

Дані отримані під час проведення мікробіологічного методу наведені у (табл. 4).

Висновки. Таким чином, на підставі результатів проведених досліджень встановлено, що з чотири зразки з п'яти, а саме рибні консерви з додаванням олії ТОВ «Інтеррибфлот», ТОВ «Інрибфлот», ТОВ «Істок», зразок ТОВ зразок «Південна мануфактура «Пролив», відповідають вимогам ДСТУ ГОСТ 7454:2009, за органолептичними, фізико-хімічними показниками якості. Мікробіологічні показники теж у межах ГОСТ 30425, що і вказує на високу якість зразків, правильне проведення технологічного процесу, дотримання санітарних норм, зберігання та реалізації.

Зразок №5 – сардина атлантична з додавання олії (ПП «СИМОР», м. Дніпропетровськ, Україна) не відповідає вимогам нормативної документації за органолептичними та мікробіологічними показниками, під час проведення досліджень було виявлено мікробіологічний бомбаж, який виник унаслідок недотримання необхідного температурного режиму під час зберігання.

Список літератури

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] / И. М. Лифиц. – М. : Юрайт-Издат, 2007. – 399 с.
2. Проляков, В. Г. Управление качеством и безопасностью рыбной продукции [Текст] / В. Г. Проляков // Рыбная промышленность. – 2004. – № 1. – С. 2–5.
3. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] / И. П. Чепурной. – М.: Дашков и К^о, 2002. – 456 с.

Отримано 31.03.2010. ХДУХТ, Харків.

© Г.М. Постнов, А.Є. Ткаченко, 2010.

УДК 637.524.009.12

Л.О. Назаренко, канд. техн. наук (ПУСКУ, Полтава)

В.О. Назаренко, канд. техн. наук (ПУСКУ, Полтава)

ОЦІНЮВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСПЕРТНИХ МЕТОДІВ

Доведено доцільність визначення коефіцієнтів вагомості показників якості ковбасних виробів експертним методом. З їх використанням проведено визначення конкурентоспроможності сирокочених ковбас вітчизняних виробників.

Доказана целесообразность определения коэффициентов весомости показателей качества колбасных изделий экспертным методом. С их использованием проведено определение конкурентоспособности сырокопченых колбас отечественных производителей.

In this article the appropriateness of coefficients importance's definition of sausages' quality indexes is described with the help of an expert method. The competitiveness of domestic produced summer sausages is defined with the help of these coefficients.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Сучасний ринок м'ясних товарів характеризується швидким розвитком виробництва ковбасних виробів. Їх випускають численні підприємства різних форм власності, які значно відрізняються рівнем технологічного обладнання та контролю виробничих процесів. Як наслідок, продукція, що реалізується споживачам, має різний рівень якості та може бути навіть фальсифікованою. Крім того, однією з форм обману покупців є невідповідність рівня якості та ціни, за якою реалізується продукція. Загальновідомо, що випадки, коли ковбасні вироби низької якості продаються за високими цінами, значно почастишали.

Держава повинна забезпечувати громадянам захист їх інтересів як споживачів, надавати можливість вільного вибору товарів, у той же час гарантувати належну якість відповідно до затверджених норм. Тому виникають проблеми оцінювання рівня якості та конкурентоспроможності продовольчих товарів, зокрема ковбасних виробів, які можна вирішити, використовуючи експертні методи.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. За найбільш розповсюдженими методиками визначення конкурентоспроможності всі параметри, якими оперують споживачі під часкупівлі поділяються на технічні та економічні (Г. Жучкова, Л. Назарова, Г. Демчук, Л.С. Селіверстова). Показник конкурентоспроможності переважно більшістю авторів визначається як відношення групового показника за технічними параметрами до групового показника за економічними параметрами. Групові показники за технічними параметрами для продовольчих товарів визначаються на основі оцінки рівня їх якості [3; 5; 6].

Визначення рівня якості ковбасних виробів для подальшого оцінювання конкурентоспроможності з використанням бальної шкали, яка рекомендується нормативно-технічною документацією, має низку недоліків [2]. Для її вдосконалення особливої уваги, на наш погляд, заслуговує визначення коефіцієнтів вагомості показників якості експертним методом [1].

Коефіцієнти вагомості призначені для підвищення достовірності оцінки товарів. Кожен показник займає в номенклатурі певне місце.

Для більшості продовольчих товарів найбільш важливі смак і запах, зовнішній вигляд, консистенція, вміст окремих речовин у складі продуктів харчування. Оцінюючи товар для того, щоб його купити, споживач мимоволі ранжує показники за ступенем їх значущості на підставі набутого досвіду. Експерти таке ранжування показників проводять на основі професійних знань. Для визначення коефіцієнтів вагомості використовуються шкали: порядку, інтервалів, відношень. Для оцінювання ковбасних виробів доцільною є шкала порядку. В експертній оцінці використовуються також математико-статистичні методи обробки, які поділяють на чотири підгрупи: ранжування, безпосередньої оцінки, послідовних переваг і парних порівнянь [1].

Мета та завдання статті. Метою та завданнями роботи є оцінювання конкурентоспроможності ковбасних виробів з використанням експертних методів: ранжування показників якості, визначення коефіцієнта вагомості показників якості ковбасних виробів, здійснення порівняльної оцінки ковбасних виробів та визначення інтегрального показника конкурентоспроможності.

Виклад основного матеріалу дослідження. Для визначення коефіцієнтів вагомості нами використовувався метод ранжування, який передбачає розміщення об'єктів у зростаючому порядку. Він призначений для вирішення багатьох практичних завдань, коли об'єкти, які визначають кінцеві результати, не піддаються безпосередньому вимірюванню. Ранжування здійснювали десять експертів із числа викладачів кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів ПУСКУ та провідних фахівців полтавських м'ясопереробних підприємств (табл. 1).

На основі середніх значень установлених рангів визначались коефіцієнти вагомості. При цьому розраховували частку кожного показника в загальній сумі значень, яка дорівнювала 1,0 (рис. 1).

Експертні оцінки використовували для розрахунку комплексного показника якості (КПЯ).

Для оцінювання конкурентоспроможності були відібрані зразки сирокочених ковбас «Московська» та «Особлива» тих виробників, частка яких у постачанні м'ясних товарів у роздрібну мережу міста Полтави найбільша: КП «Полтавський мясокомбінат», ТОВ «Заря» (м. Полтава), ВАТ «Кременчукм'ясо», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» та ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань», вироби якого тільки починають з'являтися у спеціалізованих магазинах міста.

Таблиця 1 – Значення рангів показників якості ковбасних виробів

Показник	Бали, проставлені експертами									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Смак і запах	10	10	8	9	9	10	9	8	9	10
Зовнішній вигляд	6	7	7	7	7	7	6	5	6	5
Консистенція	9	9	10	10	10	9	8	9	10	9
Вигляд на розрізі	4	3	4	3	5	1	5	3	2	2
Стан і яскравість оформлення оболонки	5	3	5	5	3	5	4	4	4	7
Масова частка солі	8	8	9	8	8	8	10	10	8	8
Масова частка вологи	2	1	1	2	4	4	1	2	3	3
Масова частка нітриту натрію	7	5	6	6	6	6	7	7	7	6
Енергетична цінність	1	2	2	1	1	2	3	1	1	1
Термін зберігання	3	4	3	4	2	3	2	5	5	4

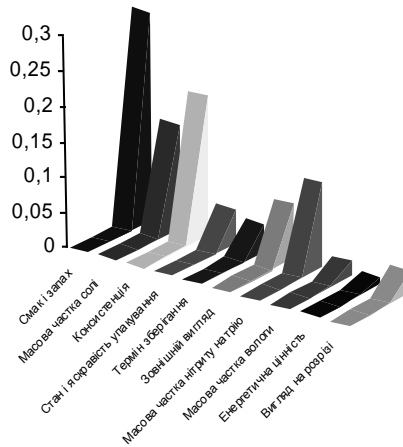


Рисунок 1 – Коефіцієнти вагомості показників якості ковбасних виробів

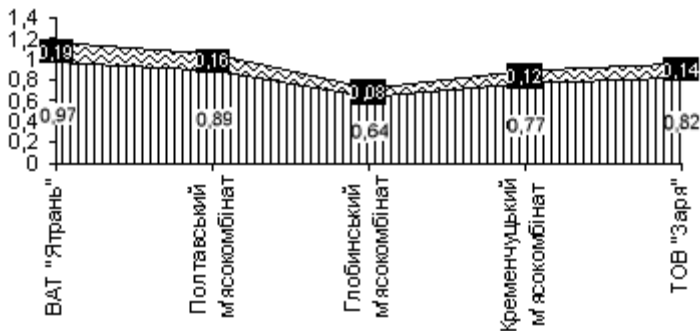


Рисунок 2 – Комплексні показники якості ковбаси «Московська»:
 ||| – КПІ; ▨ – смак і запах

Результати розрахунку комплексного показника якості ковбаси «Московська» наведено на рис. 2. Найвищу оцінку отримала ковбаса виробництва ВАТ «Ятрань»: КПЯ – 0,97 бала, в тому числі за смаком та запахом – 0,19 бала. Дещо поступалась їй за рівнем якості продукція

КП «Полтавський м'ясокомбінат» (КПЯ – 0,89 бала, в тому числі за смаком і запахом – 0,14 бала). Найнижче оцінена ковбаса «Московська», яку постачає Глобинський м'ясокомбінат: КПЯ – 0,64 бала, за смаком і запахом – 0,08 бала. Вироби Кременчуцького м'ясокомбінату за основними органолептичними показниками оцінені у 0,12 бала, їх комплексна оцінка – 0,77 бала.

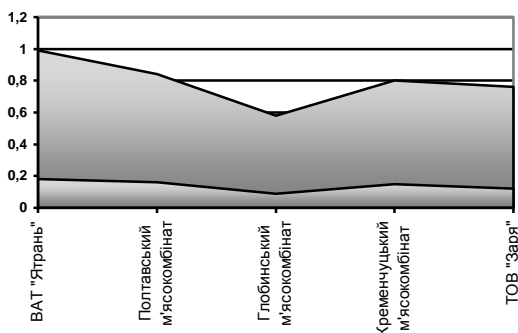


Рисунок 3 – Комплексні показники якості ковбаси «Особлива»

Результати дослідження ковбаси «Особлива» (рис. 3) підтвердили досить високий рівень якості ковбасних виробів Кіровоградського і Полтавського м'ясокомбінатів – КПЯ відповідно 0,98 та 0,84 бала. Продукція ТОВ «Заря» в цьому випадку поступалась за КПЯ сиров'яченої ковбасі «Особлива» торгової марки «Фарро» (Кременчуцький м'ясокомбінат). Ковбаса тієї ж назви, виготовлена в м. Глобино, отримала найнижчі оцінки: КПЯ – 0,58 бала.

Розрахунок інтегрального показника (ІПК) сиров'ячених ковбас подано в таблицях 2 та 3.

Таблиця 2 – Розрахунок інтегрального показника конкурентоспроможності ковбаси «Московська»

Показник	ВАТ - «Ятрань»	Полтавський м'ясокомбінат	Глобинський м'ясокомбінат	Кременчуцький м'ясокомбінат	ТОВ - «Заря»
1	2	3	4	5	6
Груповий показник за технічними параметрами, %	100	91,8	65,9	79,48	84,3

Продовження табл. 2

1	2	3	4	5	6
Груповий показник за економічними параметрами, %	100	77,8	78,5	81,8	69,6
Інтегральний показник конкурентоспроможності	1,00	1,18	0,84	0,97	1,21

Таблиця 3 – Розрахунок інтегрального показника конкурентоспроможності ковбаси «Особлива»

Показник	ВАТ «Ятрань»	Полтавський м'ясокомбінат	Глобинський м'ясокомбінат	Кременчуцький м'ясокомбінат	ТОВ «Заря»
Груповий показник за технічними параметрами, %	100	85,7	59,2	81,6	77,6
Груповий показник за економічними параметрами, %	100	65,9	67,0	83,3	69,1
Інтегральний показник конкурентоспроможності	1,00	1,30	0,88	0,98	1,12

Груповий показник за технічними параметрами визначався за КПЯ, а за економічними – на основі фактичних роздрібних цін. Найвищий ІПК отримали сирокочені ковбаси полтавського виробництва, що пояснюється порівняно вищою якістю продукції і низькими цінами. Конкурентоспроможними виявились також вироби ВАТ «Ятрань», бо мали найвищу якість. Але їх ІПК поступались полтавській продукції через вищі ціни. ІПК ковбас обох найменувань Глобинського і Кременчуцького м'ясокомбінатів нижче одиниці, що свідчить про їх низьку конкурентоспроможність.

Висновки. Проведені дослідження довели доцільність використання експертних методів для комплексного оцінювання ковбасних виробів з метою підвищення ступеня їх об'єктивності. Визначення конкурентоспроможності сирокочених ковбас, які реалізуються в Полтаві, показало, що досліджені ковбасні вироби високою якістю не

відзначались. Порівняно високий рівень якості має продукція полтавського та кіровоградського виробництва. Якість ковбас інших підприємств не відрізняється необхідною стабільністю і потребує вдосконалення методів контролю процесів виробництва. Низька конкурентоспроможність обумовлюється також непродуманою ціновою політикою окремих підприємств.

Список літератури

1. Бешелев, С. Д. Математико-статистические методы экспертных оценок [Текст] / С. Д. Бешелев, Ф. Г. Гуревич. – М. : Статистика, 1974. – 159 с.
2. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки [Текст] // Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов. Нормативные документы. – Львов : ЛЕОНОРМ, 2000. – С. 199–205.
3. Демчук, Г. С. Конкурентоспроможність ковбасних виробів вітчизняного виробництва [Текст] / Г. С. Демчук, О. М. Демчук // Науковий вісник. Сер. : Технічні науки. – 2002. – № 3 (7). – С.42–47.
4. Жучкова, Г. А. Конкурентоспроможність продукції та конкурентний статус підприємства [Текст] / Г. А. Жучкова // Регіональні перспективи. – 2000. – № 1. – С. 85–87.
5. Назарова, Л. Конкурентоспроможність окремих видів ковбас [Текст] / Л. Назарова // Харчова і переробна промисловість. – 2001. – № 4. – С. 18–19.
6. Селіверстова, Л.С. Методика оцінювання конкурентоспроможності продукції підприємств легкої промисловості [Текст] / Л. С. Селіверстова // Актуальні проблеми економіки. – 2008. – №8. – С. 120–124.

Отримано 31.03.2010. ХДУХТ, Харків.

© Л.О. Назаренко, В.О. Назаренко, 2010.

УДК [637.146.33:577.152.34]:613.292

Н.А. Дідух, д-р техн. наук (*ОНАХТ, Одеса*)

Л.О. Молокопай, асп. (*ОНАХТ, Одеса*)

Ю.В. Назаренко, асп. (*ОНАХТ, Одеса*)

ВИЗНАЧЕННЯ ПРОТЕОЛІТИЧНОЇ АКТИВНОСТІ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Визначено протеолітичну активність лакто- та біфідобактерій і обґрунтовано вибір культур даних мікроорганізмів для виробництва біфідовмісних білкових молочних продуктів.