

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТВЕРДИХ СИРІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В «МЕТРО КЕШ ЕНД КЕРІ УКРАЇНА»

Ковальов О.В., гр. ТУМ-44

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Одарченко М.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Визначальною тенденцією на ринку молока України останні чотири роки було значне підвищення цін як на молочну сировину, так і на готову продукцію. Високий рівень цін не тільки сприяв зростанню ефективності роботи молочної галузі, але й значно мотивував імпорт закордонної молочної продукції на український ринок, зокрема і на ринок сирів.

Ринок сирів України представлений такими маркетинговими групами: сичужні та плавлені сири. Сичужні сири розподіляються на тверді та напівтверді сири, свіжі та розсільні сири, м'які сири, , сирні тверді продукти та інші сири. Група плавлених сирів розподіляється за такими видами, як: плавлені сири та сирні плавлені продукти.

Конкурентними перевагами українських виробників сиру є: наявність стабільної сировинної бази; повний цикл виробництва; пряма система дистрибуції; кваліфікований менеджмент; глибоке розуміння ринкової кон'юнктури. Практично всі групи виробників сиру мають відділи маркетингу, які націлені на активний пошук інноваційних рішень, розширення асортиментної лінійки, вдосконалення існуючої продукції, смакових властивостей тощо.

Метою даного дослідження було проведення товарознавчої оцінки твердих сирів, що реалізуються в «МЕТРО Кеш енд кері Україна».

Якість твердих сирів перевіряли відповідно до вимог ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови». При аналізі якості твердих сирів проводили відбір проб і підготовку їх до аналізу згідно з ГОСТ 26809-86 «Молоко та молочні продукти. Правила прийомки, методи відбору і підготовка проб до аналізу». За органолептичними показниками отримали задовільні результати, дослідні зразки відповідають по всім показникам вимогам стандарту, мають гарні смакові характеристики і належать до вищого сорту, оскільки набрали більше 87 балів. Фізико-хімічні показники також знаходяться в допустимих межах порівняно з вимогами в нормативно-технічній документації для твердих сирів, всі результати відповідають даним зазначеним в маркуванні. Отже, досліджувані зразки твердого сиру повністю відповідають вимогам діючого стандарту.