

МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ З ВИЗНАЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ФРУКТОВО-ОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Семенуха І.П., гр.ТКМ-17
Науковий керівник – доц. **А.Т. Теймурова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом використання свіжих фруктів та овочів у щоденному раціоні харчування стає все більш популярним та престижним. Тенденція збільшення частки фруктоовочевої продукції на ринку обумовлена формуванням і підвищенням рівня якості та корисності вживання таких продуктів харчування.

На сьогодні свіжа плодовоовочева продукція поступово витісняє інші продукти, завдяки високому вмісту вітамінів, мінеральних речовин, клітковини, органічних кислот та дубильних речовин, що є одним з найважливіших показників користі цих продуктів. До того ж їх багатий хімічний складу проявляє дієтичні, очисні та лікувальні властивості. Що особливо важливо в період масової турботи населення за своє здоров'я та правильний раціон харчування, багатий свіжими овочами та фруктами.

Метою даної роботи, у зв'язку з сформованими обставинами, було проведення маркетингового дослідження визначення якості та безпечності фруктоовочевої продукції. Адже в теперішній час, в умовах вільного ринку, а також з урахуванням вступу нашої країни у Всесвітню торгівельну організацію конкурентоздатність вітчизняної фруктоовочевої продукції стає найважливішою умовою подальшого розвитку сільськогосподарської промисловості України. При цьому екологічна безпека фруктоовочевої продукції є одним з найбільш істотних критеріїв оцінки якості.

При дослідженні було проведено анкетування різних верств населення. В якому визначали рівень обізнаності громадян в актуальності проблеми якості та безпеки фруктоовочевої продукції, визначення знань про контамінацію продукції токсичними речовинами, рівню знань про токсини, а також прості органолептичні методи за допомогою яких можна визначити якість та безпечність свіжої фруктоовочевої продукції.

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ВАРЕНИХ КОВБАС ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИЯВЛЕННЯ ЇХ МОЖЛИВОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

Сердюк Ю.І. ТК-17
Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Л.А. Скуріхіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Ковбасні вироби і копченості мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясній промисловості.

За останні роки асортимент і обсяги реалізації м'ясних товарів значно виросли. На ринку м'яса, що користується стабільним попитом у споживача, представлені різні його види, і покупцеві іноді важко вибрати якісний продукт із цього різноманіття.

На ринку ковбасних виробів, що користуються в споживача незмінним успіхом, представлені різні їхні види і різновиди, і покупцеві іноді важко вибрати якісні ковбасні вироби з цього різноманіття. Тому у виробника ковбасних виробів виникає спокуса підробити або збільшити обсяги своєї реалізації шляхом розведення ковбаси водою, кров'ю, нетрадиційною сировиною, соєвими текстуратами і т. п.

Для дослідження наявності фальсифікації варених ковбас було проведено оцінку маркування, органолептичну оцінку якості, а також визначено якість ковбас за фізико-хімічними показниками п'яти різних українських виробників ковбас.

Маркування досліджуваних зразків варених ковбас виконано неналежним чином. Було визначено, що у зразків присутня інформаційна фальсифікація.

Органолептична оцінка якості варених ковбас проводилась за такими показниками: зовнішній вигляд, консистенція, малюнок на розрізі, запах і смак. Для органолептичної оцінки були відібрані такі зразки: ковбаса «Лікарська», ВАТ "М'ясокомбінат Ятрань", ковбаса «Лікарська», ТОВ "Алан", ковбаса «Лікарська», ТОВ "Ідекс-Продакшн", ковбаса «Лікарська», ТОВ "Поліс", ковбаса «Лікарська», ВАТ «Кременчукм'ясо».

За допомогою фізико – хімічної оцінки якості було визначено вміст вологи і масову частку хлористого натрію.

У зв'язку з підозрою на фальсифікацію досліджуваних варених ковбас було визначено наявність крохмалю у фарші. Крохмаль у складі досліджуваних зразків не виявлено.

Не відповідають вимогам стандарту такі зразки вареної ковбаси «Лікарська»: зразок №4 ковбаса «Лікарська», ТОВ "Поліс" (перевищений вміст вологи та масової частки кухонної солі) та зразок №5 ковбаса «Лікарська», ВАТ «Кременчукм'ясо» (перевищений вміст масової частки кухонної солі).