

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Науково-навчальний інститут денної освіти

Форма навчання _____ денна _____
(денна, заочна)

Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.О. Бірта
(підпис, ініціали та прізвище)

« _____ » _____ 2026 р.

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему:

**«АНАЛІЗ РИНКУ ТА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ
ПЕЧІНКОВИХ ПАШТЕТІВ»**

Спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»,
Освітня програма «Товарознавство та експертиза в митній справі»
Ступеня магістра

Виконавець роботи _____ Нейковський Кирило Олександрович _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Науковий керівник _____ к. с.-г. н., доц. Офіленко Н.О. _____
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

ПОЛТАВА 2026

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....	9
1.1. Митна експертиза і документи, які оформляються під час неї....	9
1.2. Споживчі властивості печінкових паштетів.....	12
1.3. Класифікація і формування асортименту печінкових паштетів..	16
1.4. Технологія виготовлення печінкових паштетів.....	21
1.5. Вимоги до якості і дефекти печінкових паштетів.....	26
1.6. Пакування, маркування і зберігання печінкових паштетів.....	34
РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ	38
2.1. Організація дослідження	38
2.2. Об'єкти і методи дослідження.....	40
РОЗДІЛ 3. ДОСЛІДНА ЧАСТИНА.....	52
3.1. Митне оформлення печінкових паштетів.....	52
3.2. Експертиза якості печінкових паштетів за органолептичними і фізико-хімічними показниками.....	56
3.3. Вивчення споживчого попиту на печінкові паштети.....	62
3.4 Асортимент печінкових паштетів в магазині «Лагуна».....	71
3.5. Аналіз зберігання печінкових паштетів в магазині «Лагуна»....	74
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ.....	84
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	88
ДОДАТКИ.....	94

АНОТАЦІЯ

Дипломна робота на тему «Аналіз ринку та експертиза якості печінкових паштетів» присвячена дослідженню митного оформлення печінкових паштетів, експертизі якості їх за органолептичними та фізико-хімічними показниками, вивчено споживчий попит на печінкові паштети вітчизняного виробництва та досліджено асортимент печінкових паштетів, які реалізуються в магазині «Лагуна», визначено зберігання відповідних зразків.

В роботі вивчено літературні джерела, які містять інформацію про митну експертизу і документи, які оформляються під час неї, споживні властивості печінкових паштетів, фактори, що формують асортимент і впливають на якість та виникнення дефектів печінкових паштетів.

Охарактеризовано об'єкти дослідження та описані методи оцінки якості печінкових паштетів, якими проводили дослідження.

Проведено дослідження з правил митного оформлення та зроблена експертна оцінка якості печінкових паштетів.

Дипломна робота містить опис проведення робіт з охорони праці.

В кінці подано ґрунтовні висновки і дано пропозиції для покращення митного оформлення та магазину.

Ключові слова: м'ясні товари, митний контроль, якість, органолептичні показники, асортимент, експертиза якості, митна декларація.

ABSTRACT

The thesis on the topic "Market Analysis and Quality Expertise of Liver Pâtés" is devoted to the study of the customs clearance of liver pâtés, their quality expertise according to organoleptic and physicochemical indicators, the consumer demand for domestically produced liver pâtés was studied and the range of liver pâtés sold in the «Laguna» store was investigated, and the storage of the relevant samples was determined.

The work studies literary sources that contain information about customs examination and documents that are issued during it, consumer properties of liver pâtés, factors that form the assortment and affect the quality and occurrence of defects in liver pâtés.

The objects of the study are characterized and the methods for assessing the quality of liver pâtés used in the study are described.

A study was conducted on the rules of customs clearance and an expert assessment of the quality of liver pâtés was made.

The thesis contains a description of the work on labor protection.

At the end, thorough conclusions are presented and suggestions are given for improving customs clearance and the store.

Keywords: meat products, customs control, quality, organoleptic indicators, assortment, quality examination, customs declaration.

ВСТУП

Деяким людям здається, що печінка - це продукт нижчої якості порівняно, наприклад, з м'ясною вирізкою. Ця думка помилкова, оскільки серед субпродуктів саме печінка відрізняється найвищим вмістом корисних і поживних речовин. Тому майстри кулінарії відносять цей продукт до делікатесів, а дієтологи рекомендують вживати печінку в лікувальних і оздоровчих цілях. У ній дуже багато повноцінних білків, до складу яких входять такі важливі елементи, як залізо і мідь, причому в легкозасвоюваній формі. Печінка є головним інгредієнтом майже в будь-якому печінковому паштеті, тому паштет печінковий є досить популярним та корисним продуктом сьогодення [1].

Митна експертиза печінкових паштетів в Україні — це комплексна процедура, що проводиться для визначення їхньої класифікації, складу, якості та безпеки згідно з чинним законодавством. Цей процес необхідний для коректного митного оформлення, розрахунку митних платежів та забезпечення відповідності продукції санітарно-епідеміологічним нормам.

Актуальність роботи полягає в тому, що митна експертиза зумовлена вирішенням комплексних завдань митної справи: від визначення митної вартості та класифікації товарів до боротьби з контрабандою та забезпечення дотримання митного законодавства. Вона є важливим інструментом для фіскальної, економічної, контрольної та правоохоронної діяльності держави. Митна експертиза печінкових паштетів не є виключенням, а експертиза якості необхідна для оцінки відповідності печінкового паштету вимогам безпеки та стандартам, а також для підтвердження їх характеристик згідно з нормативними документами, що є частиною митного контролю. Це дозволяє перевірити, чи відповідають товари заявленим показникам, забезпечити безпеку споживачів та стабільність фінансової системи.

Метою дипломної роботи було вивчення митної експертизи якості печінкових паштетів, митній експертизі та формуванню асортименту печінкових паштетів в магазині «Лагуна».

Об'єктом дослідження дипломної роботи є печінкові паштети, які виробляються ТМ «ОНИСС Одеська область, Лиманський район, село Визирка, вулиця Ранжевська, 1.

Основними **завданнями дипломної роботи** було:

1. ознайомитись з митною експертизою і документами, які оформляються під час неї;
2. вивчити споживчі властивості печінкових паштетів;
2. проаналізувати класифікацію і формування асортименту печінкових паштетів;
3. охарактеризувати технологію виготовлення печінкових паштетів;
4. вивчити вимоги до якості і дефекти печінкових паштетів;
5. ознайомитися з вимогами до пакування, маркування і зберігання печінкових паштетів.
6. охарактеризувати об'єкт та методи дослідження;
7. провести митну експертизу якості печінкових паштетів;
8. вивчити споживчий попит на печінкові паштети;
9. дослідити асортимент печінкових паштетів в магазині «Лагуна»;
10. проаналізувати зберігання печінкових паштетів в магазині «Лагуна»;
12. ознайомитися з охороною праці в магазині «Лагуна»;
13. дати висновки і пропозиції.

РОЗДІЛ 1

ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1.1. Митна експертиза і документи, які оформляються під час неї

Митна експертиза — це спеціальне науково-практичне дослідження, яке проводиться експертом з метою вирішення задач митної справи.

При здійсненні експертизи в митній справі вирішується цілий комплекс загальних задач фіскального, контрольного, економічного, правоохоронного, статистичного і захисного характеру.

Експерт призначається посадовою особою органу, в провадженні якої перебуває справа про порушення митних правил.

Експертиза проводиться експертами митних лабораторій та інших установ або окремими спеціалістами, які призначаються посадовою особою митного органу, в провадженні якої знаходиться справа про порушення митних правил.

Митна експертиза на відміну від інших видів має властиві характерні ознаки: предмет, задачі, об'єкти і методи дослідження.

Об'єктами є матеріалізовані джерела інформації:

- товари і предмети, що переміщуються через кордон, а також їх проби, відібрані для дослідження;
- об'єкти контрабанди і ПМП;
- товаросупровідні документи (митні, нормативні, фінансові), що використовують при митному оформленні

Предметом митної експертизи є як загальні проблеми митної справи, так і конкретні факти і обставини процедури митного контролю.

Види експертиз, що проводяться митними лабораторіями

1. *Ідентифікаційна експертиза* провадиться з метою визначення приналежності товару до однорідної групи товарів або до контрольованого

переліку товарів, встановлення індивідуальних ознак товару, відповідності товару зазначеним якісним характеристикам і технічному опису.

2. *Хімічна експертиза* проводиться з метою визначення хімічного складу, кількісного співвідношення різних хімічних сполук спрямованого на дослідження об'єкта.

3. *Технологічна експертиза* проводиться з метою визначення можливості надання товару митного режиму переробки на (поза) митній території України і під митним контролем.

4. *Сертифікаційна експертиза* проводиться з метою визначення якісних характеристик товару.

5. *Матеріалознавча експертиза* проводиться з метою визначення належності товару до конкретного класу речовин, виробів або матеріалів.

6. *Товарознавча вартісна експертиза* проводиться з метою визначення вартості товару на підставі його якісних показників, основних властивостей і факторів.

7. *Оціночна експертиза* проводиться з метою визначення споживчої вартості товарів

8. *Екологічна експертиза* проводиться з метою визначення можливості ввезення/вивезення товару або надання товару конкретного митного режиму

9. *Мінералогічна (гемологічна) експертиза* проводиться з метою визначення природи дорогоцінних каменів, категорії їх якості і вартості.

10. *Криміналістична експертиза* проводиться з метою визначення автентичності митних та інших документів, що мають значення під час проведення митного контролю, цінних паперів, а також митних засобів ідентифікації.

Одним з найбільш відповідальних етапів, на якому підводяться підсумки всієї проведеної роботи – є оформлення документів за результатами експертизи. Проводиться аналіз і оцінка отриманих результатів і їх документальне оформлення.

Митне оформлення печінкових паштетів включає подання митної декларації та комплекту супутніх документів (комерційних, транспортних), а також надання дозвільних документів, таких як висновки санітарно-епідеміологічної експертизи та сертифікат якості.

Основні етапи та документи

- **Підготовка документів:** Збір необхідних документів, які включають:
 - Митну декларацію.
 - Зовнішньоекономічний договір.
 - Рахунок-інвойс та пакувальний лист.
 - Транспортні документи (накладні).
 - Облікову картку суб'єкта зовнішньоекономічної діяльності.
 - Калькуляцію транспортних витрат.
 - Бухгалтерські документи для розрахунку митної вартості.
- **Отримання дозвільних документів:** Для консервів, як харчових продуктів, обов'язковими є дозвільні документи, зокрема:
 - Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи.
 - Сертифікат якості, що підтверджує походження товару.
 - Фітосанітарний сертифікат (якщо застосовно).
 - Карантинний дозвіл (якщо застосовно).
- **Подання та перевірка:** Подання митної декларації та пакету документів митному органу. Після цього проводиться митний контроль і перевірка документів.
- **Сплата платежів:** Сплата митних платежів, якщо вони передбачені чинним законодавством.
- **Завершення оформлення:** Після успішного проходження всіх перевірок та виконання вимог, митний орган оформлює товар, і його можна перевозити до кінцевого пункту призначення [29].

1.2 Споживчі властивості печінкових паштетів

Українцям подобаються паштети печінкові тому, що можна швидко перекусити, при цьому докладаючи мінімум зусиль на придбання та приготування. Це і не дивно, бо в будь-якому магазині можна придбати даний товар за невелику ціну, який міститься в зручній, маленькій консервній банці. Термін зберігання може бути протягом 2 років.

Переважна більшість споживачів вважає, що окрім печінки (яловичої, свинячої, курячої тощо) та спецій в печінковому паштеті більше нічого немає. І тому, на практиці, мало хто дивиться на маркування продукту, а саме склад продукту - прочитавши який, споживач може дізнатися для себе багато чого нового.

Харчова цінність регламентується за ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови» [3]. До харчової цінності печінкових паштетів згідно чинного ДСТУ відноситься масова частка жиру та білку, у %; вміст вуглеводів та калорійність не регламентується. У наведеній нижче таблиці 1.1 будуть наведені середні показники по вмісту вуглеводів та енергетичної цінності (на 100 г продукту) – відповідно до асортиментного переліку печінкових паштетів вітчизняного та закордонного виробництва, які реалізуються в магазинах України.

Таблиця 1.1

Харчова та енергетична цінність печінкових паштетів

Назва показника	На 100 г продукту	В готовому виробі
масова частка жиру,%, не більше ніж	-	35
масова частка білка, %, не менше ніж	-	10
вуглеводи, г	6,3	-
калорійність, кКал	230	-

Склад печінкових паштетів за ДСТУ 7050:2009: печінка з додаванням яловичини, свинини, субпродуктів. Отже, головною сировиною є печінка, розглянемо найбільш цінну за своїми харчовими цінностями печінку яловичу та свинячу, а також вміст у них вітамінів та їх калорійність, див. табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Харчова та енергетична цінність яловичої та свинячої печінки

Назва показника	Яловича печінка	Свиняча печінка
білки, г	20,0	22,0
жири, г	3,1	3,4
вуглеводи, г	4,0	2,6
калорійність, кКал	127-130	109

З таблиці 1.2 видно, що харчова та енергетична цінність печінки яловичої та свинячої майже ідентична і різниться не великими значеннями [4]. Разом з тим в печінці яловичій та свинячій містяться багато вітамінів, макро- і мікроелементів, див. табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Вміст вітамінів, макро- і мікроелементів у яловичій та свинячій печінці

Назва показника	Яловича печінка	Свиняча печінка
Вітаміни	А, В, С, Е, К, D	А, Е, Н, РР, С, віт. групи В
Макро- і мікроелементи	залізо, мідь, цинк, хром, холін, селен, молібден, кобальт, фосфор, натрій, β-каротин	молібден, йод, калій, залізо, кальцій

З таблиці 1.3 видно, що свиняча печінка дещо поступається по вітамінно-мінеральному складу яловичій печінці.

Користь від споживання яловичої печінки, яка міститься в консервах (паштетах печінкових) можна описати в декілька тез:

- як профілактика діабету та атеросклерозу;

- при перевтомі, щоб відновити нормальну роботу організму;
- для покращення роботи серцево-судинної та нервової систем;
- підвищує загальний рівень імунітету (досить важливо для дітей) [5].

До основних переваг вживання свинячої печінки (може теж міститися в печінкових паштетах) можна віднести:

- сприяє здоровому функціонуванню ЦНС;
- допомагає в боротьбі з анемією;
- допомагає підвищити кровотворення;
- допомагає відновити роботу шлунку і печінки [6].

Переважає більшість консервів (печінкових паштетів) на Українському ринку виготовляється за ТУ і в їх складі окрім печінки (яловичої та свинячої) можна зустріти і інші компоненти:

- жир свинячий або яловичий (у різному відсотковому співвідношенні);
- овочі (цибуля ріпчаста, морква);
- субпродукти м'ясні (селезінка яловича);
- бульйон м'ясний;
- борошно пшеничне;
- крохмаль картопляний
- сіль кухонна;
- цукор;
- спеції (перець чорний мелений, перець духмянний, лист лавровий, мускатний горіх) .

Всі з перелічених компонентів, які можуть входити до складу печінкових паштетів так чи інакше підвищують споживчі властивості [7].

Якщо, наприклад, продукція вітчизняного або закордонного виробництва вам за певними причинами не подобається то можна приготувати печінковий паштет в домашніх умовах.

Сьогодні існує безліч рецептів для приготування смачного та корисного паштету в домашніх умовах. Готується досить швидко і просто і

напевно стане однією з улюблених закусок в кожній родині [8]. Ось, наприклад, мій особистий рецепт приготування печінкового паштету. Інгредієнти: печінка свиняча - 400 г, бочок свинячий - 300 г, яловичина - 300 г, цибуля ріпчаста - 300 г, морква - 300 г, яйця курячі - 3 шт.; батон - 0,5 шт.; масло вершкове, сухарі, сіль, перець чорний мелений, спеції. Приготування. На низ каструлі укласти нарізаний бочок, далі шматочки яловичини і печінки. На верх засипати моркву (натертою на крупній тертці). Варити всі 30 хвилин. У бульйоні, в якому варилося, замочити батон. Цибулю обсмажити. Все помістити в комбайн, додати сіль, спеції, яйця і подрібнити. Форми змастити маслом і присипати сухарями. Укласти паштет у форми і пекти до золотистого кольору. Остудити і подавати. Як вийшов домашній паштет див. додаток А.

До приготування домашнього паштету можна підійти творчо: комбінування складу і видів інгредієнтів; додавати різні спеції за смаком; формувати готовий виріб у різні фігури та форми [9].

1.3. Класифікація і формування асортименту печінкових паштетів

Український ринок печінкових паштетів має переважно усталений характер. Річ у тім, що переважна більшість печінкових паштетів є вітчизняного виробництва. Продукція закордонного виробництва представлена декількома виробниками, які добре закріпилися на нашому ринку [10].

Загалом же ринок паштетів поділяється на три типи: печінкові паштети, м'ясні паштети та комбіновані. Під комбінованими паштетами мають на увазі продукцію, що у своєму складі додатково містить різні добавки, наповнювачі, переважно рослинного походження. На рисунку 1.1 представлена структура паштетів за видами, які виготовляються вітчизняними виробниками (доля ринку яких 80%), за підсумками 2024 р [11].

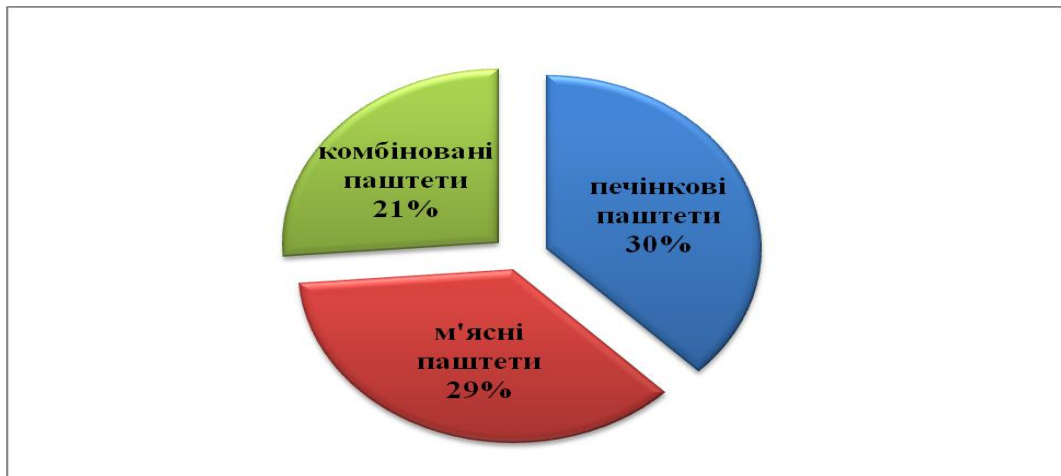


Рис. 1.1 Структура українського ринку паштетів за видами вітчизняного виробництва

На останніх 20 % українського ринку представлена продукція закордонного виробництва, яка в свою чергу також поділяється за видами паштетів: печінкові, м'ясні, комбіновані - 2024 р, див. рис. 1.2.

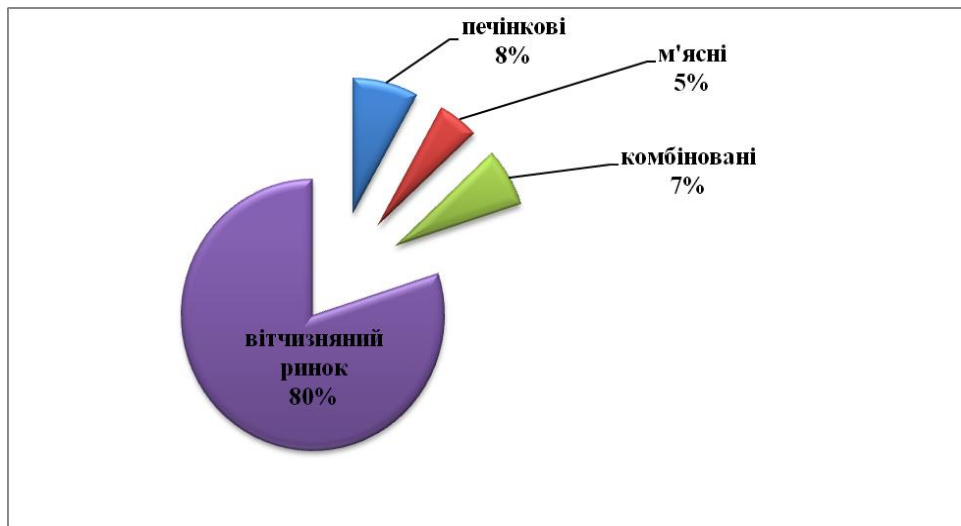


Рис. 1.2 Структура українського ринку паштетів закордонного виробництва (за видами)

За ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови» відповідно до складу м'ясної сировини консерви поділяють на:

- паштет печінковий із вмістом печінки не менше 45%;
- паштет печінковий із додаванням яловичина, свинини та (або) субпродуктів із вмістом печінки не менше ніж 20 %.

Однак ринок диктує свої умови асортименту на консерви (паштетів печінкових) і в залежності від складу паштету на прилавках вітчизняних магазинів та супермаркетів можна зустріти наступну продукцію:

- паштет печінковий (печінка яловича та (або) свиняча в різному відсотковому співвідношенні – відмінних від зазначених у ДСТУ);
- паштет печінковий з печінки птиці (курячої, гусячої, індичої та їх поєднання);
- паштет печінковий із додаванням рослинної сировини (борошна, клітковини, овочів, грибів тощо);
- паштет печінковий із додаванням м'яса (яловичини, свинини, курятини в різних відсоткових співвідношеннях та (або) їх поєднання);

- паштет печінковий із додаванням м'ясних субпродуктів (селезінки яловичої, яловичі мізки, сало, м'ясні бульйони тощо) [12].

Асортимент печінкових паштетів, які реалізуються на українському ринку:

1) Паштет з печінки вищого сорту готують з бланшованої яловичої печінки (65%), масла вершкового (20%), смаженої цибулі (15%) без прянощів.

2) Паштет «Печінковий» включає м'ясо птиці, свинину, печінку, сухе молоко, яйця курячі, цибулю. Містить 13 г білка (на 100 г продукту) і 27 г жиру (відповідно). У полімерній оболонці виробник гарантує термін придатності паштету за температури від 0 °С до 6 °С - 20 діб. Випускається також паштет «Печінковий» з кропом.

3) Паштет «Півничок» готується з включенням до рецептурного складу курячої печінки.

4) Паштет «М'ясний» вищого сорту містить бланшовані: яловичину І сорту (25%), свинину напівжирну (35%), печінку яловичу (20%), а також масло вершкове, сухе нежирне молоко, яйця і цибулю.

5) Паштет м'ясний «Обідній» включає печінку, свинину, яловичину, сало, згущувачі, стимулятори кислотності і фіксатор забарвлення.

6) М'ясний паштет «Південний» готується із свинячої печінки, шкурки і свинини напівжирної. Він збагачений морквою, баклажанами, горіхами волоськими подрібненими, сухим молоком. Завдяки вдалому підбору рослинної сировини паштет має смак і аромат свіжих грибів. Паштет із свинячої печінки містить більше мікроелементів (заліза, марганцю, міді, цинку), ніж в печінки качки.

7) М'ясний паштет «Ніжний» містить 25% білка і 15% жиру, готується з використанням печінки, сала, свинини, крупи манної, борошна, цибулі, спецій, згущувачів (гуарова камедь, карагинан), регулятора кислотності (ацетат натрію). Паштет «Ніжний» випускають кількох різновидів: «Ніжний яловичий»; «Ніжний свинячий»; «Ніжний

печінковий»; «Ніжний грибний».

9) Паштет з печінки та грибів готується з печінки яловичої, сала, з додаванням цибулі, моркви, шампіньйонів, перцю чорного, містить білків не менше 11%, а жиру не більше 18%.

10) Паштет «Цибулевий», технологія виготовлення якого передбачає співвідношення інгредієнтів: печінку (25%); варену щокочину свинячу, м'ясо свинячих голів, свинину жирну, сало (40%); шкурку свинячу варену (20%), цибулю ріпчасту (15%) і бульйон (25 л) [13].

Печінкові паштети також поділяються за видами упакувань. На українському ринку представлені 3 найбільш поширені види упакувань для печінкових паштетів (жерстяні банки, полімерна тара та скляні банки). Пакування печінкових паштетів за видами упакувань зображене на рисунку 1.3

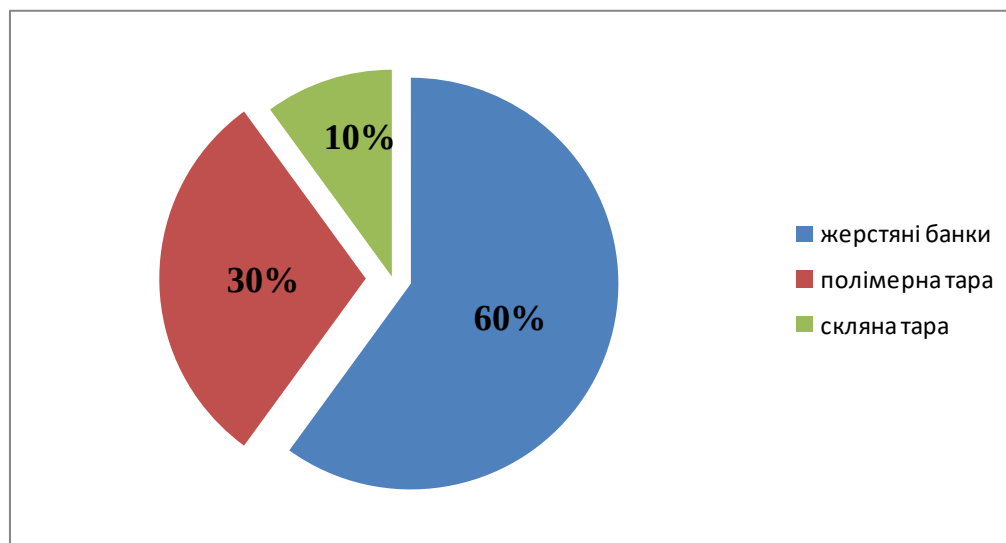


Рис. 1.3 Структура асортименту печінкових паштетів за видами упакувань

Асортимент печінкових паштетів на українському ринку різниться, не в останню чергу, завдяки ціні.

На прилавках вітчизняних магазинів можна зустріти печінкові паштети, одиниця продукції яких буде коштувати мінімум 15 грн, а є паштети печінкові класу «преміум», ціна яких за одиницю складає близько

70-150 грн. Звичайно паштети вітчизняного виробництва значно дешевші за їх аналоги закордонного виробництва [14].

В таблиця 1.4 наведена середня ціна однієї консерви (печінкового паштету: 200-240г) залежно від виду печінки та інших складників.

Таблиця 1.4

Середня ціна однієї консерви (печінкового паштету) в залежності від виробництва

Залежно від виду печінки в складі продукту	Вітчизняна продукція, середня ціна (1шт.)	Імпортна продукція, середня ціна (1 шт.)
яловича	70-75 грн	150 грн
свиняча	84-90 грн	140 грн
яловича та свиняча	72-85 грн	145 грн
куряча	60-76 грн	135 грн
індича	63-73 грн	132 грн
яловича, свиняча та пташина печінка	70-95 грн	137 грн

З таблиці 1.4 видно, що продукція вітчизняного виробництва дещо дешевша за імпортну продукцію. Споживач сам «обирає своїм гаманцем».

1.4. Технологія виготовлення печінкових паштетів

Технологія виготовлення печінкових паштетів схематично показана на рисунку 1.4

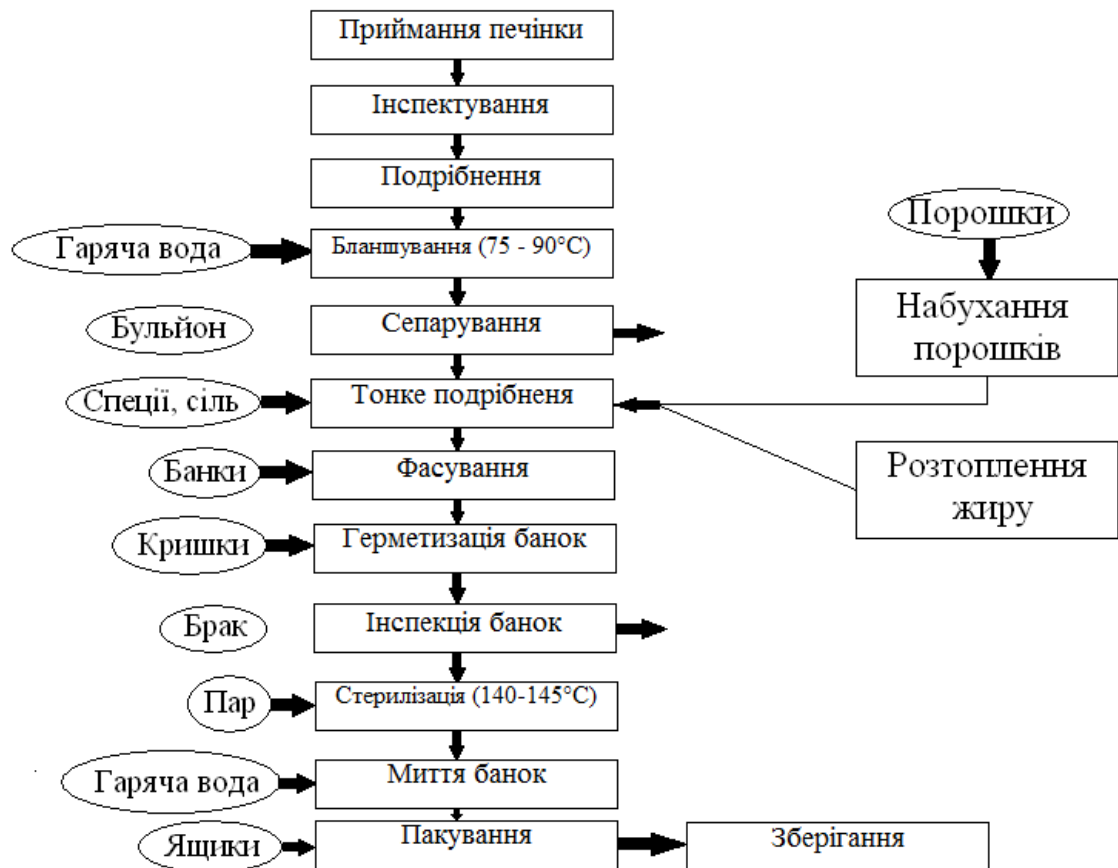


Рис. 1.4 Технологічна схема виготовлення печінкового паштету

Розглянемо більш детально технологічну схему виготовлення печінкових паштетів.

Підготовка печінки. Після ідентифікації (огляду лікаря ветеринарної медицини) і приймання - печінку: жилують, видаляючи поверхневу плівку, великі кровоносні судини, залишки жирової тканини і жовчні протоки, подрібнюють і вимочують у холодній воді 3-4 години або в проточній воді 8-10 хв.

Далі печінку подрібнюють і бланшують, завантажуючи її в киплячу воду у співвідношенні печінка-вода, як 1:3, тривалість процесу - 18-25 хв.

Бланшована печінка тверда, але при додаванні жиру під час тонкого подрібнення вона добре поглинає його з утворенням паштетної маси.

Наступна стадія сепарування - передбачає відділення бульйону від печінки. Бульйон нам необхідний для набухання порошків, які попередньо просіюються.

На стадію тонкого подрібнення ми вносимо всі інгредієнти, які попередньо були підготовлені (сипкі продукти - просіяні, жир - розтоплений). Суміш футерують 5-8 хв до отримання паштетної маси. Під час тонкого подрібнення печінка поглинає жир з утворенням паштетної маси.

Фасування. У жерстяну тару при виготовленні паштетів на дно нелакованих банок і під кришечку укладають кружки з жиростійкого паперу або пергаменту для зменшення контакту продуктів із жерстю та запобігання корозії. Фасують з використанням дозувально-наповнювальних машин.

Герметизація банок. Надійна герметизація банок є найважливішою технологічною операцією, від якої залежить тривалість зберігання консервів та їхня якість. Банки герметизують відразу після наповнення та перевірки маси нетто. Особливу увагу при закатуванні банок приділяють тому, щоб на бортах банок, які надходять на закатування, не було шматків м'яса. Наявність сировини на бортах банок може призвести до негерметичності закатаних швів.

Контроль герметичності. Ця операція здійснюється з метою, щоб негерметичні банки не надійшли в автоклав. На м'ясоконсервних заводах широко застосовують спосіб перевірки банок на герметичність, використовуючи водяну ванну, яка пофарбована всередині білою фарбою і має добре освітлення. Ванну заповнюють гарячою водою. Протягом 1-2 хв закатані банки перемішуються у воді. Внаслідок нагрівання і розширення в середині банок за наявності порушень їх герметичності повітря витискується з банок і підіймається через воду у вигляді бульбашок.

На підприємствах великої потужності використовують також вакуумні або повітряно-водяні тестери, які мають камери контролю герметичності банок. Іноді використовують метод перерізання швів на металевих банках і контролюють якість закатування за допомогою фальцепротекторів.

Стерилізація. Ця операція є найважливішою. Вона здійснюється для знищення мікроорганізмів у вмісті банок і забезпечує потрібного терміну зберігання без псування. Стерилізацію сировини у герметичній тарі можна проводити з використанням електромагнітного поля струму високих (СВЧ) та надвисоких (СНВЧ) частот, іонізуючим випромінюванням і тепловим обробленням.

В електромагнітному полі СВЧ і СНВЧ продукт нагрівається в результаті утворення теплоти в клітинах під впливом змінного струму. Завдяки цьому м'ясопродукти можна швидко нагріти до температури 140-145 °С і значно швидше (за 2-3 хв) знищити мікрофлору, ніж при нагріванні парою чи водою.

Зменшення часу нагрівання м'ясних продуктів під час стерилізації дає змогу краще зберегти поживну цінність і органолептичні властивості продукту.

Після стерилізації консерви відправляють на сортування після якого банки промивають, сушать і наклеюють на них етикетки.

Упаковують в дерев'яні ящики, ящики з гофрованого картону або термостійку плівку.

Зберігання. Консерви зберігають в опалюваних і неопалюваних складах з відносною вологістю повітря до 75 %. Температура зберігання консервів (печінкових паштетів) згідно НД від 0 – 20 °С [15].

Розглянемо апаратурно-технологічну схему виробництва консервів (печінкових паштетів).

Технологічна лінія для виробництва паштету печінкового повинна складатися з таких основних стадій: підготовка печінки та допоміжних

компонентів, змішування компонентів, наповнювання в банки, закупорювання, стерилізація, миття, пакування в ящики.

На стіл для приймання сировини подається печінка вже в підготовленому стані і далі направляється на конвеєр для інспектування. Далі для покращення процесу бланшування печінку направляють на подрібнення до шматочків 200 - 400 г, яке відбувається у воді. Звідки направляється шнековим транспортером у варочний котел.

Після процесу бланшування печінка та бульйон направляється на сепаратор, в якому печінка відділяється від бульйону.

Печінка надходить у збірник, а бульйон насосом направляється в ємність для бульйону. В ємність подаються порошки гарбуза та топінамбуру і туди ж подають бульйон для набухання порошків. Співвідношення бульйон-порошки повинне становити 3:1. Сіль, перець, розтоплений жир за допомогою автоматичних дозаторів подаються в кутер. В кутер також подається бланшована печінка та набухлі порошки. В ньому відбувається процес змішування всіх компонентів та утворення мазеподібної паштетної маси.

Паштетна маса подається у збірник. Підготовлена паштетна маса направляється у наповнювальний автомат і далі у закатувальну машину. Закупорені банки конвеєром направляються на гідромагнітний укладач. Працює обладнання наступним чином. На прийомні столи-накопичувачі направляються банки, де спеціальна спіраль формує з них коло, діаметр якого рівний діаметру автоклавної корзини. Електромагнітна плита накриває згруповані банки, примагнічує їх, підіймає зі столу і передає в автоклавну корзину. Далі підіймач корзин направляє сформовані корзини в автоклав. Після закінчення процесу стерилізації підіймач корзин транспортує їх до апарату для розвантаження автоклавних корзин. Даний апарат складається з металевої ванни, в якій розташований стрічковий і скребковий конвеєри. Корзина завантажується в прийомну частину перекидача, корзина перевертається і банки випадають. Вода в ванній

виконує роль амортизатора, тому банки плавно опускаються на стрічковий конвеєр, який передає їх на скребковий конвеєр. Одночасно відбувається процес миття банок. Скребковим конвеєром консерви направляються в сушильну камеру і далі в машину для упаковки в коробки. Упаковані в коробки консерви стрічковим конвеєром направляються в цех для зберігання [16].

Якість печінкового паштету залежить не тільки від власне сировини (печінки, м'ясної сировини та субпродуктів) але і від відсоткового співвідношення компонентів складу паштету. Це, у свою чергу, впливає на формування у готовому паштеті:

- масової частку жиру;
- масової частки білків;
- масової частки кухонної солі.

За фізико-хімічними показниками печінкові паштети повинні відповідати вимогам, показаним в таблиці 1.6.

Таблица 1.6

Фізико-хімічні показники печінкових паштетів

Назва показника	Норма						Метод контролювання
	Паштет печінковий	Паштет печінковий					
		З яловичиною	Зі свининою	З яловичиною та свининою	З субпродуктами	З субпродуктами, яловичиною та(або) свининою	
Масова частка жиру, %, не більше ніж	35	35	50	40	30	40	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка білка, %, не менше ніж	10						Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,4						Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Сторонні домішки	Не дозволено						Згідно ГОСТ 8756.4

Примітка 1. У разі застосування круп або крохмалю масова частка крохмалю у консервах – не більше ніж 3,0 %.

Примітка 2. У разі застосування соєвих білків або їх похідних масова частка цих компонентів у гідратованому вигляді у консервах – не більше ніж 25%.

Вміст токсичних елементів у готовій продукції не повинен перевищувати допустимих рівнів, зазначених у табл. 1.7

Таблиця 1.7

Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж		Метод контролювання
	у скляній, алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	у збірній бляшаній банці	
Свинець	0,6	1,0	Згідно з ГОСТ 26932 або з ГОСТ 30178
Кадмій	0,3	0,3	Згідно з ГОСТ 26933 або з ГОСТ 30178
Миш'як	1,0	1,0	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,1	0,1	Згідно з ГОСТ 26927
Олово	-	200,0	Згідно з ГОСТ 26935

За мікробіологічними показниками консерви (група А) повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МБВ і СН № 5061 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [19].

Вміст радіонуклідів у консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених ДГН 6.6.1.1-130: ¹³⁷Cs – 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr – 20 Бк/кг [20].

Чинний стандарт передбачає такі вимоги до сировини та матеріалів. Для виробництва консервів використовують таку сировину та матеріали:

- яловичину – згідно з ГОСТ 779, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання [21]:

- яловичину знежиловану вищого сорту – м'язова тканина без видимої наявності сполучної та жирової тканин;
- яловичину знежиловану першого сорту – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин до 6 %;
- яловичину знежиловану односторонню - м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин до 14 %;
- яловичину знежиловану другого сорту - м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин до 20 %;
- свинину – згідно ГОСТ 7724-77, а також згідно з чинними НД і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання [22]:
- свинину знежиловану нежирну - м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 10 %;
- свинину знежиловану напівжирну - м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;
- свинину знежиловану односторонню - м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 30 %;
- свинину знежиловану жирну - м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;
- обрізь м'ясну та діафрагму яловичі знежиловані - м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин до 20 %;
- обрізь м'ясну та діафрагму свинячі знежиловані - м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;
- блоки із знежилованого м'яса заморожені – згідно з чинними НД або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- субпродукти м'ясні оброблені (крім мозку яловичого) або блоки з них – згідно з чинними НД або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

- сало ковбасне (бокове) – згідно з чинними НД;
- жир-сирець свинячий, отриманий під час ділення свинини - згідно з чинними нормативними документами;
- жир топлений харчовий свинячий або кістковий [23];
- масло вершкове – згідно з ДСТУ 4399 або згідно з чинними НД [24];
- маргарин – згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче пастеризоване – згідно з ДСТУ 2661 [25], незбиране сухе та знежирене сухе – згідно з ДСТУ 4273 [26];
- казеїн натрію харчовий – згідно з чинними НД;
- яйця курячі – згідно з чинними нормативними документами;
- продукти яєчні – згідно з чинними НД або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- яєчна маса – згідно з чинними нормативними документами;
- крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту – згідно з ДСТУ 4286 [30], кукурудзяний харчовий – згідно з ДСТУ 3976 [31];
- крупи – згідно з чинними НД;
- крупи екструзійні – згідно з чинними НД;
- білок соєвий – згідно з ДСТУ 4595 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я [32];
- борошно пшеничне не нижче першого сорту – згідно з чинними нормативними документами;
- борошно соєве харчове – згідно з ДСТУ 4543 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я [33];

- текстурат соєвий харчовий – згідно з ДСТУ 4538 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я [34];

- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту – згідно з ДСТУ 3583 [35];

- цукор-пісок – згідно з ДСТУ 4623 [36];

- цибулю ріпчасту свіжу – згідно з ДСТУ 3234, сушену - згідно з чинними нормативними документами, законсервовану кухонною сіллю, заморожену – згідно з чинними НД [37];

- моркву столову свіжу, сушену – згідно з чинними нормативними документами;

- перець духмяний – згідно з чинними нормативними документами;

- перець чорний або білий - згідно з чинними нормативними документами;

- імбир - згідно з чинними нормативними документами;

- горіх мускатний - згідно з чинними нормативними документами;

- корицю - згідно з чинними нормативними документами;

- гвоздику - згідно з чинними нормативними документами;

- суміш, екстракти прянощів ті їхні композиції – згідно з чинними НД або суміші закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

- воду питну - згідно з чинними нормативними документами;

- бульйон, отриманий під час варіння м'ясної сировини або кісток.

За чинним ДСТУ 7050:2009, для виробництва консервів не дозволено використовувати:

- м'ясо та субпродукти, заморожені більше одного разу;

- м'ясо та субпродукти, які мають сторонній запах та змінений колір на поверхні;

- м'ясо бугаїв та кнурів.

Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою для виробництва консервів.

Контролювання якості та безпечності сировини та матеріалів здійснюється згідно з чинними нормативними документами у кожній партії, що надходить на підприємство, під час вхідного контролювання у порядку, встановленому підприємством-виробником [47].

У сировині, яку використовують для виробництва консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, установлених МБТ і СН № 5061 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, установлених ДГН 6.6.1.1-130.

Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують їхню відповідність нормативним документам.

Консерви (паштети печінкові) можуть мати дефекти, причиною яких є неякісна сировина, порушення технології виробництва, порушення упаковки, а саме: бомбажні, пробиті і потьочні; сильно деформовані з гострими згинами жерсті, а також зім'яті, із «птичками» і «хлюпаючими» донцями і кришками; пошкоджені іржею; із пошкодженням лакового покриття та цілності полууди; банки з поганою санітарною обробкою (наявність на поверхні залишків продукту та бруду); у скляній тарі – із значними складками і хвилястістю, з кольоровими смугами, спотвореним зовнішнім виглядом вмісту. У магазинах печінкові паштети зберігають при температурі від 0 °С до 20 °С при відносній вологості не вище ніж 75 % (не більше 2 років). Періодично відбраковують бомбажні та іржаві банки.

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

Мікробіологічний бомбаж – здуття банок газами (аміак, сірководень тощо), що утворилися в результаті життєдіяльності мікроорганізмів у консервах. Він є результатом недостатньо ефективного режиму стерилізації, незадовільного санітарного стану технологічного устаткування, сировини, тари. Банки з мікробіологічним бомбажом підлягають знищенню або технічній утилізації.

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

Також при перевірці самих консервів (печінкових паштетів) можливі такі дефекти: розварена консистенція, невірне співвідношення складових частин, сторонні домішки, неприємний смак чи запах, а також такі що містять сухожилля, хрящі, плівки, подрібнені кістки.

Таким чином, вміння правильно і професійно провести контроль якості консервів, встановити дефекти, дасть змогу не допустити на ринок небезпечну, неякісну продукцію, захистити права споживачів [48].

1.6. Пакування, маркування і зберігання печінкових паштетів

Пакування, маркування та транспортування паштетів з печінки здійснюється відповідно до ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови» [3].

Для пакування продукції використовують споживчу (металеві, скляні банки) та транспортну тару (ящики, термоусадочні плівки, тару-обладнання, пакети на плоских піддонах). Можливе також використання іншої споживчої тари - інші банки аналогічних якості та місткості вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа та з ключем, згідно з чинними нормативними документами або за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Споживча тара з продукцією повинна бути ціла, недеформована й чиста, без слідів підтікання продукції.

За ДСТУ 7050:2009 (залежно від типу металевих банок) маса нетто консервів (паштетів печінкових) у металевих банках може складати: [50]

- 100 г;
- 240 г або 250 г;
- 325 г або 350 г;
- 338 г або 340 г або 350 г;
- 385 г.

За цим же стандартом, залежно від типу скляних банок маса нетто консервів може складати:

- 250 г;
- 350 г;
- 500 г.

За ДСТУ 7050:2009 металеві банки повинні відповідати наступним вимогам:

- шви банок повинні бути щільними та гладкими;

- металеві банки з розфасованою в них продукцією повинні бути герметично закупорені. Денця і кришки повинні бути ввігнутими або плоскими.

- допускаються до реалізації герметично закупорені консерви в металевих банках, які мають:

- а) незначні зубці і зазубрини в кількості не більше двох по колу кожного фальца і напливу припаю по шву банки;

- б) зовнішні неглибокі пошкодження лаку у вигляді подряпин та потертостей літографованих лакованих банках не більше 7 % поверхні (при відсутності корозії) без порушення товарного виду банок і етикеткових надписів.

- в) незначну пом'ятість корпусу банок без гострих граней;

- г) на поверхні банок легку матовість, легкі відбитки від валків, темні крапки діаметром до 1 мм, легкі поверхневі подряпини без порушення цілісності полуди, малі крупинки олова, бульбашки діаметром до 2 мм в кількості не більше трьох.

На дно та під кришку нелакованої металевої банки укладають вкладиш із пергаменту рослинного марки [51].

Продукція упакована в скляну споживчу тару (згідно з ДСТУ 7050:2009) повинна відповідати вимогам:

- скляні банки з розфасованою в них продукцією повинні бути без тріщин і підтікань, герметично закупорені кришками;

- для закупорених банок повинні використовуватися металеві кришки з резиновими ущільнюючими кільцями. Кришки повинні відповідати вимогам нормативно-технічного документа;

- зовнішня поверхня кришок повинна бути без слідів іржі, без ушкоджень її покриття;

- допускаються незначні пошкодження лакового або емальованого покриття по закаточному шву.

Консерви, які пакуються в транспортну тару (згідно з ДСТУ 7050:2009) повинні бути упаковані у:

- дощаті ящики;
- ящики із гофрованого картону;
- термоусадочну плівку;
- іншу тару – згідно з чинними НД.

Маса бруutto ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

Дозволено додаткові вимоги до пакування коригувати під час укладання договору або контракту.

Маркування. Маркують споживчу тару згідно з ДСТУ 7050:2009.

На кожній одиниці споживчої тари методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншим способами, повинно бути зазначено:

- назву та повну адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон та місце виготовлення;
- назву та склад консервів відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їхнього виробництва;
- назву власну (за наявності);
- масу нетто, г;
- умови зберігання;
- кінцеву дату споживання « Вжити до » або дату виробництва та термін придатності;
- умови використання «Консерви рекомендовано вживати в охолодженому стані»;
- інформаційні дані про харчову (поживну) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- штриховий код EAN – згідно ДСТУ 3146 [57];
- позначення цього стандарту.

На кришці банки, окрім позначок, передбачених ДСТУ 7050:2009, після номера заводу-виробника додатково зазначають двосимвольний літературний код України (країни-виробника) - «UA», згідно з ДСТУ ISO 3166-1 [58].

Дозволено наносити маркування на дно банки в разі використання кришки із ключем.

Маркують транспортну тару згідно з ДСТУ 7050:2009.

На ящики з консервами повинно бути нанесено маніпуляційні знаки: «**Не нагрівати**», на тару з консервами в алюмінієвих банках додатково – «**Не кидати**», а в скляних банках - «**Обережно, крихке**» [59].

Зберігання. Консерви зберігають на підприємстві-виробнику та в торговельній мережі за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %.

Строк придатності консервів у металевих банках – не більше ніж 2 роки від дати виготовлення, в скляних – не більше ніж 1 рік від дати виготовлення.

РОЗДІЛ 2

ОБ’ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1. Організація досліджень

Теоретичні та експериментальні дослідження дипломної роботи проводились протягом 2025 року. Експериментальна частина проводилась в лабораторіях Полтавського університету економіки і торгівлі. Під час проведення експериментальних робіт об’єктом дослідження був зразки печінкових паштетів виробництва ТМ «ОНІСС».

Відібрані зразки для досліджень проводились у ПУЕТ. Транспортування до місця дослідження здійснювалось автомобільним транспортом. Оцінку якості проводили в середній пробі відповідно до ДСТУ 7050:2009 «Консерви м’ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови».

Зразки консерви паштет печінковий, що йде на експорт виготовлено згідно ДСТУ 7050:2009, що задовольняє вимоги пересічного українського споживача відносно якості самого продукту. Упаковка – виготовлена з досить якісних, сучасних матеріалів, що забезпечує досить непоганий рівень герметизації від дії окислення з боку повітря, захисту від сонячних променів, а також контакту між сусідніми зразками при зберіганні і безпосередньому продажу.

Із метою забезпечення спрямованості і послідовності проведених досліджень був розроблений план проведення робіт, що включав теоретичне обґрунтування, експериментальні дослідження і практичне впровадження. Загальна схема організації і проведення досліджень представлена на рисунку 2.1.

Експериментальні дослідження проводились в 3-х кратній повторюваності, результати обробляли методами математичної статистики на ПЕОМ з використання програм MS Excel 2000 за допомогою пакету статистичного аналізу SPS 10.0.5 for Windows.

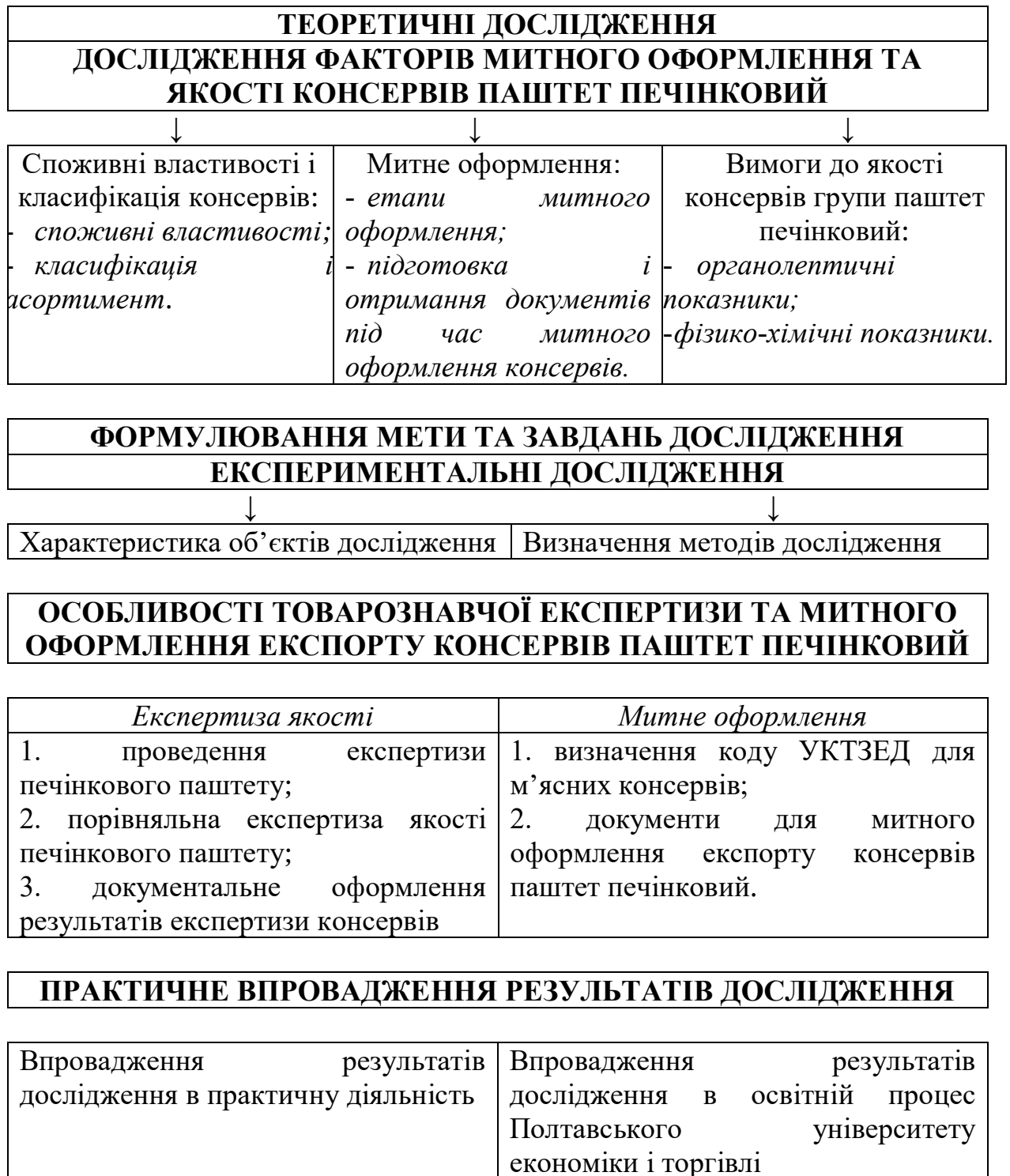


Рисунок 2.1 Узагальнена схема організації теоретичних і експериментальних досліджень

2.2. Об'єкт та методи дослідження

Об'єктами дослідження даної дипломної роботи є консерви – паштети печінкові, які реалізуються в магазині «Лагуна» ФОП Беляєв С.Ю. Зразками дипломної роботи були паштети печінкові: ТМ «Хуторок», ТМ «Намé», ТМ «ОНИСС» та ТМ «Галицький смак».

Зразок №1: паштет печінковий ТМ «Хуторок» (рис. 2.2). Виробник, юридична адреса виробника, адреса потужностей (об'єкта) виробництва, телефон, електронна адреса: Україна, 67543; с. Любопіль, Комінтернівський р-н, Одеська область адреса: ТОВ ФІРМА «ОНИСС»; с. Визирка, Комінтернівський р-н, Одеська область, Україна, 67586; тел.: +38(048)7155423; www.oniss.com.ua [60].



Рис. 2.2 Паштет печінковий ТМ «Хуторок»

Продукт герметично запакований в металеву банку. Продукт готовий до споживання. Склад: печінка 22% (яловича 16%, свиняча 6%), цибуля ріпчаста пасерована, жир (яловичий, свинячий), бульйон м'ясний, морква

свіжа, борошно пшеничне вищого сорту, сіль кухонна, прянощі мелені: перець чорний, перець духмянний, мускатний горіх. БЕЗ ГМО.

Продукція виготовлена за ТУУ 15.1-20955698-007:2004. На маркуванні зазначений міжнародний стандарт ISO 9001.

Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: жири - 14,0 г; білки - 4,7; вуглеводи - 8,2 г. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 754,5 кДж (180,5 кКал). Дата виробництва вказана на дні банки: 05. 06. 2018. Номер партії ідентифікується за датою виготовлення. Строк придатності продукту: 24 місяці від дати виготовлення. Умови зберігання: від 0 °С до + 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %. Термін зберігання консерви після відкриття герметичної упаковки не більше 72 годин за температури (0-6) °С. Умови використання продукту: вживати охолодженим.

Маса нетто 250 г, допустимі відхилення від (-4 %) до (+8,5 %).

Зразок №2: паштет печінковий ТМ «Наме» (рис. 2.3). Виробник, юридична адреса виробника, адреса потужностей (об'єкта) виробництва, телефон, електронна адреса: ТОВ «ОДЕССПРОДКОМПЛЕКС»; с. Євгенівка, Тарутинський р-н, Одеська область, Україна, 68515; вул. Боровського, 41а, Одеса, Україна, 65031; тел/факс: +38(048)7009422; e-mail: orc@euросom.od.ua. Вироблено на замовлення та під контролем: ТОВ «Хаме УК Трейд», Україна, 04655, м. Київ, вул. В. Хвойки, 21, оф. 204, тел.: 0443323299, www.hame.ua. ТОВ «Хаме УК Трейд» є представництво чеської компанії «Наме» [61].

Продукт герметично запакований в металеву банку. Продукт готовий до споживання. Склад: печінка яловича (55%), масло вершкове (27%), яйця курячі (5%), цибуля ріпчаста свіжа, крохмаль картопляний, сіль кухонна харчова, перець чорний мелений. БЕЗ ГМО.



Рис. 2.3 Паштет печінковий ТМ «Name»

Продукція виготовлена за ТУУ 10.1-2297614456-001:2012. На маркуванні зазначений міжнародний стандарт ISO 22000:2007.

Умови зберігання: від 0 °С до + 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 80 %.

Перед вживанням рекомендується охолодити. Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: жири – 26,9 г; білки – 13,5; вуглеводи – 7,2 г. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 325 кКал. Дата виробництва вказана на кришці банки: 04. 05. 2018.

Номер партії співпадає з датою виготовлення. Строк придатності продукту: 24 місяці від дати виготовлення.

Маса нетто 240 г, допустимі відхилення від (-4 %) до (+8,5 %).

Зразок №3: паштет печінковий ТМ «ОНИСС» (рис. 2.4). Виробник, юридична адреса виробника, адреса потужностей (об'єкта) виробництва, телефон, електронна адреса: ТОВ ФІРМА «ОНИСС»; с. Визирка, Комінтернівський р-н, Одеська область, Україна, 67543; с. Любопіль, Комінтернівський р-н, Одеська область, Україна, 67586; тел. +38(048)7155423; www.oniss.com.ua.



Рис. 2.4 Паштет печінковий ТМ «ОНІСС»

Продукт герметично запакований в металеву банку. Продукт готовий до споживання. Склад: печінка 45% (яловича 40%, свиняча 5%), цибуля ріпчаста пасерована, жир яловичий, морква свіжа, бульйон м'ясний, жир свинячий, борошно пшеничне вищого сорту, сіль кухонна, цукор білий, спеції мелені: перець чорний, перець духмянний, мускатний горіх. БЕЗ ГМО.

Продукція виготовлена за ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови». На маркуванні зазначений міжнародний стандарт ISO 9001.

Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: жири – 17,7 г; білки – 8,6; вуглеводи – 6,1 г. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 912 кДж (218,2 кКал). Дата виробництва вказана на дні банки: 04. 09. 2018. Номер партії ідентифікується за датою виготовлення. Строк придатності продукту: 24 місяці від дати виготовлення. Умови зберігання: від 0 °С до + 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %. Термін зберігання консерви після відкриття герметичної упаковки не

більше 72 годин за температури (0-6) °С. Умови використання продукту: вживати охолодженим.

Маса нетто 240 г, допустимі відхилення від (-4 %) до (+8,5 %).

Зразок №4: паштет печінковий ТМ «Галицький смак» (рис. 2.5). Виробник, юридична адреса виробника, адреса потужностей (об'єкта) виробництва, телефон, електронна адреса: ТОВ «Буський консервний завод»; Україна, 80500, Львівська обл., м. Буськ, вул. Петрушевича, 28 ; тел. (03264) 21405.



Рис. 2.5 Паштет печінковий ТМ «Галицький смак»

Продукт герметично запакований в металеву банку. Продукт готовий до споживання. Склад: печінка яловича, свиняча або птиці - 45%, жир свинячий або яловичий – 13%, цибуля – 10,5%, субпродукти м'ясні – 10,0%, морква – 8,5%, борошно пшеничне, сіль кухонна, цукор, перець чорний мелений, лист лавровий. БЕЗ ГМО.

Продукція виготовлена за ТУУ 15.1-00376403.001:2001.

Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: жири – 17,0 г; білки – 8,9; вуглеводи – 3,7 г. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 202 ккал. Дата виробництва вказана на кришці банки: 26. 01. 2018. Номер партії ідентифікується за датою виготовлення. Строк придатності продукту: 24 місяці від дати виготовлення. Умови зберігання:

від 0 °С до + 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %. Умови використання продукту: рекомендовано вживати в охолодженому стані.

Маса нетто 250 г, допустимі відхилення від (-4 %) до (+8,5 %).

Методи дослідження печінкових паштетів

Експертизу якості консервів (печінкових паштетів) визначали такими методами:

- органолептичний метод за ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови»;
- дегустаційний метод (баловий);
- лабораторний метод (фізико-хімічні показники): 1) визначення масової частки кухонної солі; 2) визначення зовнішнього вигляду, герметичності тари і стану внутрішньої поверхні металевої тари; 3) визначення маси нетто.

Під час *органолептичної оцінки* якості визначали: зовнішній вигляд, колір, консистенцію, запах та смак.

Органолептичну оцінку проводили в лабораторії університету ПУЕТ.

Лабораторія оснащена всіма необхідними приладами, реактивами та НД, які потрібні саме для наших дослідів.

Під час зовнішнього огляду консервів (паштетів печінкових) особливу увагу звертали на стан поверхні металевих банок та внутрішнє наповнення банки продуктом. Продукти упаковані в металеву герметичну тару, яка візуально була чиста та ціла. Маркування чітке та добре читається.

Також звертали увагу на зовнішній вигляд самого печінкового паштету та консистенцію, а особливо на смак та запах продукту.

При оцінці якості печінкових паштетів для більшої об'єктивності був застосований *метод балової оцінки* (5-балова шкала) [63].

Сутність методу полягає у встановленні залежності між якісною оцінкою показника і відповідною оцінкою в балах. На основі балової

оцінки окремих показників визначається загальна балова оцінка товару, яка дозволяє провести градацію його якості.

Згідно з 5-бальною шкалою, кожний показник шкали має відповідати 5 ступеням якості (5 – відмінна якість; 4 – добра якість; 3 – задовільна якість; 2 – погана якість; 1 – дуже погана якість) виражених у балах.

Показники, які оцінюються: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах та смак. Оцінку якості проводили згідно розробленої таблиці знижок балів, яка наведена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Таблиця знижок балів

Показник	Бали	Рівень якості
Зовнішній вигляд	5	Характерний для печінкового паштету, однорідна маса з наявністю подрібнених прянощів.
	4	Характерний для печінкового паштету, не повністю однорідна маса з наявністю подрібнених прянощів.
	3	Не однорідна маса з наявністю або без подрібнених прянощів та/або сторонніх включень.
	2	Не характерний печінковому паштету, паштетна маса не однорідна з незрозумілими сторонніми включеннями.
	1	Маса, яка опосередковано нагадує печінковий паштет з наявністю або без сторонніх включень.
Колір	5	Характерний, від сірого до коричневого кольору.
	4	Характерний, від сірого до коричневого кольору, можливий жовтуватий відтінок кольору фаршу.
	3	Не зовсім характерний колір, слабо виражений. Тільки відтінки сірого та коричневого кольору.
	2	Не характерний колір, з відтінками зеленого та червоного кольору.
	1	Відсутня будь-яка схожість з еталонним кольором.
Консистенція		Пастоподібна, без крупинок
		Пастоподібна, з невеликими крупинками
		Недостатньо пастоподібна, з грудками та крупинками
		В'язка, драглиста, як желе маса з наявними або без них крупинками.
		Желейно-водяниста маса, не схожа на консистенцію еталона.

Продовження табл. 2.1

Запах	5	Властивий даному продукту, з ароматом прянощів, без стороннього запаху.
	4	Властивий даному продукту, з незначним або відсутнім ароматом прянощів, без стороннього запаху.
	3	Не виражений в повній мірі, з ароматом прянощів. Наявність сторонніх запахів.
	2	Неприємний з наявністю сторонніх запахів та аромату.
	1	Повністю не відповідає даному продукту. Дуже поганий.
Смак	5	Дуже смачний, приємний, властивий даному продукту, з незначною натуральною гіркотою, без стороннього присмаку.
	4	Достатньо смачний, властивий даному продукту, відчувається незначна гіркота, без стороннього присмаку.
	3	Задовільний, відчувається сильна гіркота та сторонній присмак.
	2	Неприємний, не характерний даному продукту. Відчувається сторонній присмак.
	1	Дуже поганий. Не властивий даному продукту.

По всіх 5 показникам найбільшу кількість балів паштет печінковий може набрати 25 загальних балів. За загальною кількістю балів по кожному зразку визначали рівні якості продукції, які наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Рівні якості печінкових паштетів

Рівень якості	Бали	Характеристика якості
«Відмінно»	22-25	Дана продукція відповідає усім органолептичним показникам стандарту. Зразок має найкращу органолептичну якість.
«Добре»	18-21	Дана продукція відповідає усім органолептичним показникам стандарту, але має деякі відмінності, які вказані та дозволені стандартом

«Задовільно»	14-17	Зразок має задовільні органолептичні характеристики, які частково відповідають вимогам стандарту
«Нижче задовільного»	10-13	Органолептичні показники якості продукції не відповідають вимогам НД
«Незадовільно »	0-9	Даний зразок абсолютно не придатний для вживання, не відповідає вимогам стандарту

Після проведення дегустаційної оцінки нами було зроблено статистичну обробку даних за допомогою формул наведених нижче. Отримані результати були оброблені математико-статистичним методом на ЕОМ.

При дегустаційній оцінці якості визначали середнє статистичне відхилення, визначають у цілому середню арифметичну величину за формулою:

$$\bar{x} = \frac{\sum x^i}{n} \quad (2.1)$$

Характеризують також показник середнього квадратичного відхилення, яке визначають за формулою :

$$G = \sqrt{\frac{\sum (x_i - \bar{x})^2}{n - 1}} \quad (2.2)$$

Середня арифметична формула, помилка середньої арифметичної визначається:

$$n = \pm \frac{G}{\sqrt{n}} \quad (2.3)$$

Отримані результати за представленими вище формулами наведені в додатку Д.

Лабораторні методи:

Визначення зовнішнього вигляду, герметичності тари і стану внутрішньої поверхні металевої тари. Метод визначення зовнішнього

вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари» [6].

Відібрані зразки консервів добре протирають ганчіркою, змоченою бензином, особливо поздовжній шов, фальці металевої тари, кришку скляної тари у місці закоркування і оглядають. При цьому відмічають наявність і стан написів та етикетці, а також дефекти тари: порушення герметичності, підтікання, здуття кришок та донець, «пташки», хлюпаючи кришки тощо.

Особливу увагу звертають на деформацію корпусу, донець і кришок, плями іржі і ступінь їх розповсюдження, дефекти поздовжнього та закаточного швів металевих банок, а також пошкодження емалевого покриття, пом'ятість, підтікання – на алюмінієвих, тріщини, підтікання, плями іржі – на металевих кришках скляної тари.

Для перевірки герметичності жерстяних банок їх звільняють від етикеток, миють, укладають в один ряд у попередньо нагріту до закипання воду (води беруть у 4 рази більше ніж маса банок). Після занурення банок температура води має бути не нижчою за 85 °С і шар води над банками – 3 см. Поява бульбашок повітря в якому-небудь місці банки означає її негерметичність. Банки витримують у воді 5-7 хв. Для подальших досліджень відбирають тільки герметично закатані банки.

Визначення маси нетто. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової долі складових частин».

Банку відкривають і визначають зовнішній вигляд, колір, запах вмісту, кількість шматків або штук (в нашому випадку однорідність паштетної маси), співвідношення складових і масу нетто. Для банок м'ясних і м'ясорослинних консервів масою понад 1 кг допускається відхилення нетто $\pm 2\%$, до 1 кг $\pm 3\%$.

Ретельно витерті банки лабораторних зразків консервів зважують із точністю до 0,1 г. М'ясні консерви підігрівають до 60 - 70 °С, бульйон із жиром зливають у стакан. Банку з м'ясом, що залишилося зважують,

звільняють від вмісту, миють гарячою водою, висушують, знову зважують, визначають масу банки і нетто консервів. Після охолодження у стакані з бульйоном знімають жир, а потім зважують. За різницею між масою нетто консервів і масою м'яса з жиром визначають масу бульйону. Одержані результати звіряють із вимогами НД [66].

Визначення масової частки кухонної солі (методом Мору) [4].

Прилади, обладнання, реактиви: м'ясорубка, терези лабораторні технічні, крапельниця, термометр, бюретка місткістю 25 см³, циліндр місткістю 100 см³, піпетки місткістю 5-10 см³, стакан хімічний місткістю 200-250 см³, колба конічна місткістю 100 або 200 см³, колба мірна місткістю 1 дм³, папір фільтрувальний, вода дистильована, срібло азотнокисле концентрації 0,05 моль/дм³, 10 % розчин калію хромовоокислого.

Масову частку хлористого натрію визначають аргентометричним методом (за Мором), заснованим на титруванні хлоридів у нейтральному середовищі розчином азотнокислого срібла у присутності індикатора хромовоокислого калію.

Проведення аналізу. Наважку подрібненої середньої проби масою 5 г зважують у хімічному стакані з точністю $\pm 0,01$ г і додають 100 см³ дистильованої води. Через 40 хв настоювання (при періодичному перемішуванні скляною паличкою) водну витяжку фільтрують крізь паперовий складчастий фільтр.

Після охолодження до кімнатної температури 5-10 см³ фільтрат титрують розчином азотнокислого срібла концентрації 0,05 моль/дм³ у присутності 0,5 см³ розчину хромовоокислого калію до помаранчевого кольору.

Масову частку хлористого натрію розраховують за формулою, %:

$$X = \frac{0,00292K \cdot V \cdot 100V_1}{m \cdot V_2} \quad (2.4)$$

де, 0,00292 – маса хлористого натрію, еквівалентна 1 см³ розчину азотнокислого срібла концентрації 0,05 моль/дм³, г;

K – поправка до титру розчину азотнокислого срібла концентрації 0,05 моль/дм³;

V – об'єм розчину азотнокислого срібла концентрацією 0,05 моль/дм³, який витрачено на титрування випробувального розчину, см³;

$V1$ – об'єм водної витяжки, який витрачено на титрування, см³;

m – маса наважки, г;

$V2$ – об'єм витяжки, який взято для титрування, см³.

За кінцевий результат приймають середнє арифметичне двох паралельний визначень. Розрахунки роблять із точністю до 0,01%. Різниця між результатами паралельних визначень не має перевищувати 0,1%.

РОЗДІЛ 3

ДОСЛІДНА ЧАСТИНА

3.1 Митне оформлення м'ясних консервів групи Шинка

Результати експертизи оформлялись у вигляді акту експертизи. Це бланки спеціальної форми, які можуть бути затверджені керівником вищої експертної організації. В акті відображені всі необхідні дані про кількісні і якісні характеристики об'єкта експертизи – партія консервів паштет печінковий виробництва ТОВ ФІРМА «ОНІСС» у кількості 100 ящиків (по 40 шт в кожному).

Акт експертизи складався з трьох основних частин: загальної, констатуючої і заключної. До кожної частини є свої відповідні вимоги.

Загальна частина містить:

- Номер акта експертизи, дата і місце складання, прізвище, ім'я, по-батькові, посада представників сторін, які беруть участь в експертизі – 26.10.2025 р., склад представників ТОВ ФІРМА «ОНІСС», товарознавці імпортера та отримувача продукції;
- Кількість товару, яка оцінюється – 100 ящиків в кожному по 40 шт баночок консервів паштет печінковий вагою 240 г;
- Найменування товару – Паштет печінковий;
- Номери і дата пред'явлених експерту товаросупровідних документів - рахунок фактура, товарно-транспортна накладна, посвідчення про якість;
- Найменування постачальника – ТОВ ФІРМА «ОНІСС»; с. Визирка, Комінтернівський р-н, Одеська область, Україна, 67543; с. Любопіль, Комінтернівський р-н, Одеська область, Україна, 67586; тел. +38(048)7155423; www.oniss.com.ua;
- Стан пред'явленого товару –упаковка та транспортний засіб, в якому проводилось транспортування порушені;

Констатуюча частина включає:

- Документи для експертизи;
- Методи експертної оцінки – органолептичні та вимірювальні фізико-хімічні;
- Дата проведення експертизи – 26.10.2025 р.;
- Кількісні характеристики товару – 4000 шт;
- Якість товару: градації, дефекти відсутні;
- Інші результати експертної оцінки.
- Підписи експерта і представників організацій, які беруть участь в експертизі.

Заключна частина вміщує:

- Заключення експерта з аналізом і оцінкою отриманих результатів – висновок якості відповідно до нормативних документів;
- Підпис експерта;
- Додатки;
- До акту додається: акти відбору проб, протокол випробування, копії документів про виклик постачальника.

Експерт склав за результатами експертизи акт експертизи (додаток Г), який направлений в торгово-промислову палату для реєстрації в день оформлення.

В акті викладено загальні результати експертизи якості консервів Паштет печінковий за органолептичними, фізико-хімічними показниками, встановлено їх відповідність діючій нормативно-технічній документації за якістю і конкурентоспроможністю. Експертом оформлений висновок про якість партії продукції, що була повернена до ТОВ ФІРМА «ОНІСС». Акт експертизи підписали представники імпортера та отримувачі продукції.

Результати проведеної експертизи та порівняльної оцінки консервів групи Паштет печінковий, свідчать про те, що продукція вітчизняного виробництва, має достатньо високу якість і задовольняє споживчі вимоги і попит населення.

Паштет печінковий користується стабільним попитом у споживачів, тому що ця продукція має високу якість і досить доступна за ціною для споживачів. Постачання та завезення консервів Паштет печінковий, як більшості продуктів з тривалим терміном зберігання здійснюється спеціальними автомобільними транспортом. Усі необхідні митні процедури при перетині кордону здійснюються у міждержавних пунктах пропуску, де проходить митний, ветеринарний, екологічний та прикордонний контроль.

Митне оформлення товару в режимі експорт здійснюється відповідно до вимог встановлених розділом VIII Митного кодексу України і проводиться для забезпечення дотримання встановлених законодавством України порядку переміщення товарів та транспортних засобів через митний кордон.

Під час вивезення з України партії консервів Паштет печінковий здійснюється обов'язковий санітарно-епідеміологічний контроль в пункті пропуску через митний кордон України. Вивезення з України такої продукції можливе лише після отримання позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи (крім товарів з переліку Постанови МОЗ від 26.12.2008/ №25). Факт позитивного висновку підрозділу МОЗ України засвідчується штампом «Санітарно-епідеміологічний контроль здійснено» на товаросупровідних документах.

Виходячи із специфіки митного оформлення партії м'ясних консервів Паштет печінковий, до переліку основних документів, необхідних для оформлення грузу в режимі експорт відносяться:

- 1) Картка акредитації в митниці (оригінал і копія);
- 2) Довідка про декларування валютних цінностей;
- 3) Копія паспорта декларанта;
- 4) Контракт та специфікація до нього;
- 5) Інвойс та його переклад;
- 6) Сертифікат походження;

- 7) Довідка про транспортні витрати;
- 8) Експортна накладна країни походження.

Різні країни виробляють, імпортують та експортують широкий асортимент товарів. Для регулювання виробництва та ведення міжнародної торгівлі необхідно відрізняти одні товари від інших. Тому й було вирішено створити систематизований перелік товарів і присвоїти товарам цифрові коди.

Такий систематизований перелік товарів являє собою Українську класифікацію товарів зовнішньоекономічної діяльності (далі УКТ ЗЕД), у якій кожен товар має своє певне місце. У товарній номенклатурі товари систематизовано за розділами, розділи поділено на групи, а групи – на товари.

Важливо при декларування товарів для провезення їх митного оформлення заповнення граф 31 та 33 ВМД. У графі 31 вказується комерційна і фірмова назва товару, його характеристики, що включають у себе асортимент, розміри, номери моделей, стандарти, типи, комплектність тощо і дають можливість класифікувати його кодом, вказаним у графі 33.

Ставки мита у Митному тарифі України наведено відповідно до кодів товарів.

Відповідно до назви товару консерва Паштет печінковий має Код УКТ ЗЕД 160220. Цей код охоплює готові або консервовані продукти з печінки будь-яких тварин. Залежно від джерела, може використовуватися загальний код групи 1602 («Інші готові чи консервовані продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів, крові або комах») з подальшою спеціалізацією

Визначення митної вартості партії цього товару здійснюється за ціною, вказаною в контракті.

3.2. Експертиза якості печінкових паштетів за органолептичними і фізико-хімічними показниками

Для визначення якості було відібрано 4 зразка печінкових паштетів.

Перед визначанням якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками необхідно перевірити досліджувані зразки на відповідність маркування вимогам стандарту. Була проведена перевірка маркування всіх 4 зразків печінкового паштету. При оцінці маркування було встановлено, що вся необхідна інформація, яка регламентується НД була присутня на кожному зразку та добре читалася. Результати перевірки відповідності маркування наведені в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Результати оцінки відповідності маркування вимогам ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови»

Інформація на маркуванні згідно ДСТУ	Наявна інформація			
	ТМ «Хуторок»	ТМ «Наме»	ТМ «ОНІСС»	ТМ «Галицький смак»
Назва, повна адреса підприємства-виробника, товарний знак, телефон, місце виготовлення	+	+	+	+
Назва та склад консервів	+	+	+	+
Власна назва	+	+	+	+
Маса нетто, г	+	+	+	+
Умови зберігання	+	+	+	+
Умови використання	+	+	+	+

Продовження табл. 3.1

Кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та термін придатності	+	+	+	+
Харчова та енергетична цінність на 100 г	+	+	+	+
Штриховий код EAN	+	+	+	+
Позначення стандарту	+	+	+	+

Отже, за даними оцінки маркування продукція всіх 4 торгових марок відповідає вимогам ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови». Інформація читається без перешкод (шрифт та колір тексту вдало підібрані).

При оцінці якості консервів (печінкових паштетів) за органолептичними показниками визначали такі показники, як: зовнішній вигляд, консистенція, запах та смак згідно з ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови». Результати органолептичних досліджень наведені в таблицях 3.2 та 3.3.

Таблиця 3.2

Результати оцінки якості печінкового паштету ТМ «Хуторок» та ТМ «Наме» за органолептичними показниками

Назва показника	Характеристика зразків		
	За ДСТУ 7050:2009	ТМ «Хуторок»	ТМ «Наме»
Зовнішній вигляд	Спожиткова тара без дефектів, ціла і герметично закупорена. Однорідна маса від сірого до коричневого кольору та з наявністю подрібнених прянощів	Продукт герметично упакований в металеву тару. Тара чиста, без пошкоджень, етикетка добре приклеєна. Паштет має однорідну масу сіруватого кольору з незначними вкрапленнями (подрібнені прянощі)	Продукт герметично упакований в металеву тару. Тара чиста, без пошкоджень, етикетка добре приклеєна. Паштет має однорідну масу світло коричневого кольору з незначними вкрапленнями (подрібнені прянощі)

Консистенція	Пастоподібна, без крупинок	Пастоподібна, без крупинок	Пастоподібна, без крупинок. На поверхні незначний тонкий шар вершкового масла.
Запах	Властивий даному продукту, з ароматом прянощів, без стороннього запаху	Властивий даному продукту, з ароматом прянощів, без стороннього запаху.	Властивий даному продукту, приємний з незначним ароматом прянощів, без стороннього запаху.
Смак	Властивий даному продукту, з незначною натуральною гіркотою, притаманною даній сировині, без стороннього присмаку	Властивий даному продукту, відчувається незначна гіркота та присмак перцю. Без стороннього присмаку.	Властивий даному продукту, відчувається незначна гіркота та приємний смак прянощів. Відчувається смак вершкового масла. Без стороннього присмаку.

Виходячи з даних таблиці 3.2 можна сказати про те, що досліджувані зразки ТМ «Хуторок» і ТМ «Натé» відповідають вимогам ДСТУ 7050:2009 за всіма показниками.

Таблиця 3.3

Результати оцінки якості печінкового паштету ТМ «Маївка» та ТМ «ОНИСС» за органолептичними показниками

Назва показника	Характеристика зразків		
	За ДСТУ 7050:2009	ТМ «ОНИСС»	ТМ «Галицький смак»
Зовнішній вигляд	Спожиткова тара без дефектів, ціла і герметично закупорена. Однорідна маса від сірого до коричневого кольору та з наявністю	Продукт герметично упакований в металеву тару. Тара чиста, без пошкоджень, етикетка добре приклеєна. Паштет має однорідну масу сірувато-коричневого кольору з незначними	Продукт герметично упакований в металеву тару. Тара чиста, без пошкоджень, етикетка добре приклеєна. Паштет має однорідну масу сіруватого кольору з часточками подрібнених прянощів

	подрібнених прянощів	вкрапленнями (подрібнені прянощі)	
Консистенція	Пастоподібна, без крупинок	Пастоподібна, без крупинки. На поверхні сліди виплавленого жиру.	Пастоподібна, без крупинки. Паштетна маса має жовтуватий відтінок
Запах	Властивий даному продукту, з ароматом прянощів, без стороннього запаху	Властивий даному продукту, з ароматом прянощів, без стороннього запаху. Добре відчутний запах мускатного горіха та духмяного перцю	Властивий даному продукту, приємний, з ароматом прянощів, без стороннього запаху.
Смак	Властивий даному продукту, з незначною натуральною гіркотою, притаманною даній сировині, без стороннього присмаку	Приємний, властивий даному продукту, майже не відчувається гіркоти, , без стороннього присмаку.	Властивий даному продукту, відчувається незначна гіркота та присмак перцю. Без стороннього присмаку.

Аналізуючи дані таблиці 3.3 можна сказати, що досліджувані ТМ «ОНИСС» та ТМ «Галицький смак» повністю відповідають вимогам ДСТУ 7050:2009 за всіма показниками. Слід додати те, що за стандартом дозволяється мати на поверхні сліди виплавленого жиру сірувато-білого кольору. За цим стандартом також допускається жовтуватий відтінок кольору фаршу паштету у разі використання в рецептурному складі моркви. Паштет ТМ «Галицький смак» у своєму складі має моркву, яка складає 8,5 % від всього рецептурного складу.

Дегустаційну оцінку печінкових паштетів проводили за 5 – бальною системою. Згідно бальної шкали органолептичної оцінки печінкових паштетів було проведено дегустацію, в якій взяли участь 5 дегустаторів:

Дегустаційні листи наведені в додатку Д. Результати балової оцінки якості печінкових паштетів представлені у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Результати балової оцінки якості

Назва показника	Максимальна оцінка	Характеристика зразка			
		ТМ «Хуторок»	ТМ «Наме»	ТМ «ОНІСС»	ТМ «Галицький смак»
Зовнішній вигляд	5,0	4,00±0,3	5,00±0	4,00±0,3	4,00 ±0,3
Колір	5,0	3,40 ±0,3	4,40±0,3	4,20 ±0,2	4,00 ±0
Консистенція	5,0	4,00 ±0,3	5,00 ±0	4,60 ±0,2	4,60 ±0,2
Запах	5,0	4,00 ±0,3	4,60 ±0,26	5,00 ±0	4,00 ±0
Смак	5,0	4,00 ±0	5,00 ±0	5,00 ±0	4,40 ±0,3
Разом	25,0	19,4	24,0	22,8	21,0

Аналізуючи дані таблиці 3.4 можна зробити висновок, що найбільшу кількість балів набрав паштет печінковий ТМ «Наме» з результатом у 24 бали; трохи гірший результат має паштет печінковий ТМ «ОНІСС» - 22,8 бали; найменшу кількість балів набрав паштет печінковий ТМ «Хуторок», результат склав 19,4 бала.

За фізико-хімічними показниками визначали: 1) масову частку кухонної солі; 2) зовнішній вигляд, герметичність тари і стан внутрішньої поверхні металевої тари; 3) масу нетто. Результати досліджень фізико-хімічних показників печінкових паштетів наведені у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Результати оцінки якості печінкових паштетів за фізико-хімічними показниками

Назва показника	Метод контролювання	Характеристика зразка			
		ТМ «Хуторок»	ТМ «Намé»	ТМ «ОНІСС»	ТМ «Галицький смак»
Зовнішній вигляд, герметичність тари	ДСТУ 7050:2009	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам
Стан внутрішньої поверхні мет. тари	ДСТУ 7050:2009	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам
Маса нетто	ДСТУ 7050:2009	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам	Відповідає вимогам
Масова частка кухонної солі	не більше ніж 1,4 %	1,42	1,36	1,37	1,36

За отриманими нами результатами встановлено, що: 1) маса нетто досліджуваних зразків відповідає заявленим вимогам ДСТУ 7050:2009 та інформації, яка вказана на маркуванні; зовнішній вигляд, герметичність тари, стан внутрішньої поверхні металевої тари досліджуваних зразків повністю відповідає вимогам нормативного документа; масова частка кухонної солі у 4-х зразках коливається від 1,36 % до 1,42 % (за ДСТУ 7050:2009 допускається не більше 1,4 %). ТМ «Хуторок» не відповідає вимогам НД за вмістом кухонної солі.

3.3. Вивчення споживчого попиту на печінкові паштети

Після проведеного соціологічного дослідження на тему «Паштети печінкові» було отримано результати, які дають змогу оцінити яким найбільшим попитом користуються паштети печінкові. Соціологічне опитування проводилось в м. Полтаві в центральній частині міста з великим потоком пересічних громадян. В опитуванні приймали участь 100 респондентів. Із 100 осіб: 50 - представники чоловічої статі і 50 – жіночої; за віком від 18 років до 60 років.

Метою проведення соціологічного дослідження було з'ясувати, який саме печінковий паштет користується високим попитом, більше споживається і що саме цьому передує. Збір інформації у респондентів проходив шляхом анкетування. Анкета була розроблена самостійно – відповідно до досліджуваного продукту та вимог сьогодення. Кожен респондент у своїй анкеті відповідав на запитання індивідуально та висловлював в такий спосіб свою точку зору. Результати наведені у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Показники соціологічного опитування

Питання	Варіанти відповіді	Результати, %
1. Якій торговій марці Ви надасте перевагу ?	а) ТМ «Натé» б) ТМ «ОНИСС» в) ТМ «Маёвка» г) ТМ «Хуторок» д) ТМ «Галицький смак»	а) 30 б) 35 в) 13 г) 15 д) 7
2. Як часто Ви купуєте печінковий паштет ?	а) один раз на тиждень б) декілька разів на місяць в) ніколи г) дуже рідко д) інше (в подорож, на свята тощо)	а) 18 б) 35 в) 3 г) 17 д) 27

Продовження табл. 3.6

3. Що для Вас є вирішальним при виборі печінкового паштету ?	а) ТМ б) ціна в) смак та якість г) все разом	а) 7 б) 12 в) 62 г) 19
4. За якою ціною Ви здебільшого купуєте печінковий паштет ?	а) до 15 грн б) 16 – 20 грн в) 21 – 30 грн г) більше 31 грн	а) 20 б) 35 в) 40 г) 5
5. В якій тарі (упакуванні) Ви купуєте печінковий паштет?	а) скляній б) металевій в) полімерній	а) 10 б) 75 в) 15
6. Де саме Ви купуєте печінкові паштети ?	а) в кіосках б) на ринках в) в супермаркетах	а) 32 б) 14 в) 54
7. Як саме Ви вживаєте печінковий паштет ?	а) на бутерброди б) в готовому вигляді в) інше	а) 22 б) 63 в) 15
8. Де саме Ви вживаєте печінковий паштет ?	а) вдома б) на роботі в) в подорожі, на пікніках	а) 48 б) 17 в) 35
9. Вкажіть основні для Вас переваги у споживанні печінкового паштету ?	а) корисність б) можливість втамувати голод в) зручність упаковки (розміри, маса тощо)	а) 33 б) 48 в) 19
10. Що для Вас інколи (завжди) стримує у придбанні печінкового паштету ?	а) ціна б) рецептурний склад в) специфічні смакові властивості г) термін зберігання	а) 39 б) 13 в) 30 г) 18

В результаті проведеного соціологічного опитування з'ясувалося як часто покупець придбаває печінковий паштет. Нижче зображений рисунок 3.1 з відсотковим співвідношенням частоти покупки печінкового паштету.

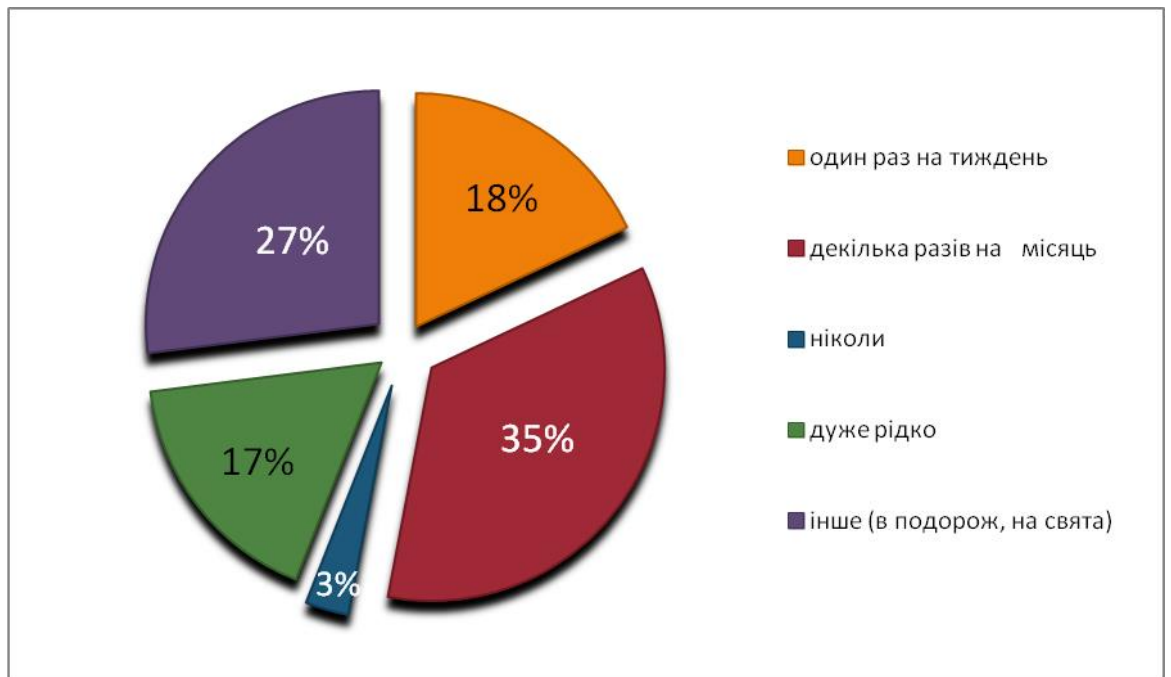


Рис. 3.1 Частота купівлі печінкових паштетів

З представленої вище діаграми видно, що покупець придбаває печінковий паштет декілька разів на місяць - 35%; 27% респондентів купує печінковий паштет на свята або у подорож; 3% - не купують взагалі печінковий паштет.

Якій саме торговій марці споживач надає перевагу наглядно зображено на рисунку 3.2

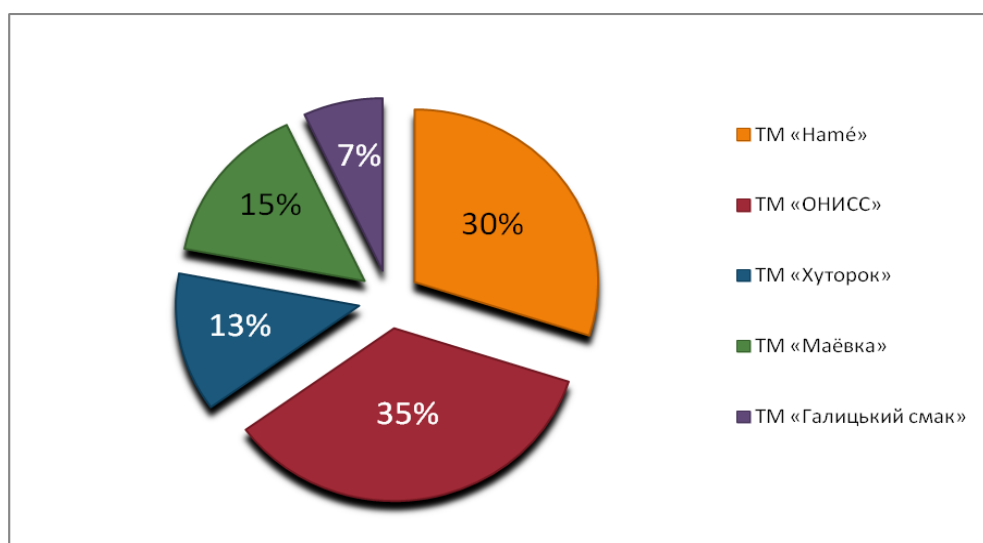


Рис. 3.2 Вибір печінкового паштету споживачем залежно від ТМ

З представленої вище діаграми можна зробити висновок про те, що споживач віддає перевагу вітчизняному виробнику печінкового паштету ТМ «ОНИСС» - 35% опитаних; трішки поступається ТМ «Наме» вона має 30%; найменшу прихильність серед споживачів з результатом у 7% має ТМ «Галицький смак».

На рисунку 3.3 представлені дані, які показують за якими критеріями споживач вибирає печінковий паштет.

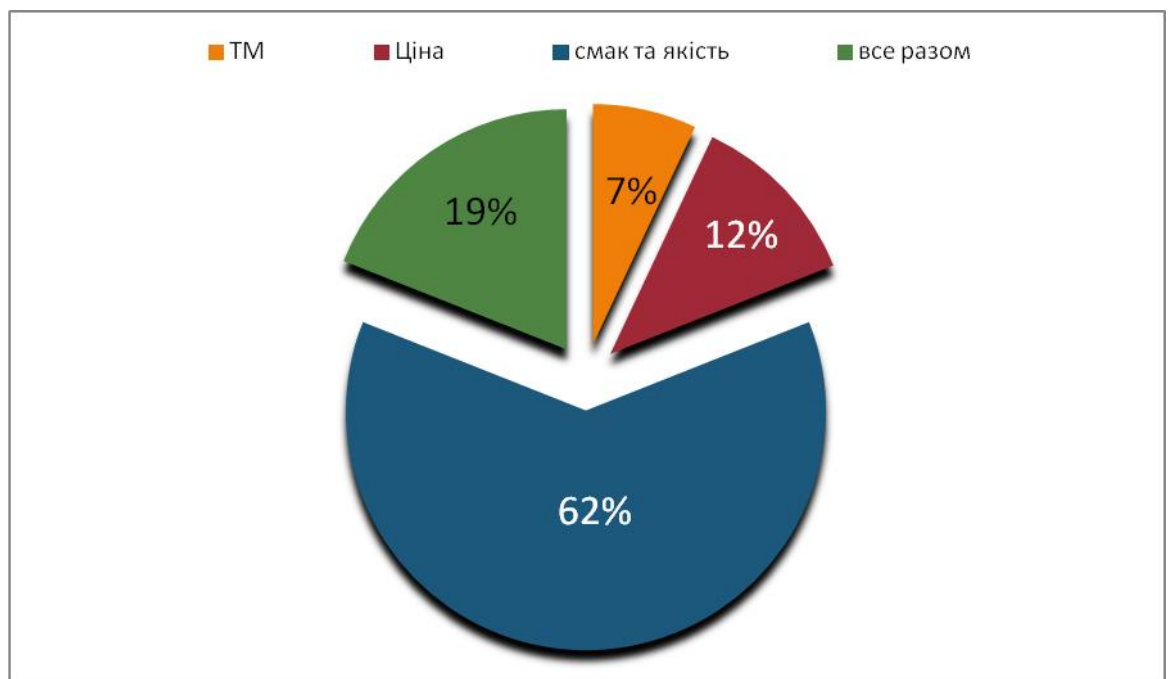


Рис. 3.3 Критерії, за якими вибирають печінковий паштет

З діаграми, яка зображена вище, добре видно, що споживач (62% опитаних) при виборі печінкового паштету надає перевагу смаку та якості, а вже після цього керується комплексом показників (торгова марка, ціна, смак та якість) – 19% опитаних.

Одним з основних показників споживчого попиту на печінковий паштет є ціна, яку споживач може заплатити за одиницю продукції (1 шт.).

Ці дані наведені на рисунку 3.4

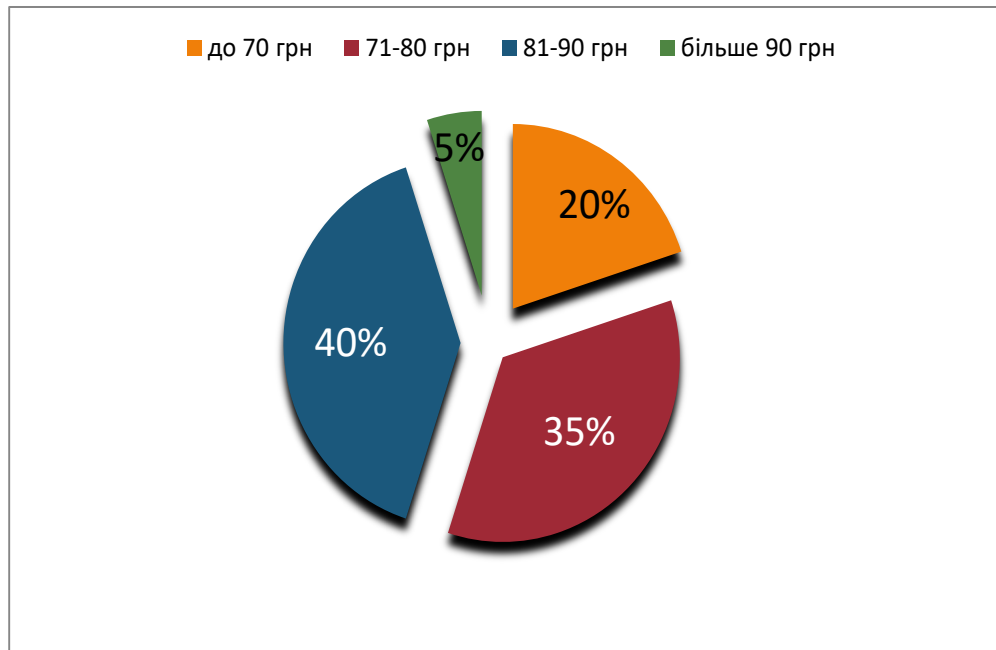


Рис. 3.4 Ціна, за якої споживач купує печінковий паштет

Отож, споживач (40% опитаних) переважно купує печінковий паштет за ціною в межах від 81 грн. – 90 грн.; за ціною від 71 грн. до 80 грн. 35% опитаних купує даний продукт. А за ціни у більше ніж 90 грн. купує лише 5% опитаних.

Вибір споживачем печінкового паштету залежно від виду упакування представлених на рисунку 3.5

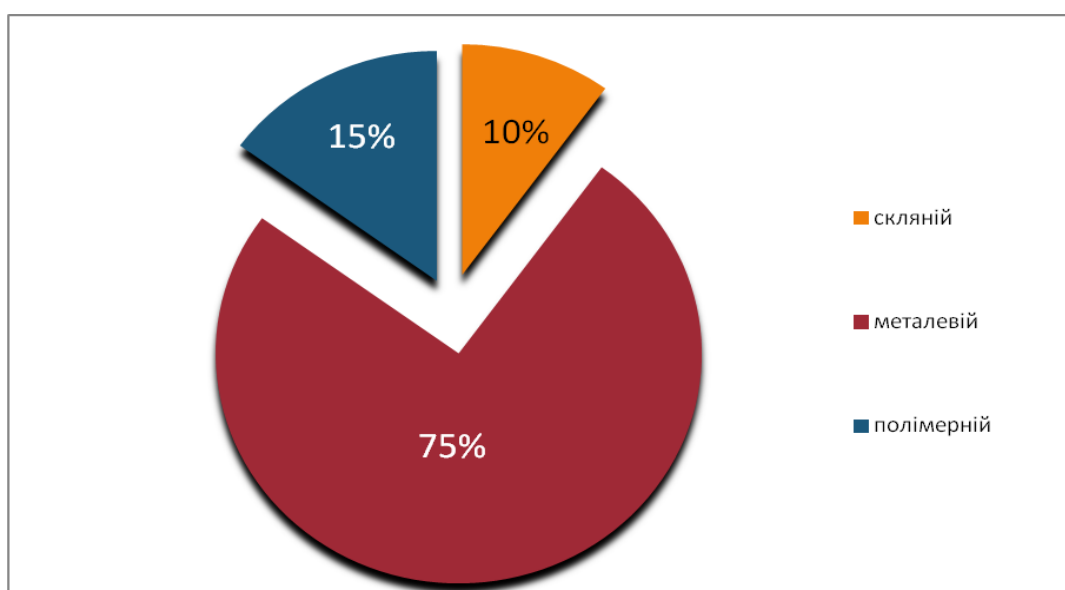


Рис. 3.5 Розподіл вибору печінкового паштету залежно від виду упакування

Можна сказати про те, що споживач (75% респондентів) купує печінковий паштет у металевій тарі; в полімерній купують 15% опитаних, а в скляній – 10%.

На рисунку 3.6 зображено відсоткове співвідношення місця купівлі печінкового паштету споживачем.

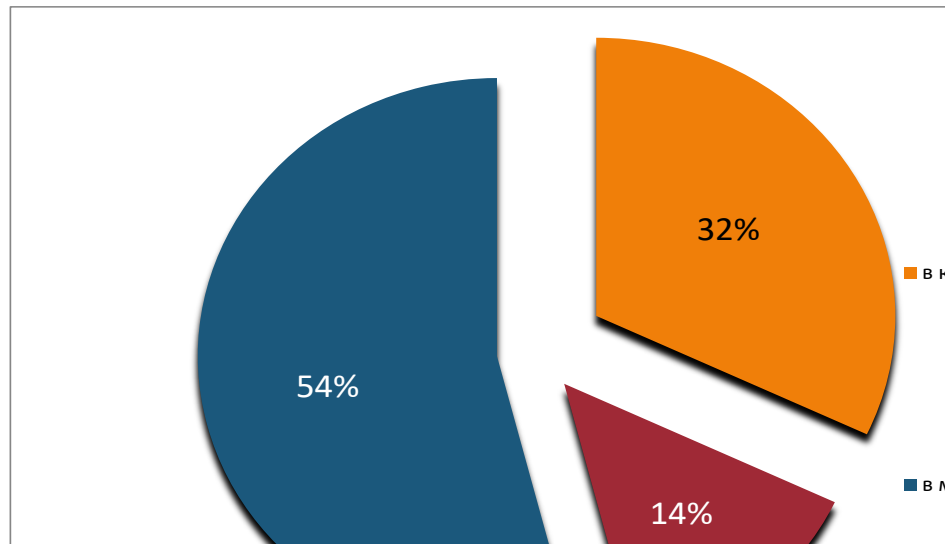


Рис. 3.6 Місця купівлі печінкових паштетів

Перше місце займають магазини з результатом у 54%; в кіосках купують 32% опитаних а на ринках 14%.

Дуже цікавим є те, як саме споживач вживає печінковий паштет. Ці дані наведені на рисунку 3.7

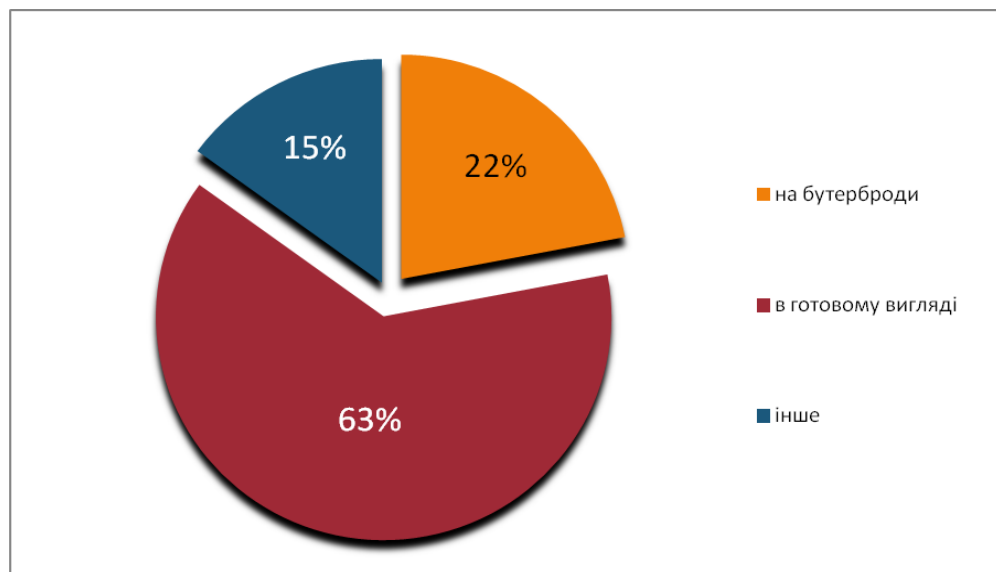


Рис. 3.7 Способи вживання споживачем печінкового паштету

В готовому вигляді 63% респондентів вживають печінковий паштет; роблять бутерброди 22% опитаних, а 15% вживають паштет по-своєму.

Місце вживання печінкового паштету зображено на рисунку 3.8



Рис. 3.8 Місце вживання печінкового паштету

Переважає більшість опитаних (48%) вживає печінковий паштет вдома; в подорожах, на пікніках – 35% опитаних; на роботі – 17%.

Основні переваги для споживача від споживання печінкового паштету представлені на рисунку 3.9

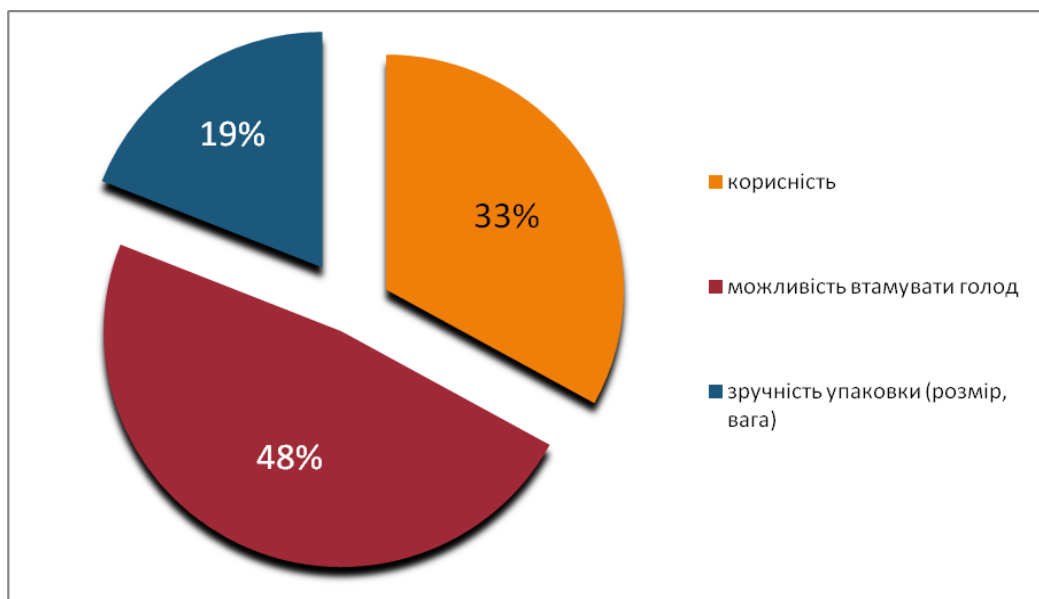


Рис. 3.9 Основні переваги у споживанні печінкового паштету

Близько половини респондентів (48%) основною перевагою у споживанні печінкового паштету бачать можливість втамувати голод; на другому місці (33%) бачать основною перевагою – корисність даного продукту; на третьому місці (19%) – споживачі вважають, що зручна упаковка це перевага (можна взяти з собою у подорож, на роботу тощо).

Фактори, які стримують споживача у придбанні печінкових паштетів зображені на рисунку 3.10

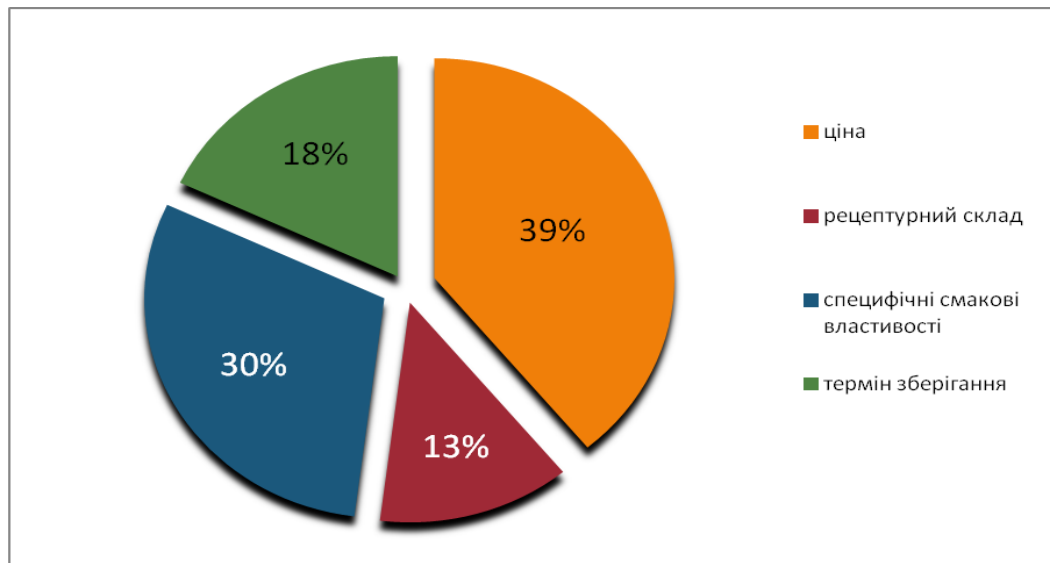


Рис. 3.10 Фактори, що стримують споживача у придбанні печінкових паштетів

З рисунку 3.10 ми бачимо, що головним фактором, який стримує споживача у купівлі печінкового паштету є його ціна (39%), наступним фактором є його специфічні смакові властивості (30%), разом з тим термін зберігання печінкового паштету і рецептурний склад складає 18% і 13% відповідно.

В ході проведеного соціологічного опитування та з наглядної інформації в рисунках (3.1 – 3.10), які зображені вище, можна змодельовати портрет споживача печінкових паштетів, а саме його уподобання: від ціни, за якої він купує даний продукт до перепон, які не дають йому змогу купити та скуштувати даний продукт (за максимальним відсотком серед усіх опитаних респондентів).

Отже, споживач (покупець) віком від 18 до 60 років:

- купує печінковий паштет декілька разів на місяць;
- надає перевагу ТМ «ОНІСС»;
- смак та якість є вирішальними при виборі;
- в ціновому діапазоні 81 грн. – 90 грн. переважно купує печінковий паштет;
- паштет у металевій тарі;
- паштет купується у супермаркеті;
- вживається в готовому вигляді;
- вживається вдома;
- можливість втамувати голод є основною перевагою;
- стримувальним фактором у купівлі є ціна печінкового паштету.

3.4. Асортимент печінкових паштетів в магазині «Лагуна»

Ринок печінкових паштетів (консервів) в Україні в цілому є досить насиченим. На вітчизняному ринку сформувався сталий асортимент даного продукту і магазин «Лагуна» не є виключенням [39]. Споживачу вже не потрібно рекламувати той чи інший продукт, вони самі знають, що відповідає їхнім вимогам. Хтось обирає імпортні торгові марки печінкових паштетів, вважаючи, що таких продукт більш якісніший за вітчизняні аналоги. Споживачі вітчизняної продукції добре розуміють, що вітчизняна продукція нічим не гірша від імпоротної. В цьому випадку споживач обирає за критерієм: ціна-якість.

В магазині «Лагуна» представлені 4 печінкові паштети відомих торгових марок: ТМ «Хуторок», ТМ «Натé», ТМ «ОНІСС» та ТМ «Галицький смак». В таблиці 3.7 показані логотипи торгових марок досліджуваних печінкових паштетів.

Таблиця 3.7

Логотипи торгових марок досліджуваних печінкових паштетів

Торгова марка	Логотип
«Хуторок»	
«Натé»	
«ОНІСС»	

Продовження таблиці 3.7

«Галицький смак»	
------------------	---

Кожен може завітати до магазину, знайти в ньому відділ консервів, ознайомитися з маркуванням продукту, порівняти ціни та обрати власне потрібний печінковий паштет.

На полицях відділу консервів окрім печінкових паштетів є також: м'ясні паштети, комбіновані, паштети печінкові (печінка курей, качок, індичок), паштети з використанням додаткової сировини (грибів, вершкового масла, спецій). Перераховані вище ТМ печінкових паштетів виробляють таку продукцію. В таблиці 3.8 буде наведена інформація про: виробника м'ясних та печінкових консервів, масу нетто (яка може коливатися залежно від виду консервів), коливання ціни та головним чином питому вагу на полицях магазину.

Таблиця 3.8

**Питома вага м'ясних консервів (в тому числі та печінкових) за
ТМ в магазині «Лагуна»**

Торгова марка	Виробник	Маса нетто, г	Питома вага, %
«Хуторок»	Україна	240/250	18,0
«Намé»	Чехія	120/240/250	23,0
«ОНІСС»	Україна	240/250	22,0
«Галицький смак»	Україна	240/250	12,0
Інші ТМ	Україна	240/250	25,0
Разом			100,0

Як ми бачимо з таблиці 3.8 ТМ «ОНІСС» та ТМ «Намé» мають найбільшу питому вагу, що свідчить про високий попит на цю продукцію.

В таблиці 3.9 наведена інформація про питому вагу досліджуваних печінкових паштетів, а також їх виробника, маса нетто, ціна за штуку.

Таблиця 3.9

Питома вага печінкових паштетів досліджуваних ТМ в магазині «Лагуна»

Торгова марка	Виробник	Маса нетто, г	Ціна, грн..	Питома вага, %
«Хуторок»	Україна	250	73,30	13,0
«Намé»	Чехія	240	96,90	29,0
«ОНІСС»	Україна	240	82,40	33,0
«Галицький смак»	Україна	250	74,10	14,0
Разом				100,0

З таблиці 3.9 видно, що найбільша питома вага на полицях магазину має ТМ «ОНІСС» - вона вже давно на ринку та встигла доказати споживачу свою якість. ТМ «Намé» займає нішу більш дорожчої продукції, має широкий асортимент своєї продукції та користується стабільним попитом у споживача. Найдешевшу ціну (73,30 грн) за одиницю продукції має паштет печінковий ТМ «Хуторок», а найвищу ціну (96,90 грн) серед досліджуваних паштетів – паштет печінковий ТМ «Намé».

3.5. Аналіз зберігання печінкових паштетів в магазині «Лагуна»

Зберігання таких видів продуктів, як консерви не потребує значних затрат та специфічних умов зберігання.

В магазин «Лагуна» паштети печінкові потрапляють від постачальника, який привозить свою продукцію в певні строки та відповідної кількості. Так як в досліджуваного магазину немає власного складського приміщення то відповідно до цього магазин закуповує продукцію певного асортименту та кількості, яка необхідна в даний час для задоволення потреб споживачів. Консерви завозяться до магазину на автомобілі, вони упаковані в картонні ящики та обмотані полімерною плівкою. Після отримання консервів, магазину необхідно їх розмістити в торговому залі, для цього є певні вимоги та особливості.

У магазині, в силу його невеликої торгової площі, компактне та функціональне обладнання. Паштети печінкові розташовані на зручних торговельних полицях (з невеликою висотою, для усіх відвідувачів магазину), доступ до консервів нічим не перекривається – все зручно і добре видно. Викладка товару здійснюється відповідно до стандартів, кожного дня працівник магазину слідкує за тим, щоб товару (консервів) на полицях було вдосталь. На консерви час від часу відбувається зниження ціни.

Декілька разів на день відбуваються вологе прибирання магазину – це в свою чергу впливає на мікроклімат магазину та загальний рівень чистоти. Влітку, коли температура повітря навколишнього середовища підвищується, в магазині працює кондиціонер, який знижує температуру повітря в магазині (для нормального самопочуття працівників магазину, а головним чином для нормального зберігання продуктів харчування і печінкових паштетів в тому числі). Взимку навпаки – підвищується рівень температури повітря в магазині. Все це в свою чергу дозволяє протягом

року підтримувати оптимальну температуру повітря в магазині, без різких її коливань.

За ДСТУ 7050:2009 температура зберігання консервів (печінкових паштетів) в торговельній мережі повинна складати від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %. На практиці температура та відносна вологість повітря в магазині не перевищує регламентованих показників чинного ДСТУ.

Термін зберігання консервів (паштетів печінкових) в металевій тарі не повинен перевищувати 2 роки. Періодично працівники магазину перевіряються, а чи не стоять на полицях консерви з простроченим терміном придатності, пошкодженим упакованням або набряклою кришкою тощо. Знайдені консерви невідповідної якості прибирають з полиць та утилізують.

Всі перераховані вище заходи та засоби, дозволяють магазину «Лагуна» продавати якісні, безпечні печінкові паштети, які зберігалися та зберігаються належним чином відповідно до чинних стандартів [60].

Отже в магазині «Лагуна» дотримуються всіх стандартів та норм зберігання та реалізації продовольчих товарів. В приміщенні магазину створені всі умови для якісного зберігання консервів, в тому числі печінкових паштетів. Персонал в свою чергу слідкує за терміном придатності печінкових паштетів, періодично перевіряє товар на полицях та усуває товар не належної якості (за зовнішніми ознаками).

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

В ході написання дипломної роботи та проведених досліджень можна зробити наступні **висновки**:

1. Митне оформлення товару в режимі експорт здійснювалось відповідно до вимог встановлених розділом VIII Митного кодексу України і проводився для забезпечення дотримання встановлених законодавством України порядку переміщення товарів та транспортних засобів через митний кордон.

2. Під час вивезення з України партії консервів Паштет печінковий здійснювався обов'язковий санітарно-епідеміологічний контроль в пункті пропуску через митний кордон України. Факт позитивного висновку підрозділу МОЗ України засвідчений штампом «Санітарно-епідеміологічний контроль здійснено» на товаросупровідних документах.

3. Виходячи із специфіки митного оформлення партії м'ясних консервів Паштет печінковий, до переліку основних документів, необхідних для оформлення грузу в режимі експорт входили:

- а) Картка акредитації в митниці (оригінал і копія);
- б) Довідка про декларування валютних цінностей;
- в) Копія паспорта декларанта;
- г) Контракт та специфікація до нього;
- д) Інвойс та його переклад;
- е) Сертифікат походження;
- ж) Довідка про транспортні витрати;
- з) Експортна накладна країни походження.

4. Відповідно до назви товару консерва Паштет печінковий має Код УКТ ЗЕД 160220. Цей код охоплює готові або консервовані продукти з печінки будь-яких тварин. Визначення митної вартості партії цього товару здійснювалось за ціною, вказаною в контракті.

5. На відібраних для дослідження зразках дефекти тари виявлені не були, що свідчить про високу якість тари, що використовується, а також технологічного процесу упакування вмісту консервів.

6. В ході проведеного комплексного дослідження печінкових паштетів в лабораторії університету ПУЕТ було встановлено наступне:

- маркування на етикетках металевих банок досліджуваних зразків відповідало вимогам НД (вся необхідна інформація для даного типу продукту була присутня та добре читалася);

- дегустаційний метод показав неоднозначний результат: фаворитами серед 4 зразків досліджуваних печінкових паштетів стали: ТМ «Наме» і ТМ «ОНІСС», з результатами 24,0 бали та 22,8 бали відповідно; Паштет печінковий ТМ «Галицький смак» набрав 21,0 бал, а найменшу кількість балів в дегустаційні оцінці набрав паштет печінковий ТМ «Хуторок» - 19,4 бала;

- за органолептичними показниками всі 5 зразків печінкових паштетів відповідали вимогам ДСТУ 7050:2009;

7. Фізико-хімічні показники:

- маса нетто досліджуваних зразків печінкових паштетів відповідає заявленим вимогам нормативних документів та інформації, яка вказана на маркуванні;

- зовнішній вигляд, герметичність тари, стан внутрішньої поверхні металевої тари досліджуваних зразків повністю відповідає вимогам ДСТУ 7050:2009;

- масова частка кухонної солі у 4-х зразків коливається від 1,36 % до 1,42 % (за ДСТУ 7050:2009 допускається не більше 1,4 %). Серед всіх зразків лише ТМ «Хуторок» не відповідає вимогам НД за вмістом кухонної солі (1,42 %).

8. Для вивчення споживчого попиту на печінкові паштету було проведено соціологічне дослідження. В опитування взяли участь 100 респондентів (50 – жінки; 50 - чоловіки), віком від 18 років до 60 років.

Анкета соціологічного опитування була самостійно розроблена, яка мала намір в повній мірі відобразити думку споживача в сьогоденні. По результатам опитування було сформовано портрет споживача печінкових паштетів: купує печінковий паштет декілька разів на місяць; надає перевагу ТМ «ОНИСС»; смак та якість є вирішальними при виборі; в ціновому діапазоні 76 грн – 95 грн переважно купує печінковий паштет; паштет у металевій тарі; паштет купується у супермаркеті; вживається в готовому вигляді; вживається вдома; можливість втамувати голод є основною перевагою; стримувальним фактором у купівлі є ціна печінкового паштету.

9. Зберігання печінкових паштетів регламентується та контролюється за ДСТУ 7050:2009: температура зберігання консервів (печінкових паштетів) в торговельній мережі повинна складати від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %. Строк придатності печінкових паштетів у металевій тарі не повинен перевищувати 2 років, а у скляній – не більше 1 року. Працівники магазину «Лагуна» постійно слідкують за температурним режимом в магазині, до реалізації допускають якісні товари, які мають відповідні супровідні документи від постачальника; час від часу працівники магазину перевіряють печінкові паштети: стан металевої банки та термін придатності.

10. В магазині «Лагуна» дотримуються всіх законів, норм і правил з охорони праці, зокрема: Закон України «Про охорону праці»; Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань, які спричинили втрату працездатності» тощо. Кожен працівник усвідомлює свою роль у безпеці праці, дотримується державних законів та внутрішніх норм і правил. Кожен працівник, який влаштовується на роботу проходить інструктаж. Загалом же інструктажі бувають таких видів: вступний, первинний, повторний, позаплановий і цільовий. Проходження інструктажів фіксується в реєстраційному журналі. За проведення та

реєстрацію інструктажів відповідає власник магазину. Умови праці в магазині «Лагуна» наближені до таких, які є відмінними. Санітарно-гігієнічні заходи на високому рівні. Все внутрішнє обладнання нове: холодильники, морозильні камери, кондиціонери тощо. Колективні та індивідуальні засоби захисту від дії шкідливих і небезпечних чинників є, це і рукавиці, фартухи, марлеві пов'язки тощо. За необхідності кожен працівник має право на лікарняний і захищений Законом України у разі виникнення захворювань.

Після отриманих результатів і висновків, можна внести такі **пропозиції:**

1. Вдосконалення правил, процедур та механізмів, що регулюють переміщення товарів через митний кордон;
2. Використовувати товарознавство в митній справі: проводити аналітику, консультування, експертизу якості продукції;
3. Досліджувати механізми проведення експертизи якості печінкових паштетів для митного контролю;
4. Оновлювати закони, спрощення митних процедур, автоматизацію процесів та посилення контролю для підвищення ефективності, прозорості та безпеки митного оформлення товарів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Користь і шкода печінки; від 12.09.12: [Електронний ресурс] – режим доступу: korust.znay.info
2. Паштет з яловичої печінки або дещо цікаве для гурманів: [Електронний ресурс] – режим доступу: poradu.pp.ua
3. ДСТУ 7050:2009. Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови. – зі скасуванням ГОСТ 12314-66, ГОСТ 12319-77, ГОСТ 12424-77; чинний від 2010.01.01. – К.:Держспоживстандарт України, 2010. – 16 с.
4. Кількість калорій в м'ясі та м'ясних продуктах: [Електронний ресурс] – режим доступу: bonduelle.ua
5. Користь яловичої печінки для здоров'я: [Електронний ресурс] – режим доступу: gerwoman.ru
6. Свиняча печінка. Калорійність і користь свинячої печінки: [Електронний ресурс] – режим доступу: 10000menu.ru
7. Телепрограма «Знак якості», (печінковий паштет); від 28.02.2012: [Електронний ресурс] – режим доступу: inter.ua/ru
8. Рецепти: [Електронний ресурс] – режим доступу: cookorama.net
9. Страви з м'яса: [Електронний ресурс] – режим доступу: supermg.com
10. Консерви втрачають покупця; від 11.06.11: [Електронний ресурс] – режим доступу: news.finance.ua
11. Ринок м'яса и м'ясних продуктів України (Украгроконсалт). – 2014. - №1. – с. 21: [Електронний ресурс] - режим доступу: www.ukragroconsult.com
12. Тест: печінкові паштети; від 26.12.08: [Електронний ресурс] – режим доступу: test.org.ua

13. Кріштафовіч В.І., Коснирева Л.М., Позняковській В.М. Товарознавство та експертиза м'яса та м'ясних товарів: Підручник для ВНЗ. – М.: Академія, 2005. – 320 с.
14. Паштети печінкові: [Електронний ресурс] – режим доступу: ua.all.biz
15. Казамова А.В., Касьянов Г.І., Палагіна І.А. Технологія виробництва паштетів і фаршів: Навч. посіб. – Ростов на Дону: МарТ, 2002. – 207 с.
16. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Кюрчева Л.М. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Навч. посіб. – Суми: Довкілля, 2004. – 420 с.
17. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті; чинний від 20.09.2001. – МОЗ України, 03.05.2006 № 137.
18. МБВ і СН № 5061-89 Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів; чинний від 01.08.1989. – МОЗ СРСР.
19. ДГН 6.6.1.1-130-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді; чинний з 2006. – МОЗ України, 03.05.2006 № 256.
20. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови; чинний від 01.07.2006. – К.:Держспоживстандарт України, 2006. – 15 с.
21. ДСТУ 2661:2010 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови; чинний від 01.10.2011. – К.:Держспоживстандарт України, 2011. – 17 с.
22. ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови; чинний від 26.12.2003. – К.:Держспоживстандарт України, 2003. – 12 с.

23. ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови; ; чинний від 31.03.2004. – К.:Держспоживстандарт України, 2005. – 10 с.
24. ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови; ; чинний від 01.01.2001. – К.: Держспоживстандарт України, 2001. – 36 с.
25. ДСТУ 4595:2006 Білок соєвий. Технічні умови; чинний від 09.06.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 22 с.
26. ДСТУ 4543:2006 Борошно соєве харчове. Технічні умови; чинний від 29.03.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 14 с.
27. ДСТУ 4538:2006 Текстурат соєвий харчовий. Технічні умови; чинний від 29.03.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 13 с.
28. ДСТУ 3583-97 Сіль кухонна. Загальні технічні умови; чинний від 27.02.98. – К.: Держстандарт України, 1998. – 15 с.
29. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови; чинний від 29.06.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 14 с.
30. Кондрашова Н.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товарознавство продовольчих товарів. – М.: Альфа-М, 2009. – 416 с.
31. ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихкодові позначки EAN. Вимоги до побудови; чинний від 01.01.1996. – К. :Держстандарт України, 1995. – 16 с.
32. ДСТУ ISO 3166-1-2000 Коди назв країн світу; чинний від 01.03.2010.
33. Офіційний сайт компанії «ОНІСС» : [Електронний ресурс] - режим доступу: www.oniss.com.ua.
34. Офіційний сайт компанії «Наме» : [Електронний ресурс] - режим доступу: www.hame.ua.
35. Офіційний сайт «Полтавського університету економіки і торгівлі» : [Електронний ресурс] - режим доступу: puet.edu.ua.

36. Притульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А. та ін. Продовольчі товари (лабораторний практикум): Навч. посіб. П 78 К.: КНТЕУ, 2007. – 505 с. (Сер. «Товарознавство»).
37. Офіційний сайт «Споживчої кооперації України» : [Електронний ресурс] - режим доступу: www.coop.com.ua.
38. Мапа Чернігова: [Електронний ресурс] – режим доступу: map.cn.ua/map
39. Паштети в Україні: [Електронний ресурс] – режим доступу: prom.ua
40. Офіційний сайт «Чернігівської облспоживспілки» : [Електронний ресурс] - режим доступу: www.coop.cn.ua
41. Євген Мірошніченко «Магазинів «ЧеКоС» в Чернігові та області більше не буде»; Портал Чернігова «Gorod» - [Електронний ресурс.] - режим доступу: www.gorod.cn.ua
42. Мапа чернігова від «Google»: [Електронний ресурс.] - режим доступу: www.google.com.ua
43. Офіційний сайт «Міністерства юстиції України» : [Електронний ресурс.] - режим доступу: usr.minjust.gov.ua
44. Апопій В. В. Теорія та практика торговельного обслуговування / Апопій В. В., Міщук І. П. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 616 с.
45. «Моніторинг ділової активності контрагентів» : [Електронний ресурс.] - режим доступу: youcontrol.com.ua
46. Цивільний кодекс України, стаття 626 : [Електронний ресурс.] - режим доступу: zakon0.rada.gov.ua
47. Осипова Л.В., Синяєва М.В. Основи комерційної діяльності. Підручник. - М.: Юніті-Дана, 2010. - 381 с.
48. Виноградська А.М., Комерційне підприємництво: сучасний стан, стратегії розвитку: Монографія. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 807 с.

49. Апопій В.В., Організація торгівлі: Підручник. 2-е вид., перероблене, доповнене. - К.: «Центр навчальної літератури», 2005
Поповцева Ф.П. Комерційна діяльність: Підручник. - М.: Инфра-М, 2005. - 615 с.

50. Постанова Укоопспілки від 27.03.2014 № 18, П-14/Р-1 Про підбиття підсумків Всеукраїнського конкурсу «Кращий СООР-маркет 2013».

51. Газета «Вісті» № 20 від 15.05.2014 р. : [Електроний ресурс.] - режим доступу: coop.com.ua/ua/visti

52. Широких А.А., Хвалу М.К, Холоповскій В.П., Лашкевич Н.М. Організація і технологія торгівлі: навчально-методичний комплекс. - К.: Вид-во ВПС, 2010. - 263 с.

53. Про охорону праці : [Закон України від 14 жовтня 1992 року № 2694-XII] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1992. – № 49. – ст. 668.

54. Жидецький В.Ц., Джигирей В.С., Мельников О.В. Основи охорони праці: навч. посіб., 2-е вид, стереотипне. - Львів: Афіша, 2000. - 348 с.

55. Кодекс законів про працю України [Затверджено Законом від 10.12.71 № 322-VIII]. – К. : Видавничий дім «Скіф», 2007. – 112 с.

56. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань, які спричинили втрату працездатності: [Закон України від 23 вересня 1999 року № 1105-XIV] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1999. – № 46-47. – ст. 403.

57. Про загальнообов'язкове соціальне страхування у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності та витратами, зумовленими народженням та похованням: [Закон України від 18 січня 2001 року № 2240-III] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2001. – № 14. – ст. 71.

58. Гогіташвілі Г. Г. Основи охорони праці : навч. посіб. / Г. Г. Гогіташвілі, В. М. Лапін. – [4-те вид., виправ. і допов.]. – К. : Знання, 2008 – 302 с.

59. Про затвердження Типового положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці: [Наказ ДКУ по нагляду за охороною праці від 04 квітня 1994 року № 30] // Міністерство юстиції України. – 1994. – № 95/304.

60. Про вищу освіту: [Закон України від 01 липня 2014 року № 1556-VII] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2014. – № 37-38. – ст. 2004.