

## АНАЛІЗ РИНКУ ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ КРЕМІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАКОРДОННОГО ВИРОБНИЦТВА

Міщенко А.С., гр. ТТ-29

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Є. Шевченко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Крем – найпоширеніший косметичний препарат, що використовується для захисту шкіри від висихання та знежирення під дією негативних факторів зовнішнього середовища. Крем представляє собою суміш (жирів рослинного і тваринного походження, жироподібних речовин, води, емульгаторів, воску), яка призначена для догляду за шкірою обличчя, ніг і рук.

З року в рік у торгівлі зростає асортимент кремів вітчизняного та закордонного виробництва. Цьому сприяє розвиток парфумерно-косметичної індустрії. Кількість виготовленої продукції у 2011 році склала 65 млн. од. на суму 50 млрд грн (в оптових цінах). Більша частка продукції йде на експорт у Росію, Молдову, Білорусь. На сьогоднішній день близько 80% кремів є імпортними (США, Росія, Європа). На ринку парфумерно-косметичних товарів одними з найбільш перспективних є креми, такі як креми для обличчя (73%), для шкіри рук та тіла (15 та 12%).

Аналіз ринку косметики та особливостей її споживання дозволяє виділити наступні групи споживачів об'єднаними за їхніми вимогами до товару:

- високозабезпечені;
- середньо забезпечені;
- середньо та мало забезпечені;
- мало забезпечені.

Український виробник працює на найбільшу кількість споживача – останні три групи, а закордонні – на дві перших. За оцінкою фахівців, кожний третій покупець воліє купувати вітчизняну косметику, тому що ціни на неї значно нижчі, ніж на імпортну та довіра до якості залишається високою завдяки суворим вимогам ДСТУ №28303-89 «Вироби парфумерно-косметичні».

Таким чином, огляд стану світового та вітчизняного ринків парфумерно-косметичних товарів показав, що український ринок специфічний, має свою структуру, пропозиції і споживання, особливості споживчих переваг. У цілому, ринок динамічно розвивається, є досить перспективним як для вітчизняного виробника, так і для закордонного.

## ЗАХОДИ ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ВВЕЗЕННЮ В УКРАЇНУ НЕЯКІСНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ

Мороз М.В., гр. К10-1

Наукові керівники: д-р біол. наук **О.А. Лихолат**,  
канд. хім. наук **О.В. Вишнікіна**  
Академія митної служби України

Проаналізувавши статистику поставки риби і ракоподібних, молюсків та інші водних безхребетних за останніх 5 років, можна зробити висновок, що ввезення рибної продукції в Україну збільшуються з кожним роком. Наприклад, Корейська Республіка імпортувала в 2007 році в Україну 61 тону мороженої риби, США – 23214 тонн, Сполучене Королівство – 9653 тонн; в 2011 році 3814 тонн, 32254 тонн та 12101 тонн відповідно. Але часто імпортуємі рибопродукти за якістю та безпекою не відповідають нормативно-правовим документам, що призводить до потрапляння на ринок країни неякісних продуктів.

Нами досліджено рибу глибокої заморозки в асортименті і обчислено відсоток глазури. Досліджували три види свіжомороженої рибопродукції: філе минтая без шкіри (виробник Vantai Znicneng Aquatic Product Co, LTD), мойву (Ісландія), креветки варено-морожені («Фуршет», «Кремлівські», ПП «АСС»). ГОСТ 1168-86 встановлює допустимі норми глазури в рибі мороженої: для філе – 20%, креветок – 8%, мойви – 8%. З чотирьох зразків обраної продукції стандарту глазурування відповідав лише один, а саме мойва (7% глазури). В той час, як глазур на філе минтая становила 34%, креветках 19 та 15%, відповідно, тобто, під час експерименту виявлена кількісна фальсифікація.

Також можна стикатися з якісною фальсифікацією рибної продукції, зокрема, коли при заморожуванні використовують поліфосфати (Е452), що є вологоутримуючими добавками. При розморожуванні взятих зразків глазур мала прозорий колір, що свідчить про те, що в глазури не використовувалися поліфосфати.

Сьогодні на ринку України лідерами поставок рибної продукції є Китай та В'єтнам, які, за висновками фахівців, є порушниками вимог чинного українського законодавства за показниками якості та безпеки. Тому, митна служба України повинна посилити нетарифні заходи регулювання з метою удосконалення контролю за якістю та безпекою імпортованих товарів взагалі, і, зокрема, рибної продукції глибокої заморозки.