індія	10,078	10,293	2
В'єтнам	6,196	6,357	3
США	5,465	5,533	1
Перу	4,915	6,141	25
Росія	4,608	4,796	3
Японія	4,164	4,039	-3
Норвегія	3,675	3,716	1
Філіппіни	2,933	2,832	-3
Чилі	2,832	2,274	-20
Таїланд	2,590	2,612	1
Республіка Корея	2,128	2,039	-4
Єгипет	1,519	1,556	2
Ісландія	1,326	1,567	18
Бразилія	1,275	1,220	-4
Іспанія	1,263	1,182	-6
Канада	1,038	1,074	3
Світове виробництво	169,190	173,565	3

Джерело: побудовано автором за даними [14-17]

Отже, найбільшу частку у виробництві морепродуктів займає Китай - 67,826 тис. т./рік, далі - Індонезія та Індія але їх кількість менша більше як в 5 разів за Китай. Найбільший приріст виробництва морепродуктів характерний для таких країн як Перу (+25%) та Ісландія (+18%), а зниження - для Чилі (-20%) у 2019 році у порівнянні з 2018 роком.

Для візуального сприйняття побудуємо таблицю зовнішня торгівля креветками за країнами світу в 2019 році (Додаток А).

Наразі близько 60% загального обсягу споживання риби та морепродуктів в Україні забезпечує імпорт [15, 16]. При цьому український ринок далекий від насичення: середнє споживання риби в останні роки залишається на 15-20% нижчим рекомендованих норм. Оскільки внутрішнє виробництво незначне через низький рівень оснащення риболовецьких господарств і квотування вилову риби у внутрішніх водах, існує значний потенціал для збільшення кількості імпорту [17]. Одним із чинників, що перешкоджають збільшенню кількості імпорту риби та морепродуктів в Україну, є нещодавні зміни в державному регулюванні галузі (митні правила, ветеринарно-санітарний контроль, правила сертифікації рибної продукції) [15].

На сьогоднішній день на українському ринку представлено більше 3000 операторів у даній сфері, однак внутрішній ринок характеризується невисоким рівнем концентрації [18]. На сьогоднішній день виділяють п'ять основних компаній, що постачають майже 75% загального обсягу продукції на вітчизняному ринку морепродуктів: «Українська Східна Рибна Компанія» (УСРК), «Скандинавія Fish», «Міжнародна група морепродуктів», «Рікон та Кліон». Дана продукція випускається під торговими марками «Flagman», «Півний NABEER», «Гурман-меню» та інші [19 - 22].

Динаміку імпорту/експорту за кодом УКТЗЕД 03 «Риба і ракоподібні» [6], наведено на рис. 1.2.

Аналіз динаміки імпорту за останні 5 років дозволяє констатувати стрімке його підвищення починаючи з 2015 року, якщо порівняти з 2016 роком, то можна

сказати, що імпорт збільшився більше як на 40%, з 2017 по 2019 роки імпорт збільшувався за рік в середньому на 16 %, що може бути пов'язане із налагодженням політичної ситуації в країні і популяризацією здорового харчування. Експорту порівняно з імпортом дуже мало, починаючи з 2015 і до 2017 року він зростав в середньому більш як на 40% за рік, у 2018 році експорт зменшився порівняно з попереднім роком на 5,3 %, а в 2019 році він знову розпочав поступово зростати до 35%.

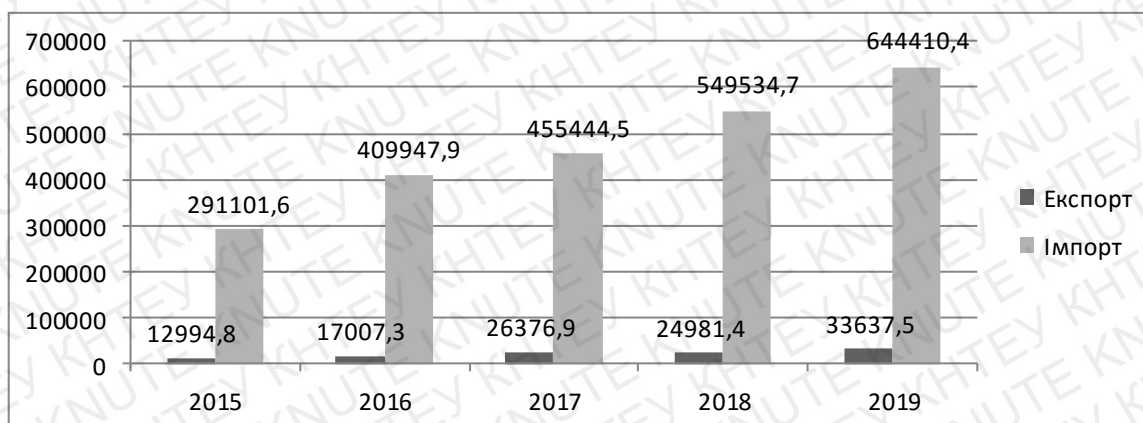


Рис. 1.2 Динаміка імпорту /експорту за кодом УКТЗЕД 03 «Риба і ракоподібні», тис. дол. США.

*Джерело: побудовано автором за даними [16]*

Таким чином, на основі проведеного аналізу тенденцій розвитку ринку морепродуктів в Україні та світі можна зробити висновок, що досліджуваний ринок буде розвиватись, про що свідчить прогнозоване зростання обсягів виробництва морепродуктів. В Україні даний сегмент ринку має значний потенціал для розвитку у зв'язку з низьким рівнем споживання морепродуктів у порівнянні з іншими країнами та можливістю проведення власного промислу креветок азово-чорноморського басейну, що вирізняються високою біологічною цінністю.

## 1.2. Дослідження споживних переваг креветок заморожених

Аналіз даних щодо виробництва [14-19] свідчить, що морепродукти на ринку користуються великим попитом. Вони мають високу поживну цінність і є

ідеальною їжею, за умови, що вони постачаються з чистої води. Морепродукти, що не відповідають вимогам щодо безпечності та належного рівня якості, можуть бути причиною серйозних отруєнь [23].

Креветки мають велике промислове значення, близько 300 видів представляють вагому харчову та економічну цінність. Частка креветок складає 70% від кількості всіх ракоподібних, що виловлюються для споживання. За вмістом незамінних амінокислот, мікроелементів і вітамінів м'ясо креветок перевищує м'ясо риб [24].

Креветки - це морські рачки, які належать до десятиногих раків. Відомо понад 250 родів та близько 2 тисяч видів. У їжу використовують шийку креветки, яка складає 38-45% від маси рачка. Харчова цінність креветок висока, що характеризується їх хімічним складом [25] (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

#### Хімічний склад креветок

Назва	Вміст, од. вим.
Білки	17-20%
Жири	0,1%
Вуглеводи	4-5%
Мінеральні речовини	1,7-1,8%
Вітаміни	
Вітамін РР	2 мг/100г
Вітамін Е	2,3 мг/100г
Вітамін А	16,01 мг/100г
Тіамін (вітамін В <sub>1</sub> )	0,06 мг/100г
Рибофлавін (вітамін В <sub>2</sub> )	0,07 мг/100г
Вітамін В <sub>5</sub>	0,35 мг/100г
Пиридоксин (вітамін В <sub>6</sub> )	0,1 мг/100г
Вітамін В <sub>9</sub>	13 мг/100г
Вітамін В <sub>12</sub>	0,85 мг/100г

*Джерело: побудовано автором за даними [26]*

Проаналізувавши дані таблиці, можна сказати, що головна користь цих ракоподібних полягає у їх високій біологічній цінності. Особливо важливою у її забезпеченні є наявність високого вмісту білка, що відповідає за структуру м'язової тканини. Білки складаються з великої кількості амінокислот, в м'ясі креветок містяться незамінні амінокислоти, тобто такі,

які не синтезуються організмом людини і мають надходити разом з їжею. Основним джерелом азоту, що засвоюється людиною, є амінокислоти білків їжі, тому білки незамінні в раціоні харчування [27].

Іншим фактором забезпечення біологічної цінності є наявність збалансованого елементного та вітамінного складу [28]. Креветки містять такі важливі мінеральні речовини та вітаміни:

- Йод – забезпечує нормальне функціонування щитовидної залози.
- Калій - важливий для кровоносної і нервової системи.
- Кальцій - відповідає за міцність кісток.
- Цинк - впливає на синтез гормонів.
- Сірка - поліпшує стан шкіри, волосся, зміцнює імунітет і нормалізує роботу залоз зовнішньої секреції.
- Комплекс вітамінів А і Е - тонізують шкіру.
- Вітамін D - відповідає за міцність хрящової і кісткової тканин.
- Вітамін В12 - складно отримати з інших продуктів, але в креветках міститься в достатній кількості, його використовують при лікуванні неврозів, хронічної втоми і дратівливості.

Також креветки містять:

- багато поліненасичених жирних кислот, які підтримують імунітет і стимулюють обмін речовин.
- глюкозамін - слугує необхідним будівельним компонентом та входить до складу важливих для суглоба речовин.
- астаксантин - саме він надає ракоподібним такий яскравий червоний колір при їх приготуванні, попереджує старіння.
- хітин – захисний шар креветок приносить користь для травної системи. Проходячи через кишечник стимулює роботу шлунку і виводить токсини. Їхній хітин за користю перевершує навіть рослинну клітковину, оскільки в овочах і фруктах часто присутні органічні кислоти, які негативно впливають на травлення. Однак, щоб хітин приніс тільки користь, потрібно ретельніше

підходити до вибору, так як в оболонці неякісної продукції накопичуються важкі метали [28].

Отже, завдяки багатокomпонентному складу, оо характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, вживання креветок позитивно впливає на роботу різних органів і систем організму, а саме: приносить користь для травної системи; попереджує старіння; слугує будівельним матеріалом; підтримує імунітет; поліпшує стан шкіри, волосся та багато іншого. Особливо важливо те, що м'ясо креветок легко засвоюється організмом, бо містить ненасичені жирні кислоти, білки (17-20 %), жири, вуглеводи, мінеральні речовини (1,7-1,8%) у вигляді солей калію, кальцію, сірки, йоду та вітаміни А, групи В, Е і РР. При регулярному вживанні креветок їх корисні властивості зміцнюється імунітет. З організму поступово виводяться шкідливі речовини і дають кращий результат, адже мають накопичувальний ефект. Поліпшується самопочуття в цілому, нормалізуються внутрішні (в тому числі гормональні) процеси, зміцнюється імунітет. З організму поступово виводяться шкідливі речовини і токсини, а також накопичені алергени. Цей морепродукт може повністю замінити м'ясо завдяки своєму хімічному складу.

## РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КРЕВЕТОК ЗАМОРОЖЕНИХ

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

Експериментальна частина випускної кваліфікаційної роботи проводилась в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету та ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» м. Києва.

З метою систематизування послідовності експериментальних досліджень було розроблено план проведення досліджень, що включав наступні етапи (рис. 2.1).

Для проведення досліджень показників споживних властивостей у торговельній мережі «АШАН» міста Києва було закуплено 5 зразків:

- ✓ *зразок 1* – креветки північно-атлантичні в панцирі варено-морожені глазуровані «Класичні 90/120» «Альбатрос», виробник ТОВ «Альпіна Фуд», Україна;
- ✓ *зразок 2* – креветки північно-атлантичні варено-морожені ТМ «Водний мир», ТОВ «Аквафрост» Україна;
- ✓ *зразок 3* – креветки в панцирі північно-атлантичні варено-морожені ТМ «Водний мир», виробник ТОВ «Аквафрост», Україна;
- ✓ *зразок 4* – креветки варено-морожені цілі в панцирі Повна чаша, виробник ТОВ «Порт СІФУД», Україна;
- ✓ *зразок 5* – креветки північно-атлантичні в панцирі варено-морожені глазуровані «Класичні 90/120», виробник ТОВ «Альпіна ФУД», Україна.

Для дослідження показників якості креветок застосовувались органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні методи.

Відбір проб проводили згідно з міждержавним стандартом ГОСТ 31339-2006 [29].



Оцінка відповідності маркування проводилась згідно вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [30].



Рис. 2.1 Схема експериментальних досліджень креветок заморожених.

*Джерело: побудовано автором на основі проведених досліджень*

Заморожені креветки оцінювали за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідно до вимог ДСТУ 4440:2005 «Креветки морожені. Технічні умови» [31]. Вимоги до якості креветок представлені в таблицях (Додаток Г). Додатково проведемо органолептичний аналіз зразків креветок заморожених з використанням коефіцієнта вагомості і дескриптно-профільного методу. Цей метод дасть змогу визначити рівень якості продукції, зробити об'єктивні висновки. Він передбачає використання 5-ти бальної системи оцінки якості органолептичних показників (дескрипторів) і проведення профілювання

показників якості. Обрані такі дескриптори: зовнішній вигляд , маркування, колір м'яса , консистенція, смак і запах. Розроблена шкала бальної оцінки креветок заморожених, для оцінки комплексного показника якості (Додаток Д).

Також розроблена шкала рівня якості, яка використовується при визначенні комплексного показника якості (табл. 2.1.).

Таблиця 2.1

### Шкала рівня якості товару

№	Оцінка рівня якості	Бали	Характеристика якості
1	«Відмінно»	4,5 – 5,0	Дана продукція відповідає усім органолептичним вимогам стандарту. Зразок найкращої якості.
2	«Добре»	3,5 – 4,4	Креветки морожені мають гарні органолептичні показники, відповідають вимогам НД
3	«Задовільно»	2,5 – 3,4	Креветки мають задовільні органолептичні характеристики, які відповідають вимогам стандарту
4	«Нижче задовільного»	1,5 – 2,4	Креветки мають органолептичні показники якості, які не задовольняють вимоги НД
5	«незадовільно»	0 – 1,4	Даний зразок абсолютно не придатний для використання, не відповідає вимогам стандарту

*Джерело: побудовано автором на основі власних досліджень*

Фізико-хімічними методами дослідження креветок заморожених визначали відповідність маси нетто, масової частки глазури у дослідних зразках, калібр креветок [31, 32].

Визначення фізико-хімічних показників проводилося у наступній послідовності:

- 1) визначення маси нетто;
- 2) визначення масової частки глазури в креветках;
- 3) визначення калібру креветок;

При визначення маси нетто зважували упаковку, звільнивши її від вмісту, різниця між зважуванням визначала фактичну масу. Відхилення маси не повинно перевищувати кількість вказану на маркуванні.

Кількість глазури (снігу) визначали у креветках без упаковки за фактичною вагою, розморожуючи їх у воді.

Калібр криветок визначили шляхом підрахунку штук в упаковці досліджуваного зразку.

Вміст вологи у криветках визначали методом висушування до постійної ваги.

Мікробіологічні показники: БГКП і КМАФАМ. Наявність БГКП визначали тетраційним методом, принцип – визначення найменшої кількості продукту (0,1 г) в якій містилася б хоча б одна кишкова паличка. КМАФАМ визначали чашковим методом – підрахунок кількості колоній, що виростають на чашках Петрі [31, 34, 35].

Дослідження асортименту проводилося на базі ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», визначали коефіцієнт широти, глибину і коефіцієнт повноти асортименту [36]. Визначення коефіцієнта широти проводилося шляхом ділення фактичної кількості товарів які знаходяться в торговому залі на кількість товарів яка має бути за документами, формула 2.1.

$$Кш = \frac{Шф}{Шз} \quad (2.1)$$

де Кш – коефіцієнт широти;

Шф – широта фактична, тобто кількість товарів які знаходяться в торговельному залі;

Шз – широта загальна, тобто кількість товарів які мають бути в залі за документами.

Глибину асортименту визначали шляхом підрахунку кількості різновидів товару певного товарного асортименту [36]. Коефіцієнт повноти асортименту визначали відношенням дійсного показника повноти асортименту до базового формула 2.2.

$$КП = \frac{Пд}{Пб} * 100\% \quad (2.2)$$

де  $K_{ш}$  – коефіцієнт повноти;

$P_{ф}$  – повнота дійсна (фактична);

$Шз$  – повнота базова.

При опрацюванні експериментальних даних бралися результати проведених досліджень, Повторюваність дослідів – п'ятикратна. Математично-статистична обробка одержаних експериментальних результатів виконувалась із використанням комп'ютерної програми MS Excel, спеціалізованих статистичних пакетів Statistica, SPSS. Для оцінки достовірності отриманих результатів визначали достовірність відхилення ( $p$ ), величина якого не перевищує 0,05, тобто показник точності ( $P$ ) становить більше 0,95.

## **2.2. Структура асортименту креветок заморожених в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»**

Планування і управління асортиментом - невід'ємна частина в торговому підприємстві. Навіть добре продумані плани збуту і реклами не зможуть нейтралізувати помилок, допущених раніше при формування асортименту [36]. Специфіка українського аспекту проблеми полягає у тому, що ситуація ускладнюється загальною економічною нестабільністю, інфляцією, низьким рівнем платоспроможного попиту, низьким рівнем зростання населення, недосконалістю ринкових відношень [37].

Саме ці проблеми що не найбільше стосуються київського ринку нерибних морепродуктів. Дослідження асортименту креветок заморожених на ринку м. Києва, було проведено на прикладі одного з найбільших гіпермаркетів міста – торговельної мережі ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», у результаті чого, визначено результати про представленість наступних товарів:

1. Вагові креветки нараховують 13 різновидів, які відрізняються між собою калібром (90/120, 120/150, 31/40, 16/20 40/55), видом (Королівські, Атлантичні, Тигрові) і виробником ("Ашан", "Albatros" та інші) на рисунку 2.2 представлені

деякі з них. Ціна за кілограм варіюється від 189.00 грн/кг до 549.85 грн/кг (Додаток К).



Рис. 2.2 Асортимент креветок вагових на ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

Джерело: складено автором на основі проведених досліджень

2. Креветки фасовані по 180, 200, 300, 350, 400, 500, 800, 900 і 1000 г в упаковці 43 різновиди - які відрізняються між собою способом замороження (глазуровані, неглазуровані), способом розбирання (з головою, без голови, в панцирі, без панцира), калібром і виробниками («Водний мир», «Vici», «Ашан», «Albatros», «Veladis», «Polar Star», «Nordic», «Skandinavika»). Для візуального сприйняття побудуємо таблицю (Додаток Б).

Узагальнюючи дані таблиці, помітно, що в найбільшій кількості представлені креветки ТМ "Skandinavika" і «Vici» - по 6 різновидів. Креветки ТМ "Polar Star" налічує 4 різновиди, ТМ "Veladis" – 3. Креветки ТМ "Водний мир", "Ашан", "Albatros" і "Nordic" по 2 різновиди кожної торгової марки. Ціна креветок за 1 кг варіюється від 741.50 грн ( ТМ "Nordic") до 89.00 грн (ТМ "Veladis"). Така різниця в ціні зумовлена в першу чергу розміром (калібром) креветок, а також їх різновидом і способом розбирання. Найбільш популярне фасування 1000 і 900 г .

Структура асортименту – це співвідношення груп, підгруп, видів і різновидів товарів в асортименті магазину [38]. Структура асортименту вважається раціональною у тому випадку, якщо набір товарів найкращим чином задовольняє потреби споживача [36].

Структура асортименту характеризується часткою товарних груп, підгруп, видів і різновидів товарів у загальній сумі товарообігу [38]. Проаналізуємо структуру роздрібного товарообороту морепродуктів в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» за 2015-2019 роки (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

**Обсяг реалізованих морепродуктів та їх частка в товарообороті ТОВ  
«Ашан Україна Гіпермаркет»**

Показники	Роки				
	2015	2016	2017	2018	2019
Усі товари, млн. грн.	26,1	33,7	38,9	46,7	58,5
Темпи зростання, %	44,1	29,1	15,4	20,0	25,3
Морепродукти, млн. грн.	1,7	2,2	2,4	3,1	3,8
Темпи зростання, %	6,2	29,4	9,1	29,2	22,6
Питома вага в товарообороті, %	6,5	6,5	6,2	6,6	6,5

*Джерело: складено автором на основі внутрішніх даних підприємства*

Зазначені дані в таблиці свідчать, що зростання частки реалізованих морепродуктів у загальному розмірі товарообігу не відбувається. Абсолютне значення вартості проданих товарів сягає 3,8 млн. грн. у 2019 році, що є максимальним протягом досліджуваного періоду. За останні п'ять років частка продажу морепродуктів була майже однаковою: коливалася в інтервалі від 6,2 % у 2017 році і до 6,6 % у 2018 році. Протягом усіх років досліджуваного періоду спостерігається зростання товарообороту. Найбільший темп приросту товарообороту було зафіксовано у 2015 році – 44,1%, у 2016 – 29,1% і у 2019 році – 25,3%. У 2017 – 2018 роках приріст був меншим: 15,4% і 20,0% відповідно.

Обсяг і структура асортименту характеризуються показниками глибини та широти [38].

Широта асортименту — різноманітність товару в асортименті (або кількість асортиментних груп) [38]. ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» має доволі широку різноманітність товарів, в магазині представлено 74 000 різновидів товарів різних товарних груп як продовольчої, так і непродовольчої групи товарів.

Розрахуємо коефіцієнт широти асортименту за формулою 2.1:

$$K_{ш} = \frac{69000}{74000} = 0,9$$

Як бачимо коефіцієнт широти доволі високий, але все ж таки він не повною мірою задовольняє потреби споживачів.

Глибина асортименту — кількість моделей, розмірів або відтінків смаку, кількість різновидів товару певного товарного асортименту [36].

Досліджуючи глибину асортименту креветок заморожених, представлених в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», можна нарахувати 54 позиції товарів (Додаток Л). Виділимо глибину асортименту різних постачальників табл. 2.3.

За даними таблиці видно, що найбільшу глибину асортименту має постачальник ТОВ «ВІЧУНАЙ -Україна» - 20 позицій ТМ «Vici» і ТОВ

«АСКАНЯ ФРОУЗЕН» - 13 позицій ТМ «Skandinavika». Решта постачальників налічує від 1-6 різновидів в своєму асортименті.

Таблиця 2.3

**Глибина асортименту креветок заморожених по постачальникам  
представлених в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»**

Постачальники	ТМ і кількість
ТОВ «АЛЬБАКОР»	ТМ "Veladis" - 4 різновиди
ТОВ «АКВАФРОСТ»	ТМ «Водний мир» - 3
ТОВ «АЛЬПІНА ФУД»	ТМ «Albatros» - 4
ТОВ «ВІЧУНАЙ-Україна»	ТМ «Vici» - 20
ТОВ «АСКАНЯ ФРОУЗЕН»	ТМ «Skandinavika» - 13
ТОВ «ПОЛАР СІФУД Україна»	ТМ «POLAR SEAFOOD» - 6
ТОВ «СТРИМ – КНК»	1
ТОВ «АГРОМ МОРЕ»	1
ТОВ «ЮФК»	2

*Джерело: складено автором на основі проведених досліджень*

Для візуального сприйняття розрахуємо коефіцієнт повноти асортименту [38]. Це відношення дійсного показника повноти асортименту до базового формула 2.2.

$$K_p = 34/54 = 0,63 * 100\% = 63\% \quad (2.2)$$

Повнота асортименту креветок заморожених знаходиться на трохи вище середнього рівні, що означає, що попит клієнтів задовольняється в середньому на 75%, тобто підприємство втрачає ¼ клієнтів, в результаті чого отримує менший прибуток ніж може бути.

Дослідивши асортимент ракоподібних в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», встановлено недостатньо широкий асортимент даної продукції, що характеризує коефіцієнт глибини асортименту креветок заморожених. Частка товарів які представленні в торговельному залі значно нижча ніж вказано в документах, більшість товарів залежуються на складі, адже в ТОВ «Ашан Україна



Гіпермаркет» існує проблема з трудовими ресурсами і наявний персонал не встигає перемістити в торговельний зал ту кількість товарів, яка поступає на склади даного підприємства. У той же час, усі представлені в торговельній мережі креветки імпортного походження, які відрізняються між собою способом замороження, способом розбирання, калібром, виробниками і упаковкою. Це пояснюється тим, що в Україні дуже мало власного виробництва і в основному такі виробники виходять лише на місцеві ринки. Для того, щоб усунути дану проблему і поповнити асортимент креветок вітчизняними виробниками, потрібно створювати власні господарства, які вирощуватимуть дану продукцію, в результаті чого розшириться асортимент і відповідно зменшиться ціна, що зробить даний продукт більш доступним для наших споживачів.

### **2.3. Комплексна оцінка якості креветок заморожених, що реалізуються в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»**

Якість маркування відібраних зразків креветок заморожених оцінювали візуально. Результати оцінки відповідності маркування креветок заморожених узагальнено в додатку В. За результатами аналізу маркування було встановлено, що для зразків № 1, 2, 4 і 5 воно не відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», за показником «кількість окремих інгредієнтів». На маркуванні зразка № 2 не зазначено відомостей про країну походження. Лише зразок №3 за всіма критеріями відповідає вимогам чинного законодавства щодо маркування.

На другому етапі було проведено органолептичну оцінку відповідно до вимог ДСТУ 4440:2005 «Креветки заморожені. Технічні умови» [30 - 32]. Результати дослідження за органолептичними показниками наведені в таблиці (Додаток Е). Проведений органолептичний аналіз креветок заморожених відповідно до вимог ДСТУ 4440:2005 «Креветки заморожені. Технічні умови» дозволив зробити висновок, що всі досліджувані зразки відповідають встановленим стандартом вимогам. Для визначення кращих з досліджуваних

зразків проведемо органолептичний аналіз з використанням дескриптно-профільного методу. Дослідження органолептичних показників якості креветок проводили за 5-ти бальною шкалою (Додаток Д). Одержані результати наведено у табл. 2.4. Оскільки смак і запах взаємопов'язані показники, вони були об'єднані.

Таблиця 2.4

**Комплексна оцінка якості органолептичних властивостей та маркування креветок морозених**

№	Показник	Коефіцієнт вагомості	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
1	Зовнішній вигляд	0,25	Неоднорідні за розміром, вигнуті, чисті, з ушкодженням панцира, присутнє незначне потемніння панцира головогрудей.	Цілі, однорідні за розміром, вигнуті, рожевого кольору, чисті, без ушкоджень панцира.	Цілі, однорідні за розміром, вигнуті, рожевого кольору, чисті, без ушкоджень панцира.	Неоднорідні за розміром, вигнуті, чисті, з ушкодженням панцира, є незначне потемніння панцира головогрудей.	Цілі, однорідні за розміром, вигнуті, рожевого кольору, чисті, без ушкоджень панцира.
	Бали		3	4	4	3 0	4
2	Маркування	0,1	Не вказано кількості окремих інгредієнтів	Не вказано кількості окремих інгредієнтів	Відповідає вимогам закону	Не вказано країни походження	Не вказано кількості окремих інгредієнтів
	Бали		2	2	5	2	2
3	Колір м'яса	0,15	Білий з рожевим	Білий з сіруватим відтінком	Білий з сіруватим відтінком	Білий з сіруватим відтінком	Білий з рожевим
	Бали		5	4	4	4	5
4	Консистенція	0,2	Злегка розслаблена, але не дрябла	Щільна, соковита	Щільна, соковита	Злегка розслаблена, але не дрябла	Щільна, соковита
	Бали		4	5	5	4	5
5	Смак і запах	0,3	Характерний для свіжої креветки, властивий, але мало виражений	Характерний, виражений, приємний, властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху	Характерний, виражений, приємний, властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху	Характерний для свіжої креветки, властивий, але мало виражений	Характерний, властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху
	Бали		4	5	5	4	5
7	Оцінка з врахуванням коефіцієнта вагомості	1	3,7	4,3	4,6	3,55	4,45

*Джерело: побудовано автором на основі власних досліджень.*

Згідно з обраними критеріями встановлено шкалу рівня якості продукції (табл. 2.1.). За шкалою рівня якості відзначено, що один зразок, а саме № 3 отримав оцінку «відмінно», балова оцінка 4,6. Зразки № 1, 2, 4 і 5 отримали оцінку «добре», адже деякі показники не відповідають найвищим критерієм якості нормативних документів.

Отже, балова оцінка креветок заморожених засвідчила, що найкращі показники органолептичних властивостей має зразок №3 (ТМ «Водний мир») який набрав найбільшу кількість балів за загальним показником якості органолептичних властивостей – 4,6. Зразок №4 (ТМ «Повна чаша») мав недоліки за певними показниками, тому його значення результуючого показника були найнижчими – 3,55.

З метою наочного сприйняття результатів дослідження побудовано діаграму, що візуалізує дані про комплексний показник якості органолептичних властивостей та маркування зразків за дослідженими критеріями (рис. 2.3).



Рис. 2.3 Відомості про комплексний показник якості органолептичних властивостей та маркування зразків.

Джерело: побудовано автором на основі даних табл. 2.3.

На графіку видно, що найнижчі бали отримали зразки № 1, 2, 4 і 5 за критерієм маркування. Рівень показників зразка № 3 характеризується найвищим рівнем якості.

Одним із критичних показників порушення технології виробництва та можливої фальсифікації товару є відповідність маси нетто (Додаток Ж). На рис. 2.4 графічно зображено відхилення маси нетто досліджуваних зразків креветки замороженої від заявленої на маркуванні.

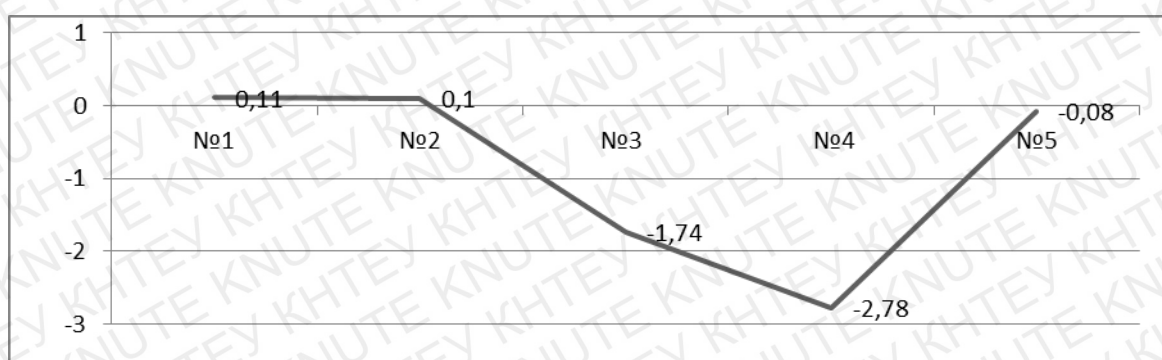


Рис. 2.4 Невідповідність маси нетто заморожених креветок, %

*Джерело: складено автором на основі проведених досліджень*

Дані, наведені на рис. 3 свідчать, що у всіх зразках наявні певні відхилення від маси нетто, але вони знаходяться у допустимих межах. Зразок №4 (ТМ «Повна чаша») має найбільші відхилення від маси нетто - -2,78%, а зразки №1 (ТМ «Albatros») і №2 (ТМ «Водний мир») мали най менші відхилення - +0,11 і +0,1% відповідно. Невідповідність маси нетто може бути зумовлена змінами вмісту води та невідповідністю калібру, результати дослідження яких узагальнено в табл. 2.5.

*Таблиця 2.5*

#### **Відповідність калібру та вміст води креветки замороженої**

Показник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Калібр заявлений	90/120	70/90	70/90	90/120	90/120
Калібр фактичний	91	90	92	114	71
Вміст води, %	51	54,9	47	56	51

*Джерело: побудовано автором на основі власних досліджень*

Відповідно до проведених досліджень розміри (калібр) зразка креветок №5 (ТМ «Albatros») мають значні відхилення від зазначених на маркуванні. Чим менший калібр, тим більший розмір креветок, а це означає, що креветки фактично мають більший розмір ніж вказано на маркуванні і могли б реалізуватися за вищою ціною, адже чим більша креветка, тим вища ціна. Розмір креветок зразку №4 (ТМ «Повна чаша») є найменшим, а зразки №1 (ТМ «Albatros»), №2 (ТМ «Водний мир») і №3 (ТМ «Водний мир») мають майже однаковий розмір (калібр) і фактичний показник повністю відповідає заявленому.

Масова частка вологи є важливим показником, що характеризує інтенсивність біохімічних процесів в продукті. Як бачимо, найменша кількість вологи у креветках № 3 (ТМ «Водний мир»), зменшення вмісту вологи може бути зумовлено зміною вологоутримуючої здатності білків і, як наслідок, накопичення токсичних продуктів їх розпаду.

Вміст глазурі характеризує можливість фальсифікації продукту та ступінь збереженості (рис. 2.5).

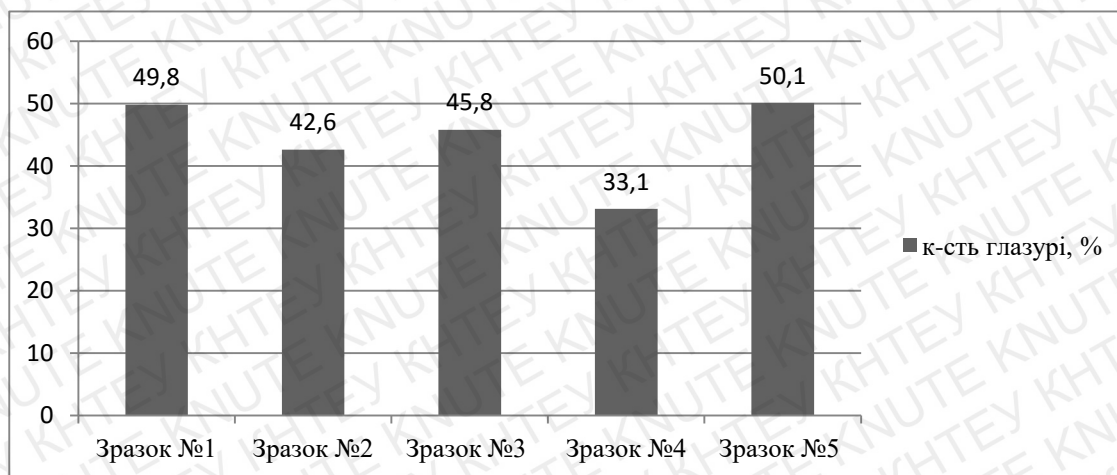


Рис. 2.5 Вміст глазурі в досліджуваних зразках креветок заморожених, %.

Джерело: складено автором на основі табл. 2.5.

Отже, найбільша кількість глазурі виявлена у креветках №5 (ТМ «Albatros»), найменша - у креветках №4 (ТМ «Повна чаша») – 33,1 %. Згідно з

ДСТУ 4440:2005, норма даного показника має бути не менше 2% по відношенню до маси глазурованого блока, чи креветок, заморожених розсипом. Раціональним вважається вміст глазури в межах від 4 до 8% [31]. Відповідно, всі зразки креветок містять надмірну кількість глазури, що може вважатися кількісною фальсифікацією продукту і дозволяє вводити споживачів в оману.

Результати мікробіологічних досліджень занесли в таблицю 2.6.

Таблиця 2.6

### Результати мікробіологічних досліджень

Назва	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	Відсутні	Наявні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Кількість мезофільних, аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше ніж	Неможливо обрахувати	Неможливо обрахувати	Неможливо обрахувати	Неможливо обрахувати	20*10 <sup>3</sup> КУО/г

*Джерело: складено автором на основі власних досліджень*

Провівши мікробіологічні дослідження виявлено наступне: у зразку № 2 (ТМ «Водний мир») виявлено БГКП; у зразку № 3 ТМ («Водний мир») при дослідженні КМАФАМ спостерігався ріст спороутворювальної мікрофлори; і у всіх зразках не можливо було порахувати кількість колоній, так як їх було занадто багато, єдиний зразок № 5 (ТМ «Albatros») найменш забруднений 20\*10<sup>3</sup> КУО/г, але все-одно значно перевищує норму (2,0\*10<sup>3</sup> КУО/г) (Додаток II).

Відповідно до проведеної оцінки показників якості креветок заморожених різних торговельних марок було виявлено необхідність удосконалення як нормативної документації, так і технології виробництва, так як всі досліджені зразки не відповідали вимогам існуючого законодавства. Український ринок насичений імпортними морепродуктами неналежного рівня якості, про що свідчать результати товарознавчої оцінки якості креветок п'яти найвідоміших торгових марок. Всі 5 зразків містять відхилення за різними показниками. А саме:

- за результатами аналізу маркування було встановлено, що зразки № 1,2,4 і 5 не містили необхідної, доступної, повної інформації на маркуванні, це дозволяє констатувати факти інформаційної фальсифікації.
- органолептична оцінка засвідчила, що найкращі показники має зразок №3 (ТМ «Водний мир») який набрав найбільшу кількість балів за загальним показником якості органолептичних властивостей. Інші досліджувані зразки отримали оцінку «добре», адже деякі показники не відповідають найвищим критерієм якості нормативних документів.
- досліджувані зразки містили величезну кількість глазури, в деяких випадках її кількість перевищує рекомендовані норми більше ніж в десять разів, що свідчить про недосконалість нормативної документації і відсутність контролю в даній галузі.
- результати мікробіологічного дослідження показали, що всі досліджувані зразки були дуже забрудненими різними мікроорганізмами, а зразок № 2 містив БГКП, що може спричинити серйозні отруєння. Для усунення даних проблем, необхідно посилити державний контроль за виробництвом і дотриманням встановлених вимог законодавчо-нормативної бази.

### РОЗДІЛ 3.

## НАПРЯМКИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗЕД ЩОДО КРЕВЕТОК ЗАМОРОЖЕНИХ НА ТОВ «АШАН УКРАЇНА ГІПЕРМАРКЕТ»

### 3.1. Оцінка ефективності зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» при здійсненні імпорту креветок заморожених

«Ашан Україна» (ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет») — український сегмент мережі супермаркетів та гіпермаркетів французької родини Auchan. В гіпермаркеті «Ашан» представлена величезна кількість як продовольчих, так і непродовольчих товарів. Там можна віднайти величезну кількість імпортних товарів до яких відносять і нерибні морепродукти, що користуються неабияким попитом у місцевого населення [39].

Оцінка розвитку імпортової діяльності підприємств здійснюється шляхом аналізу показників ефективності імпорту організації, виявлення перспектив для їх розвитку [40]. ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» здійснює свою зовнішньоекономічну діяльність у вигляді імпорту. Імпорт здійснюється з метою оптимізації асортиментів продукції і найбільшого задоволення потреб клієнтів.

Головною метою проведення підприємством імпортних операцій є ефективність їх здійснення. Нерідко неправильно спланована або необґрунтована стратегія імпорту завдає значних збитків, або ж недоотримання прибутку підприємством [41,42].

Обов'язковою умовою прийняття рішення про ведення зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД) є її ефективність, яка визначається зіставлення досягнутого економічного результату з витратами підприємства. В умовах інтернаціоналізації бізнесу та нестабільності економічного зростання успішний розвиток зовнішньоекономічної діяльності підприємства визначається вирішенням завдань точної оцінки результативності такої діяльності та підвищення її ефективності [43 - 46].



Для визначення ефективності імпортої діяльності необхідно порівняти затрати на придбання імпортої та вітчизняної, аналогічній імпортої, сировині (табл. 3.1.).

Таблиця 3.1

**Основні економічні показники для визначення ефективності імпортої діяльності підприємства ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» протягом 2015-2019 рр.**

Показник	2015	2016	2017	2018	2019	Темп зростання 2018/2017	Темп зростання 2019/2018
Обсяг закупівлі креветок заморожених тис. т.	15,1	16,3	17,3	18,5	19,6	6,9	5,9
Затрати на придбання 1 т вітчизняних креветок, тис. грн.	75,5	75,9	83,5	89,4	92,5	7,1	3,4
Затрати на придбання вітчизняних креветок, аналогічних імпортом, млн. грн.	1,1	1,2	1,4	1,6	1,8	14,3	6,3
Затрати на придбання 1 т імпортої продукції, тис. грн.	70,1	72,1	80,2	84,2	87,3	4,9	3,7
Загальні витрати на імпорт, млн. грн.	1,0	1,1	1,3	1,5	1,7	15,4	13,3

*Джерело: складено автором на основі внутрішніх даних підприємства*

Як бачимо з табл. 3.1 обсяги закупівлі креветок щороку зростають, що пов'язано із збільшенням реалізації продукції підприємством ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет». Затрати на придбання продукції теж збільшуються, саме з цим пов'язано підвищення собівартості креветок, та, відповідно, зменшення прибутку підприємства. Якщо порівняти темпи зростання витрат на купівлю імпортої та вітчизняної продукції, то можемо зробити висновок, що дані затрати значно

повільніше зростають на придбання вітчизняної продукції: на 6,3% у 2018- 2019 рр для вітчизняної сировини, в порівнянні із 13,3% для імпоротної.

Для визначення ефективності здійснення імпортних операції ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» визначимо наступні показники: ефективність імпорту, економічний ефект від здійснення імпоротної діяльності та визначити рентабельність імпорту сировини. (Табл. 3.2).

Аналіз ефективності імпорту сировини визначимо за допомогою коефіцієнту імпорту, що здійснюються з метою використання імпортованої сировини для виготовлення продукції [47]. Для цього використаємо наступні дані:

$$Kei = \frac{Zi}{Bz} \quad (3.1)$$

де  $Zi$  - затрати на придбання вітчизняної сировини, аналогічної імпортній;

$Bz$  – загальні витрати на імпорт.

2015 рік: 1,1 млн.грн /1,0 млн.грн =1,1;

2016 рік: 1,2 млн.грн /1,1 млн.грн = 1,09;

2017 рік: 1,4 млн.грн /1,3 млн.грн =1,08;

2018 рік: 1,6 млн.грн /1,5 млн.грн = 1,07;

2019 рік: 1,8 млн.грн /1,7 млн.грн =1,06.

Ефект імпорту  $Ei$  визначимо за формулою 3.2 [47]. Чим більшим є значення показника, тим більше підприємство отримує прибутку, а імпортну діяльність можна вважати ефективно:

$$Ei = Zi - Bz \quad (3.2)$$

де  $Zi$  - затрати на придбання вітчизняних товарів, аналогічних імпортним;

$Bz$  – загальні витрати на імпорт.

2015 рік: 1,1 млн.грн - 1,0 млн.грн =0,1;

2016 рік: 1,2 млн.грн - 1,1 млн.грн = 0,1;

2017 рік: 1,4 млн.грн - 1,3 млн.грн = 0,1;

2018 рік: 1,6 млн.грн - 1,5 млн.грн = 0,1;

2019 рік: 1,8 млн.грн - 1,7 млн.грн = 0,1.

Рентабельність імпорту  $P_i$  визначимо за формулою 3.3, яка показує розмір прибутку від реалізації імпорту на 1 грн. витрат щодо його придбання [48]:

$$P_i = \frac{E_{e.i}}{V_z} * 100\% \quad (3.3)$$

де  $E_{e.i}$  – економічний ефект імпорту;

$V_z$  – загальні витрати на імпорт.

2015 рік: 0,1 млн.грн / 1,0 млн.грн \* 100% = 10%;

2016 рік: 0,1 млн.грн / 1,1 млн.грн \* 100% = 9,1%;

2017 рік: 0,1 млн.грн / 1,3 млн.грн \* 100% = 7,7%;

2018 рік: 0,1 млн.грн / 1,5 млн.грн \* 100% = 6,7%;

2019 рік: 0,1 млн.грн / 1,7 млн.грн \* 100% = 5,9%.

Занесемо розраховані дані в узагальнюючу таблицю показників ефективності імпорту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

**Показники ефективності імпорту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» у 2015 - 2019 рр.**

Показник	2015	2016	2017	2018	2019	Відхилення (2018/2017)	Відхилення (2019/2018)
Ефективність імпорту	1,1	1,09	1,08	1,07	1,06	-0,9	-0,9
Ефект від здійснення імпортової діяльності, млн. грн.	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	100	100
Рентабельність імпорту продукції, %	10	9,1	7,7	6,7	5,9	-12,9	-11,9

Джерело: складено автором на основі попередніх розрахунків

Відповідно до наведених розрахунків імпорту є ефективним адже показник «Ефективність імпорту» приймає значення більші за одиницю. Зобразимо графічно отримані дані на рис. 3.1

Щороку ефективність імпорту спадає в середньому на 0,9%.

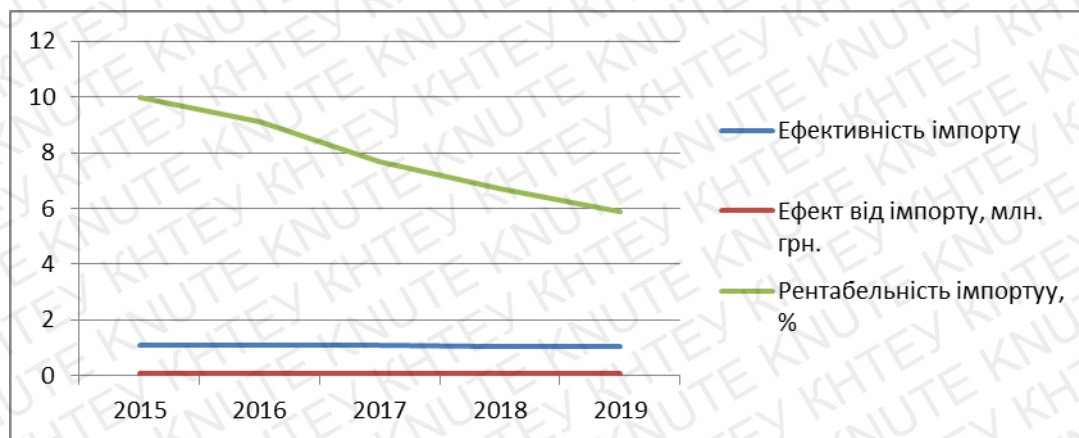


Рис. 3.1 Показники ефективності імпорту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» у 2015- 2019 рр.

*Джерело: складено автором на основі табл. 3.2*

Щодо ефекту імпортової діяльності, то він залишається без змін. Щодо рентабельності імпорту, то він з кожним роком спадає адже у 2015 році рентабельність складала 10%, а у 2019 – 5,9%, хоча ці дані свідчать про те, що імпортерна діяльність ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» є ефективною.

### **3.2. Напрями підвищення ефективності імпортової діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»**

Велика кількість українських підприємств активно беруть участь у зовнішньоекономічній діяльності на сучасному етапі функціонування. Проте, треба зазначити, що ще доволі низький рівень ефективності зовнішньоекономічної діяльності вітчизняних підприємств [48-50]. Це вказує на відсутність чіткої зовнішньоекономічної політики, слабких каналах збуту, недостатньому досвіді роботи на зовнішньому ринку, прагненні до швидкої

віддачі шляхом продажу продукції, яка не потребує додаткових зусиль щодо її просування [51].

Окреслене коло проблем у реалізації зовнішньоекономічної політики вимагає від керівників вітчизняних підприємств відповідних дій з удосконалення організації зовнішньоекономічної діяльності [52-54].

Першорядними завданнями департаменту зовнішньоекономічних зв'язків підприємства ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» мають бути:

- участь у розробці стратегії зовнішньоекономічної діяльності підприємства;
- сприяння розвитку зовнішньоекономічної діяльності підприємства з метою прискорення його соціально-економічного розвитку;
- управління, постійне зміцнення й розвиток експортного потенціалу підприємства;
- забезпечення виконання контрактних зобов'язань, що виникають при укладанні договорів та угод із зарубіжними партнерами;
- вивчення, збір і накопичення відповідної інформації щодо кон'юнктури іноземних ринків;
- організація та забезпечення ефективності експортно-імпортних операцій.

Одним із засобів досягнення економічного зростання на підприємстві у довгостроковій перспективі є підвищення ефективності управління зовнішньоекономічної політики підприємства [55].

Для розроблення та запровадження стратегічних заходів необхідно здійснити комплексний аналіз діяльності підприємства. По-перше, необхідно здійснити комплексний аналіз ефективності зовнішньоекономічної діяльності на засадах фінансово-економічного аналізу та скласти матрицю SWOT-аналізу, а також провезти групування економічних показників, що чітко виявлять внутрішні потенційні можливості підприємства [56].

По-друге, необхідно здійснити аналіз зовнішнього середовища функціонування підприємства, який включає оцінку конкурентів, постачальників та споживачів, а також аналіз товарів, які запропоновані підприємством та

конкурентним середовищем, з метою виявлення стадії життєвого циклу товару та можливостей його заміни. Цей аналіз проводиться на основі побудови карти стратегічних груп для визначення місця підприємства серед існуючих на ринку конкурентів та напрямків його розвитку в наявному конкурентному середовищі. Також, необхідно кроком є проведення маркетингового дослідження ринку з метою виявлення переваг споживачів та оцінки постачальників для визначення рівня цін та якості на сировину в даній галузі [57].

Після проведення аналізу економічної діяльності підприємства складається список стратегічних альтернатив із розрахунком вірогідності їх задіяння щодо досягнення загальної мети підприємства [56].

Згідно з проведеними дослідженнями помітно, що імпортні операції, які проводить організація є успішними та економічно вигідними. В залежності від певних факторів змінюється і рівень ефекту й ефективності проведення імпортної діяльності. Щодо рентабельності імпорту, то він з кожним роком спадає адже у 2015 році рентабельність складала 10%, а у 2019 – 5,9%, тобто з кожним роком прибуток від імпорту креветок зменшується. Своїми подальшими розрахунками, зможемо віднайти фактори, зміна яких призведе до збільшення ефекту та ефективності операції, що в майбутньому зможе підвищити рівень конкурентоспроможності імпортної продукції на ринку мережі ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет».

Загалом ефективність імпортних операцій підвищується при збільшенні обсягу поставок та зниженні відрахувань коштів на організацію таких процесів в цілому. Звідки висновок, що наслідком розвитку та зростання мережі ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», прибутковість та перспектива зростання попиту на закордонну продукцію є збільшення обсягів поставок.

Так як підприємство активно імпортує креветки з іноземних ринків, вибір постачальника є досить важливим завданням. Для мінімізації логістичних витрат на здійснення імпортних операцій, вигідно почати пошук альтернативи сучасним постачальникам. Це дозволить підприємству заощадити та співпрацювати із

постачальниками на більш вигідних умовах. Доцільно розглянути нові ринки як альтернативу сучасному постачальнику.

Для пошуку нового постачальника необхідно володіти актуальною інформацією про стан ринку ракоподібних, дізнатися про всіх можливих імпортерів, та умови співпраці з ними, оцінити якість запропонованої продукції [52, 54].

Потрібно опрацювати якомога більше інформації про якість продукції, яку постачає підприємство. Важливим є також показник надійності та наскільки ефективно підприємство здійснює свою діяльність.

При здійсненні аналізу потенційних постачальників необхідно оцінити їх за наступними показниками [42, 43]:

- 1) ціна товару;
- 2) якість товару;
- 3) надійність поставок (дотримання постачальником зобов'язань по строках поставки, асортименту, якості, кількості товару);
- 4) відстань між постачальником і споживачем;
- 5) строки виконання поточних та екстрених замовлень;
- 6) наявність у постачальника резервних потужностей;
- 7) організація управління якістю у постачальника;
- 8) фінансовий стан, кредитоздатність постачальника.

Серед виробників на світовому ринку поліпропіленової сировини варто виділити наступних потенційних постачальників: «Faro de Andalucia» (Іспанія), «IceFish» (Норвегія), «Just Fish Trade» (Данія) та порівняти їх із наявним постачальником «АСКАНЯ ФРОУЗЕН» (Китай) та вартістю сировини у вітчизняних дистриб'юторів.

Порівняємо ціни на креветки даних підприємств (рис. 3.2).

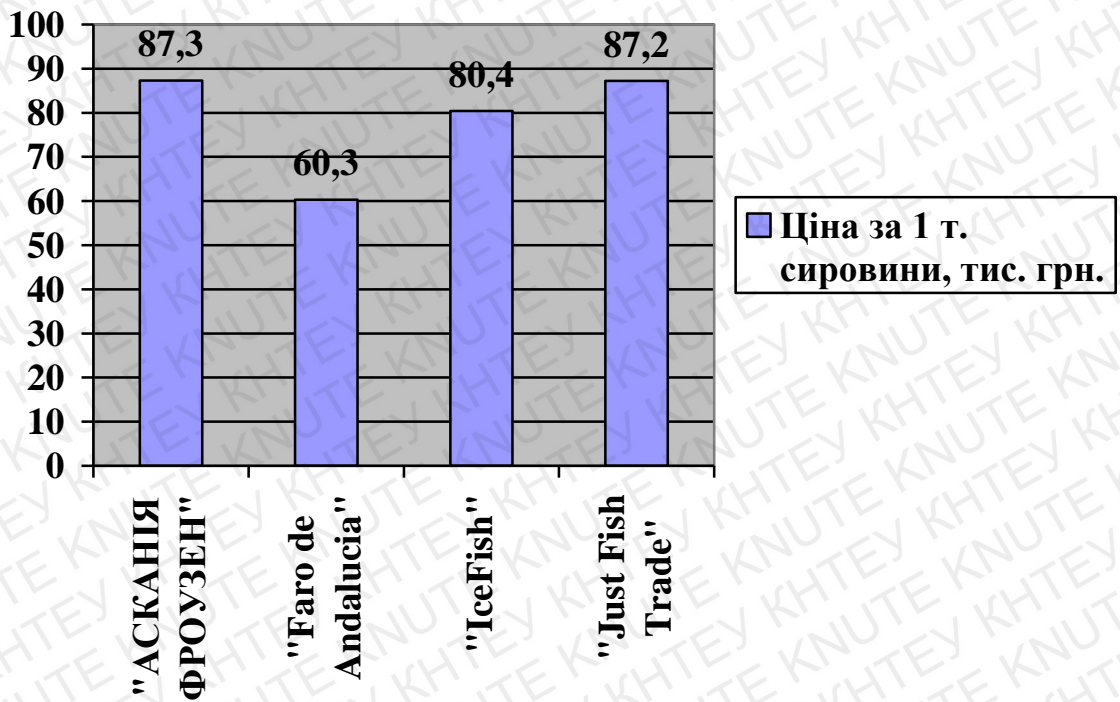


Рис. 3.2 Порівняння ціни на креветки потенційних та наявного постачальника.

*Джерело: складено автором на основі [45,54]*

З таблиці бачимо, що найдешевшу ціну пропонує іспанська компанія «Faro de Andaluca» – 60,3 тис.грн/т, а найдорожча пропозиція у підприємства «SABIC» – 41,2 тис.грн/т. Така різниця в ціні пропозиції зумовлена відмінністю якісних характеристик сировини, різною затратністю виробництва та реалізації.

Розрахуємо рейтинги постачальників для порівняння та вибору найоптимальнішого імпортера (табл. 3.3).

Отже, за наведеними розрахунками бачимо, що кращим потенційним імпортером є підприємство «Faro de Andaluca», що знаходиться на території Іспанії. Перевагами підприємства є нижча ціна ніж в конкурентів, відповідна якість, вигідне транспортне сполучення, територіальна близькість із Україною.



Таблиця 3.3

## Розрахунок рейтингу постачальника

№	Критерій вибору постачальника	Питома вага критерію	Оцінка значення критерію за 10-ти бальною шкалою			
			«АСКАНЯ ФРОУЗЕН»	«Faro de Andaluçia»	«IceFish»	«Just Fish Trade»
1	Надійність постачальника	0,25	7	9	8	7
2	Ціна	0,20	5	10	9	8
3	Якість продукції	0,15	8	8	7	7
4	Транспортне сполучення та близькість розташування	0,15	5	9	8	10
5	Час поставки	0,10	3	9	10	7
6	Умови оплати	0,05	7	8	5	6
7	Можливість позапланових поставок	0,05	3	7	5	5
8	Фінансовий стан постачальника	0,05	8	9	5	7
Всього		1	5,8	8,6	7,1	7,1

Джерело: складено автором на основі [54]

Територіальна близькість Іспанії дозволить зменшити витрати на доставку вантажу, що в свою чергу впливає на собівартість сиrowини.

Порівняємо маршрут поставок сиrowини на рис.3.3.

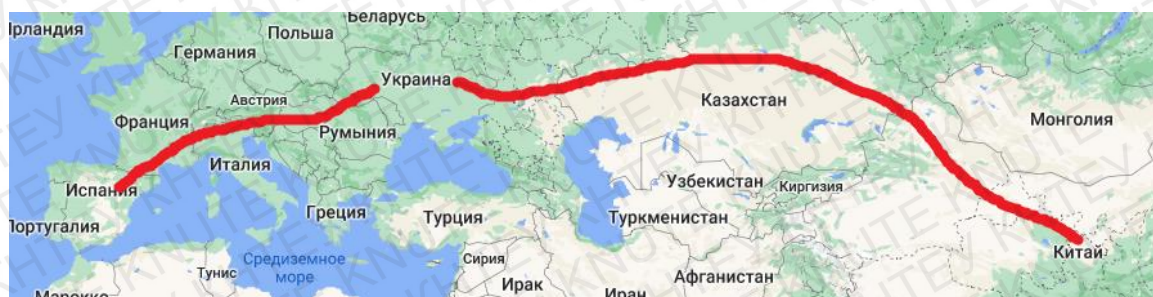


Рис. 3.3 Порівняльний маршрут поставок сиrowини з Іспанії та Китаю.

Джерело: складено автором за допомогою Google Maps

Загальна відстань від заводу в Іспанії до підприємства у місті Києві – 3639 км, що на 2291 км ближче, ніж завод у Китаї. Планується здійснювати доставку із використанням автомобільного транспорту.

Для подальшого підвищення ефективності проведення імпортової діяльності запропоновано здійснити зміну постачальника, що обґрунтовується зменшенням витрат на закупівлю та більш вигідними умовами співпраці (табл. 3.4.).

Таблиця 3.4

**Порівняльна характеристика ціни на сировину наявного та потенційного постачальників**

№	Назва показника	Виробники	
		«АСКАНЯ ФРОУЗЕН»	«Faro de Andaluçia»
1.	Країна	Китай	Іспанія
2.	Джерело інформації про ціну	Ціна пропозиції	Ціна пропозиції
3.	Конкурентна ціна сировини за 1т, дол. США	3 174,5	2 192,7
4.	Дата фіксації ціни	10.09.2020	10.09.2020
5.	Вальта контракту	Долар США	Долар США
5.	Курс національної валюти на дату фіксації ціни (на дату отримання оферти)	27,5	27,5
6.	Конкурентна ціна сировини за 1т в національній валюті, грн	87 300	60 300

*Джерело: складено автором на основі власних розрахунків*

Визначимо оптимальний обсяг імпорту сировини ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет». Знайдемо економічний розмір замовлення за потреби в товарах за останні 5 років рис. 3.4

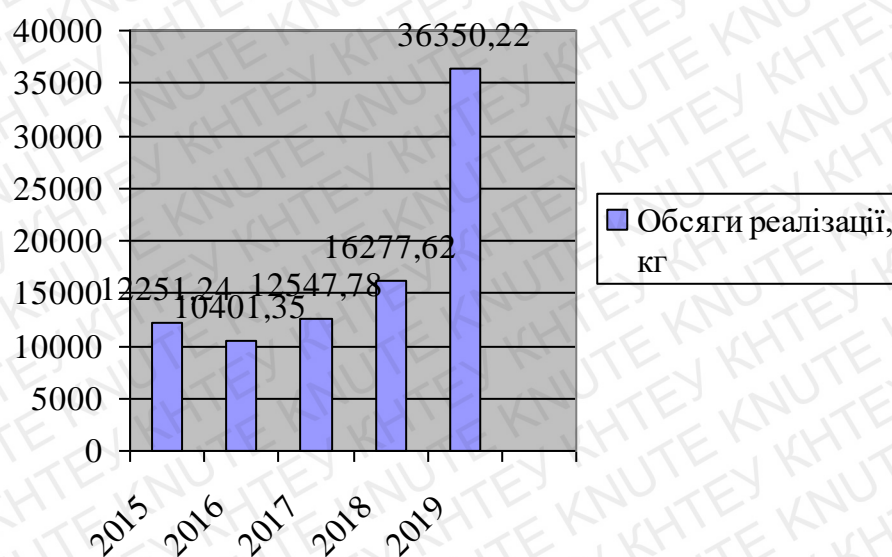


Рис. 3.4 Обсяги реалізації креветок заморожених протягом 2015-2019 років

*Джерело: складено автором на основі внутрішніх даних підприємства*

З даних рисунку помітно, що середній приріст до обсягів реалізації становить 31,7%, отже оптимальний розмір замовлення на сировину становить 47 873,2 кг. Кількість поставок протягом року – 7.

Першу партію сировини за розрахованим економічним розміром замовлення необхідно здійснити у обсязі 6 839,00 кг. Для оцінки прогнозованої зміни ефективності імпортової діяльності при зміні постачальника необхідно розрахувати вартість імпортованої сировини та здійснити порівняння із вартістю наявного постачальника. Для цього проведемо наступні розрахунки (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

## Розрахунок вартості імпортованої продукції

Параметри	Розрахунок	
	«АСКАНЯ ФРОУЗЕН»	«Faro de Andalucia»
1. Вартість на умовах EXW: - тонни сировини, грн. - обсягу ЗЕО, грн.	Вод = 87 300 Воб = $87\,300 * 47,87 = 4\,179\,051$	Вод = 60 300 Воб = $60\,300 * 47,87 = 2\,886\,561$
2. Витрати на транспортування, розвантажувальнонавантажувальні роботи та страхування до митного кордону України, грн.	Витрати несе продавець (за умовами DAT)	Витрати несе продавець (за умовами DAT)
3. Митна вартість: - тонни сировини, грн. - обсягу ЗЕО, грн.	МВод = 87 300 МВоб = 4 179 051	МВод = 60 300 МВоб = 2 886 561
4. Митні збори, грн. - тонни сировини, грн. - обсягу ЗЕО, грн.	МЗод=87 $300*0,002=174,6$ МЗоб = $174,6 * 47,87 = 8\,358,1$	МЗод=60 300*0,002 =120,6 МЗоб = $120,6 * 47,87 = 5\,773,1$
5. ПДВ: - на тонну сировини, грн - на обсяг ЗЕО, грн..	ПДВод=(87 $300+174,6)*0,2=17\,494,9$ ПДВоб = $(4\,179\,051 + 8\,358,1)*0,2= 837\,481,8$	ДВод=(60 300+120,6)*0,2=12 084,1 1 ПДВоб = (2 886 $561+5\,773,1)*0,2 = 578\,466,8$
6. Ціна відповідно до умови поставки: - тонни сировини, грн. - обсягу ЗЕО, грн.	Цінаод = $87300+174,6+17\,494,9 = 104\,969,5$ Цінаоб = $104\,969,5 * 47,87 = 5\,024\,889,9$	Цінаод = $60\,300+120,6+ 12\,084,1 = 72\,504,7$ Цінаоб = $72\,504,7 * 47,87 = 3\,470\,799,9$

Джерело: складено автором на основі внутрішніх даних підприємства

Отже, порівнявши даних виробників можемо зробити висновок, що змінивши постачальника підприємство ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

отримає вигідніші умови для співпраці, значно зменшить витрати на закупівлю продукції. Тим самим, підприємство зможе знизити собівартість власної продукції та нарощувати виробничі потужності, поступово збільшуючи обсяги реалізації. Звідси можемо зробити висновок, що зміни в сфері закупівельної логістики ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» підвищать ефективність здійснення імпортової діяльності.

Здійснимо прогнозний аналіз ефективності імпортової діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», якщо запровадити зміни в закупівельній логістиці та наступний договір на поставку сировини у обсязі 6,8 тонн укласти із підприємством «Faro de Andalucia». Також розрахуємо прогнозну ефективність імпортової діяльності на рік, враховуючи, що затрати на придбання 1 т. вітчизняної сировини становитимуть 92,5 тис.грн, аналогічно попередньому періоду, а затрати на придбання 1т. імпортової сировини «Faro de Andalucia» становитимуть 60,3 тис.грн., відповідно до розрахованих вище даних. Обсяг поставки на прогнозний рік – 47,8 тис. тонн.

Необхідно порівняти затрати на придбання імпортової та вітчизняної, аналогічної імпортової, сировини. Спрогнозуємо дані затрати на рік, враховуючи, що буде здійснено 7 поставок сировини (Табл 3.6).

Таблиця 3.6

**Основні економічні показники для визначення прогнозної ефективності імпортової діяльності підприємства ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»**

Показник	Партія сировини	Прогноз на 2020 рік
Обсяг закупівлі однієї партії креветок, кг	6 849,00 кг	47 873,2 кг
Затрати на придбання 1т вітчизняної сировини, тис.грн	92,5	92,5
Затрати на придбання вітчизняної сировини, аналогічної імпортової, млн.грн	6,3	44,2
Затрати на придбання 1т імпортової сировини, тис.грн	60,3	60,3
Затрати на придбання імпортової сировини, млн.грн	4,2	29,4

Джерело: складено автором на основі внутрішніх даних підприємства

З табл. 3.6 можемо зробити висновок, що затрати на придбання імпортової сировини із Італії будуть меншими, ніж на придбання сировини на території України у дистрибуторів.

Для визначення зміни ефективності здійснення імпортих операцій ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» визначимо показники:

- прогнозу ефективність імпорту;
- економічний ефект від здійснення імпортової діяльності;
- рентабельність імпорту сировини за формулами 3.1, 3.2, 3.3.

Ефективність здійснення імпорту сировини визначимо за допомогою прогнозного коефіцієнту імпорту, формула 3.1.

$$Ke_i = \frac{44,2}{29,4} = 1,5$$

Прогнозний ефект імпорту  $E_i$  визначимо за формулою 3.2.

$$E_i = 44,2 \text{ млн.грн} - 28,4 \text{ млн.грн} = 15,8 \text{ млн.грн}$$

Прогнозу рентабельність імпорту  $P_i$  визначимо за формулою 3.3.

$$P_i = \frac{15,8 \text{ млн.грн}}{29,4 \text{ млн.грн}} * 100\% = 53,7\%$$

Занесемо розраховані дані в узагальнюючу таблицю показників ефективності імпорту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» та порівняємо ефективність імпорту креветок при здійсненні таких операцій із підприємства «АСКАНЯ ФРОУЗЕН» яке знаходиться у Китаї та «Faro de Andalucia» у Іспанії (табл.3.7).

Таблиця 3.7

**Порівняння показників ефективності імпорту ТОВ «Ашан Україна  
Гіпермаркет» у 2019 та прогнозованому 2020 році**

Показник	Роки			
	2019 (фактичний)	2020		
		Прогноз	Темп росту, %	Абсолютне відхилення $\pm\Delta$
Ефективність імпорту	1,06	1,5	+ 41,5	+0,44
Ефект від здійснення імпортової діяльності, млн. грн.	0,1	15,8	+15 700	+15,7
Рентабельність імпорту сировини,%	5,9	53,7	+810,2	+47,8

*Джерело: складено автором на основі попередніх розрахунків*

Аналізуючи табл. 3.7. бачимо, що заходи, які запропоновані в даній роботі здатні підвищити ефективність здійснення імпортової діяльності підприємства. Зобразимо отримані дані на рис. 3.5.



**Рис.3.5 Показники ефективності імпорту у 2015-2019рр. та прогнозованому 2020 році.**

*Джерело: складено автором на основі табл. 3.7*

Коефіцієнт ефективності імпорту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» після зміни постачальника сировини може зрости на 0,144. Ефект, таким чином, становитиме 15,8 млн. грн., що на 315,7 млн.грн. більше, ніж при імпорті сировини із Китаю. Рентабельність імпорту сировини за прогнозний рік може збільшитися на 47,8% і становити 53,7%. Отже, внаслідок розширення імпортової діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» забезпечить зростання показників.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. На основі аналізу сучасного стану ринку встановлено, що виробництво морепродуктів у світі щороку зростає в середньому на 2-5% упродовж останніх 37 років. Найбільшу частку у виробництві морепродуктів займає Китай - 67,826 тис. т/рік. Наразі близько 60% загального обсягу споживання риби та морепродуктів в Україні забезпечує імпорт. На основі проведеного аналізу тенденцій розвитку ринку морепродуктів в Україні та світі можна зробити висновок, що він буде розвиватись, про що свідчить прогнозоване зростання обсягів виробництва морепродуктів. В Україні даний сегмент ринку має значний потенціал для розвитку через низький рівень споживання морепродуктів у порівнянні з іншими країнами.

2. На основі аналізу споживчих переваг споживання креветок встановлено, що вони мають високу поживну цінність і є ідеальним харчовим продуктом, за умови, що вони постачаються з чистої води. Особливо важливою цінністю креветок є наявність високого вмісту білка, що відповідає за структуру м'язової тканини. М'ясо креветок легко засвоюється організмом, бо містить ненасичені жирні кислоти, білки (17-20 %), жири, вуглеводи, мінеральні речовини (1,7-1,8%) у вигляді солей калію, кальцію, сірки, йоду та вітаміни А, Е, РР і групи В.

3. Дослідивши асортимент ракоподібних в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», встановлено недостатньо широкий асортимент даної продукції, що характеризує коефіцієнт повноти асортименту креветок заморожених. Повнота асортименту креветок заморожених знаходиться на трохи вище середнього рівні, що означає, що попит клієнтів задовольняється в середньому на 75%, тобто підприємство втрачає ¼ клієнтів, в результаті чого отримує менший прибуток. Усі представлені в торговельній мережі креветки імпортного походження, які відрізняються між собою способом замороження, способом розбирання, калібром,



виробниками і упаковкою. Це пояснюється тим, що в Україні дуже мало власного виробництва і в основному такі виробники виходять лише на місцеві ринки.

4. На основі проведеної товарознавчої оцінки якості креветок п'яти зразків встановлено, що ринок в значній мірі насичений імпортними морепродуктами неналежного рівня якості, про що свідчать результати досліджень. Всі 5 зразків містять відхилення за різними показниками. А саме:

- за результатами аналізу маркування було встановлено, що зразки № 1, 2, 4 і 5 не містили необхідної, доступної, повної інформації на маркуванні, це дозволяє констатувати факти інформаційної фальсифікації.

- досліджувані зразки містили величезну кількість глазури, в деяких випадках її кількість перевищує рекомендовані норми більше ніж в десять разів, що свідчить про недосконалість нормативної документації і відсутність контролю в даній галузі.

- результати мікробіологічного дослідження показали, що всі досліджувані зразки були дуже забрудненими різними мікроорганізмами, а зразок № 2 містив БГКП, що може спричинити серйозні отруєння.

5. Аналіз зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» показав, що обсяги закупівлі креветок щороку зростають, що пов'язано із збільшенням реалізації продукції підприємством ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет». Затрати на придбання продукції теж збільшуються, саме з цим пов'язано підвищення собівартості креветок, та, відповідно, зменшення прибутку підприємства. Якщо порівняти темпи зростання витрат на купівлю імпортної та вітчизняної продукції, то можемо зробити висновок, що дані затрати значно повільніше зростають на придбання вітчизняної продукції: на 6,3% у 2018- 2019 рр., в порівнянні із 13,3% для імпортної. Однак імпорт є ефективним адже показник «Ефективність імпорту» приймає значення більші за одиницю. Щодо рентабельності імпорту, то він з кожним роком спадає адже у 2015 році рентабельність складала 10%, а у 2019 – 5,9%, хоча ці дані свідчать про те, що імпортна діяльність ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» є ефективною. Коефіцієнт

ефективності імпорту ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» після зміни постачальника сировини може зрости на 0,144. Ефект, таким чином, становитиме 15,8 млн. грн., що на 315,7 млн.грн. більше, ніж при імпорті сировини із Китаю. Рентабельність імпорту сировини на прогнозний рік може збільшитися на 47,8% і становити 53,7%.

6. Проведені дослідження надали змогу розробити наступні пропозиції:

- для того, щоб забезпечити належний рівень якості і поповнити асортимент креветок вітчизняними виробниками, потрібно створювати власні господарства, які вирощуватимуть дану продукцію, в результаті чого розшириться асортимент і відповідно зменшиться ціна, що зробить даний продукт більш доступним для наших споживачів.

- Відповідно до проведеної оцінки показників якості креветок заморожених різних торговельних марок було виявлено необхідність удосконалення як нормативної документації, так і технології виробництва, так як всі досліджені зразки не відповідали вимогам існуючого законодавства.

- ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет» рекомендується розширити імпорتنу діяльність, адже провівши розрахунки бачимо що це забезпечить зростання показників. Загалом ефективність імпортних операцій підвищується при збільшенні обсягу поставок та зниженні відрахувань коштів на організацію таких процесів в цілому. Звідки висновок, що наслідком розвитку та зростання мережі ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», прибутковість та перспектива зростання попиту на закордонну продукцію є збільшення обсягів поставок. Так як підприємство активно імпортує креветки з іноземних ринків, вибір постачальника є досить важливим завданням. Для мінімізації логістичних витрат на здійснення імпортних операцій, вигідно почати пошук альтернативи сучасним постачальникам. Це дозволить підприємству заощадити та співпрацювати із постачальниками на більш вигідних умовах. Доцільно розглянути нові ринки як альтернативу сучасному постачальнику.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Antomonov M. Y. Mathematical processing and analysis of biomedical data. Kyiv. VMD. 2006. 558 p.
2. Commission Regulation (EC) № 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs / Official Journal of the European Union. URL: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do> (дата звернення: 22.05.2020).
3. FISH TO 2030 Prospects for Fish eries and Aquaculture. URL: <http://www.fao.org/docrep/019/i3640e/i3640e.pdf> (дата звернення: 22.05.2020).
4. Сидоренко О. В. Методологія прогнозування змін якості рибних продуктів під час товароруху. Товари і ринки. 2012. №2. С. 54- 61.
5. Сидоренко О.В. Наукове обґрунтування і формування споживних властивостей продуктів з прісноводної риби та рослинної сировини : дис. докт. техн. наук : 05.18.15., 2009. 327 с.
6. Силка І.М. Кінетична модель зміни якості новітніх харчових продуктів. Харчова наука і технологія. 2016, № 1. С. 11-15.
7. Єсіна Л. М. Аналіз показників безпечності, що встановлені в Україні та країнах ЄС для рибних продуктів. Основные результаты комплексных исследований в Азово- Черноморском бассейне и Мировом океане. 2011 № 49. С. 147 - 157.
8. Bingöl E.B. Effects of Chitosan Treatment on the Quality Parameters of Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) during Chilled Storage. URL: [http://www.trjfas.org/uploads/pdf\\_830.pdf](http://www.trjfas.org/uploads/pdf_830.pdf) (дата звернення: 22.06.2020).
9. Gonsalves A.A. The effect of glaze up take on storage quality of frozen shrimp / A.A. Gonsalves // Journal of Food Engineering. 2009. Vol. 5. P. 35–40.

10. Антюшко Д.П., Чирко Н.О. Ринок креветок: реалії та перспективи розвитку. Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології та інновації: тези доповідей. К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2020. 257 с.
11. Чирко Н.О. Товарознавча оцінка якості креветок заморожених. Митна справа: практичний аспект: збірник наукових студентських статей - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2020. – С. 362.
12. Global Processed Seafood & Seafood Processing Equipment Market 2019-2023. URL: <https://www.globenewswire.com/news-release/2019/05/02/1814921/0/en/Global-Processed-Seafood-Seafood-Processing-Equipment-Market-2019-2023.html> (дата звернення: 28.06.2020).
13. Global Seafood Market Forecasts 2019-2022: Eco-Labeled Products in Demand. URL: <https://www.globenewswire.com/news-release/2019/06/17/1869517/0/en/Global-Seafood-Market-Forecasts-2019-2022-Eco-Labeled-Products-in-Demand.html> (дата звернення: 28.06.2020).
14. Сайт Державної служби статистики. URL: [http://ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2015/zd/tsztt/tsztt\\_u/tsztt1315\\_u.htm](http://ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2015/zd/tsztt/tsztt_u/tsztt1315_u.htm) (дата звернення: 29.06.2020).
15. Статистична інформація. Державний комітет статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 29.06.2020).
16. Сумарний обсяг імпорту та експорту окремих груп товарів за кодами УКТЗЕД. Державна фіскальна служба України. URL: <http://sfs.gov.ua/> (дата звернення: 29.06.2020).
17. Сумарний обсяг імпорту та експорту окремих груп товарів за кодами УКТЗЕД. URL: <http://sfs.gov.ua/> (дата звернення: 29.06.2020).
18. Москвітін Т. Логістичні рішення на ринку швидкопсувних товарів. Товари і ринки. 2012. № 1. С. 15-23.
19. На ринку риби та морепродуктів в Україні з'явилися ознаки відновлення URL: <https://shuvar.com/news/1579/Narynku-ryby-ta-moreproduktiv-v-Ukrayini-zyavylyys-oznaky-vidnovlennya> (дата звернення: 12.07.2020).

20. United States Seafood Market Report April 2017. URL: <https://www.islandsbanki.is/english/products-and-services/international-lending/seafood-industry/united-states-seafood-marketreport-2017/> (дата звернення: 14.07.2020)
21. Гарнаженко Ю.А. Аналіз імпорту риби та морепродуктів в Україну. Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. 2014. №2. Т. 16. С. 275-280.
22. Експорт морепродуктів з В'єтнаму досяг рекордного максимуму в 2017 році URL: <http://uifsa.ua/uk/news/worldnews/vietnam-s-seafood-exports-hit-record-high-in-2017> (дата звернення: 15.07.2020).
23. Valko M., Morris H. Metals, Toxicity and Oxidative Stress. Cur. Med. Chem. 2005. Vol. 12. P. 1161–1208.
24. Imran A. Characterization of quality degradation during chilled shrimp (*Litopenaeus vannamei*) supply chain URL: [http://www.ifrj.upm.edu.my/20%20\(04\)%202013/45%20IFRJ%2020%20\(04\)%202013%20Ismail%20\(414\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/20%20(04)%202013/45%20IFRJ%2020%20(04)%202013%20Ismail%20(414).pdf) (дата звернення: 15.07.2020).
25. Nanna Roos. The Role of Fish in Food-Based Strategies to Combat Vitamin A and Mineral Deficiencies in Developing Countries J. Nutr. 2007. № 137. P. 1106–1109
26. Складчиков В. В. Водные ресурсы и аспекты контроля. Мир Продуктов. – 2013. – № 8 (97) URL: [http://www.proinfo.com.ua/proizvodstvo/ryiba\\_i\\_moreprodukty/ryinok/vodnyie\\_resursyi\\_i\\_aspekty\\_kontrolya.html](http://www.proinfo.com.ua/proizvodstvo/ryiba_i_moreprodukty/ryinok/vodnyie_resursyi_i_aspekty_kontrolya.html) (дата звернення: 15.07.2020).
27. Мардар М. Р., С. А. Памбук, Ю. О. Ляшенко. Деякі аспекти безпечності креветок варено-морожених. Харчова наука і технологія 2014. № 2 (27) С. 61–64.
28. Коваль О. Кінетична теорія моделювання якості й прогнозування терміну придатності харчових продуктів. Товари і ринки. 2008. №2. С. 63-74.
29. ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб [Чинний від 2008-06-30]. М.: Стандартиформ. 2010. 12 с.

30. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України URL: [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/T030755.html](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T030755.html) (дата звернення: 05.08.2020).
31. ДСТУ 4440 2005. Креветки морожені. Технічні умови. [Чинний від 2005.07.15]. К.: Держспоживстандарт України. 2006. 11с.
32. Кодекс стандарт на креветки швидкозаморожені ДСТУ CODEX STAN 92:201 URL: [http://www.fao.org/faowhocodexalimentarius/shproxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%252FBSTAN%252B92-1981%252FCXS\\_092e.pdf](http://www.fao.org/faowhocodexalimentarius/shproxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%252FBSTAN%252B92-1981%252FCXS_092e.pdf) (дата звернення: 15.08.2020).
33. Гордієнко Т. Б., Величко О. М. Методика експертної оцінки якості товарів. Київ, 2013. №19. С. 7-10.
34. Державні санітарні норми та правила "Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини": Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 1140 від 29.12.2012 р. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13> (дата звернення: 08.08.2020).
35. Головка А.М., Рубленко І.О. Ветеринарна санітарна мікробіологія. К. : Аграрга освіта, 2010. 284 с.
36. Асортимент товарів. URL: [https://studopedia.ru/16\\_114586\\_asortiment-tovariv.html](https://studopedia.ru/16_114586_asortiment-tovariv.html) (дата звернення: 08.08.2020).
37. Дітріх І.В. Аналіз розвитку сучасного світового ринку морепродуктів. Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. 2017. Вип. 15. С. 87-91.
38. Григорчук Т.В. Маркетинг. К. : Київ. нац. екон. ун-т, 2013. 200 с.
39. Боб Ю. В. Суть і перспективи розвитку зовнішньоекономічної діяльності в Україні. URL: <http://intkonf.org/bobvuv-nedbalvuk-op-sut-i-perspektivi-rozvitku-zovnishnoekonomichnoyi-divalnosti-vukravini/> 4 (дата звернення: 08.09.2020).

40. Богач А. Принципи та напрямки аналізу витрат на функціонування логістичних систем. Логістичні системи, 2011. № 2. С.23-26.
41. Бойчик І. М. Економіка підприємства. К.: «Атака». 2017. 414 с.
42. Вічевич А. М., Максимець О. В. Аналіз зовнішньоекономічної діяльності. Львів : Афіна, 2004. 140 с.
43. Гулакова В. Л, Козак Ю.Г. Оцінка ефективності зовнішньоекономічної діяльності підприємств [Менеджмент у XXI сторіччі: методологія і практика] (м. Полтава, 16–17 травня 2013 р.). Полтава: ПНТУ ім. Ю. Кондратюка, 2013. С. 178–181.
44. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <http://www.consumer.gov.ua/> (дата звернення: 08.09.2020).
45. Державне агентство рибного господарства України. URL: <http://darg.gov.ua/> (дата звернення: 18.09.2020).
46. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств : навчальний посібник / за ред. Ю. Г. Козака, Н. С. Логвінової, І. Ю. Сіваченка. –2-ге вид., перероб. та доп. –К. : Центр навчальної літератури, 2006. 792 с.
47. Пам'ятка температурного режиму транспортування та зберігання заморожених креветок URL: [http://www.maguros.ru/index.php?page=pamyatka\\_temperaturnogo\\_rejima\\_transportirovki\\_i\\_hraneniya\\_morojenyih\\_krevetok&z=%EF](http://www.maguros.ru/index.php?page=pamyatka_temperaturnogo_rejima_transportirovki_i_hraneniya_morojenyih_krevetok&z=%EF) (дата звернення: 18.09.2020).
48. Пан М.П., Торкатюк В.І., Вороніна О.С. Основи зовнішньоекономічної діяльності. Економіка і підприємництво. Харків: ХНАМГ, 2008. 56 с.
49. Про зовнішньоекономічну діяльність : Закон України . Відом. Верхов. Ради України. 1991. № 29. Ст. 377.
50. Прокушев Е.Ф. Зовнішньоекономічна діяльність. Тернопіль: Астон, 2013. 320 с.

51. Решетняк К.Е. Экспортно-імпорتنі операції як основа зовнішньоекономічної діяльності підприємства. *Управління розвитком*. 2012. №3. С. 30 – 32.
52. Технология продуктов из гидробионтов [Текст] / С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун и др. Под редакцией Т.М. Сафроновой и В.Н. Шендерюка. М.: Колос, 2001. 496 с.
53. Товарознавство риби та рибних товарів [Текст]. А. А. Дубініна [та ін.]. К.: Центр учбової літератури, 2012. 336 с.
54. Український ринок морепродуктів // *Мир Продуктов*. – 2019. – 4 (129). URL:  
[http://www.proinfo.com.ua/proizvodstvo/ryiba\\_i\\_moreprodukty/ryinok/ukrainskij\\_ryinok\\_moreproduktov\\_2016\\_goda.html](http://www.proinfo.com.ua/proizvodstvo/ryiba_i_moreprodukty/ryinok/ukrainskij_ryinok_moreproduktov_2016_goda.html)179 (дата звернення: 18.09.2020).
55. Управління зовнішньоекономічною політикою підприємства з метою підвищення його ефективності [Текст] : автореф. дис. на здобуття наук ступеня канд. екон. наук : спец. 08.00.09 - бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності) / Бута Сергій Веларійович. – К. : КПІ, 2018. 70 с.
56. Ковтун Е. О, Романчук Р. А., Савчук В.В. Управління експортно-імпортними операціями підприємства, Дніпро: Придніпровська державна академія Економіка, бізнес та управління, 2018. № 6(17). 5 с.
57. Кальченко Т. С. Глобальна економіка: методологія системних досліджень: монографія. Київ: КНТЕУ, 2016. 248 с.



**ДОДАТКИ**

## Додаток А

## Таблиця А1

## Зовнішня торгівля креветками за країнами світу в 2019 році

Найменування	Експорт		Імпорт	
	Кількість, кг.	Вартість, тис.дол.США	Кількість, кг.	Вартість, тис.дол.США
306160000 -- креветки і пильчаті креветки, глибоководні (Pandalus spp., Scragon scragon):				
Всього	7319,3	38,2	4106651,7	16135,0
I. Країни СНД	4800,0	25,9	-	-
Молдова, республіка	4800,0	25,9	-	-
II. Інші країни світу	2519,3	12,3	4106651,7	16135,0
Європа	55,5	0,5	354486,7	1532,0
Австрія	12,5	0,1	-	-
Бельгія	3,0	0,0	-	-
Велика Британія	10,0	0,1	-	-
Данія	-	-	59775,0	276,6
Естонія	-	-	107590,8	500,0
Італія	20,0	0,2	-	-
Литва	-	-	25660,4	92,4
Мальта	10,0	0,1	-	-
Норвегія	-	-	1535,0	8,9
Польща	-	-	228,0	2,4
Фарерські острови	-	-	159697,5	651,8
Азія	2378,8	11,1	18760,0	65,7
Гонконг	57,2	0,6	-	-
Грузія	2040,0	8,3	-	-
Кіпр	92,6	0,5	-	-
Китай	-	-	18760,0	65,7
Сінгапур	86,0	0,6	-	-
Таїланд	50,0	0,7	-	-
Туреччина	9,0	0,1	-	-
Шрі-Ланка	10,0	0,1	-	-
Японія	34,0	0,3	-	-
Африка	20,0	0,1	-	-
Ліберія	20,0	0,1	-	-
Америка	65,0	0,6	3733405,0	14537,3
Бермудські острови	30,0	0,3	-	-
Гренландія	-	-	971075,0	3899,1
Канада	-	-	2762330,0	10638,2
Панама	35,0	0,3	-	-
306170000 -- інші креветки:				
Всього	15597,3	138,1	2756046,8	17636,3
I. Країни СНД	15402,0	135,5	-	-
Азербайджан	1000,0	3,0	-	-
Молдова, республіка	14402,0	132,5	-	-
II. Інші країни світу	195,3	2,6	2756046,8	17636,3

## Продовження додатку А

Європа	48,0	0,8	15261,5	271,5
Велика Британія	20,0	0,3	1264,0	10,0
Данія	-	-	1647,0	10,6
Іспанія	13,0	0,3	8409,7	155,1
Італія	10,0	0,1	-	-
Мальта	5,0	0,0	-	-
Нідерланди	-	-	292,0	12,6
Португалія	-	-	924,0	17,4
Франція	-	-	2724,8	65,7
Азія	105,9	1,3	1979498,3	12270,7
Бангладеш	-	-	231690,0	2015,4
В'єтнам	-	-	296312,9	1952,1
Гонконг	15,0	0,2	-	-
Індія	-	-	623760,0	3974,6
Китай	-	-	824847,0	4306,7
Сінгапур	40,0	0,5	-	-
Таїланд	-	-	2888,4	22,0
Туреччина	40,9	0,5	-	-
Філіппіни	10,0	0,2	-	-
Африка	10,0	0,2	917,0	43,6
Ліберія	10,0	0,2	-	-
Мадагаскар	-	-	5,0	0,1
Мозамбік	-	-	912,0	43,5
Америка	31,4	0,3	760370,0	5050,6
Аргентина	-	-	599461,2	4128,6
Беліз	1,0	0,0	-	-
Еквадор	-	-	159638,0	870,0
Панама	30,4	0,3	-	-
Суринам	-	-	1198,2	51,1
США	-	-	72,6	0,9

**Додаток Б**  
**Таблиця Б 1**

**Асортимент фасованих креветок заморожених в ТОВ «Ашан Україна  
Гіпермаркет»**

Креветки ТМ «Vici»					
1	2	3	4	5	6
Королівські в панцирі з головою варено-морожені. 529.58 грн/кг 1 кг	Душа океану в панцирі варено-морожені. 179.90 грн/кг 1 кг	Королівські в панцирі варено-морожені 30/40. 444.70 грн/кг 1 кг	В панцирі варено-морожені 189.90 грн/кг 1 кг	В панцирі варено-морожені 70/90. 176.90 грн/кг 500 г	В панцирі варено-морожені 90/120 126.94 грн/кг 500 г
Креветки ТМ "Nordic"					
Seafood тигрові очищені 31/40 варено-морожені. 714.50 грн/кг 1 кг	Морський Тигр очищені варено-морожені. 222.25 грн/кг 300 г				
Креветки ТМ "Veladis"					
Нерозібрані глазуrowані варено-морожені 90/120. 89.00 грн/кг 1 кг	Нерозібрані глазуrowані варено-морожені 70/90 109.90 грн/кг 1 кг	Варено-морожені глазуrowані. 88.50 грн/кг 180 г			
Креветки ТМ "Albatros"					
Преміум в панцирі варено-морожені 70/90. 179.90 грн/кг 1 кг	Королівські в панцирі без голови варено-морожені 20/30. 136.45 грн/кг 200 г				
Креветки ТМ "Ашан"					
Варено-морожені в панцирі глазуrowані. 125.50 грн/кг 900 г	Очищені варено-морожені. 169.90 грн/кг 350 г				
Креветки ТМ "Skandinavika"					
У панцирі 90/120. 179.90 грн/кг 900 г	В панцирі варено-морожені 70/90 L. 237.20 грн/кг 900 г	Очищені варено-морожені 200/300. 234.50 грн/кг 400 г	Чорні тигрові заморожені 21/25. 230.01 грн/кг 300 г	Варено-морожені 248.05 грн/кг 300 г	Варені очищені. 99.41 грн/кг 180 г

## Продовження додатку Б

Креветки ТМ "Polar Star"					
В панцирі варено-морожені 50/70. 243.54 грн/кг 900 г	Очищені варено-морожені 188.82 грн/кг 400 г	Jumbo хвости варено-морожені. 195.76 грн 300 г	Очищені варено-морожені. 97.39 грн/кг 200 г		
Креветки ТМ "Водний мир"					
Варено-морожені L 70/90 . 89.00 грн/кг 800 г	Варено-морожені L 70/90 . 83.68 грн/кг 400 г				

**Додаток В**  
**Таблиця В 1**

**Оцінка відповідності маркування креветок заморожених**

Показник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	креветки північно-атлантичні в панцирі варено-морожені глазуrowані	креветки північно-атлантичні варено-морожені	креветки в панцирі північно-атлантичні варено-морожені	креветки варено-морожені цілі в панцирі	креветки північно-атлантичні в панцирі варено-морожені глазуrowані
Перелік інгредієнтів	Креветки в панцирі, захисна льодова оболонка з питної води, сіль кухонна	Креветки варено-морожені (64%), крижана глазуr (35%), сіль морська	Креветки варено-морожені (63,5%), льодова глазуr (35%), сіль морська (1,5%)	Креветки (не менше 65%), вода питна ( захисна оболонка- глазуr)	Креветки в панцирі, вода питна, сіль кухонна
Кількість окремих інгредієнтів	Немає даних	Креветки (64%), глазуr (35%)	Креветки (63,5%), глазуr (35%), сіль (1,5%)	Креветки (не менше 65%)	Немає даних
Кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру, маса нетто, г	900±15	400	500±5%	500±3%	380
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	10.01.2020 18 міс.	15.02.2020 8 міс.	06.10.2019 8 міс.	04.02.2020 12 міс	01.10.2019 18 міс.
Умови зберігання, температура	-18С	-18С	-18С	-18С	-18С
Країна походження або місце походження	Данія	Не вказано	Канада	Канада	Данія
Інструкції з використання	Є рекомендації по приготуванню	Повторному заморожуванню не підлягає.	Вказаний спосіб застосування	Вказаний спосіб розморожування	Є рекомендації по приготуванню

## Продовження додатку В

Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера	ТОВ «Альпіна Фуд», 08623, Київська обл., Васильківський район, смт. Калинівка, вул. Залізнична, 49-Б, тел. (04571)4-20-75	ТОВ «Аквафрост», 68000, Одеська обл., м. Чорноморськ, с. Бурлача Балка, вул. Центральна 1-Е, тел. (0800)60-48-23	ТОВ «Аквафрост», 68000, Одеська обл., м. Чорноморськ, с. Бурлача Балка, вул. Центральна 1-Е, тел. +(38 0482)36-53-36	ТОВ «Порт СІФУД», 51900, Дніпропетровська обл., м. Дніпродзержинськ, вул. Дніпропетровська, 151-А/1, тел.. +38 (056) 373-18-94	ТОВ «Альпіна Фуд», 08623, Київська обл., Васильківський район, смт. Калинівка, вул. Залізнична, 49-Б, тел. (04571)4-20-75
Поживна цінність	Білки – 21 г, жири – 2 г, вуглеводи – 0 г, калорійність 92 Ккал/100 г	Білки – 20 г, жири – 1 г, вуглеводи – 0,1 г, калорійність 90 Ккал/100 г	Білки – 20 г, жири – 1 г, вуглеводи – 0 г, калорійність 90 Ккал/100 г	Білки – 18 г, жири – 0,8 г, вуглеводи – 0 г, калорійність 83 Ккал/100 г	Білки – 21 г, жири – 2 г, вуглеводи – 0 г, калорійність 92 Ккал/100 г

**Додаток Г**  
**Таблиця Г 1**

**Органолептичні показники якості креветок (ДСТУ 4440:2005)**

Показники якості	Характеристика
Зовнішній вигляд: Блока  Креветок	Поверхня чиста, рівна. Допускаються незначні западини; Темно-зелений або темно-коричневий відтінок глазури на одній із сторін блоку куцохвості креветки, виловленої у Беринговому морі. Креветки повинні бути цілі, однорідні за розмірами, вигнуті Чисті, без ушкоджень панцира, однієї розмірної групи Допускаються: - наявність ікри на нижній частині шийки; - облом розструма, вусів, ніжок і хвостового плавника; До 5% креветок по рахунку з обламаними голово грудями; - вапняні відкладення і темні подряпини, що зарубцювалися, на поверхні панцира і хвостовому плавнику
Колір м'яса	Білий з рожевим або рожево-жовтогарячим покривом Світло-сірий
Колі панцира	Властивий цьому виду креветки Допускається: -у необроблених креветок незначне потемніння панцира голово грудей; - потемніння спинної сторони голово грудей до темно-синього кольору із-за наявності понад, зникаюче після варіння
Розбирання	Необроблені – креветки в цілому виді; - оброблені (шийка в панцирі) – видалені голово груди, залишки нутроців зачищені.
Консистенція	щільна
Смак(після від танення варених і після варки сирих)	Характерний, виражений, приємний, властивий вареному м'ясу креветок ,без стороннього присмаку
Запах	Характерний, виражений ,властивий даному продукту, без стороннього
Порядок укладання	Насипом або рядами спинками вгору
Наявність сторонніх домішок (у споживчій тарі)	Не допускається

**Таблиця Г 2**

**Фізичні показники креветок морожених (ДСТУ 4440:2005)**

Показники якості	Характеристика
Вміст льоду	Не менше 2%
Калібр: Великі Середні Дрібні Дуже дрібні	В 1 кг не менше 70 штук В 1 кг 70-100 штук В 1 кг 100-300 штук В 1 кг більше 300 штук
Відхилення маси нетто пачки при фасуванні	+ -15%



Продовження додатку Г

Таблиця Г 3

### Норми вмісту токсичних елементів у креветках України та ЄС

Токсичні елементи	Максимальний вміст, мг/кг	
	Європейські норми (Регламент (Директива) Комісії ЄС №1881/2006 від 19.12.06)	Українські норми
свинець	0,50	10,0
кадмій	0,50	2,0
ртуть	0,50	0,2
миш'як	Не нормується	2,0

**Додаток Д**  
**Таблиця Д 1**

**Шкала балової оцінки якості креветок заморожених**

Бальна оцінка	Характеристика органолептичного показника якості
<b>Зовнішній вигляд</b>	
5	Креветки повинні бути цілі, однорідні за розміром, вигнуті; чисті, без ушкоджень панцира, однієї розмірної групи. Допускається наявність ікри на нижній частині шийки; облом вусів, ніжок і хвостового плавника; до 5% з обламаними голово грудями; колір однорідний; вапняні відкладення і темні подряпина, що зарубцювалися на поверхні панцира і хвостовому плавнику
4	Креветки повинні бути цілі, неоднорідні за розміром, вигнуті; чисті, без ушкоджень панцира . Допускається наявність ікри на нижній частині шийки; облом вусів, ніжок і хвостового плавника; до 5% з обламаними голово грудями; вапняні відкладення і темні подряпина, що зарубцювалися на поверхні панцира і хвостовому плавнику; у необроблених креветок незначне потемніння панцира голово грудей, спинної сторони голово грудей зникаюче після варіння.
3	Креветки неоднорідні за розміром, вигнуті; чисті, з ушкоджень панцира . Допускається наявність ікри на нижній частині шийки; облом вусів, ніжок і хвостового плавника; до 5% з обламаними голово грудями; вапняні відкладення і темні подряпина, що зарубцювалися на поверхні панцира і хвостовому плавнику. Неоднорідний колір; у необроблених креветок незначне потемніння панцира голово грудей, спинної сторони голово грудей до темно-синього, зникаюче після варіння.
2	Креветки неоднорідні за розміром, більшість прямі. ; чисті, з ушкоджень панцира . Допускається наявність ікри на нижній частині шийки; облом ростр вусів, ніжок і хвостового плавника; до 7% з обламаними голово грудями; вапняні відкладення і темні подряпина, що зарубцювалися на поверхні панцира і хвостовому плавнику. Неоднорідний колір; у необроблених креветок незначне потемніння панцира голово грудей, спинної сторони голово грудей до темно-синього, яке не зникаюче після варіння.
1	Креветки неоднорідні за розміром, більшість прямі. ; чисті, з ушкоджень панцира . Допускається наявність ікри на нижній частині шийки; облом вусів, ніжок і хвостового плавника; до 10% з обламаними голово грудями; вапняні відкладення і темні подряпина, що зарубцювалися на поверхні панцира і хвостовому плавнику. Неоднорідний колір; у необроблених креветок незначне потемніння панцира голово грудей, спинної сторони голово грудей до темно-синього кольору та позеленіння, яке не зникаюче після варіння.
<b>Маркування</b>	
5	Відповідає вимогам закону.
4	Відповідає вимогам закону, має нечіткість у оформленні маркування.
3	Нечіткість у оформленні маркування, відсутній телефон виробника.
2	Маркування неповне.
1	Маркування не відповідає виду продукту.
<b>Колір м'яса</b>	
5	Білий з рожевим або рожево - жовтогарячим покривом
4	Білий з сіруватим або сірувато-рожевим покривом
3	Сірий
2	Сірий з синюватим відтінком
1	Сірий з синюватим та зеленуватим відтінком
<b>Консистенція</b>	
5	Щільна
4	Злегка розслаблена, але не дрябла
3	Дрябла
2	М'яка, розслаблена
1	Повністю розслаблена, желеподібна
<b>Смак і запах</b>	
5	Характерний, виражений, приємний ,властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху
4	Характерний для свіжої креветки, властивий, але менш виражений
3	Характерний для креветки, але невиражений з ілистим або йодистим присмаком
2	Невиражений зі стороннім присмаком та запахом, не властивий для морепродуктів
1	Креветка має неприємний сторонній смак з гіркотою і запах

**Додаток Е**  
**Таблиця Е 1**

**Органолептичні показники якості креветок (ДСТУ 4440:2005)**

Показники якості	Характеристика				
	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Зовнішній вигляд	Неоднорідні за розміром, вигнуті, чисті, з ушкодженням панцира, присутнє незначне потемніння панцира голово грудей.	Цілі, однорідні за розміром, вигнуті, рожевого кольору, чисті, без ушкоджень панцира.	Цілі, однорідні за розміром, вигнуті, рожевого кольору, чисті, без ушкоджень панцира.	Неоднорідні за розміром, вигнуті, чисті, з ушкодженням панцира, є незначне потемніння панцира голово грудей.	Цілі, однорідні за розміром, вигнуті, рожевого кольору, чисті, без ушкоджень панцира.
Колір м'яса	Білий з рожевим	Білий з сіруватим відтінком	Білий з сіруватим відтінком	Білий з сіруватим відтінком	Білий з рожевим
Консистенція	Злегка розслаблена, але не дрябла	Щільна, соковита	Щільна, соковита	Злегка розслаблена, але не дрябла	Щільна, соковита
Колір панцира	Властивий даному виду креветок	Властивий даному виду креветок	Властивий даному виду креветок	Властивий даному виду креветок	Властивий даному виду креветок
Смак (після відтанення варених і після варки сирих) і запах	Характерний для свіжої креветки, властивий, але мало виражений	Характерний, виражений, приємний, властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху	Характерний, виражений, приємний, властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху	Характерний для свіжої креветки, властивий, але мало виражений	Характерний, властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху
Наявність сторонніх домішок (у споживчій тарі)	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні

## Додаток Ж



*Дослідження фізичних показників якості*

*Рис. Ж 1*

*Рис. Ж 2*



*Рис. Ж 3*



*Рис. Ж 4*

## Додаток И



*Дослідження мікробіологічних показників якості*

*Рис. И 1*

*Рис. И 2*



*Рис. И 3*

## Продовження додатку І

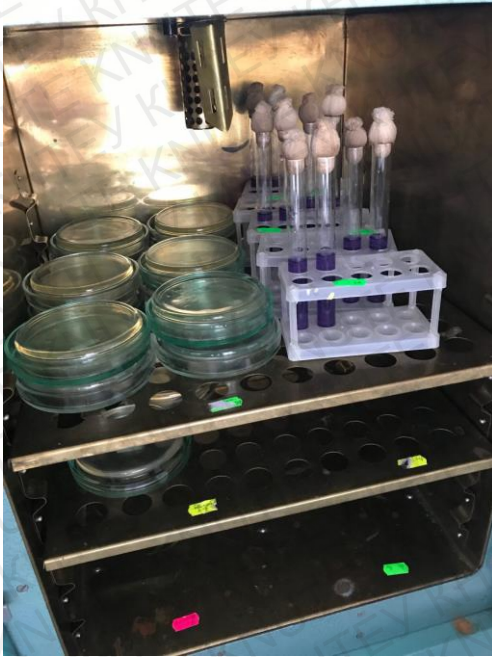


Рис. ІІ 4



Рис. ІІ 5

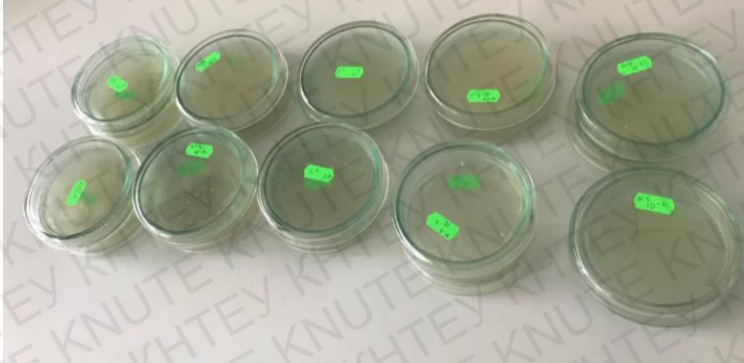


Рис. ІІ 6



Рис. ІІ 7

Додаток К  
Таблиця К 1

Асортимент краветок вагових в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

Штрихкод	Сегмент	Категорія	Семья	Артикул	Название артикула	Статус артикула в маг	Основной поставщик	Текущая продажная цена, грн.	Маржа ДРА %	Текущая закупочная цена по последней поставке, грн.	Запасы, шт.
2530635000000	196	295	130	1388	*КРЕВЕТКА В/М ВАГ	А	1608	189,00	21,57	116,73	1029,21
2530638000007	196	295	130	160093	ХВОСТИ КРЕВЕТКИ ЧОР ТИГР 16/20	А	1608	319,00	-17,01	320,10	243,04
2215929000002	196	295	130	399711	КР-КА КОРОЛ ЧИЩ ХВ 31/40	А	1608	549,85	19,14	352,97	49,89
2215636000005	196	295	130	387025	КРЕВЕТКА КОРОЛІВСЬКА ВАГ	Н	5975	409,17	22,59	248,55	42,65
2217548000005	196	295	130	445880	КРЕВЕТКА 40-50 ВАР-МОР VANAMEI	А	1608	249,90	15,65	169,15	31,27
2214307000009	196	295	130	337055	*КРЕВЕТКА Б/Г С/М 40-55 ВАГ	А	1608	566,40	12,36	401,99	28,51
2521182000001	196	295	130	513282	КРЕВЕТКИ МІНІ З СУРІМІ С/М	А	1608	262,86	20	166,47	14,86
2530643000009	196	295	130	445870	КРЕВЕТКА 31-40 ВАР-МОР ЧИЩ С Х	Т	5312	479,60	34,02	236,50	10,00
2530637000008	196	295	130	33320	КРЕВЕТКА ЧИЩ В/М ВАГ	А	5312	366,60	19,05	235,66	8,56
2530644000008	196	295	130	445882	КРЕВЕТКА 90/120	А	7124	308,97	20	195,68	5,00
2530750000008	196	295	130	697319	КРЕВЕТКА В/М ВАГ	У	5062		0,00	145,09	5,00
2530776000006	196	295	130	258202	КРЕВЕТКА С/М ВАГ	А	5070	236,18	20	149,58	0,00
2217550000000	196	295	130	445885	КРЕВЕТКА 120/150	А	1608	326,36	20	206,70	0,00

Додаток Л  
Таблиця Л 1

Асортимент краветок фасованих в ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет»

Штрихкод	Сер- мен- т	Кат- его- рія	Се- м'я	Артикул	Назва артикула	Ста- тус арт- ику- ла в маг	Осно- вної поста- вишик	Текущая продажна цена, грн.	Маржа DPA %	Текущая закупочная цена по последней поставке, грн.	Запасы, шт.
4823097901939	165	239	160	670988	КРЕВЕТКА 90/120 1 КГ	A	6448	69,00	10	50,60	1055,00
4820088412597	165	239	160	541416	КРЕВЕТКИ 70 800Г ВОДНОЙ МИР	A	2852	99,00	10,13	72,47	752,00
4820152360144	165	239	160	451242	КРЕВЕТКИ 70/90, ПРЕМИУМ 1 КГ	A	5820	231,33	24,75	135,51	112,00
4770190375108	165	239	160	583027	КРЕВЕТКА 70/90 0,5КГ В/М КАНАДА	A	1850	112,28	31,63	58,06	44,00
482309018990	165	239	160	634249	АШАН РВ-КРЕВЕТКИ ЧИЩ 200*300 3	A	6614	169,90	28,37	93,38	39,00
4820134141136	165	239	160	411954	POLAR STAR КРЕВЕТ ОЧИЩЕН В АК.	A	811	188,82	17,66	124,01	34,00
4820134141112	165	239	165	307368	ХВ КРЕВ ЛАМБО ВАК300Г	A	811	195,76	16,7	130,45	29,00
4824027001842	165	239	160	410864	АШАН СВ-КРЕВЕТКА 90/120 900 Г	A	5802	127,50	20,28	80,39	26,00
4740056096737	165	239	160	583034	КРЕВЕТКА 90/120 0,5КГ В/М КАНАДА	A	1850	149,36	27,81	82,93	24,00
4820120681080	165	239	160	477726	КРЕВЕТКИ ВАР ОЧИЩ 200/300 400Г	A	811	229,80	18	159,14	22,00
4820120681493	165	239	160	662344	КРЕВЕТКИ "МОРСЬКИЙ ТИГР" В/У 0	A	811	186,15	20,41	117,13	20,00
4820088412580	165	239	160	542321	КРЕВЕТКИ L 70 400Г ВОДНОЙ МИР	A	2852	92,26	24,08	54,67	19,00
4820134141129	165	239	160	411955	POLAR STAR КРЕВЕТ ОЧИЩЕН В АК.	A	811	97,39	18	63,63	19,00
8854661006619	165	239	165	724862	КРЕВЕТКА СИРА ЧИЩ Б/П 21/25-18	A	5312	131,45	18,01	85,87	19,00
4820134140122	165	239	160	166729	КРЕВ ВАР ОЧИЩ 200/300 180Г	A	811	99,42	18	64,95	17,00
4820152360380	165	239	165	421903	КР-КА Б/Т С/М 20/30 КОРОЛ 0,2К	A	5820	136,45	18	89,15	17,00
4820134140924	165	239	160	411957	POLAR STAR КР ВАР 70/90 900ГР.	A	811	180,73	18	118,08	15,00
4820088413051	165	239	160	718219	КРЕВЕТКИ 90+ ВМ 400ГР	A	2852	80,51	18	52,60	14,00
4820134140047	165	239	165	484764	SKANDINAVIKA ХВОСТИ КРЕВ 300Г	A	811	257,81	26,27	147,12	14,00
4823097901557	165	239	160	706803	КРЕВЕТКА В/М 220+ VELADES 0,18	A	6448	85,20	17,99	55,67	12,00
4820134147817	165	239	160	477729	КРЕВЕТКИ ВАР В ПАЦЦ 70*90-900Г	A	811	212,20	17,01	140,73	12,00
4770190375092	165	239	165	419159	КРЕВЕТКИ ПАЦЦ В/М 70/90 1КГ	A	1850	185,00	7,18	140,88	12,00
4770190045513	165	239	165	582980	КРЕВЕТКА КОРОЛІВ 30/40 1КГ/35%	A	1850	444,71	18	290,54	12,00
4820134140900	165	239	165	411956	POLA RSTAR КР ВАР 50/70 900ГР.	A	811	218,06	18	142,47	11,00
4770190050353	165	239	165	640304	КОР КРЕВ ОЧИЩ 3 ХВ В/М 41/50 Г	A	1850	498,95	6,03	385,70	11,00
4770190374972	165	239	160	583031	КРЕВЕТКА 90/120 1КГ В/М КАНАДА	A	1850	185,00	6,27	165,76	10,00
8904661071886	165	239	165	724861	КРЕВЕТКА ЧИЩ Б/Х МОР СИРА 21/25	S	5312	478,79	10	351,11	10,00
2900004491027	165	239	165	722027	КРЕВЕТКА Б/Г 26/30 1КГ	A	1850	508,25	18	332,06	10,00
610452334747	165	239	165	724869	КРЕВЕТКИ В/М ОЧИЩ 3ХВ 41/50-1К	S	5312	547,65	18	357,79	10,00
8934632102080	165	239	165	490633	КРЕВЕТКА ТИГРОВА 16/20 Б/Г	E		594,64	83,53	0,00	10,00
5702008272494	165	239	165	511847	КРЕВЕТКИ ВАР ОЧИЩ 31*40-1КГ	A	811	694,25	18	453,57	10,00
4820134147831	165	239	160	424237	КРЕВЕТ ВАР ПАЦЦ 90*120 900Г	A	811	195,20	17,02	129,44	9,00
4770190050708	165	239	160	640303	КРЕВЕТКИ ОЧИЩЕН В/М 200/300 0	A	1850	237,32	14,05	164,43	9,00
8904661071749	165	239	165	724860	КРЕВЕТКА Б/Г В/П МОР СИРА 16/20	S	5312	478,79	10	351,11	9,00
4770190073349	165	239	160	722026	КРЕВЕТКА В/М 70/90 900Г ESVA	A	1850	154,36	18	100,85	8,00
4770190054034	165	239	165	722029	КРЕВЕТКИ КОРОЛ 40/50 В/М VICEF	A	1850	220,65	18	144,15	8,00
4823097903155	165	239	160	706801	КРЕВЕТКА ВАР МОР 3Г 1 КГ	N	6448	291,30	18	190,31	7,00
4823097901922	165	239	160	660388	КРЕВЕТКА Г КГ 70/90 TM VELADE	A	6448	129,90	1,56	106,22	6,00
4820134140320	165	239	165	540097	КРЕВЕТКИ ТИГР Б/Г 21*25 300 ГР	A	811	234,02	24,94	136,66	6,00
4770190045544	165	239	165	583271	КРЕВЕТКА КОРОЛІВ 40/50 1КГ/35%	A	1850	399,00	16,52	266,59	5,00
4770190096874	165	239	165	640308	КРЕВ АРГЕНТИН Б/Т С/М 41/50 1	T	1850	625,00	25,13	363,78	4,00
4770190133029	165	239	165	722028	КРЕВ КОРОЛ С/М В ПАЦ 40/50 VICE	A	1850	265,89	18	173,72	2,00
4820152360427	165	239	165	421904	КР-КА КОРОЛ С/Р 150/200 0,2 К	A	5820	109,65	17,99	71,65	0,00