

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА І ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ТЕХНОЛОГІЇ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

*Присвячується 200-річчю Львівського торговельно-економічного
університету*

**IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
(у дистанційній формі)**

***ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА
БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ***

24 ЛИСТОПАДА 2016 РОКУ

**Львів
Растр-7
2016**

УДК 339.1:330.341.1(06)
ББК 65.42-21-551 я431
I 66

I 66 Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IV-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 24 листопада 2016 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2016. – 376 с.

ISBN 978-617-7359-64-6

У збірнику, присвяченому 200-річчю Львівського торговельно-економічного університету, опубліковано матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг», в яких представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень з питань товарознавства, індустрії гостинності та готельно-ресторанного бізнесу, менеджменту, експертної діяльності, технологій торгівлі та підприємництва.

Редакційна колегія: П. О. Куцик, к. е. н., професор, ректор Львівського торговельно-економічного університету; І. В. Сирохман – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства і технологій виробництва харчових продуктів; Л. В. Пелик – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів; Б. М. Мізюк – д. е. н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; М. П. Бодак, к. т. н., доц.; Л. І. Гірняк, к. т. н., доц.; І. В. Донцова, к. т. н., доц.; В. Т. Лебединець, к. т. н., доц.; Н. А. Терешкевич, к. т. н., доц.

Публікується в авторському варіанті

ISBN 978-617-7359-64-6

**© Львівський торговельно-економічний
університет, 2016**
© Видавництво «Растр-7», 2016

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ПИТНОГО ЙОГУРТУ НА ПОЛИЦЯХ МАГАЗИНІВ МІСТА ОДЕСИ

Йогуртом є кисломолочний продукт, що характеризується підвищеним вмістом сухих знежирених речовин молока, виготовлений із застосуванням суміші заквашувальних мікроорганізмів – термофільних молочнокислих стрептококів і болгарської молочнокислої палички.

Йогурти характеризуються високими споживними властивостями. В їхньому складі є багато сухих речовин (10-22 % і більше). У питних йогуртах масова частка цукрів, білків і жиру становить відповідно 5-10 %, 2-4 % і 2,5-3,5 %. У густих йогуртах міститься цукру від 10 до 15 % і більше.

Енергетична цінність питних йогуртів становить від 60 до 75 ккал/100 г, густих йогуртів – 80-100 ккал і більше.

Йогурт є кисломолочним продуктом, який виробляється на основі пастеризованого нормалізованого за масовою часткою жиру і сухих речовин молока з додаванням або без додавання цукру, ароматизаторів, плодово-ягідних наповнювачів, загусників, стабілізатора, рослинного білка та інших інгредієнтів. За своїм зовнішнім виглядом йогурт є однорідною сметаноподібною масою з порушенням або непорушенням (в залежності від способу виробництва) згустком, а у плодово-ягідних продуктів – з додаванням шматочків ягід і фруктів. Колір звичайного йогурту – молочний, а у йогуртів з наповнювачами він обумовлюється доданими до нього наповнювачами.

Асортимент йогурту дуже широкий. Його можна розширювати і вдосконалювати з року в рік. На полицях магазинів йогурти розподілені на питні та ложкові, тобто загалом йогурти у пляшках стоять окремо згори, далі по порядку вниз йогурти в стаканчиках, і в самому низу знаходяться питні йогурти у поліетилових плівках. Загалом у магазинах асортимент йогуртів формується в залежності від жирності, наповнювачів, призначення.

Але, безпосередньо на формування асортименту йогурту впливають такі чинники: масова частка сухих речовин і жиру, вид закваски, смакові добавки, технологія виготовлення.

Щоб дізнатись, які виробники представлені в м. Одеса, та оглянути їх асортимент, огляд відбувався в супермаркетах мережі «Таврія В», «Копійка», «Обжора» і «Фуршет». При дослідженні асортименту йогуртів звертали увагу на виробника, торгову марку, наповнювач, масову частку жиру.

На рисунку 1, зображено скільки повторювань смаків було в таких торгових марках, як «Добриня», «Формула смаку», «Армол», «Молокія», «Яготинський», «Premialle», «Селянський», «Простоквашино», «Злагода», «Волошкове поле», «Фанні», «Чудо», «Кілія», «ГМЗ», «Славія», «Живинка», «Галичина», «Біла лінія», «Семерка», «Дольче».

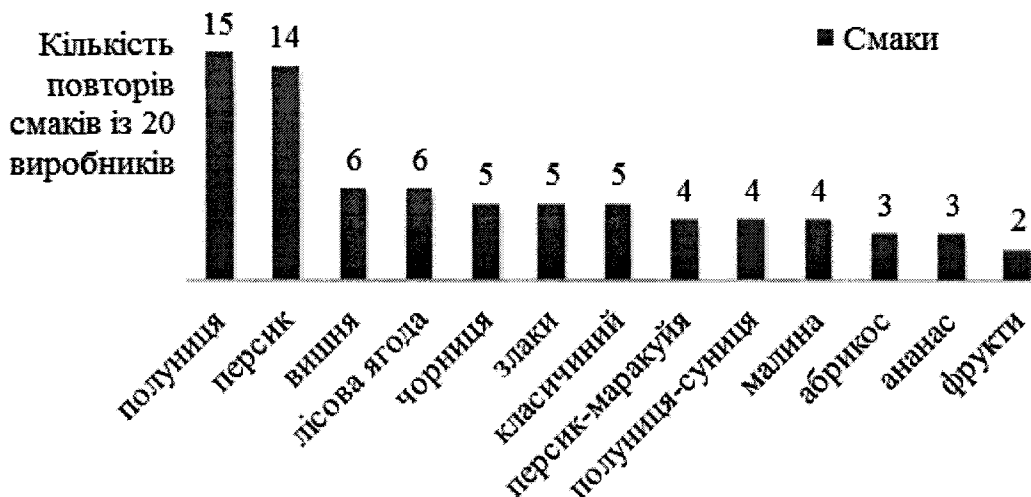


Рис.1. Смаки, які найчастіше зустрічаються в асортименті йогуртів торговельних мереж м. Одеси

Порівнюючи смаки йогуртів, представлених виробниками у торговельних мережах «Таврія В», «Обжора», «Копійка», «Фуршет», можна скласти висновок, що найчастіше зустрічаються йогурти із полуничним і персиковим наповнювачами, а найрідше – з фруктовим. А от злаки знаходяться на четвертому місці, на одному рівні з чорницею і класичним йогуртом (без наповнювача).

Стосовно категорії класичних йогуртів, без наповнювача, то в багатьох європейських країнах їм належить майже половина ринку. В Україні мода на натуральні йогурти, без цукру і наповнювачів, тільки починає формуватися, що видно на рис. 1 – класичний йогурт займає сьоме місце після йогуртів зі злаковим наповнювачем.

Загалом, проаналізувавши асортимент йогурту в торговельних мережах «Таврія В», «Копійка», «Обжора» та «Фуршет», можна відмітити, що асортимент йогурту найбільший у торговельній мережі «Копійка». У всіх торговельних мережах м. Одеси зустрічаються такі торгові марки, як: «ГМЗ», «Селянський», «Простоквашино», «Волошкове поле», «Фанні», «Чудо», «Живинка». Тільки у торговельній мережі «Копійка» представлені такі торгові марки, як: «Добриня», «Молокія», «Формула смаку», «Армол», «Яготинський». Тільки у торговельній мережі «Обжора» представлена ТМ «Галичина». Тільки у торговельній мережі «Фуршет» представлена ТМ «Біла лінія». Тільки у торговельній мережі «Таврія В» представлена ТМ «Семерка».

Імпортні виробники не представлені в жодній із торговельних мереж.

Отже, асортимент йогурту в роздрібній торговельній мережі м. Одеси представлений широким вибором. Наповнювачі є як звичайні, тобто полуничний, персиковий, ананасовий, а також є з екзотичними фруктами, кокосом, і поєднання таких смаків як полуниця-суніця, персик-абрикос, вишня-черешня, малина-гранат, диня-манго, ківі-мюслі, вишня-смородина, банан-суніця та інші. На жаль, рідше можна побачити натуральний йогурт, без наповнювачів, так як, в Україні мода на натуральні йогурти, без цукру і наповнювачів, тільки починає формуватись.

Михайлюк О. Я. СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЛЕНИХ РИБНИХ ТОВАРІВ	182
Нижник Ю. П. ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ	184
Ничипорук О.О., Доманцевич Н.І. ЕНЕРГЕТИЧНЕ МАРКУВАННЯ ПОБУТОВОЇ ТЕХНІКИ В УКРАЇНІ	187
Озимок Г. В., Кордек Е.І. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ РИНКУ МИЛА В УКРАЇНІ	189
Памбук С. А., Ардашева К. О. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ПИТНОГО ЙОГУРТУ НА ПОЛИЦЯХ МАГАЗИНІВ МІСТА ОДЕСИ	192
Пахолюк О. В. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ПОСТІЛЬНОЇ БЛИЗНИ	194
Попович Н. І., Попович М. П. ТОВАРОЗНАВЧІ ТА ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНОГО АСОРТИМЕНТУ ВЗУТТЯ ДЛЯ АКТИВНОГО ВІДПОЧИНКУ І ТУРИЗМУ	196
Плетяк Р. В., Терешкевич Н. А. НАНОТЕХНОЛОГІЇ В ЛАКОФАРБОВІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ	198
Решетило Л.І. Донцова І.В., Давидюк О.Л. МОЖЛИВОСТІ ПОЛІПШЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ МОЛОКА ПИТНОГО	200
Романова А. Р., Демидчук Л. Б. ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СИНТЕТИЧНО МИЮЧИХ ЗАСОБІВ	203
Статєва М.С., Мардар М.Р., Устенко І.А. УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ВІЙСКОВОСЛУЖБОВЦІВ	206
Харачко А., Почаї Й., Попович Н. І. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ БУДІВЕЛЬНИХ ТОВАРІВ	209
Ходань О. Л., Романчук Ю. П. ВИРОБНИЦТВО ДИЗАЙНЕРСЬКОГО ОДЯГУ ЯК ОСОБЛИВИЙ ЧИННИК РОЗВИТКУ ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВOSTІ	211
Чуйко М. М., Назарько В. О. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДОБНОГО ПЕЧИВА, ЩО НАДХОДИТЬ НА СПОЖИВЧИЙ РИНОК М. ХАРКОВА, ТА ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ ЙОГО АСОРТИМЕНТУ	213
Чуйко М. М., Нестерюк Г. О.	215