

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:

**«РИНКОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ, КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І
ОРГАНІЗАЦІЯ ТОРГІВЛІ СВИНЯЧИМИ КОПЧЕНОСТЯМИ»**

**Спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»,
Освітня програма «Товарознавство та комерційна діяльність»
Ступеня магістра**

Виконавець роботи _____ Пасічнюк Станіслав 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.....	3
1. Літературний огляд.....	5
1.1. Аналіз українського ринку м'ясних копченостей.....	5
1.2. Формування споживних властивостей м'ясних копченостей.....	11
1.3. Класифікація асортименту копченостей.....	17
1.4. Нове в технології виготовлення копченостей.....	23
1.5. Мерчендайзинг м'ясних копченостей.....	28
2. Об'єкт і методи досліджень. Коротка характеристика підприємства	
2.1. Об'єкт і методи досліджень.....	31
2.2. Коротка характеристика зони діяльності магазину «Гранд-Маркет».....	35
3. Експериментальна частина.....	37
3.1. Характеристика асортименту копченостей в магазині «Гранд-Маркет» та його удосконалення.....	37
3.2. Органолептична оцінка якості м'ясних копченостей із свинини.....	44
3.3. Фізико-хімічні показники оцінки якості копченостей із свинини.....	56
3.4. Соціальні дослідження вживання м'ясних копченостей.....	59
Висновки і пропозиції.....	107
Список використаної літератури.....	110
Додатки.....	116

ВСТУП

Великий учений Павлов І.П. у своїх роботах вказував, що організм тварин і людини знаходиться в тісному взаємозв'язку з зовнішнім середовищем, що безупинно впливає на центральну нервову систему. Одним з найважливіших факторів зовнішнього середовища є їжа, що переходить у внутрішнє середовище організму і бере участь у всіх життєвих процесах. Їжа впливає на стан центральної і периферичної нервової системи, а через неї на весь організм.

Розмови про користь і шкоду м'яса будоражать людство віддавна. Навіщо людина їсть м'ясо? Адже раціон наш досить багатий і різноманітний – хліб і хлібобулочні вироби, картопля, овочі і фрукти, жири, молочні продукти, риба і продукти моря, гриби і ягоди і багато чого іншого.

Проте м'ясо і м'ясопродукти в харчуванні завжди на одному з перших місць. Чим це можна пояснити?

Сучасні напрямки про кількісні і якісні потреби людини в харчових речовинах відбиті в концепції збалансованого харчування. Відповідно до неї, у процесі нормальної життєдіяльності люди мають потребу в необхідній кількості енергії, так і у визначених комплексних харчових речовин: білках, амінокислотах, вуглеводах, мікроелементах, вітамінах, причому багато хто з них є «незамінними», тобто не виробляються організмом. Це означає, з одного боку, харчовий продукт повинний виконувати функції “палива”, що компенсує наші енергетичні витрати на фізичну і розумову роботу, з іншого боку – забезпечувати нас речовинами, необхідними для біологічного росту організму. М'ясо саме є одним з таких продуктів. Унікальність м'яса – у його енергоємності, збалансованості амінокислотного складу білків і високої засвоюваності. А зі споживчої точки зору - це сировина, з якого можна

приготувати тисячі різноманітних страв, що задовольняють запити будь-якого гурмана.

Одними із таких виробів являються м'ясні копченості. Це продукти свинини, яловичини або баранини, які мають вигляд крупношматкових виробів, що піддають солінню і термічній обробці. Вони виділяються своїми смаковими і естетичними властивостями і тому користуються великим попитом у населення.

Актуальністю даної дипломної роботи є те, що на даному етапі розвитку ринку м'ясних продуктів асортимент копченостей все більше і більше розширюється завдяки впровадженню нових технологій копчення та іншої обробки м'яса, що дає можливість Україні експортувати товари за кордон, де вони користуються попитом і приносять прибуток виробникам, а також дають можливість розширювати виробництво.

Метою даної дипломної роботи є вивчення сучасного асортименту, якості та організація торгівлі копченостями із свинини в магазині «Гранд-Маркет».

Основним **завданням** при виконанні цієї дипломної роботи є :

- огляд стану українського ринку м'ясних копченостей;
- вивчення формування споживних властивостей м'ясних копченостей;
- характеристика асортименту м'ясних копченостей;
- аналіз нововведень в технології виготовлення копченостей;
- оцінка якості м'ясних копченостей, що надходять в роздрібну торгівлю за органолептичними і фізико - хімічними показниками;
- аналіз соціальних факторів вживання м'ясних копченостей;
- вивчення зони діяльності магазину «Гранд-Маркет»;
- економічна характеристика комерційної діяльності магазину «Гранд-Маркет» та аналіз стану матеріально – технічної бази;

- аналіз постачальників м'ясних копченостей в роздрібну торговельну мережу магазину «Гранд-Маркет»

1. ЛІТЕРАТУРНИЙ ОГЛЯД

1.1. Аналіз українського ринку м'ясних копченостей

Ринок копченостей відрізняється від інших ринків харчових продуктів відсутністю брендів національного масштабу. Більш-менш вартим рівнем “розкрутки” на сьогоднішній день можуть похвалитися небагато виробників. В основному ж споживачі продовжують орієнтуватися на офіційну назву виробника. Тому перший оператор, який ризикне вкласти великі кошти в компанію по просуванню своєї торговельної марки, має шанс завоювати лояльність споживачів [10].

Вітчизняна м'ясопереробна промисловість на початку 90-х років ХХ століття стала однією з перших жертв ринкового реформування економіки. Населення терміново скоротило споживання коштовних ковбасних виробів та м'ясних копченостей, а великі м'ясокомбінати, які розгубилися в нових умовах господарювання, не змогли вдержати об'єми виробництва на бувалому рівні. Ситуація, яка сталася, рикошетом вдарила по тваринництву і всі почали масово різати худобу, вирощувати яку не було сенсу.

З 1990 року по 2001-й об'єм виробництва копченостей та ковбасних виробів, по даним офіційної статистики, скоротився в 5,4 рази (з 900 т. тонн до 167 т. тонн). Ця цифра достатньо реалістично відображає ситуацію з великими м'ясокомбінатами, “ковбасні” міцності завантаження яких не більше 30%. Проте Держкомстат не враховує тіньову складову ринку м'ясопродуктів, яка формує майже половину загального об'єму пропозиції. Тому ємність внутрішнього ринку копченостей та ковбасних виробів аналітики оцінюють в 220-240 тис. тонн. В м'ясну промисловість, як і в інші “харчові” сфери бізнесу, в останні роки потяглись серйозні інвестори. Вкладання капіталу в

модернізацію виробництва, вдосконалення асортименту та побудова збутових систем дозволити наростити об'єм виробництва в 1999-2005 роках на 8 % в цілому по галузі.

Нажаль, попит відстає від можливостей галузі вийти на зовнішні ринки підприємствам – виробникам копченостей [5; 23; 43].

Проте українські м'ясопереробники майже повністю витіснили з ринку імпорتنу продукцію. Початок був покладений в 1999 році, на всіх продовольчих ринках почалося активне імпортозаміщення. А потім на шляху поставок м'ясопродуктів став міцний заслін – ввізне мито 30%. Доля імпорту на ринку не перевищує 5 %. В таблиці 1.1 представлено імпорт основних груп м'ясопродуктів в 2018 році.

Таблиця 1.1

Імпорт основних груп м'ясопродуктів (2018р.)

Товар	Найбільші країни імпортери	Кількість т. липень	Кількість, т. серпень	Тис.USD серпень	Всього за 2008 рік
Яловичина	США	19,2	57,6	105,9	182,7
Свинина	Польща	794,0	1008,1	604,2	2776,2
М'ясо птиці	Бельгія	7239,7	6931,0	3098,1	44417,2
Ковбасні вироби	Литва Естонія	305,4	197,2	172,9	1802,6

Проте із експортом вітчизняних ковбасних виробів і копченостей не ладиться: в Європі нашу продукцію ніхто не чекає, так як стандарти на продукцію на Заході вище українських. Тому деякі виробники, щоб пробитися на закордонні ринки, сертифікують своє виробництво за системою ISO 9000 [2; 45; 56].

Виробників копченостей та ковбасних виробів можна розділити на дві великі групи. Перша – великі м'ясокомбінати, діяльність яких в основному прозора. Друга – група тінь або як мінімум напівтінь. Виробники малої групи платять менші податки, майже не несуть накладних витрат та легше маніпулюють рецептурами, здешевлюючи свою продукцію (як правило на шкоду її якості). Їхня доля на ринку до недавнього часу складала 80-85 %, а великі підприємства - виробники вели доволі жалюгідне існування. Проте з приходом в галузь великого капіталу могутні перероблюючи підприємства почали поступово відвойовувати втрачені позиції. Доки їм це вдається – частка малих підприємств сьогодні зменшилась до 17 %. Основну масу копченостей і ковбасних виробів випускають переробними Дніпропетровської та Київської областей (40% загальноукраїнського виробництва за даним Держкомстату).

За прогнозами операторів ринку скоро виробництво м'яса буде сконцентровано в руках декількох крупних компаній, а м'ясні виробники будуть вимушені пройти випробування на міцність в умовах олігополії [27].

Серед багатьох чинників, що впливають на попит населення на м'ясопродукти впливає ціна виробника.

В жовтні 2025 року в порівнянні з вереснем закупівельні ціни на свинину збільшились на 1,2 %, або на 6000 гривень за 1 тонну до 320 тис. грн. за 1 тонну. В порівнянні з жовтнем минулого року ціни на свинину в жовтні 2025 року збільшились на 31% або на 20,17 тис. грн. за 1 тонну [33].

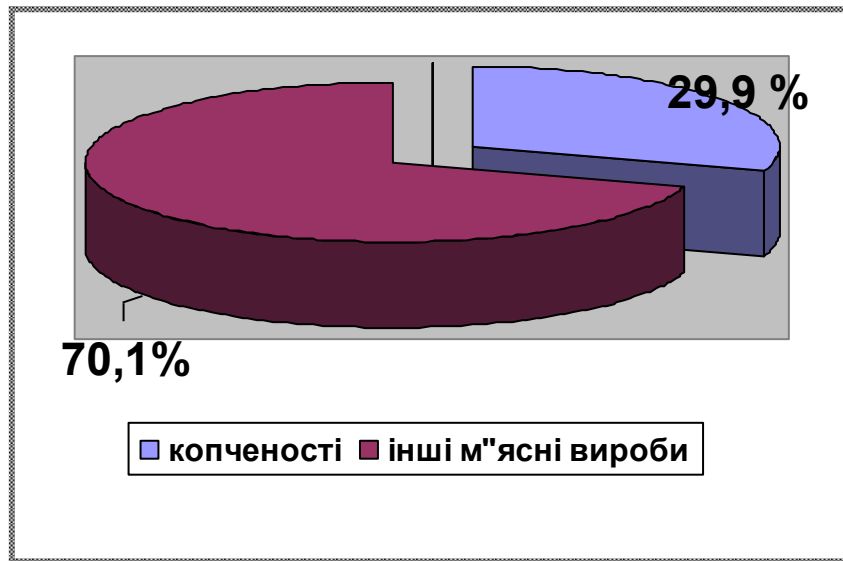


Рис. 1.1. Масова частка продажу копченостей в 2025 році по Україні.

Закупівельні ціни на яловичину (м'ясо ВРХ) в жовтні 2025 року в порівнянні з вереснем виросли на 3,6% або на 9900 гривень за тонну (до 280,24 тис. грн. за 1 тонну). В порівнянні з жовтнем 2024 року ціни збільшились на 24,7 % або на 10, 85 тис. грн. за тонну.

На рис. 1.1.1 представлена діаграма по співвідношенню продажу копченостей і інших м'ясних виробів по Україні.

Попит на м'ясопродукти характеризується чітко вираженою сезонністю, яка "прив'язана" до свят та періоду масових відпусток, в передсвяткові дні та в період курортного сезону росте продаж копченостей, сирокочених та сиров'явлених ковбас [34].

На рис. 1.2 показане співвідношення копченостей та інших м'ясних виробів при виробництві на Полтавському м'ясокомбінаті.

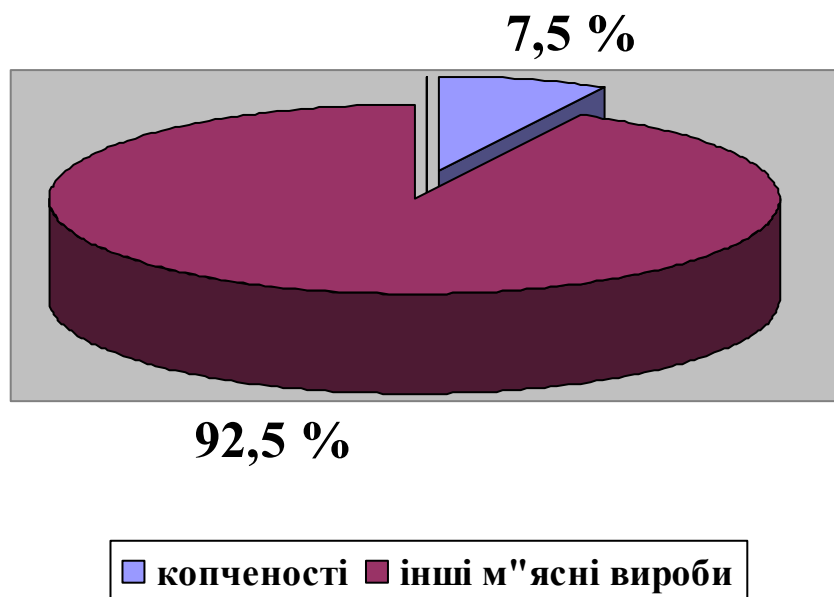


Рис 1.2 Масова частка виробництва копченостей у 2024 році на Полтавському м'ясокомбінаті.

За даними представленими підприємствами виробниками ми бачимо такі результати:

- Об'єм виробництва за 10 місяців 2025 року –156 тис. т.
- Ємність внутрішнього ринку 220-240 тис.т. (600 млн.\$ в роздрібних цінах.
- Кількість підприємств – виробників ковбасних виробів та копченостей - 600 промислових підприємств, 3000 цехів.
- Об'єм експорту за 8 міс. 2008 року – 66,3 тис. т. на 106 млн.\$
- Об'єм імпорту за 8 міс. 2008 року – 19 тис. т. на 43,1 \$.
- Середня рентабельність виробництва – 15 %.

Таким чином ми бачимо, що найближчий час ринок копченостей та ковбас чекають цікаві трансформації. Помічається процес природного відбору виробників, який в кінцевому підсумку повинен привести до консолідації галузі

та концентрації виробництва на потужностях декількох компаній. На даному етапі головним фактором, який стримує розвиток галузі є низький попит на внутрішньому ринку та недоступність виходу на зовнішні ринки. Тому, ймовірно що темпи приросту виробництва в найближчий час не перевищать 5 –10 % [35;52].

1.2. Формування споживних властивостей м'ясних копченостей.

При споживанні харчових продуктів виявляється їх корисність, чи споживна цінність, яка зумовлена їх хімічним складом і комплексом властивостей. Узагальнюючи біологічну, фізіологічну, лікувально – профілактичну, органолептичну, енергетичну цінності і безпеку (нешкідливість), вона характеризується вмістом в продукті поживних речовин, їх співвідношенням, енергетичною спроможністю, засвоюваністю, а також відсутністю шкідливих речовин та хвороботворних мікробів, сторонніх домішок.

Поживна цінність тим вища, чим більше вона задовольняє потребу організму в харчових, смакових речовинах і чим повніше відповідає

принципам раціонального, збалансованого, повноцінного і адекватного харчування.

Раціональним вважається таке харчування, яке забезпечує організму нормальну життєздатність, високий рівень працездатності, опір несприятливим факторам навколишнього середовища, максимальну довготривалість активного життя [14;23;60].

Збалансоване харчування передбачає оптимальне співвідношення у раціоні всіх харчових речовин, у тому числі біологічно цінних, незамінних.

Повноцінність харчування визначається енергетичною цінністю і наявністю в раціоні необхідних харчових речовин для нормальної життєдіяльності.

Адекватне харчування передбачає вміст у раціоні харчових волокон: целюлози, геміцелюлози, лігніну, пектину, необхідних для життєдіяльності шлунку. Харчові волокна є продуктами харчування мікрофлори, вони запобігають підвищенню секреції травних соків шлунку, затримують всмоктування холестерину, адсорбують кислоти жовчі, впливають на мінеральний та вуглеводний обміни. Оптимальний вміст харчових волокон в добовому раціоні дорослої людини –25 г [55].

У раціоні харчування людини м'ясо здавна займає важливе місце: воно є джерелом повноцінних білків, що добре засвоюються самі і до того ж сприяють засвоєнню білків рослинного походження. Крім того до складу м'яса входять жири, екстрактивні і мінеральні речовини, вуглеводи, вітаміни, ферменти. вміст цих компонентів залежить від породи тварини, його статі, віку, вгодованості [22].

Кількість білку в м'ясі коливається від 12 до 20%, жиру – від 1,2 (у худій телятині) до 49 % (у жирній свинині), мінеральних солей - від 0,6 до 2,5, води від 38 до 78 %.

М'ясо є важливим джерелом мінеральних речовин, кількість їх досягає 1,2 %. У м'ясі знаходяться майже усі вітаміни, причому деякі з них – в істотній кількості.

М'ясо по праву займає виняткове місце в нашому раціоні харчування. Воно володіє особливими смаковими якостями і є джерелом повноцінних білків, що не тільки добре засвоюються (96-98%), але і набагато підвищують засвоєння білків рослинного походження і допомагають збалансувати амінокислотний склад їжі під час її вживання. Правда, не усі білки рівноцінні: білки м'язової тканини містять усі необхідні людині незамінні амінокислоти. Багато білків, наприклад, у вирізці. Це найбільш коштовна частина яловичої і свинячої туші. У твердому м'ясі багато сполучної тканини і воно містить малоцінні білки - колаген та еластин.

Крім білків, у м'ясі утримуються жири, що впливають на калорійність його і сприяють швидкому насиченню. Екстрактивні речовини, що утримуються в м'ясі, збуджують апетит і допомагають кращому відділенню соків. Вуглеводів у м'ясі небагато: усього близько 2 відсотків у виді тваринного крохмалю – глікогену. Крім того м'ясо містить вітаміни, мінеральні солі й ін. Досить з'їсти 200 грамів м'яса яловичини або телятини, щоб забезпечити добову потребу організму в нікотиновій кислоті (вітамін РР). Багато в м'ясі заліза і фосфору. Особливо багато вітамінів і заліза в печінці [43;51].

При термічній обробці м'ясо не втрачає своєї високої харчової цінності. Копченості відрізняються добрими смаковими якостями та як правило, підвищеною стійкістю при зберіганні (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Харчова цінність м'ясних копченостей

Назва продукту	Вміст води, %	Вміст білків, %	Вміст ліпідів, %	Вміст золи, %	Енергетична цінність 100г, кДж
----------------	---------------	-----------------	------------------	---------------	--------------------------------

Шинка	53,5	22,6	20,9	3,0	1167
Грудинка сирокопчена	21,0	7,6	66,8	4,6	2644
Корейка сирокопчена	37,6	10,5	47,2	4,7	1954
Окорок копчено- варений	57,1	19,3	20,5	3,1	1096

З даних таблиці 1.2 видно, що високу харчову цінність мають шинка та окорок копчено - варений, в яких приблизно рівний вміст білку та жиру. В сирокопченій грудинці та корейці кількість жиру перевищує вміст білку в 8,8 та 4,5 рази.

Також на формування споживних властивостей впливає соління м'яса перед копченням. Соління вважається однією з найбільш відповідальних операцій у приготуванні копчених виробів. Внаслідок соління м'ясо набуває шинкового аромату і стійко рожево – червоного забарвлення.

До складу шприцювального розсолу входять:

- сіль;
- нітрит натрію (стабілізує забарвлення);
- цукор (пом'якшує смак);
- фосфати (поліпшують соковитість виробів);
- кислота оцтова або молочна;
- ароматизатор або діацетат;

Поява в продукті під час соління шинкових властивостей зумовлена впливом тканинних ферментів, які виробляються мікроорганізмами.

В утворенні специфічного смаку та запаху копчених продуктів приймають участь як корисні речовини диму, так і речовини, які утворюються при взаємодії останніх з складовими продукту. На смак та аромат копченостей

впливають феноли, летючі органічні кислоти, альдегіди та кетони. Коптильні речовини диму можуть вступати в реакцію з білками, особливо в процесі гарячого копчення, утворюючи нові з'єднання, які впливають на аромат та смак продукту.

Копчення допомагає збереженню якості жиру копчених продуктів, уповільнюючи процес їх окислення.

Антиокислювальні властивості мають феноли, в особливості високомолекулярні сполуки. Копчені продукти відрізняються високостійкістю проти мікробіологічної порчі, так як дим викликає загибель бактерій або уповільнює їх розвиток.

Також однією з найважливіших операцій при приготуванні м'ясних копченостей являється запікання. Запікання - це теплова обробка м'ясопродуктів гарячим повітрям або гарячими димовими газами при температурі 150 - 220 °С. Можуть поєднуватися запікання з коптінням, і вироби називаються копчено – запеченими. При запіканні поверхневі шари виробів підсушуються, ущільнюються, відбувається прогрівання всього виробу до температури 68 – 70 °С. Таке оброблення дозволяє одержати ніжний, соковитий продукт з характерною кіркою.

Отже, завдяки обробці м'ясних продуктів підвищується органолептична та біологічна цінність копченостей, а також їхня збереженість [30].

Також на споживні властивості копченостей впливають такі чинники як: пакування, умови та термін зберігання.

Копченості пакують у ящики дощаті, з полімерних матеріалів і металеві масою нетто до 40 кг. Маркують вироби фарбою, гарячим штампом або закріпленням бірки з наведенням назви підприємства, назви продукту і дати виготовлення. Дозволяється наносити маркування на пакувальний матеріал з додатковим наведенням строків зберігання і реалізації, номера стандарту.

В кожен одиницю тари вкладають ярлик, в якому, крім звичайних даних вказані дати виготовлення упаковки, прізвище майстра та пакувальника.

Варені продукти виготовлені із свинини без шкіри, запечені або жарені вироби повинні бути завернуті в пергамент або підпергамент, в парафіновий папір або целофан.

Копченості повинні перевозитися в охолоджуваному і ізотермічному транспорті, забезпечуючи збереженість виробів. Вони повинні випускатися в реалізацію з температурою в товщині батона не нижче 0°C і не вище: сирокопчені і солені - 15°C , інші - 8°C [15].

Строки зберігання копченостей залежать від способу їх термічної обробки. Сирокопчені вироби при температурі не вище 12°C можуть зберігатися до 15 діб, при температурі $0-4^{\circ}\text{C}$ - 1 місяць; при температурі $-7-9^{\circ}\text{C}$ - 4 місяці. Копчено – запечені, копчено – варені, запечені і варені слід зберігати при температурі $0-8^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості 75% до 5 діб; сало солоне – при 0°C - 2 місяці. Копченості фасовані в газонепроникній плівці під вакуумом, при температурі $8-15^{\circ}\text{C}$ можуть зберігатись до 3 діб, а при температурі $5-8^{\circ}\text{C}$ сирокопчені 7 діб, решта видів – 5 діб.

Під час зберігання поверхня м'ясних копченостей може покритись слизом, плівкою, жирова тканина - окислюватись і як наслідок вироби можуть набути прогірклого запаху та смаку. З метою запобігання небажаних змін використовують пакувальні асептичні матеріали, покривають поверхню виробів захисними емульсійними плівками, вносять різкі екстракти, які мають антиокислюючі властивості. Важливим є використання захисних засобів для зниження усихання копченостей, оскільки норми втрат у роздрібній торгівлі для варених, запечених і смажених виробів складають 0,7%, а сирокопчених – 0,28-0,33% [41;53].

1.3. Класифікація та асортимент м'ясних копченостей.

М'ясні копченості класифікують за такими показниками:

За видами м'яса:

- свинячі;
- яловичі;
- баранячі;
- комбіновані.

За способом термічного оброблення:

- сирокопчені;
- копчено-варені;
- варено-запечені;
- варені;
- запечені;
- солені.

За способом виготовлення:

- крупно шматкові;
- дрібно шматкові;

За способом випуску:

- цілі;
 - порізані пропорційно;
- сервіровані [17].

Основну частину у випуску займають свинячі копченості. Залежно від сировини їх випускають вищого, 1-го, 2-го, 3-го сортів. Основний асортимент представлений виробами вищого сорту.

До 1-го сорту відносять такі вироби:

- лопатка;
- баки подільські;

- пресоване м'ясо свинячих голів;
- бекон пресований;
- свинина фарширована;
- шинка любительська.

До 2-го сорту:

- щокovina;
- свинячі ребра;
- свинячі голови.

До 3-го сорту:

- гомілка;
- рулька[40].

Окороки випускають сирокopченими (Воронезький, Тамбовський), копчено-вареними (Воронезький, Тамбовський, Знежирений) і копчено-запеченими. Окорок Тамбовський готується із тазостегнової частини туші, має видовжену форму, ніжку, що відрізнана в скакальному суглобі. В окороці копчено-вареному тазова кістка видалена. Окорок Воронезький готують з лопатково-плечової частини туші і він має прямокутну форму.

Рулети виробляють з тазостегнової і лопатково-плечової частини туші сирокopченими, копчено-вареними і вареними. У сирокopчених залишають рульку. Вони мають видовжену форму, яка звужується до ніжки. Більше ціняться рулети з обмеженою часткою підшкіряного сала.

Корейка готується із спинної і поперекової частини туші з видаленням хребців. Крім сирокopченої і копчено – вареної, буває копчено-запеченою. Має прямокутну форму, товщину сала від 10 до 40 мм

Грудинка виробляється з грудо – реберної частини такими ж способами оброблення, як і корейка. На відміну від корейки має меншу товщину в тому числі і сала (10-30 мм.)

Філей виготовляють сирокопченим із спинного мускула з салом товщиною 5-10 мм. Він може бути в оболонці, перев'язаний через кожні 5-8 см. Відноситься до делікатесних продуктів.

Бекон або Грудинка безкісткова відрізняється від грудинки видаленими ребрами і випускається тільки сирокопченою. Сировиною служить грудочеревна частина молодих тварин у віці до 10 місяців.

Балик – це виріб, приготовлений з двох шматків соленого філею, які покладені в кишкову оболонку з салом по краях. Передбачений випуск балику копчено-вареного з поперечним перев'язуванням через 5-8 см. і балику Дарницького сирокопченого без оболонки.

Буженина готується з несолених задніх окороків туш молодих свиней, в яких видалені кістки, шкіра і частина сала, а залишений жир товщиною до 2 см. На поверхні виробу роблять насічки, м'ясо натирають сумішшю солі, червоного перцю і часнику, а потім запікають або смажать, охолоджують і загортають у целофан або пергамент. Випускають також вареними і варено-запеченими.

Карбонат готують так, як і буженину, але з хребтового і поперекового м'яза [36;40].

Свинячі копчення 1-го сорту – **баки подільські і свинина фарширована запечена**. Баки подільські одержують із щоківини і випускають копчено-вареними. Вони можуть мати різну форму. Для свинини фаршированої запеченої основою у вигляді оболонки служить грудо – черевна частина свинячих туш (60%). Фарш готується з напівжирної свинини (12%), м'ясних обрізків яловичих (24%) і сала бокового (4%). Форма передбачена овальна або видовжена із хрестоподібним перев'язуванням.

Свинячі копченості 2-го сорту – **ребра свинячі і щоківина**. Випускаються сирокопченими: щоківина із м'якоті, яка відділена від свинячих туш перед першим шийним хребцем; ребра повинні мати не більше 30% міжреберного м'яса.

Свинячі копченості 3-го сорту – **голінка і рулька**, піддають змішаному солінню і холодному коптінню.

Сало по-угорськи готують із хребтового сала товщиною не менше 4 см., у шкурі або без неї. Сало зачищають від солі, занурюють у гарячий розчин червоного перцю і желатину, потім коптять одну добу при температурі 18-24 °С.

Сало по-українськи з часником має прямокутну форму, масу не менше 0,5 кг, товщину в тонкій частині в шкурі 2-4 см., без шкури 1,5-3,5 см.

Крім традиційного асортименту, значне поширення дістали копченості, які виробляються прискореним методом із грубо подрібненого м'яса. Ця технологія дозволяє підвищити вихід готової продукції, раціональніше витратити сировину і різко скоротити строки соління м'яса. За прискореною технологією виробляють рулет Київський, Асорті, шинку Асорті.

Рулет Київський готують із свинини жилованої (після відділення від м'язової тканини сухожиль, жиру і кровоносних судин) із вмістом жиру не більше 30%, яку одержують із тазостегнової і лопаткової частин свинячих туш. Випускається в оболонці з перев'язуванням через 5-8 см. копчено-вареним і копчено-запеченим.

Рулет Асорті виробляється копчено-вареним із свинини напівжирної (50%) і яловичини жилованої 1-го сорту (50%). Має циліндричну форму з поперечним перев'язуванням через кожні 5 см. На розрізі у нього прошарки жиру і м'язової тканини білого - рожевого кольору.

Шинка Асорті готується з такої самої свинини, як і рулет Асорті. Випускається вареною, без оболонки, різної форми.

Прискореним методом виробляють **рулет і шинку Особливу** (рис. 1.3).

Для цього яловичину солять порівняно невеликими шматками, а потім масирують з додаванням розсолу, фосфатів і жиру. Це поліпшує консистенцію і підвищує вологозв'язуючу здатність м'яса. Рулет випускають копчено-

вареним з додаванням копильної рідини, а шинку вареною. За зовнішніми ознаками вони такі, як рулет і шинка Асорті.



Рис. 1.3 Рулет і шинка особлива із яловичини.

Шинка дитяча готується з окорокової частини яловичої туші. Для поліпшення смаку, аромату і консистенції сировину шприцюють молочно-жировою емульсією, масирують в розчині олії і яєць та піддають тепловій обробці.

Балик дитячий виробляється із спинної або поперекової частини яловичої туші. Готується за тією ж схемою, що й шинка дитяча. Має приємний, помірно солоний смак, з вираженим ароматом спецій.

Копчено-вареними випускають окіст, рулет, яловичину, шинку посольську. Для окорока за традиційною технологією використовують м'язи

тазостегнової частини, а з використанням бактеріальних препаратів і м'язи лопаткової частини. Для шинки посольської відбирають товстий, тонкий край або м'язи тазостегнової частини з таким розрахунком, щоб маса готового продукту складала 1-5 кг [11;61].

Вареними випускають яловичину в формі і яловичину пресовану. Для яловичини в формі використовують м'ясо тазостегнової частини, а для яловичини пресованої - грудо - реберну і плечову частини з масовою часткою жиру в м'ясі не більше 20%.

З яловичини також випускають дрібно шматкові копченості:

- яловичина миколаївська;
- баличок із яловичої гомілки;
- крученики українські.

Вони можуть готуватися вареними і копчено-вареними та відрізняються використаною сировиною.

Для виготовлення кручеників українських беруть крайку яловичу (75%) на поверхню якої наносять частково – перцеву суміш, потім накладають пластину сала чи жирної свинини (25 %), все загортають рулетом та перев'язують шпагатом. Вони мають циліндричну або округлу форму, яловичина миколаївська – видовжено – прямокутно - трапецієподібна, баличок з яловичої гомілки має видовжену або вертикальноподібну форму [5]. Маса одиниці готового продукту наведена в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Маса готового продукту, г

Назва виробу	Маса , г
Яловичина миколаївська	400-1200
Баличок з яловичої гомілки	200-800
Крученики українські	300-800

1.4. Нове в технології виготовлення м'ясних копченостей

Сучасні ринкові умови вносять серйозні корективи в процес виробництва і ставлять все нові і нові задачі перед виробниками м'ясних продуктів.

Зросли споживні вимоги до якості і ціни готової продукції зобов'язують фахівців галузі шукати нові нетрадиційні рішення технологічних проблем, які виникають, щоб були здатні задовольнити запити різних категорій споживачів, а також забезпечити рентабельну і безперебійну роботу підприємства в ринкових умовах.

Немаловажна роль при цьому приділяється активним компонентам, кожний з яких виконує найважливіші технологічні функції. У цьому зв'язку важливо знати функціональні властивості і вміти їх правильно підібрати в залежності від поставлених задач [9; 13;28].

Одним з таких видів активних компонентів або харчових добавок на сьогоднішній день є гідроколоїди або стабілізуючі суміші на їхній основі.

Гідроколоїди, або гідрофільні колоїди – це велика група органічних сполук, що за своєю природою найчастіше є полісахаридами зі складною розгалуженою хімічною структурою.

Усі гідроколоїди мають здатність керувати реологією м'ясних систем і зв'язувати величезну кількість вологи, здешевлюючи при цьому готовий продукт і надаючи йому необхідну структуру.

Основними представниками гідроколоїдів, які найбільше широко використовуються у м'ясній промисловості є карагенан, камедь гуара, ксантана, ріжкового дерева, дерева тара.

Хотілося б відзначити, що область індивідуального використання гідроколоїдів у м'ясній промисловості значно обмежена і, в основному, зводиться до рішення вузьких технологічних задач. Тобто кожен окремо взятий

гідроколоїд навряд чи самостійно справиться з поставленою комплексною задачею. Так наприклад, за допомогою чистого карагенана можна збільшити вихід цільном'язових копченостей, внаслідок процесу синерезису такий продукт буде постійно віддавати вологу при збереженні, що у свою чергу, є об'єктивним дефектом.

У такий спосіб необхідні функціональні засоби можуть бути забезпечені тільки шляхом змішування визначених гідроколоїдів у визначеному процентному співвідношенні. Крім того, за рахунок взаємодії між колоїдами можна досягти нових значень синергізмів, що дає можливість одержання більш сильного в технологічному співвідношенні продукту [39].

Різні виробники м'ясної продукції ховають свої особливості в технології виробництва і рецептурах, а також орієнтують свій кінцевий продукт на різні цінові категорії. Ці фактори необхідно враховувати при підборі стабілізатора.

Використання стабілізуючих систем – це значна перевага перед використанням окремих гідроколоїдів, зокрема з погляду простоти і надійності застосування.

Українська компанія “МАКРОС” є ведучим українським виробником стабілізуючих систем на основі карагенана. Поєднання багаторічного досвіду роботи з гідроколоїдами і знання в області технології виробництва м'ясних продуктів дозволило фахівцям компанії створити серію стабілізуючих систем, які максимально, з огляду на технологічні особливості різних підприємств м'ясної галузі, покривають практично весь спектр м'ясних продуктів.

При розробці сумішей ставилися наступні задачі при виготовленні копченостей:

- зниження втрат при термічній обробці і збільшення виходу готової продукції;
- додання щільної консистенції продуктові і, як наслідок, можливість нарізки тонкими скибочками;

- зниження відтоку води при збереженні вакуумованих порціонних і сервіровочних нарізок;
- зниження собівартості готового продукту.

Також однією з основних задач м'ясної промисловості є найбільш повне використання тваринної сировини, перетворення її в кінцеві продукти, що відрізняються гарним зовнішнім виглядом, приємним смаком, високою поживною цінністю. У значній мірі якість м'ясних копченостей залежить від фізико-хімічних властивостей їхніх складових частин, здатності до міжмолекулярної взаємодії, а також до утримання білками води в процесі технологічної обробки [55].

Цільном'язові копченості займають особливе місце в асортименті підприємств і відносяться до делікатесної групи. М'ясні делікатеси готують з відповідних частин туш. За способом обробки копченості поділяються на сирокопчені, сиров'ялені, копчено-варені, копчено-запечені, смажені та варені. Існують кілька способів засолу м'ясної сировини для копченостей, але усі вони, по суті, є модифікаціями двох основних: сухого і мокрого засолу. Більшість підприємств віддає перевагу посолам в розсолі, тобто мокрий.

Компанія “Ковчег і КО⁰” пропонує новий функціональний препарат - **“Шинка-30”** - фосфатовміщуючу добавку призначену для готування розсолів, що інjektують копченості.

Смаковий напрямок препарату - чорний і білий перець з ніжним відтінком лимона, завдяки якому копченості мають приємний свіжий аромат.

“Шинка-30” технологічна і проста в застосуванні, може бути використана при виготовленні копченостей без використання масажеру.

Для приготування 100л розсолу необхідно всього 3 кг цього препарату, тобто 30 г на 1 л. Вартість 1 л розсолу з ПДВ – 0,76 грн.

“Шинка-30 ” розрахована на введення 30% розчину до маси сировини. При такій кількості розсолу продукція має вихід від 100 до 120%, з

урахуванням вартості від використаного устаткування і втрат при термообробці [8].

Шприцювання сировини здійснюють ручним або багатогольчатим інжектором.

Оптимальна температура розсолу для шприцювання повинна бути від мінус 2 °С до 4 °С. Тумблер або масажер значно прискорює розподіл розсолу в м'язовій тканині. При цьому заощаджується час, що необхідний для досягнення осмотичної рівноваги. Для проведення якісного масування масажер повинний бути завантажений на 60-70 % обсягу. Вакуум повинний складати 0,9 атм. Видалення повітря під час масування запобігає влучення кисню в м'ясо і поліпшує стабільність кольору кінцевого продукту. При використанні вакууму якість екстрагованого міозину поліпшується..

Після масування сировина повинна мати липку поверхню, а весь розсіл - цілком поглинений м'ясом. Піноутворення на поверхні не повинно бути.

Час і режим масування залежить від багатьох факторів, але не перевищують 6 годин.

У результаті механічних впливів м'язові волокна розслаблюються, що дозволяє міозинові переміщатися до поверхні м'яса, унаслідок чого під час теплової обробки він допомагає зв'язуванню часток, перетворюючи їх у монолітний шматок [8; 10].

Для реструктурованих шинок в оболонці використовують добавку **“Шинку універсальну”**. Цей препарат дуже функціональний, норма закладки 25-30г на 1 л. “Шинка універсальна” дозволяє використовувати розсіл від 30 до 100% від маси сировини.

Завдяки вдалому підбору інгредієнтів, продукти приготовані з препаратами “Шинку-30” і “Шинка універсальна” відрізняються гарними органолептичними показниками, стабільністю не тільки при виготовленні але і

при транспортуванні і продажі, а це робить препарати і продукцію конкурентноздатними і перспективними [37;49].

Також при виготовленні копченостей використовують фосфати. При їхньому додаванні існують такі переваги:

- прекрасна розчинність у розсолі;
- розсіл краще розподіляється в м'ясі, оптимізується процес копчення;
- оптимальний вихід м'ясного білка;
- збільшення вологозв'язуючих властивостей, що знижує рівень активності зв'язаної води і скорочує втрати протеїну, вітамінів, мінералів і приправ під час переробки м'яса;
- оптимальна консистенція на зрізі завдяки високому вмісту витягнутого волокнистого м'язового білка на поверхні м'яса;
- поліпшення смакових властивостей, консистенції, кольору, соковитості;
- підвищення смакової, поживної цінності, підтримка типового м'ясного смаку;
- можливість для більш інтенсивного процесу нагрівання і, таким чином, досягнення бактеріологічної стабільності.

Поліфосфати для м'ясних продуктів з цільного м'яза, що знаходять своє застосування в розсолах, повинні бути розчинні і стабільні при низьких температурах навіть у розсолах з відносно високою концентрацією солі.

Відомі в усім світі торговельні марки ВК Giulini: КУРАФОС, ФІБРІСІЛЬ пропонують фосфати високої якості. Вони застосовуються як добавки при здрібнюванні м'яса і складанні розсолів, стабілізації кольору, емульгації і збереженні свіжості [32;54].

1.5. Мерчендайзинг м'ясних копченостей

Об'єктом мерчендайзингу при роздрібній реалізації м'ясних копченостей можуть бути фірмові спеціалізовані магазини м'ясопереробних підприємств, а також торгівельні підприємства, які реалізують продовольчі товари. Комплекс заходів мерчендайзинга складається з трьох елементів:

- ✓ формування цін на продукцію;
- ✓ товарна стратегія (формування асортименту: обґрунтування товарних запасів у магазинах; розміщення товару в торговому залі; викладка товару; атмосфера в магазині);
- ✓ система маркетингових комунікацій (реклама в місцях продажу; дегустація товару; консультація споживачів).

Згідно теорії мерчендайзингу, один із вагомих факторів – викладка товару. Існує декілька способів викладки м'ясних копченостей:

- ✓ групування за видами м'ясних виробів (при цьому суворо дотримується представлення товару на вітрині по блокам: копчені ковбаси, варені ковбаси, сосиски, сардельки, окремо – м'ясні копченості);
- ✓ групування за видами м'яса і продуктів з нього (для цього в один відділ вітрини поміщають свинину, напівфабрикати і ковбасні вироби з даного виду м'яса; в інший – теж саме з яловичини тощо);
- ✓ м'ясні копченості, які представляють за рівнем цін, розміщують відповідно до встановлених на них цін;

Такі способи викладки товарів м'ясних продуктів можна застосовувати в різних комбінаціях [20].

Планувати обсяг запасів товарів необхідно з врахуванням результатів щотижневих перевірок. Бажаний обсяг запасу товарів у більшості випадків

становить 20% обсягу щотижневого продажу. При цьому потрібно враховувати також наближення святкових і вихідних днів [63].

Зовнішній вигляд товару значно залежить від упаковки. Найбільш оптимальною упаковкою для м'ясних копченостей є прозора целофанова плівка, яка дозволяє споживачу краще оглянути товар. Важливо при цьому використовувати електронні ваги, які додатково визначають ціну товару і виконують роздрукування етикетки з наведенням його найменування, маси і ціни реалізації.

Інформацію про товар є цінними і рекламні матеріали в місцях роздрібного продажу м'ясних виробів. При створенні цінника необхідно враховувати:

- ✓ ціна товару повинна бути виділена максимально чітко і займати на менше 30% простору;
- ✓ цінники бажано розміщати поруч з кожним представленим у відділі видом продукції;
- ✓ форми і стиль цінників для однорідної продукції повинні бути єдиним;
- ✓ цінники слід розміщати під кутом 90° до кута зору покупця;
- ✓ для презентації нових видів м'ясних копченостей рекомендується використовувати фірмові цінники виробника.

Увага покупця до місця продажу м'ясних копченостей привертають гірлянди – невеликі яскраві прапорці на шнурі з логотипом або символікою рекламної торгової марки. Гірлянди, як правило, прикріплюють до стелі або розміщують поверх полиць (морозильних камер) і в проходах між ними.

Спеціально для супермаркетів, з метою виділення продукції будь-якого виду, були винайдені воблери – рекламні картинки на довгій прозорій ніжці, нестійкість якого примушує зображення хитатися для привертання уваги до рекламованого продукту.

Рекламні акції, дегустація м'ясних продуктів і надання консультацій споживачам анонсується за допомогою плакатів.

Використовується також мобайли і муляжі у вигляді макету товару в натуральну або більшу величину, який можна розмістити у вітрині, на полиці, при вході до магазину [13;19].

До факторів впливу на покупця в магазині в реалізації м'ясних копченостей належать:

- ✓ освітлення;
- ✓ використання кольорів і кольорових поєднань при оформленні інтер'єру магазину;
- ✓ звуки і музика;
- ✓ запахи.

Фахівцями доведено, що при оформленні інтер'єру магазину, особливо в секції продажу м'яса і ковбасних виробів, бажано використання активізуючих теплих кольорів.

При реалізації м'ясних копченостей у магазинах можна використовувати такі види знижок:

- ✓ тимчасові денні знижки, застосування яких необхідне для вирівнювання обсягів реалізації продукції протягом дня (3-5% за покупку продукції денного виду в період найменшого напливу покупців, тобто в ранковий час торгівлі);
- ✓ тимчасові тижневі (наприклад, при покупці м'ясних копченостей у недільний вечір);
- ✓ знижки для м'ясних копченостей з терміном зберігання, який закінчується;
- ✓ знижки для постійних покупців;
- соціальні знижки (для пенсіонерів, студентів тощо) [26].

2. ОБ'ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.

КОРОТКА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

2.1. Об'єкт та методи дослідження

Об'єктом дослідження даної дипломної роботи являються такі найменування сиркопчених продуктів із свинини:

- ✓ грудинка свиняча сиркопчена виробництва ТМ «Алан»;
- ✓ грудинка свиняча сиркопчена виробництва відкритого акціонерного товариства «Кам'янсько-Дніпровський м'ясокомбінат»;
- ✓ грудинка безкісткова (бекон) сиркопчена виробництва ТОВ «Савин Продукт»;
- ✓ корейка свиняча сиркопчена виробництва ТМ «Алан»;
- ✓ корейка свиняча сиркопчена виробництва ТОВ «Савин Продукт».

Грудинка свиняча сиркопчена виробництва ТМ «Алан» надходить у торговельну мережу у фасованому вигляді порціями масою 250 г цілим шматком, упаковані в прозорі газонепроникні плівки. На пакувальну одиницю поверх плівки акуратно приклеєна етикетка, яка містить детальну інформацію про виробника і безпосередньо сам продукт, його найменування, харчову та енергетичну цінність, гатунок, дату виготовлення, термін зберігання, масу нетто.

Грудинка свиняча сиркопчена виробництва ТМ «Алан» виготовлена згідно стандарту ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сиркопчені. Загальні технічні умови», який вказаний на упаковці.

Термін зберігання та реалізації продукції при температурі від 5 до 8°C, що відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4668:2006.

Дата виготовлення грудинки свинячої сирокопченої – 14 жовтня 2025 року.

Грудинка свиняча сирокопчена виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат” розфасована порціями масою 200 г, що упаковані в спеціальні прозорі харчові плівки. На порціонний шматок під плівку вкладена етикетка. На етикетці розміщені інформаційні відомості про місце підприємства-виробника, найменування продукту, вказана також маса нетто, дата виготовлення та дата, до якої необхідно вжити продукт.

Слід відзначити, що у маркуванні не вказана інформація про харчову та енергетичну цінність даного найменування продукції. Згідно стандарту ДСТУ 4668:2006 ці відомості можна необов’язково зазначати на сирокопчених виробах, проте сучасний споживач звертає особливу увагу саме на ці дані.

Дата виготовлення грудинки свинячої сирокопченої виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат” – 12 жовтня 2025 року.

Грудинка безкісткова (бекон) сирокопчена виробництва ТОВ «Савин продукт» реалізується у торгівельній мережі порціями шматками масою по 150 г. Маркування нанесене на яскраво оформлену етикетку, на якій відображена вся необхідна інформація про виробника та про товар.

Дата виготовлення грудинки безкісткової (бекону) сирокопченого виробництва ТОВ «Савин продукт» – 15 жовтня 2025 року.

Корейку свинячу сирокопчену виробництва ТМ «Алан» та корейку свинячу сирокопчену виробництва ТОВ «Савин продукт» випускають у фасованому вигляді порціями масою 300 г, упаковані під вакуумом в прозорі газонепроникні плівки, дозволені Міністерством охорони здоров’я України.

На пакувальні одиниці продукції вище згаданих виробників на плівку наклеєні етикетки, які несуть змістовну інформацію про підприємство-виробник та безпосередньо сам продукт.

Дата виготовлення корейки свинячої сирокопченої виробництва ТМ «Алан» – 14 квітня 2009 року, а корейку виробництва ТОВ «Савин продукт» встановлено 15 жовтня 2025 року.

Вище згадані найменування м'ясних копченостей були придбані 20 жовтня 2025 року у магазині «Гранд-Маркет, який знаходиться в м. Полтава.

Дослідження проводилися з метою визначення якості м'ясних копченостей з свинини, що надходять в торгівельну мережу міста Полтава.

Відбір проб був здійснений згідно стандарту ДСТУ 4668:2006.

Органолептичну оцінку якості досліджуваних зразків було проведено 25 жовтня 2025 року в лабораторії ПУЕТ за методикою, вказаною в ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови».

Визначено наступні показники:

- ✓ зовнішній вигляд;
- ✓ форма;
- ✓ консистенція;
- ✓ вигляд на розріз;
- ✓ смак та запах.

Для підвищення об'єктивності органолептичних досліджень була використана система бальної оцінки, розроблена самостійно.

Органолептична оцінка сирокопчених продуктів із свинини здійснювалася за 20-бальною системою.

1. Зовнішній вигляд – 4;
2. Форма – 4;
3. Консистенція – 4;
4. Вигляд на розрізі – 4;
5. Смак та запах – 4.

Шкала еквівалентності за показниками відображена в додатку Б. Для одержання найбільш точних даних при проведенні бальної оцінки було залучено 5 дегустаторів, а отримані результати оформлено у дегустаційні листи (див. Додаток В).

Для більш повної характеристики якості досліджуваних зразків визначено наступні фізико-хімічні показники:

- ✓ масова частка солі;
- ✓ маса одиниці готового продукту, кг.

Масову частку хлористого натрію визначають аргентометричним методом, який оснований на титруванні хлоридів в нейтральному середовищі розчином азотнокислого срібла в присутності індикатору хромово-кислого калію.

Масу одиниці готового продукту визначали користуючись звичайними приладами для вимірювання маси продукту (ваги).

2.2. Коротка характеристика зони діяльності магазину «Гранд-Маркет»

Магазин «Гранд-Маркет» знаходиться в м. Полтава.

«Гранд-Маркет» - це універсальний магазин, що реалізує різноманітний асортимент продовольчих товарів.

Позиціонування магазину «Гранд-Маркет» здійснюється в основному в середньому і нижньому цінових сегментах.

Магазин працює з ведучими вітчизняними виробниками продуктів харчування, а також здійснює поставки з-за кордону. Магазин працює на договірній основі. Весь товар до магазину привозять постачальники.

Торгова націнка в магазині складає від 30 до 56%

Штат співробітників магазину складає 17 чоловік, із них 1 директор, 2 зав. відділом, 1 бухгалтер, 3 грузчика, 2 охоронця, 1 прибиральниця і 7 продавців.

Площа магазину «Гранд-Маркет» складає 220 м², із них під торговий зал відведено 160 м², а вся інша площа це складські приміщення і приміщення для працівників магазину.

Маленька площа торгового залу магазину не викликає незручностей для покупців, а вдала викладка товару (за фірмами виробниками, а також за товарними категоріями) пропонує весь асортимент магазину і допомагає споживачеві швидко знайти необхідну продукцію.

При розміщенні товару в магазині «Гранд-Маркет» використана комбінована і вертикальна викладка товару. При горизонтальній викладці товар розміщують вздовж по всій довжині обладнання, причому кожен товар займає повні 1-2 полиці. При вертикальній викладці, згори вниз, що сприяє гарній видимості і кращій орієнтації при виборі товару.

Безпосередня інтерактивна взаємодія споживача та продавця в магазині «Гранд-Маркет» являє собою один із способів стимулювання збуту, тобто прямий маркетинг. Продавець як ніхто інший бачить реакцію споживача на той чи інший товар і може грамотно проінформувати і переконати покупця в правильності зробленої покупки.

Персонал магазину «Гранд-Маркет» - це кваліфіковані продавці-консультанти, які пройшли спеціальну підготовку.

3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

3.1. Характеристика асортименту м'ясних копченостей та його удосконалення

Дослідження асортименту м'ясних копченостей у магазині «Гранд-Маркет» свідчить про те, що асортимент товарів цієї групи досить широкий.

Асортимент м'ясних копченостей у магазині «Гранд-Маркет» представлений продукцією вітчизняних виробників – ТМ «Алан», ВАТ „Кам'янсько-Дніпровський м'ясокомбінат”, ТОВ «Савин продукт».

Таблиця 3.1

Структурна характеристика асортименту м'ясних копченостей за виробником

№ П/П	Назва виробника	Кількість, кг	Питома вага, %
1	ТМ «Алан»	100	22,22
2	ВАТ „Кам'янсько-Дніпровський м'ясокомбінат”	200	44,44
3	ТОВ «Савин продукт»	150	33,33
	Всього	450	100

Аналізуючи таблицю 3.1 ми встановили, що в досліджуваному асортименті переважають м'ясні копченості виробництва ВАТ „Кам'янсько-Дніпровський м'ясокомбінат”. Вони складають майже половину (44,44%) від загальної кількості. Продукція ТОВ «Савин продукт» складає 33,33%. Найменшу питому вагу займають м'ясні копченості виробництва ТМ «Алан» – 22,22%.

Графічно це можна зобразити на рисунку 3.1.

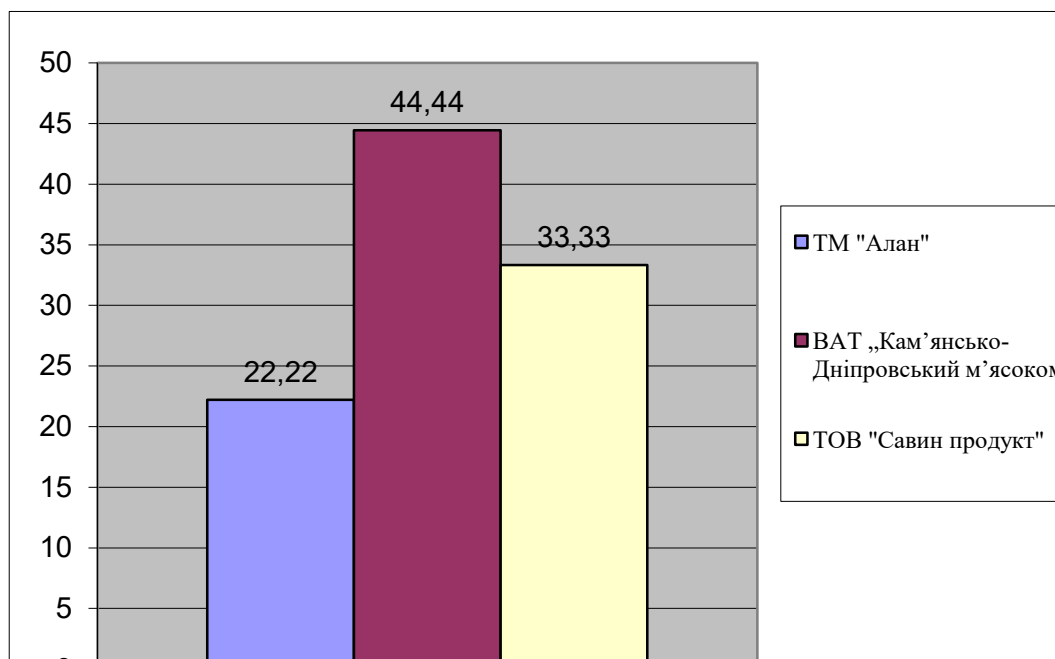


Рис. 3.1. Асортимент м'ясних копченостей за виробником

Така пропозиція продиктована попитом на ці товари.

У ході дослідження також була досліджена така тенденція: чим більша ціна на м'ясні копченості різних виробників, тим меншим попитом користується продукція відповідного виробника.

На рисунку 3.2 відображено попит на такий вид м'ясних копченостей, як рулет „Київський”, який було реалізовано протягом одного тижня – з 21 по 28 вересня 2025 року. Так, найбільшим попитом користується рулет „Київський” виробництва ВАТ „Кам'янсько-Дніпровський м'ясокомбінат”. За тиждень продано 21 кг вартістю 264,30 грн. Трошки меншою популярністю у споживачів користується рулет „Київський” виробництва ТОВ «Савин продукт» і відповідно ціна його – 266 грн. за 1 кг.

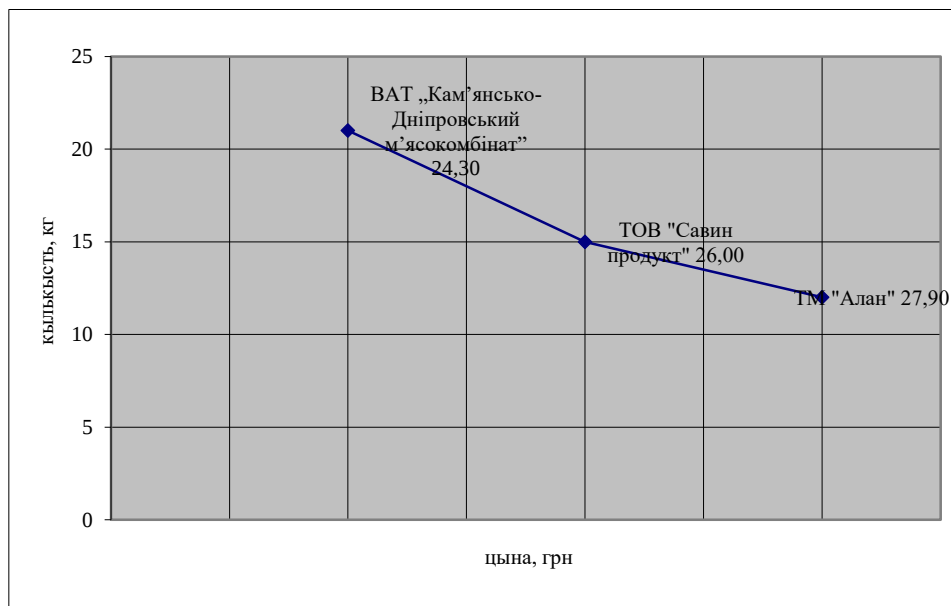


Рис. 3.2. Попит на рулет „Київський”, що реалізується у магазин «Гранд-Маркет»

Найменший попит має продукція виробництва ТМ «Алан» – реалізовано 12 кг за тиждень. Це найдорожчі м’ясні копченості серед аналогічних виробників.

Як бачимо, попит на м’ясні копченості обернено пропорційно залежить від їхньої ціни.

Таблиці 3.2

Цінова характеристика асортименту м’ясних копченостей

№ п.п	Найменування копченостей	Ціна за 1 кг, грн
1	Окорок телячий	262-00
2	Шинка „Сюрприз”	263-00
3	Грудинка свиняча сирокопчена	262-00
4	Окорок слов’янський сирокопчений	261-50
5	Бекон фарширований	318-20
6	Рулет домашній	257-60
7	Окорок „Ряблик”	260-50
8	Рулет „Київський”	264-20
9	Шинка білоруська	259-50
10	Рулет „Український”	263-60

11	Окорок „Свинячий”	261-30
12	Балик свинячий в обгортці	263-80
13	Грудинка свиняча копчена-запечена	262-40
14	Бекон „Любительський”	257-10
15	Окорок обезжирений	260-30
16	Бекон пресований „Маска”	259-10
17	Грудинка безкісткова	263-50

Аналізуючи таблицю 3.2 бачимо, що асортимент копченостей досить широкий і розрахований на споживача середнього рівня заробітку. Оскільки ціни на такий товар високі і не кожен може дозволити купити кожен день ці товари, але надалі асортимент буде розширюватися завдяки різним добавкам при обробці м'яса.

Таблиця 3.3

Структурна характеристика асортименту м'ясних копченостей за видом сировини

№ п.п	Вид сировини	Кількість, кг	Питома вага, %
1	Свинина	300	66,7
2	Яловичина	40	8,9
3	Баранина	15	3,3
4	М'ясо птиці	50	11,1
5	Комбіновані	45	10,0
	Всього	450	100

Аналізуючи таблицю 3.3 ми бачимо, що найбільший відсоток серед іншої сировини по виробництву м'ясних копченостей займає свинина – 66,7%. Популярність м'ясних копченостей із свинини серед споживачів пояснюється їхніми смаковими вподобаннями. Приблизно однакову питому вагу займають вироби з яловичини, птиці і комбіновані – відповідно 8,9%, 11,1% і 10,0%. М'ясні копченості з баранини представлені в неширокому асортименті і складають тільки 3,3% від загальної кількості м'ясокопчених виробів.

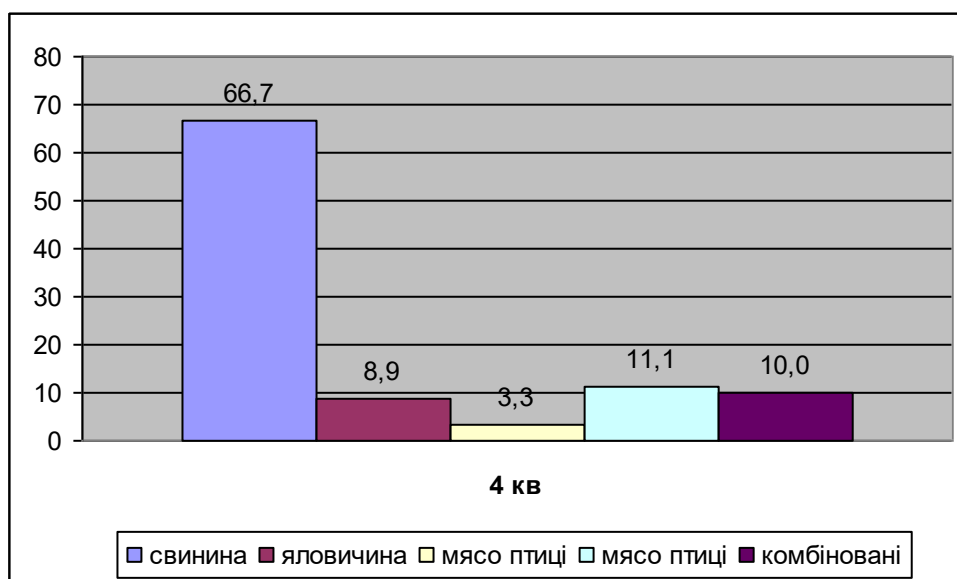


Рис. 3.3. Асортимент м'ясних копченостей за видом сировини

З рисунка 3.3 видно, що найменшу питому вагу займає м'ясо баранини – 3,3%, значно більше – яловичина (8,9%), копчені вироби з м'яса птиці (11,1%), комбіновані (10,0%) і найбільшу 66,7% свинина.

Таблиця 3.4

Структурна характеристика асортименту м'ясних копченостей за способом термічної обробки

№ п.п	Види копченостей	Кількість, кг	Питома вага, %
1	Сирокопчені	150	33,3
2	Копчено-варені	170	37,8
3	Копчено-запечені	40	8,9
4	Варені	90	20
5	Запечені	-	-
6	Смажені	-	-
	Всього	450	100

За даними таблиці 3.4 ми бачимо, що в асортименті м'ясних копченостей магазину «Гранд-Маркет» відсутні запечені і смажені копченості. Це

пояснюється тим, що виробники, які є постійними постачальниками м'ясних копченостей у торговельні організації, не випускають ці види копченостей.

Найбільш широко представлений асортимент копчено-варених м'ясних виробів, які складають найбільшу питому вагу – 37,8% від загальної кількості, трішки менше займають сирокопчені вироби – 33,3%, п'яту частину складають варені м'ясні копченості і найменшою кількістю представлені копчено-запечені вироби – 8,9%.

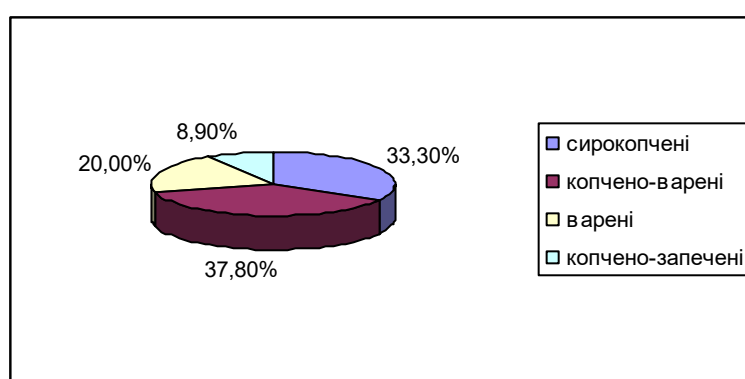


Рис. 3.4. Асортимент м'ясних копченостей за способом термічної обробки

За способом випуску м'ясні копченості поділяються на цілі, порційні та вироби сервірувальної нарізки. Асортимент м'ясних копченостей у магазині «Гранд-Маркет» представлений виробами усіх способів випуску.

Таблиця 3.5

Структурна характеристика асортименту м'ясних копченостей за способом випуску

№ п/п	Види копченостей	Кількість, кг	Питома вага, %
1	Цілі	250	55,6
2	Порційні	150	33,3
3	Сервірувальні нарізки	50	11,1
	Всього	450	100

Аналізуючи таблицю 3.5 ми бачимо, що найбільшим попитом користуються цілі вироби – 55,6%. Найменшу частку складають Сервірувальні нарізки – 11,1%. Це пов'язано з тим, що цей вид продукції постійний споживач купує несистематично.

Графічно асортимент м'ясних копченостей за способом випуску представлений на рисунку 3.5.

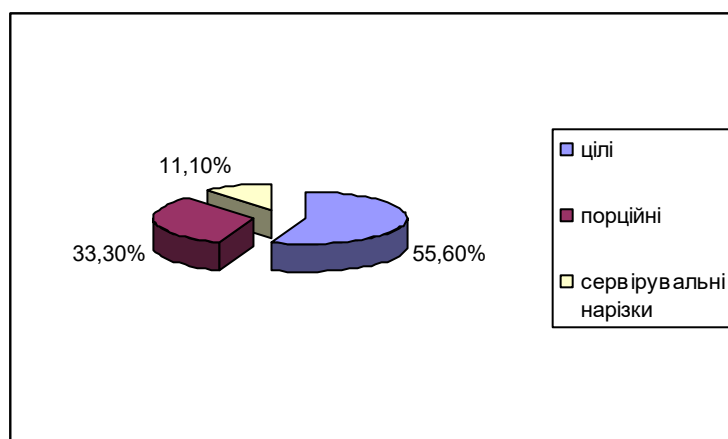


Рис. 3.5. Асортимент м'ясних копченостей за способом випуску

Слід відзначити, що асортимент м'ясних копченостей магазину «Гранд-Маркет» представлений в основному продукцією вищого ґатунку. І лише бекон пресований „Маска” І ґатунку. Такий розподіл можна вважати недоліком досліджуваного асортименту м'ясних копченостей. Адже при формуванні асортименту необхідно враховувати доходи середньо статичного споживача і орієнтуватись на його вподобання і можливості. А тому доцільно було б розширити асортимент м'ясних копченостей за рахунок виробів І, ІІ і ІІІ ґатунків, вартість яких значно нижча за продукцію вищого сорту.

3.2. Органолептична оцінка якості м'ясних копченостей

Органолептична оцінка якості продовольчих товарів широко застосовується при всіх видах оціночної діяльності, оскільки завдяки простоті і доступності саме органолептичні методи дають можливість швидко отримати кінцеві результати. Більше того, за зовнішнім виглядом, консистенцією оцінювач може виявити наявність значних і критичних дефектів.

При споживчій оцінці ці методи являються практично єдиними допустимими пересічному споживачу. На практиці роздрібних торговельних підприємств товарознавча оцінка більшості товарів базується на застосуванні в основному органолептичних методів. Тільки в спірних випадках відбираються і направляються в досліджувальні лабораторії середні проби (зразки) для проведення досліджень з використанням вимірювальних методів.

Для органолептичної оцінки якості м'ясних копченостей, що надходять у роздрібну торговельну мережу магазину «Гранд-Маркет», було вибрано п'ять об'єктів сирокопчених продуктів із свинини.

Якість кожного із досліджуваних об'єктів оцінювалося за органолептичними показниками відповідно до стандарту ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови»

Органолептичні показники – це характеристика основоположних споживних властивостей м'ясних копченостей, що визначаються за допомогою органів чуття. До органолептичних показників в якості сирокопчених продуктів із свинини відносяться:

- ✓ зовнішній вигляд;
- ✓ форма;
- ✓ консистенція;
- ✓ вигляд на розрізі;

✓ смак на запах.

Усі результати, отримані під час досліджень органолептичних показників якості сировокопчених продуктів із свинини, що реалізується у магазині «Гранд-Маркет» оформлено у вигляді таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Якість свинячої грудинки сировокопченої виробництва ТМ «Алан»

Показники	Характеристика	
	За ДСТУ 4668:2006	Досліджуваного зразка
Зовнішній вигляд	В шкірі. Поверхня рівномірно прокопчена, чиста суха, без плям та забруднень, без плісняви, без залишків щетини, краї рівно обрізані, без вихватів м'яса та шпику, з петлею для підвішення.	Поверхня чиста, суха без плям та інших дефектів. З петлею для підвішування.
Форма	Прямокутна, з ребрами, брюшнина видалена товщина в тонкій частині не менше 2 см, ребра не оголені.	Прямокутна, товщина в тонкій частині 3,3 см.
Консистенція	Пружна.	Достатньо пружна.
Вигляд на розрізі	Рівномірно забарвлена м'язова тканина рожево-червоного кольору без сірих плям, колір жиру білий або з рожевим відтінком, без пожовтіння. Жирова тканина з прошарками м'язової тканини.	М'язова тканина темно-рожевого кольору. Жир білого кольору з прошарками м'язової тканини.
Смак та запах	Виражений запах копчення смак шинковий, солонуватий, без сторонніх присмаків та запахів.	Смак властивий копченостям, запах копчення.

Порівнюючи характеристику досліджуваного зразка зі стандартом, ми бачимо, що даний об'єкт органолептичного дослідження за всіма нормуючими показниками якості цілком відповідає ДСТУ 4668:2006. Отже, грудина свиняча сирокочена виробництва ТМ «Алан» має вищу якість і відповідно допускається до реалізації для масового споживання населення.

Таблиця 3.7

Якість грудини свинячої сирокоченої виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат”

Показники	Характеристика	
	За ДСТУ 4668:2006	Досліджуваного зразка
Зовнішній вигляд	В шкірі. Поверхня рівномірно прокопчена, чиста суха, без плям та забруднень, без плісняви, без залишків щетини, краї рівно обрізані, без вихватів м’яса та шпику, з петлею для підвішення.	Поверхня чиста, суха без плям та інших дефектів. З петлею для підвішування.
Форма	Прямокутна, з ребрами, брюшнина видалена товщина в тонкій частині не менше 2 см, ребра не оголені.	Прямокутна, товщина в тонкій частині 2,1 см.
Консистенція	Пружна.	Достатньо пружна.
Вигляд на розрізі	Рівномірно забарвлена м’язова тканина рожево-червоного кольору без сірих плям, колір жиру білий або з рожевим відтінком, без пожовтіння. Жирова тканина з прошарками м’язової тканини.	М’язова тканина рожево-червоного кольору. Жир білого кольору.
Смак та запах	Виражений запах копчення смак шинковий, солонуватий, без сторонніх присмаків	Недостатньо виражений, запах копчення, смак солонуватий без сторонніх присмаків та

	та запахів.	запаху.
--	-------------	---------

З таблиці 3.7 видно, що груднина свиняча сирокочена виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат” за зовнішнім виглядом, формою, консистенцією і виглядом на розріз у відповідності з ДСТУ 4668:2006 має відмінну якість. Смак та запах досліджуваного об’єкта має незначні відхилення від стандарту. Зразок має відповідний запах копчення, смак шинковий, солонуватий, властивий даному виду м’ясних копченостей, проте вони недостатньо виражені.

Слід відзначити, що при визначенні рівня якості готової харчової продукції смак і запах являються критеріальними ознаками, а тому товарознавець при формуванні асортименту м’ясних копченостей повинен особливу увагу звертати саме на ці показники.

Відхилення органолептичних показників досліджуваного зразка носять виробничий характер. Таким чином, розширювати асортимент м’ясних копченостей в магазині «Гранд-Маркет» доцільно за рахунок ТМ «Алан».

Таблиця 3.8

**Якість грудинки свинячої (бекону) сирокоченої виробництва
ТОВ «Савин продукт»**

Показники	Характеристика	
	За ДСТУ 4668:2006	Досліджуваного зразка
1	2	3
Зовнішній вигляд	В шкурі. Поверхня рівномірно прокопчена, чиста суха, без плям та забруднень, без плісняви, без залишків щетини, краї рівно обрізані, без вихватів м’яса та шпику, з петлею для підвішення.	Без забруднень і пошкоджень.
Форма	Прямокутна, видалені ребра, брюшнина, товщина в тонкій частині	Прямокутна, з невеликою деформацією на одному з боків. Товщина в тонкій

	не менше 2 см.	частині 2,3 см.
Консистенція	Пружна.	Пружна.
Вигляд на розрізі	Рівномірно забарвлена м'язова тканина рожево-червоного кольору без сірих плям, колір жиру білий або з рожевим відтінком, без пожовтіння. Жирова тканина з прошарками м'язової тканини.	М'язова тканина рожево-червоного кольору. Жирова тканина білого кольору.
Смак та запах	Виражений запах копчення смак шинковий, солонуватий, без сторонніх присмаків та запахів.	Без сторонніх присмаків та запахів.

Аналізуючи таблицю 3.8, ми бачимо, що грудинка свиняча (бекон) за найважливішими органолептичними показниками якості – зовнішній вигляд, консистенцією, виглядом на розрізі, смаком та запахом – має добру якість. Проте прямокутна форма досліджуваного зразка має невелику деформацію на одному з боків, майже непомітну. М'ясні копченості з такими видами дефектів допускається до продажу, але із знижкою в ціні.

Таблиця 3.9

Якість корейки свинячої сирокопченої виробництва

ТОВ «Савин продукт»

Показники	Характеристика	
	За ДСТУ 4668:2006	Досліджуваного зразка
Зовнішній вигляд	В шкурі. Поверхня рівномірно прокопчена, чиста суха, без плям та забруднень, без плісняви, без вихватів м'яса та шпику, без залишків щетини, краї рівно обрізані, з петлею для	Поверхня рівномірно прокопчена, чиста, суха без плям та забруднень, без вихватів м'яса та шпику, краї рівно обрізані. З петлею для підвішування.

	підвішення.	
Форма	Прямокутна, з ребрами, хребці видалені, товщина в тонкій частині не менше 3 см, ребра не оголені.	Прямокутна, ребра не оголені. Товщина в тонкій частині 3,2 см.
Консистенція	Пружна.	Достатньо пружна.
Вигляд на розрізі	Рівномірно забарвлена м'язова тканина рожево-червоного кольору без сірих плям, колір жиру білий або з рожевим відтінком, без пожовтіння.	Рівномірно забарвлена м'язова тканина рожево-червоного кольору. Колір жиру білий, без пожовтіння.
Смак та запах	Виражений запах копчення смак шинковий, солонуватий, без сторонніх присмаків та запахів.	Недостатньо виражений запах копчення, смак шинковий, солоний, без сторонніх присмаків.

Виходячи з даної характеристики досліджування об'єкту, ми дійшли до висновку, що м'ясокопчені вироби відкритого акціонерного товариства „Кам'янсько-Дніпровський м'ясокомбінат” за такими органолептичними показниками якості, як смак та запах, мають відхилення від діючого стандарту ДСТУ 4668:2006. Ці відхилення пов'язані з порушенням технічного процесу виготовлення м'ясних копченостей, а саме операцій посолу та безпосередньо самого копчення. Наслідком цього і являється недоліки у вираженості запаху копчення та занадто солоний смак.

За іншими органолептичними показниками – зовнішнім виглядом, формою, консистенцією, виглядом на розрізі – корейка свиняча сирокопчена виробництва ТОВ «Савин продукт» відповідає нормативно-технічного документу.

Таблиця 3.10

Якість корейки свинячої сирокопченої виробництва

ТОВ «Савин продукт»

Показники	Характеристика	
	За ДСТУ 4668:2006	Досліджуваного зразка
1	2	3
Зовнішній вигляд	В шкурі. Поверхня рівномірно прокопчена, чиста суха, без плям та забруднень, без плісняви, без вихватів м'яса та шпику, без залишків щетини, краї рівно обрізані, з петлею для підвішення.	В шкурі. Поверхня рівномірно прокопчена, чиста суха, без плям та забруднень, без плісняви, без вихватів м'яса та шпику, без залишків щетини, краї рівно обрізані, з петлею для підвішення.
Форма	Прямокутна, з ребрами, хребці видалені, товщина в тонкій частині не менше 3 см, ребра не оголені.	Прямокутна, з ребрами, хребці видалені, товщина в тонкій частині не менше 3,5 см. Ребра не оголені.
Консистенція	Пружна.	Достатньо пружна.
Вигляд на розрізі	Рівномірно забарвлена м'язова тканина рожево-червоного кольору без сірих плям, колір жиру білий або з рожевим відтінком, без пожовтіння.	М'язова тканина рожево-червоного кольору, рівномірно забарвлена. колір жиру білий.
1	2	3
Смак та запах	Виражений запах копчення, смак шинковий, солонуватий, без сторонніх присмаків та запахів.	Добре виражений запах копчення, приємний шинковий смак, солонуватий, без сторонніх присмаків та запахів.

Порівнюючи характеристику досліджуваного об'єкту з нормативним документом ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови», ми

бачимо, що якість корейки свинячої сирокоченої виробництва ТОВ «Савин продукт» за всіма нормативними органолептичними показниками відповідає вимогам стандарту і знаходиться на належному рівні.

Результати органолептичної оцінки якості корейки свинячої сирокоченої виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат” та виробництва ТОВ «Савин продукт» показали, що смакові властивості сирокочених виробів із свинини виробництва ТОВ «Савин продукт» мають кращі показники, ніж аналогічна продукція ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат”. Така відмінність відповідно позначається і на ціні продукції. Так, вартість корейки свинячої сирокоченої виробництва ТОВ «Савин продукт» – 268 грн. за 1 кілограм, а корейки свинячої сирокоченої виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат” – 264 грн.

Для більш повного дослідження якості м’ясних копченостей, що реалізуються в магазині «Гранд-Маркет», було залучено 5 дегустаторів, які визначали якість п’яти зразків сирокочених м’ясних виробів.

Бальна оцінка якості досліджуваних об’єктів зафіксована у дегустаційних листах і відображена у таблицях зведених даних.

Таблиця 3.11

Бальна оцінка грудинки свинячої сирокоченої виробництва ТМ «Алан»

Назва показника	Дегустатори					Середні значення
	1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	3,8
Форма	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	3,8
Консистенція	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	3,8
Вигляд на розрізі	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	3,8
Смак та запах	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	3,8
Всього	20	20	20	15	20	19

Груднина свиняча сирокочена виробництва ТМ «Алан» має відмінну якість за даними 4 дегустаторів з 5. Один дегустатор оцінив зразок як такий, що має добру якість.

Середнє значення бальної оцінки (19,0) знаходиться в межах 16 – 20 балів. А це говорить про те, що грудинка виробництва ТМ «Алан» – доброякісна.

Таблиця 3.212

**Бальна оцінка грудинки свинячої сирокоченої виробництва ВАТ
„Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат”**

Назва показника	Дегустатори					Середні значення
	1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Форма	3,0	3,0	3,0	2,0	3,0	2,8
Консистенція	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Вигляд на розрізі	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Смак та запах	3,0	3,0	3,0	2,0	2,0	2,6
Всього	16,0	16,0	16,0	14	15	15,4

З таблиці 3.12 бачимо, що грудинка свиняча сирокочена виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат” в цілому не відповідає найвищій оцінці („4”), лише за зовнішнім виглядом дегустатори оцінили зразок на „4” бали. Показники „консистенція” та „вигляд на зрізі” однотайно оцінено на „3” бали. Двоє дегустаторів вважають що продукт має солоний смак і відповідно поставили „2” бали. Загальна оцінка якості досліджуваного об’єкту коливається в інтервалі 14-16 балів. А це говорить про добру якість зразка з незначними відхиленнями.

З таблиці 3.13 видно, що загальний середній бал вище визначеної якості грудинки сирокоченої (бекону) складає 19,2 бала, тобто досліджуваний продукт має відмінну якість.

Таблиця 3.13

**Бальна оцінка грудинки свинячої (бекону) виробництва
ТОВ «Савин продукт»**

Назва показника	Дегустатори					Середні значення
	1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Форма	3,0	3,0	3,0	3,0	4,0	3,2

Консистенція	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Вигляд на розрізі	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Смак та запах	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Всього	19	19	19	19	20	19,2

Проте 4 з 5-ти дегустаторів дотримуються думки, що форма даного зразка не відповідає відмінній якості, оскільки досліджуваний об'єкт має з одного боку незначну деформацію.

Таблиця 3.14

Бальна оцінка якості корейки свинячої сирокоченої виробництва

ТМ «Алан»

Назва показника	Дегустатори					Середні значення
	1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Форма	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Консистенція	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Вигляд на розрізі	4,0	4,0	3,0	3,0	3,0	3,4
Смак та запах	3,0	3,0	2,0	2,0	2,0	2,4
Всього	19	19	17	17	17	17,8

Виходячи з таблиці 3.2.9 ми бачимо, що корейка свиняча сирокочена виробництва ТМ «Алан» за зовнішнім виглядом, формою, консистенцією має найвищий бал. Вигляд на розрізі троє дегустаторів оцінили нижчим балом (3,0). Оцінювачі вважають, що смак та запах досліджуваного зразка не відповідають вищій якості – запах копчення недостатньо виражений, смак дуже солоний.

Таблиця 3.15

Бальна оцінка якості корейки свинячої сирокоченої виробництва

ТОВ «Савин продукт»

Назва показника	Дегустатори					Середні значення
	1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Форма	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Консистенція	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0

Вигляд на розрізі	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Смак та запах	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	3,8
Всього	20	20	20	19	20	19,8

Як бачимо, усі дегустатори оцінили досліджуваний зразок найвищою оцінкою – відмінно на 19,8 бали з 20-ти. Лише один дегустатор вважає, що смак та запах продукту не відповідає найвищій якості продукту.

Таблиця 3.16

Зведена балова оцінка якості копченостей різних виробників

Виробник	Показники якості					Всього
	зовнішній вигляд	форма	консистенція	вигляд на розрізі	смак і запах	
Грудинка свиняча сирокопчена виробництва ТМ «Алан»	3,8± 0,1	3,8± 0,2	3,8± 0,2	3,8± 0,2	3,8± 0,1	19,0± 0,2
Грудинка свиняча сирокопчена виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат”	4,0± 0,1	2,8± 0,1	3,0± 0,1	3,0± 0,2	2,6± 0,1	15,4± 0,1
Грудинка свиняча (бекон) виробництва ТОВ «Савин продукт»	4,0± 0,2	3,2± 0,1	4,0± 0,2	4,0± 0,2	4,0± 0,2	19,2± 0,2
Корейка свиняча сирокопчена виробництва ТМ «Алан»	4,0± 0,2	4,0± 0,2	4,0± 0,2	3,4± 0,1	2,4± 0,1	17,8± 0,1
Корейка свиняча сирокопчена виробництва ТОВ «Савин продукт»	4,0± 0,2	4,0± 0,1	4,0± 0,2	4,0± 0,2	3,8± 0,1	19,8± 0,2

Порівнюючи усі п’ять зразків сирокопчених м’ясних виробів, представлених для дегустаційної оцінки, ми бачимо, що найвищу оцінку отримала продукція виробництва ТОВ «Савин продукт» – грудинка свиняча (бекон) сирокопчена (19,2 бала) і корейка свиняча сирокопчена (19,8 бала).

Високу оцінку дали також якості грудинки свинячої сирокоченої виробництва ТМ «Алан». Проте сирокочені продукти із свинини виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат” за результатами дегустаційної оцінки мають добру якість, а за такими важливими показниками, як смак та запах – навіть задовільну. Таким чином, магазин «Гранд-маркет» повинен орієнтуватись на закупівлю продукції виробництва ТОВ «Савин продукт» та ТМ «Алан»

3.3. Фізико-хімічні показники оцінки якості м'ясних копченостей

Відомо, що якість товару визначають його споживні властивості, що характеризуються відповідними показниками якості. Органолептичні показники найбільш доступні, прості і швидкі для дослідження, але недостатньо достовірні. Тому окрім органолептичної оцінки якості м'ясних копченостей, було проведено дослідження якості за фізико-хімічними показниками шляхом вимірювального методу. Позитивною рисою цього методу є об'єктивність, можливість відтворення отриманих результатів при застосуванні стандартної методики дослідження.

Фізико-хімічні показники сирокочених продуктів із свинини – це характеристики їх фізичних і хімічних властивостей. Для дослідження якості обраних об'єктів було вибрано фізико-хімічні показники сирокочених продуктів із свинини, які нормуються у стандарті ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови»:

- ✓ масова частина солі, % не більше;
- ✓ маса одиниці готового продукту, кг не менше.

Таблиця 3.16

Якість м'ясних копченостей

ВАТ „Кам'янсько-Дніпровський м'ясокомбінат”

Назва показників	Характеристика за ДСТУ 4668:2006	Характеристика досліджуваного зразка
Масова частина солі, % не більше	4,0	3,8
Маса одиниці готового продукту, кг не менше: для порційних виробів, г	1,0 250±6	- 254

Аналізуючи таблицю 3.16 ми бачимо, що масова частка солі у досліджуваному об'єкті складає 3,8%, що знаходиться в межах норми. Відхилення маси порціонного шматка грудинки становить 3г, що відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4668:2006.

Таблиця 3.17

Якість м'ясних копченостей виробництва**ТОВ «Савин продукт»**

Назва показників	Характеристика за ДСТУ 4668:2006	Характеристика досліджуваного зразка	
		грудинка свиняча сирокочена	корейка свиняча сирокочена
Масова частина солі, % не більше	4,0	4,5	4,3
Маса одиниці готового продукту, кг не менше: для порційних виробів, г	200±6 300±6	202	298

З таблиці 3.17 видно, що в сирокочених продуктах із свинини виробництва ТОВ «Савин продукт» масова частка солі перевищує допустимі норми стандарту відповідно на 0,5% і 0,3%. Маса порційних шматків досліджуваних об'єктів знаходиться в межах норми.

Порівнявши значення фізико-хімічних показників якості досліджуваних зразків із значеннями, вказаними у стандарті ДСТУ 4668:2006, ми бачимо, що якість м'ясних копченостей виробництва ТОВ «Савин продукт» відповідає вимогам діючої нормативно-технічної документації.

Таблиця 3.18

Якість м'ясних копченостей виробництва

ТМ «Алан»

Назва показників	Характеристика за ДСТУ 4668:2006	Характеристика досліджуваного зразка	
		грудинка свиняча (бекон) сирокопчена	корейка свиняча сирокопчена
Масова частина солі, % не більше	4,0	3,8	4,0
Маса одиниці готового продукту, кг не менше: для порційних виробів, г	150±4 300±6	150	303

Результати дослідження якості усіх представлених зразків за фізико-хімічними показниками показали, що грудинка свиняча сирокопчена та корейка свиняча сирокопчена виробництва ТМ «Алан» не відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4668:2006 за вмістом солі.

У ході досліджень встановлена також відмінність щодо якості однойменних товарів різних виробників. Так, корейка свиняча сирокопчена виробництва ТОВ «Савин продукт» як за органолептичними, так і фізико-хімічними показниками має кращу якість, ніж аналогічна продукція виробництва ВАТ „Кам’янсько-Дніпровський м’ясокомбінат”.

3.4. Соціологічне дослідження вживання м'ясних копченостей

Соціологічні дослідження – це систематичне збирання та аналіз даних, пов'язаних з наявною ситуацією щодо діяльності підприємства чи організації.

Роль соціальних досліджень полягає в оцінці потреб, запитів і попиту споживачів, яка допомагає створити програми їх задоволення, ідентифікації та визначенню як проблем, так і можливостей організації здійснити та оцінити свою збутову діяльність.

Мета соціальних досліджень – виявити можливості фірми посісти конкурентні позиції на конкурентному ринку, знизити міру невизначеності і ризику, збільшити ймовірність успіху збутової діяльності.

Основні завдання соціальних досліджень.

1. Встановити умови досягнення оптимального співвідношення між попитом і пропозицією;
2. Дослідити поведінку споживачів;
3. Оцінити діяльність організації та її конкурентів;
4. Визначити конкурентоспроможність продукції в цілому;
5. Дослідити стан попиту на окремі види продукції.

Соціологічні дослідження можуть бути постійними та разовими, виконувалися організацією як самостійно, так і за допомогою спеціалізованих дослідницьких організацій. Власними інструментами проведення соціологічних досліджень є проблемні групи, які створюються на рівні вищого керівництва фірми, а також спеціальні консультативні групи, до складу яких можуть бути залучені торговельні працівники, керівники збуту та інші працівники організації.

Найважливішим методом соціологічних досліджень є опитування. опитування можна проводити особисто, поштою чи телефоном.

Для досягнення поставлених цілей, опитування необхідно проводити у конкретній логічній послідовності.

Передусім необхідно визначити предмет, тему і мету опитування, сформулювати його завдання.

Предметом проведення опитування Кам'янсько-Дніпровській райспоживспілки являються м'ясні копченості із свинини, яловичини, баранини, птиці і комбіновані копченості, асортимент яких представлений у магазинах торговельної мережі райспоживспілки.

Метою опитування є визначення попиту на м'ясні копченості із свинини, яловичини, баранини, птиці і комбіновані копченості.

Опитування проводиться за допомогою анкетування.

Опитуються потенційні споживачі (покупці) міста Полтава, а також селищ району (Жуки, Решитилівка, Н. Санжари, Лісні Поляни). Дані опитування будуть використовуватись для ефективного формування асортименту в магазині.

Вибірка при анкетуванні складала: 30 споживачів. Всі опитувані являються покупцями магазину. Це необхідно для отримання інформації, яка стосується лише дослідженого нами магазину.

Анкета складається з питань, за допомогою яких можна визначити яким видам копченостей (із свинини, яловичини, баранини, м'яса птиці або комбінованим) покупці надають перевагу, якого виробника підтримують і що покупці найбільше цінують у м'ясних копченостях (Додаток Г).

Після проведення анкетування можна зробити певні висновки. Якщо порівняти результати опитування по м. Полтава і селищ району (Жуки, Решитилівка, Н. Санжари, Лісні Поляни), то більш купованим видом м'ясних копченостей по місту виявилось свинина – 70%, а інші види копченостей складали: яловичина – 9%, баранина - 3%, м'ясо птиці – 11%, комбіновані – 10%. Отже баранина виявилась найменше купованим видом копченостей. Дещо

відмінна ситуація по селищам району. З анкетування видно, що найбільш купованим видом м'ясних копченостей теж є свинина – 77%, а найменше – з баранини – 2%.

Щодо місць продажу м'ясних копченостей, то, споживачі селищ району надає перевагу купівлі м'ясних копченостей на ринку – 95%. В магазинах купує лише 4%, а в випадкових місцях – 1%. Споживачі м. Полтава купують м'ясні копченості переважно в магазинах (96%). І лише 4% купують м'ясні копченості у випадкових місцях.

Частота покупки м'ясних копченостей виявилась такою: частіше купують м'ясні копченості у місті Полтава. В основному споживачі роблять купівлю раз на тиждень.

У селищах копченості купуються набагато рідше. Це можна пояснити тим, що на селі люди мають своє господарство і можуть забезпечити себе м'ясними виробами самі. Частіше вони просто заміняють копченості іншими м'ясними виробами. Покупку м'ясних копченостей споживачі на селі здійснюють в основному на свята.

При визначенні того, що найбільш споживачі цінують у м'ясних копченостях, ми отримали одностайний результат від споживачів міста і селищ.

Найбільш у м'ясних копченостях вони цінують доброякісність і смакові властивості.

Ціну споживачі оцінили: на селі, як „дає можливість купувати, але дуже рідко”, а в місті „дає можливість купувати м'ясні копченості”.

Щодо видів м'ясних копченостей, то населення має різні смакові вподобання і не виділяє серед розмаїття асортименту м'ясокопчених виробів конкретне найменування продукції.

При опитуванні виявилось, що споживачі як в місті, так і в селищах надають перевагу порційним копченостям. Проте сервірувальні нарізки у місті Полтава користуються більшим попитом, ніж у селищах району.

У ході анкетування було досліджено, яким виробам м'ясних копченостей споживачі надають перевагу. Результати анкетування показали, що продукція виробництва ВАТ „Фабрика кухні” користується найбільшою популярністю.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Виконавши дипломну роботу на тему “Ринкові дослідження асортименту, контроль якості і організація торгівлі свинячими копченостями» ми можемо зробити такі висновки:

1. Попит на м'ясні копченості характеризується чітко вираженою сезонністю; яка «прив'язана» до свят, періоду масових відпусток, в передсвяткові дні та в період курортного сезону росте продаж копченостей, сирокочених та сиров'ялених ковбас.

2. Основну частину в асортименті м'ясних копченостей займають свинячі копченості. Залежно від сировини їх випускають вищого, 1-го, 2-го, 3-го сортів. Основний асортимент представлений виробами вищого сорту. Також випускають баранячі, яловичі та комбіновані копченості. Цільном'язові копченості займають особливе місце в асортименті підприємств і відносяться до делікатесної групи. М'ясні делікатеси готують з відповідних частин туш .

3. Асортимент копченостей магазину «Гранд-Маркет» досить широкий і розрахований на споживача середнього рівня заробітку. В асортименті м'ясних копченостей магазину «Гранд-Маркет» відсутні запечені і смажені копченості. Основна маса складається з сирокочених , копчених та копчено – запечених виробів.

4. Дослідивши якість зразків м'ясних копченостей, що досліджувалися, можна зробити висновки, що м'ясокопчені вироби за органолептичними показниками якості та бальною оцінкою, як смак та запах, мають відхилення від діючого ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови». Найвищу оцінку отримала продукція виробництва ТОВ «Савин продукт» – грудинка свиняча (бекон) сирокочена (19,2 бала) і корейка свиняча сирокочена (19,8 бала). Фізико-хімічні показники якості

зразків не перевищували норми встановлені стандартами. Однак в сиркопчених продуктах із свинини, грудинки та корейки виробництва ВАТ „Кам’янсько - Дніпровський м’ясокомбінат” масова частка солі перевищує допустимі норми стандарту відповідно на 0,5% і 0,3%.

5. Після проведення анкетування було виявлено, що більш купованим видом м’ясних копченостей по місту виявилось свинина – 70%, а інші види копченостей складали: яловичина – 9%, баранина 0 3%, м’ясо птиці – 11%, комбіновані – 10%. Отже баранина виявилась найменше купованим видом копченостей. Дещо відмінна ситуація по селищам району.

6. Основними постачальниками м’ясних копченостей в магазин «Гранд-Маркет» являються: ВАТ “Кам’янсько – Дніпровський м’ясокомбінат”; ВАТ “Запорізький м’ясокомбінат”; ТОВ «Савин продукт»; ТМ «Алан».

Таким чином, підсумувавши вище сказане, ми можемо запропонувати наступні напрямки удосконалення роботи по формуванню асортименту м’ясних копченостей в магазині «Гранд-Маркет»:

- розширити та удосконалити взаємовідносини з постачальниками м’ясних копченостей (удосконалення форм розрахунків, додаткові знижки, рекламна підтримка);
- добиватися зниження цін на м’ясні копченості, так як не всі верстви населення можуть дозволити собі придбати даний товар за високою ціною;
- удосконалити та розширити асортименту продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації (в тому числі розширення заготівлі м’яса як джерела виробництва м’ясних копченостей);
- поновити обладнання для зберігання м’ясних копченостей;

Список використаної літератури

1. Декларація про державний суверенітет України. Прийнята Верховною радою УРСР 16 липня 1990 р. // Голос України, 1991, 6 березня.
2. Про захист прав споживачів. Закон України // Урядовий кур'єр, 1994, 27 січня.
3. Про індексацію грошових доходів населення. Закон України УРСР// Голос України, 1991, 7 серпня.
4. Про комерціалізацію державної торгівлі і громадського харчування. Указ президента України// Голос України, 1992, 1 лютого.
5. Про порядок вивозу товарів народного споживання за межі УРСР// Голос України, 1991.24 липня.
6. БОНДАРЕНКО В.Є Всі можливості зміцнити позиції на ринку м'яса : Семінар - навчання // Вісті ЦССТУ. - 19/ 6/2003. - N24. - С.4-5
7. ВІННІКОВА, Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса : Навч.посіб. / Л.Г. Віннікова . - Ізмаїл : СМІЛ, 2000. - 250 с.
8. ВАСЮКОВА Г.Т. Розробка та дослідження технології комбінованих м'ясо-рибних кулінарних виробів: Авторефрат дис. / Г.Т. Васюкова . - Х. : ХДАТОХ, 1996. - 50 с. -
9. ВЛАСЕНКО В.В. Нові аспекти товарознавчої оцінки якості м'яса та м'ясопродуктів, отриманих в екологічно несприятливих умовах / Власенко, В.В., Гирич, С.В. // Сучасні проблеми товарознавства : Збірник наукових праць / Колект. автор, Відповід. ред. Орлова, Н.Я.. - К., 2002. - С.225-228
10. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/ За редакцією В.І. Хоменка. – К.: Сільгоспосвіта, 1995. – 716 с.
11. ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови»,

12. ДЕМЧУК Г.С.Зниження втрат і підвищення якості сировини для м'ясних виробів / / Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України. Сер.: Гуманітарні науки. - 12/2001. - Вип.1.№ 3. - С.29-32.

13. ДРАГАН О.І. Становлення виробничого менеджменту на підприємствах м'ясної промисловості / / Економіка АПК. - 1/2001. - №1. - С.75-78.

14. ЖУРБА І.О.Дослідження основних питань розвитку м'ясної промисловості в Україні / / Вісник Полтавської державної аграрної академії. - 2/2002. - №1. - С.102-105.

15. КЛИМЕНКО М.Як білковий стабілізатор: Досліджено можливість використання свинячої шкурки у виробництві м'ясопродуктів / / Харчова і переробна промисловість. - 8/2004. - №8. - С.18-19.

16. МІЩИК В.Ю. Вплив білоквмісних добавок на якість м'ясних кулінарних виробів / Міщик, В.Ю., Пересічна, С.М. / / споживча оцінка асортименту та якості товарів. - Споживча оцінка асортименту та якості товарів : 3. наук. праць / Колект. автор, Відповід. ред. Кисляк, Н.К.. - К., 2000. - С.182-187.

17. МОСКАЛЕНКО С. Облік на м'ясопереробних підприємствах : (ковбасне виробництво) / / Баланс. - 7/10/2003. - №41. - С.46-50.

18. НАЗАРЕНКО В.О. Вплив стресових факторів на якісні показники сировини для м'ясних виробів / Назаренко, В.О., Демчук, Г.С., Коваленко, І.В. / / Проблеми техніки і технології харчових виробництв : Матеріали міжвузівської науково-практичної конференції, 8-9 квітня 2004 р. / Колект. автор. - Полтава, 2004. - С.143-146.

19. ОБІХОД С.В. Формування сировинної бази для розвитку м'ясо-молочної промисловості / / Економіка АПК. - 1/2001. - №1. - С.48-52.

20. ОЛІЙНИК Л.Б. Технологія зберігання м'яса і м'ясопродуктів : електронний навчально-методичний комплекс / Л.Б. Олійник , 2002.

21. Панкратов Ф.Г. Совершенствование коммерческой работы в кооперативной торговле. Обзорн. Информ. ЦБТЭИ Ценросоюз. – М.,1989.

22. ПЛАХОТІН, В.Я. Технологія зберігання м'яса та м'ясопродуктів / В.Я. Плахотін ; Л.Б. Олійник , 2001.

23. РИБАК, Г.М. Особливості формування ресурсів м'яса з нетрадиційних видів тварин : Використання кролів та нутрій, значення вівчарства / Рибак, Г.М. / / Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв. Ч.2 : Курс лекцій / Рибак, Г.М.. - Полтава, 2004. - С.31-35

24. Санітарно-бактеріологічний контроль молока і м'яса / Под ред. И.П.Даниленко ; Под ред. В.М. Карташова . - К. : Урожай , 1977. - 69 с. -

25. СЕЛЮТІН В.О. Використання експериментального тендеризатора та його вплив на якісні показники м'ясопродуктів, виготовлених із м'яса свинини нових порід / Селютін, В.О., Бурбак, А.М., Васюк, О.М., Барабiцький, В.І. / / Проблеми техніки і технології харчових виробництв : Матеріали міжвузівської науково-практичної конференції, 8-9 квітня 2004 р. / Колект. автор. - Полтава, 2004. - С.119-121.

26. СКРИПНИК В.О. Технологічне обладнання підприємств м'ясного виробництва: Метод. рекомендації / В.О. Скрипник ; О.В. Скрипник , 2003.

27. СКРИПНИК О.В. Технологічне обладнання підприємств м'ясного виробництва: Методичні рекомендації / О.В. Скрипник ; В.О. Скрипник , 2002.

28. ТКАЧ Н.І. Проектування підприємств м'ясного виробництва з основами САПР: Метод. рекомендації / Н.І. Ткач .

29. УСАТЕНКО Н. Ефективне виробництво копченостей / / Харчова і переробна промисловість. - 4/2004. - N4. - С.25-28.

30. ХОМИЧ В.А. Фізико-хімічні та біологічні основи технології м'ясних продуктів: Навчальний комплекс з дисципліни / Г.П. Хомич ; Н.І. Ткач , 2002.

31. РЕВКО К.Т. Вплив харчового кісткового напівфабрикату (ХКН) на технологічні показники термообробки м'ясних січених виробів / Черевко, О.І.,

Головко, М.П., Лебединець, І.В., Подворчан, Д.Є., та ін. // Проблеми техніки і технології харчових виробництв : Матеріали міжвузівської науково-практичної конференції, 8-9 квітня 2004 р. / Колект. автор. - Полтава, 2004. - С.244-246.

32. https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/37792346/

33. <https://alan.ua/>

34. <https://listex.info/uk/product/grudinka-svinyacha-sirokopchena-vischogo-sortu-kg-savin-produkt-ua-14823103601423>

35. <https://48ukraine.com/product/24313/kovbasa-alan-likarska-varena-100h>

36. <https://listex.info/uk/product/alan-grudinka-kv-vg-400g-ua-2852880000001>