

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії,
підприємництва та торгівлі

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

**на тему: «Порівняльна оцінка якості концентрованих сухих супів
швидкого приготування та митні процедури при їх переміщенні
через кордон України»**

КРБ.ТПТтаУБ.1.168-08.IV.4.1

Здобувач _____

Підпис

Кундік Анастасія Віталіїна

Керівники: _____

Підпис

к.т.н., доцент Мартиросян І.А

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 30 травня 2024 р., протокол № 16

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ

Наталія БАСЮРКІНА

Підпис

Одеса – 2024 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ
І МЕНЕДЖМЕНТУ ім. Г.Е. Вейнштейна

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії,
підприємництва та торгівлі
Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____

« ____ » _____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

здобувача Анастасії КУНДІК

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Порівняльна оцінка якості концентрованих сухих супів швидкого приготування та митні процедури при їх переміщенні через кордон України» затвердженою наказом ОНТУ від 31.08.2023 р. № 431-03 зі змінами за наказом № 168-08 від 16.04.2024р.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 03.06.2024 р.

3. Вихідні дані роботи:

Зразок № 1 Сухі супи швидкого приготування ТМ «Тетя Соня» (Україна)

Зразок № 2 Сухі супи швидкого приготування ТМ «Своя лінія» (Україна)

Зразок № 3 Сухі супи швидкого приготування ТМ «Reeva» (Україна)

4. Зміст кваліфікаційної роботи бакалавра:

Анотація. Зміст. Вступ.

Розділ 1. Теоретичні засади формування асортименту та якості супів швидкого приготування.

Розділ 2. Аналіз асортименту, об'єкти та методи дослідження

Розділ 3. Комплексна оцінка якості супів швидкого приготування

Розділ 4. Охорона праці.

Висновки та рекомендації. Список використаних джерел. Додатки.

Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язковихкреслень):
таблиць – 16, рисунків – 16. Експортно-імпортні операції щодо супів швидкого приготування (табл/рис), технологічна схема виробництва (табл.рис.), асортимент в торговельних мережах (табл/рис), аналіз повноти маркування

(табл.), профілограма зовнішнього вигляду і консистенції, профілограма смаку і запаху (рис.), органолептична оцінка якості (табл/рис), визначення коду УКТЗЕД (табл.).

Дата видачі завдання 4.09.2023 р.

Керівники: _____ к.т.н., доцент Мартиросян І.А.
Підпис

Завдання прийняв до виконання _____ Анастасія КУНДИК
Підпис

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Складання плану роботи та алгоритм виконання	04.09..2023 – 29.09.2023 рр.	Виконано
2	Теоретичний огляд, пошук матеріалу, аналіз нормативно-правової бази, аналіз ринку	02.10.2023 – 20.10.2023 рр.	Виконано
3	Аналіз асортименту, вибір об'єктів та методів проведення товарознавчих досліджень	23.10.2023 - 30.11.2023 рр.	Виконано
4	Аналіз пакування та маркування	01.12.2023 - 07.02.2024 рр.	Виконано
5	Проведення товарознавчих випробувань, комплексна оцінка якості	12.02.2024 - 04.04.2024 рр.	Виконано
6	Виконання розділу з охорони праці, аналіз небезпечних чинників	05.04.2024- 30.04.2024 рр.	Виконано
7	Визначення коду УКТ ЗЕД та вивчення заходів нетарифного регулювання	01.05.2024- 15.05.2024рр.	
7	Формулювання висновків до роботи	16.05.2024- 22.05.2024 рр.	Виконано
8	Оформлення роботи та її рецензування	23.05.2024 - 03.06.2024 рр.	Виконано

Керівники: _____ к.т.н., доцент Мартиросян І.А.
Підпис

Здобувач-дипломник _____ Кундік А.В.
Підпис

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ. Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Кундік А.В.

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота бакалавра містить 86 сторінок, 16 таблиць, 16 рисунків, список використаних джерел з 44 найменувань, 2 додатків та ілюстрований матеріал до захисту.

Метою кваліфікаційної роботи є порівняльна оцінка споживних властивостей концентрованих сухих супів швидкого приготування та вивчення особливостей здійснення митних процедур при їх переміщенні через митний кордон України.

Об'єктом дослідження є концентрованих сухих супів швидкого приготування, що надходять на український ринок. Предмет дослідження - споживні властивості концентрованих сухих супів швидкого приготування та нормативне регулювання при їх переміщенні через митний кордон України. Задачами роботи передбачено аналіз ринку сухих супів швидкого приготування, аналіз нормативних баз щодо оцінювання якості, аналіз асортименту та вивчення технології виробництва, дослідження споживних властивостей та комплексна оцінка якості, визначення коду товару за УКТ ЗЕД та нетарифних заходів регулювання при переміщенні супів швидкого приготування через митний кордон України.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо структури асортименту українського ринку, комплексної оцінки якості та нетарифних заходів регулювання.

Одержані результати можуть бути використанні торговельними мережами та виробниками для удосконалення споживних властивостей та якості супів швидкого приготування, також можуть слугувати корисним матеріалом для споживачів при виборі доброякісного продукту.

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – 2024.

ABSTRACT

The bachelor's qualification work contains 86 pages, 16 tables, 16 figures, a list of used sources of 44 items, 2 appendices and illustrated material for the defense.

The purpose of the qualification work is a comparative assessment of the consumption properties of concentrated dry instant soups and the study of the peculiarities of the implementation of customs procedures when they are moved across the customs border of Ukraine.

The object of the study is concentrated dry instant soups entering the Ukrainian market. The subject of the research is consumption properties of concentrated dry instant soups and regulatory regulation during their movement across the customs border of Ukraine. The tasks of the work include analysis of the market of dry instant soups, analysis of regulatory bases for quality assessment, assortment analysis and study of production technology, study of consumer properties and comprehensive quality assessment, determination of the product code according to the UCT of ZED and non-tariff regulatory measures when moving instant soups across the customs border of Ukraine.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the structure of the assortment of the Ukrainian market, comprehensive quality assessment and non-tariff regulatory measures.

The obtained results can be used by trade networks and manufacturers to improve the consumption properties and quality of instant soups, and can also serve as useful material for consumers when choosing a good quality product.

The year of completion of the work is 2023.

The year of job protection is 2024.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ КОНЦЕНТРОВАНИХ СУХИХ СУПІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ.....	8
1.1 Аналіз стану українського ринку та зовнішньої торгівлі харчових концентратів	8
1.2 Класифікація, асортимент та характеристика сировини перших обідніх страв	13
1.3. Технологія виробництва супів швидкого приготування.....	19
1.4 Процеси, які відбуваються при зберіганні супів швидкого приготування.	25
Висновки до розділу 1.....	26
РОЗДІЛ 2 АСОРТИМЕНТ, ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	27
2.1 Аналіз асортименту супів швидкого приготування.....	27
2.2 Вибір об'єктів та характеристика методів дослідження.....	
2.3 Супи сухі концентровані як об'єкт переміщення через митний кордон України	32
Висновки до розділу 2.....	45
РОЗДІЛ 3. КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СУПІВ СУХИХ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ.....	46
3.1 Оцінювання якості пакування супів швидкого приготування.....	46
3.2 Оцінювання повноти маркування супів сухих швидкого приготування.....	48
3.3 Комплексна оцінка якості сухих супів швидкого приготування.....	55
3.4 Заходи нетарифного регулювання при переміщенні концентрованих сухих супів швидкого приготування.....	65
Висновки до розділу 3.....	70
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	72
1. Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві.....	72
4.2 Організація робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі.....	73
4.3 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби та шляхи евакуації.....	77
Висновки до розділу 4.....	79
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	80
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	82
ДОДАТКИ.....	86

ВСТУП

Харчові концентрати - це продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним висушуванням. Ці в основному багатокомпонентні суміші мають ряд переваг порівняно з іншими продуктами харчування. Використовуючи їх, можна швидко і з мінімальними затратами праці приготувати їжу. В їх складі, при малому об'ємі і масі, сконцентровано багато поживних речовин, які повніше засвоюються організмом людини. Харчові концентрати транспортабельні і стійкі при зберіганні. Для виробництва харчових концентратів використовують майже всі види розглянутих раніше харчових продуктів, що відповідають вимогам стандартів. Частину продуктів піддають зневодненню методом теплової або сублімаційної сушки. Явна перевага харчових концентратів - це простота приготування, призвела до розвитку їх промислового виробництва [1,2].

Зростання популярності харчових концентратів серед споживачів пояснюється підвищеними термінами їх зберігання, збільшенням кількості міського населення, розвитком туризму, а сьогодні ще продиктовано воєнним станом. Адже раціональне харчування є важливим фактором зміцнення і збереження здоров'я військовослужбовців, а також підтримання їх високої боєздатності.

Враховуючи, що великим попитом у населення користуються саме сухі супи швидкого приготування в умовах війни. У зв'язку з цим за останні два роки підвищився попит на виробництво харчових концентратів. І сьогодні на ринок України потрапляє несанкціонований перелік сухих сніданків та супів швидкого приготування не тільки від малого бізнесу, але й від волонтерських організацій та інших некомерційних підприємств, що спрямовано в більшості на допомогу ЗСУ. Ці факти і обумовлюють актуальність обраної теми кваліфікаційної роботи. У зв'язку з тим, **метою кваліфікаційної роботи** є порівняльна оцінка споживних властивостей концентрованих сухих супів швидкого приготування та вивчення

особливостей здійснення митних процедур при їх переміщенні через митний кордон України.

Відповідно до мети, в роботі поставлені наступні **задачі**:

- проаналізувати ринок сухих супів швидкого приготування та експортно-імпортні операції щодо них;
- ознайомитися із технологією виготовлення сухих супів швидкого приготування та вивчити процеси, що відбуваються під час їх зберігання;
- проаналізувати існуючий асортимент концентрованих сухих супів швидкого приготування, що реалізуються на ринку України.
- оцінити якість тари та пакування, повноту маркування концентрованих сухих супів швидкого приготування;
- оцінити відповідність показників якості сухих супів вимогам нормативних документів;
- провести комплексну оцінку якості за органолептичними показниками;
- визначити код товару згідно з УКТ ЗЕД та заходи офіційного контролю;
- проаналізувати шкідливі чинники під час роботи товарознавця.

Об'єктом дослідження обрані концентрованих сухих супів швидкого приготування, що надходять на український ринок.

Предмет дослідження: споживні властивості концентрованих сухих супів швидкого приготування та нормативне регулювання при їх переміщенні через митний кордон України.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ КОНЦЕНТРОВАНИХ СУХИХ СУПІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

1.1 Аналіз стану українського ринку та зовнішньої торгівлі харчових концентратів

Ринок супів швидкого приготування в Україні являє собою нішу концентратів перших обідніх страв, приготованих в основному на основі м'яса з додаванням інших продуктів, які зазнали зневоднення методом теплового або сублімаційного сушіння. А через повномасштабне військове вторгнення РФ в Україні тривають бойові дії, а ракетні удари ворога пошкоджують об'єкти критичної інфраструктури. Українці змушені були заздалегідь готуватися до важкої зими та робити запас продуктів. Але навіть при відсутності світла на газу можна готувати прості страви та вживати вже готові продукти. У зв'язку з тим ринок сухих концентратів швидкого приготування різко почав зростати. Але офіційних статистичних даних немає, адже багато приватних підприємств почали виготовляти харчові концентрати, першочергово для ЗСУ [2,3]. Сьогодні на ринку сухих супів основними виробниками є «Тетя Соня» - ТОВ «Єнні фудз пат» (Одеська обл.), «Сто пудов» - ТОВ "Проденерго" (Харківська обл.), «Терра» - ТОВ «Терра» (Запорізька обл.), «Еко Велика Ложка» - ПРАТ "Екотехніка" (Київська обл.), ТМ «Street Soup» - ПП "Фолком-люкс" (Чернігівська обл.), «4смаки» - ТОВ "Вест фуд інвест" (Рівненська обл.), «Ласочка» - ПП "Олексіївський комбінат» (Харківська обл.), «Reeva» - ТОВ "Євро фуд сервіс" (Київська обл.), ТМ «Bonner» - ТОВ "Фабрика біо продуктів" (Київська обл.), «Жменка» - Компанія «Фабрика бакалійних продуктів». (м. Київ), Ходорівський м'ясокомбінат (Львівська обл.) «Fitto» - ТОВ «Вітапак» (м.Дніпро), «Любисток» - ТД «Любисток» (м. Рівне), «Мівіна» - ТОВ Нестле (Київ), Alive – Фабрика Біо

Продуктів (м. Київ). Але сьогодні з'явилися і нові гравці та бренди: «Коломийський борщ», «Герцевські крафтолики», «Новояворівська», «IDLO», «Шкварка», ТМ «Пожива», ТМ «Нова Кухня», ТМ «Cryovit», ТМ «Літо цілий рік» тощо [4,5].

Асортимент представлений на основі круп, овочів та м'ясних складових. На рис. 1.1 представлено структуру ринку концентрованих супів за домішками

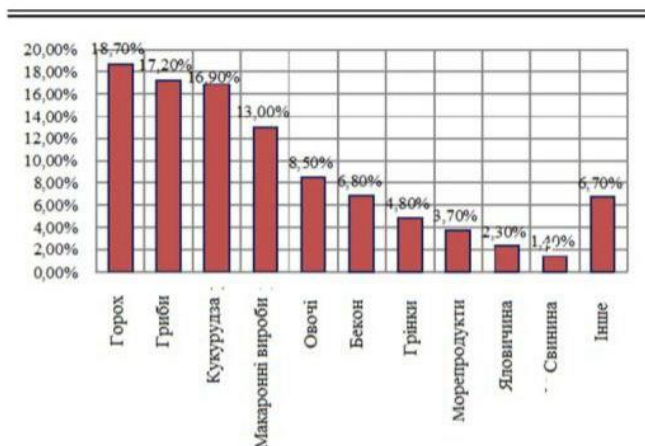


Рис. 1.1 - Структура ринку концентрованих супів відносно типів домішок [6]

За рис. 1.1 лідируючі позиції за об'ємами реалізації займають гороховий (18,7%), грибний (17,2%) та курячий (16,9%) супи. Наявні на українському ринку концентровані супи мають різний час приготування:

- супи миттєвого приготування, які досить залити окропом та витримати деякий час, – від 1 до 5 хв;

- супи швидкого приготування, які необхідно варити протягом 5–15 хв.

Відносно ваги упаковки найбільшим попитом на ринку користуються традиційні супи в упаковці вагою 180, 200 г, які вимагають варіння протягом 5–15 хв. Продукцію в цій упаковці пропонують вітчизняні виробники ТМ «Тетя Соня», «Ласочка», «Колиндянські продукти».

На рисунку 1.2 представлено структуру ринку концентрованих супів відносно ваги упаковки.



Рис. 1.2 - Структура ринку концентрованих супів відносно ваги упаковки [6]

За частку супів швидкого приготування, вагою 50–80 г, доводиться 34,4% ринку цього сегмента. В цій групі представлена продукція «Велика ложка», «Podravka», «4 смаки» тощо.

За типом упаковки на ринку концентрованих супів найбільшою популярністю користуються супи в паперовій упаковці (див. рис. 1.3). Ситуацію, що склалася, можна пояснити такими причинами:

- низька середня ціна концентрованих супів;
- концентровані супи в паперовій упаковці з'явилися на українському ринку першими, завоювавши довіру та лояльність споживача.

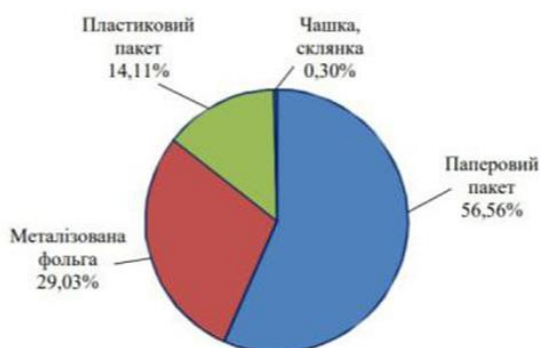


Рис. 1.3 - Структура ринку концентрованих супів за типом упаковки[6]

Розподіл основних торговельних марок у точках роздрібної торгівлі нерівномірний. Основна частка продажу ТМ «Тетя Соня» припадає на магазини/мінімаркети (24% в об'ємі продажу через цей канал збуту) та стихійний ринок (28,2%). Основними виробниками на ринку сьогодні залишаються Nestle (ТМ Maggi), «Екотехніка» (ТМ «Велика ложка»), «ОдесхарчоКомбінат» (ТМ «Тітка Соня»), «Техноком» (ТМ «Мівіна»), Олексіївський комбінат продтоварів (ТМ «Ласочка»). За критерієм обрання каналу збуту стихійний ринок традиційно був провідним роздрібним каналом збуту супів швидкого приготування. Проте нині спостерігається загальна тенденція до зниження ролі стихійних ринків, а також кіосків та павільйонів, на користь інших форм роздрібної торгівлі: магазинів / мінімаркетів та супермаркетів (рис. 1.4). [4-6]

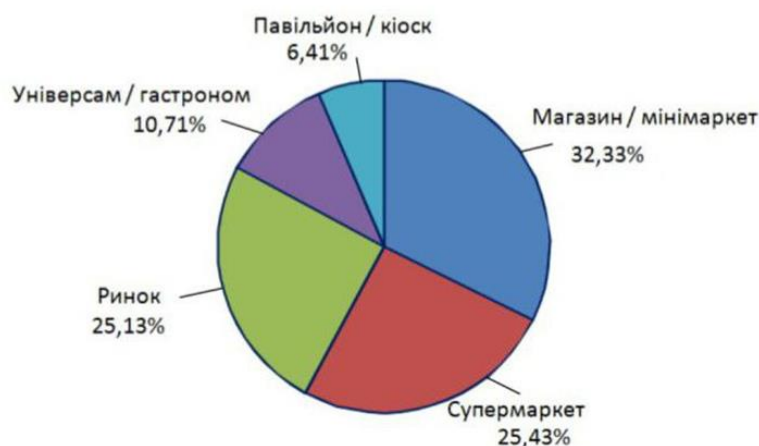


Рис. 1.4. Структура ринку концентрованих супів за критерієм обрання каналів збуту

Як бачимо, на сьогодні за об'ємами продажу концентрованих супів лідирують магазини / мінімаркети. Їх частка в структурі реалізації цієї продукції становить 33%. Щодо зовнішньої торгівлі України харчовими концентратами, зокрема супами швидкого приготування, то слід зазначити, що війна суттєво не вплинула на темпи імпорту, але експорт значно зменшився у порівнянні з 2021р.

Аналіз зовнішньої торгівлі із зазначенням країн-контрагентів наведено у таблиці 1.1.[7-9]

Таблиця 1.1 - Зовнішня торгівля України із зазначенням основних країн – контрагентів (тисяч доларів США)[10]

Імпорт				Експорт		
з початку року			Звітний місяць	з початку року		
код країни	вартість	питома вага		код країни	вартість	питома вага
за період з 01.01.2021 р. по 31.12.2021 р.						
POL	1383	32.01%	151	RUS	2515	65.70%
CZE	627	14.51%	60	DEU	291	7.60%
HUN	548	12.69%	51	BLR	245	6.40%
Інше	1762	40.79%	186	Інше	777	20.30%
Всього	4320		448		3828	
за період з 01.01.2022 р. по 31.12.2022 р.						
POL	1931	39,16%	191	DEU	462	52,32%
CZE	1188	24,09%	124	BLR	99	11,21%
ESP	613	12,43%	65	FRA	37	4,19%
Інше	1199	24,32%	115	Інше	285	32,28%
Всього	4931		495		883	
за період з 01.01.2023 р. по 31.12.2023 р.						
POL	1118	32,01%	138	DEU	494	61,90%
CZE	691	19,78%	112	POL	79	9,90%
ESP	317	9,08%	38	MDA	44	5,51%
Інше	1367	39,14%	166	Інше	181	22,68%
Всього	3493		454		798	
за період з 01.01.2024 р. по 31.05.2024 р.						
POL	479	33,66%	111	DEU	319	74,01%
CZE	245	17,22%	34	POL	35	8,12%
ESP	223	15,67%	55	USA	13	3,02%
Інше	476	33,45%	50	Інше	64	14,85%
Всього	1423		250		431	

З таблиці видно, що основна доля експорту у 2021р. припадала на РФ (65.70% - 2515тис. дол. США), після вторгнення звичайно торговельні відносини

були припинені, за рахунок чого і доля експорту впала майже в 5 разів. Але слід звернути увагу на те, що в цілому країни-контрагенти не змінилися. Основними експортерами за 2021-2024 роки залишаються Польща, Чехія та Іспанія. Основними імпортерами сухих супів залишаються Східна Азія, Польща, США та Молдова. З таблиці 1.1 також видно, що доля імпорту також скорочується, якщо у вартісному виразі у 2021р. загальна сума торгівлі складала 4320 тис. дол. США, то у 2022р. збільшився до 4931 тис. дол. США, а з 2023р. скоротився до 3493 тис. дол. США. Це пояснюється тим, вітчизняні підприємці збільшили обсяги власного виробництва задля допомоги ЗСУ.

1.2 Класифікація, асортимент та характеристика сировини перших обідніх страв

Концентрати перших та других обідніх страв (ГОСТ 19327-84) – це різні суміші попередньо підготовлених компонентів (варено-сушених круп або бобових, сушених овочів і картоплі, макаронних виробів) з жиром або без жиру, з м'ясом або без додавання м'яса, грибів і різними смаковими добавками (сіль, прянощі, сухий корінь петрушки, суха зелень) і добавками, які підвищують харчову цінність продуктів, а саме: гідролізати білкових речовин та їх похідні, томатні продукти та ін.

Асортимент харчових концентратів, залежно від кулінарного призначення та особливостей технології їх виробництва, можна розділити на вісім основних груп. Найбільш широкий асортимент концентратів обідніх страв, у якому виділяють 5 груп: перших, других обідніх страв, солодких страв, соусів, напівфабрикати борошняних виробів. З урахуванням особливостей приготування розрізняють концентрати звичайні та швидкого приготування, які не потребують варіння[11-13]. Класифікація харчових концентратів обідніх страв наведено на рис. 1.5



Рис. 1.5 Класифікація харчових концентратів обідніх страв [12]

Асортимент харчових концентратів є дуже широкий і налічує такі найпоширеніші види:

Важливе місце в асортименті харчових концентратів займають продукти для дитячого і дієтичного харчування[3].

Асортимент харчових концентратів залежно від призначення:

1. концентрати обідніх страв:
 - перших,
 - других обідніх страв,
 - солодких страв,
 - соусів,
 - напівфабрикати борошняних виробів
2. для дитячого і дієтичного харчування;
3. сухі сніданки;
4. картоплепродукти, придатні для безпосереднього споживання;
5. концентрати функціонального спрямування.

За урахуванням особливостей приготування розрізняють:

1. концентрати звичайні
2. швидкого приготування, які не потребують варіння.

I. Концентрати обідніх страв

Перші обідні страви

Вони представлені супами, борщами і розрізняються залежно від основної сировини та поліпшувачів.

Супи бобові випускають гороховими швидкокорозварюваними без жиру, з жиром, з м'ясом, з пряними овочами, з копченостями і суп-пюре гороховий з м'ясом.

Супи круп'яні більш різноманітні за видами круп. Їх випускають з жиром (10%), м'ясом (10-12%), з овочами, з м'ясом і овочами, з грибами, з копченостями (15%). Крім того, до асортименту входить суп Харчо гострий, з м'ясом, з жиром і низка своєрідних: "Калорійний", в основі якого крупа "Здоров'я", "Пікантний", "Домашній", "Любительський". Окремо виробляють супи типу Класичних (Гороховий класичний, Харчо класичний) і з відповідним смаком (Гречаний зі смаком яловичини, Рисовий зі смаком курки, Пшеничний зі смаком свинини, Гороховий зі смаком бекону). Випускають у брикетах масою 160-200 г або в пакетах [12].

Супи з макаронних виробів представлені вермішельним з грибами, овочами, з м'ясом і супом-пюре з макаронними виробами і м'ясом, до складу якого також входить сухе картопляне пюре. З-поміж нових видів вирізняють супи з відповідним смаком (Вермішельний зі смаком курки).

Супи овочеві випускають з урахуванням набору овочів: "Овочевий" (основні види овочів), "Дієтичний" (з додаванням порошків із кабачків і шпинату), картопляний (з жиром), картопляний з м'ясом, з грибами, суп-пюре картопляний з м'ясом, овочево-картопляний з м'ясом, суп-пюре із зеленого горошку.

Супи овочево-круп'яні містять певну частку круп: шпинатний (круп манна 5%), томатний (круп манна 23%), з пряних овочів (рис варено-сушений 23,5%).

Супи молочні готують з використанням різних видів круп, макаронних виробів. У рецептурі дієтичного молочного супу передбачено сухі вершки.

Супи швидкого приготування не потребують варіння. Маса вмісту пакета для однієї порції 18-20 г, а для трьох-чотирьох порцій — 60 г.

Борщі бувають з м'ясом (15%), "Домашній" містить 5% фаршу яловичини.

Бульйони випускають миттєвого приготування, широкого асортименту (м'ясний, з беконом, курячий, грибний та ін.), їх фасують у стик-пакетики по 10 г і до їхнього складу входить йодована сіль.

Упаковка: Усі види супів випускають у полімерній комбінованій упаковці масою нетто від 15 до 500 г на 3-4 порції, з гарантійним терміном зберігання 18 місяців. Частину концентратів випускають поєднанням двох пакетів в одному, тобто суп-пюре + грінки [11].

Їх випускають у продаж сформованими в брикети або фасованими насипом в пакети із термозпаювального матеріалу.

Процес брикетування сумішей харчових концентратів має переваги у порівнянні із звичайним фасуванням, а саме:

- збільшення об'ємної маси продукту після брикетування, що призводить до економії пакувального матеріалу, тари, транспорту при перевезеннях;
- брикетовані концентрати більш стійкі при зберіганні, бо в них немає кисню.

Проте цей процес пакування має наступні **недоліки**:

- сировина з нестійкою формою (вермішель, сушена картопля та ін.) під час брикетування ламається і кришиться;
- з часом маса брикетів деяких видів концентратів (що мають в своєму складі рис, сухе молоко і т.п.) цементується і брикети дуже важко піддаються здрібненню (концентрати з рисовою крупкою, сухим молоком і т.п.).

Обидва способи фасування мають свої переваги і недоліки, у зв'язку з чим слід в кожному окремому випадку критично підходити до вибору способу фасування, враховуючи характер продукту і його призначення.

Харчова цінність концентратів перших і других обідніх страв визначається складом компонентів, які входять до них [12].

Для виробництва концентратів перших і других обідніх страв використовуються крупи і зернобобові, сушені гриби, томатна паста, м'ясо сушене.

Крупи і зернобобові – основний компонент більшості харчових концентратів перших і других обідніх страв. У виробництві харчових концентратів використовують крупи: гречану, перлову, ячнєву, пшеничну, кукурудзяну, рисову, вівсяну і пшоно.

Гречані крупи. Їх отримують із зерна гречихи. Гречану крупу від інших видів круп відрізняють висока харчова цінність і відмінні смакові якості. В ній є багато крохмалю (до 70%), білків (до 15%).

Ядриця має досить стійкий до окиснення жир (до 3%), тому готові страви з концентратів гречаної крупи ніколи не мають гіркого смаку. Крупа багата вітамінами Е, В₁, В₂, РР і особливо рутином, має набір макро- і мікроелементів і заліза.

Ядриця має найкращі кулінарні властивості, в харчових концентратах добре набухає і може збільшуватися в об'ємі в 5 – 6 разів.

Перлова і ячнєва крупи. Перлову крупу отримують з ячменю, очищеного від квіткових оболонок, з послідовним шліфуванням чи подрібненням зерен. Цю крупу за розміром частин ділять на 5 номерів (№ 1 – 5), чим більший номер, тим дрібніші частинки. Ячнєва крупа – це частинки подрібненого ядра ячменю багатогранної неправильної форми, які не піддавалися шліфуванню; за розміром частинок крупа ділиться на три номери (№ 1 – 3).

Ячневі крупи багаті крохмалем (75 – 80%), білками (11 – 14%), повноцінні за амінокислотним складом. Ці крупи не відрізняються високими смаковими якостями, але харчові концентрати з цією крупою поживні і добре зберігаються.

Пшеничні крупи. Сюди відносять манну крупу різних марок, полтавську крупу і крупу «Артек». Манна крупа виготовляється при сортовому помелі пшениці на борошно. В залежності від сорту пшениці крупа ділиться на марки: М – з м'яких сортів пшениці; Т – з твердих сортів пшениці, МТ – із суміші м'яких і твердих сортів пшениці.

Манна крупа при розмелюванні утворюється з центральних частин ендосперму пшениці (10%), тому крупинки без оболонок, а відповідно, клітковини, мінеральних речовин і вітамінів. Проте манна крупа багата крохмалем і білками.

Полтавська крупа – це ціле або подрібнене шліфоване зерно твердої пшениці, яке звільнене від зародку і частково від оболонок.

З пшениці також виготовляють крупу «Артек» – найбільш маленьке подрібнене ядро твердої пшениці, яке, однак, більше за манну крупу.

Кукурудзяна крупа. Вона виготовляється подрібненням зерна кукурудзи з послідовним шліфуванням і заокругленням крупинок.

Кукурудзяна крупа багата крохмалем (до 75%), каротином (провітамін А), у складі білків не вистачає незамінних амінокислот триптофану і лізину, тому вона вважається менш повноцінною.

Страви із концентратів з кукурудзяною крупою затримують процеси бродіння в кишечнику, але вони важче засвоюються організмом із-за міцної структури ядра.

Рисова крупа. Характеризується високим вмістом крохмалю (до 85%). У порівнянні з іншими крупами в рисі міститься менше білків (8 – 10%) і мінеральних речовин, які видаляють під час шліфування разом з оболонками. Рис – калорійний, але найменш біологічно цінний продукт.

Концентрати з рисом мають високі кулінарні властивості: добре розварюються, збільшуються в об'ємі. Страви добрі на смак, висококалорійні і легко засвоюються.

Сушені гриби. Сушать в основному трубчасті гриби: білі, красноголовці, підберезники, маслянки, сморчки та ін.. За якістю гриби сушені поділяють на білі (I та II сортів), пробіль (III сорт), жовтяк, білі різані та гриби чорні – суміш інших трубчастих грибів. Сушені гриби мають високу харчову цінність. Основною складовою частиною їх являються білки (20 – 35%). За вмістом жиру гриби наближаються до нежирного м'яса баранини (9,6%), яловичини (9,8%). Багаті на мінеральні речовини: калій, кальцій; вітаміни B₂, C. Їх недоліком являється високий вміст клітковини (до 15 – 20 мг%), тому сушені гриби повинні піддаватися тривалій термічній обробці. Використовуються сушені гриби шматочками або у порошкоподібному вигляді.

Томатна паста. Для виробництва харчових концентратів використовують несолону томатну пасту з вмістом сухих речовин 30,0%, у тому числі білків – 4,8%, вуглеводів – 18,9%, клітковини – 1,1%, золи – 2,7%, органічних кислот – 2,5%. Мають в своєму складі вітаміни та мікроелементи.

М'ясо сушене. Сушений фарш з яловичини для харчових концентратів перших і других обідніх страв отримують із м'язової тканини, яка звільнена від жил. Тому сушений фарш представляє собою концентрат повноцінних білків, який має найбільшу харчову цінність, високі смакові властивості.

Вся сировина, що використовується для виробництва харчових концентратів повинна відповідати вимогам діючої нормативно-технічної документації [12].

1.3. Технологія виробництва супів швидкого приготування

Разом із розвитком виробництва сушених овочів і сухофруктів у вигляді шматочків, останнім часом отримала розвиток переробка овочів і плодів у

напівфабрикати високого ступеня готовності – сушені суміші. Ці продукти випускають переважно у вигляді порошків або пластівців [13].

Розвиток виробництва овочевих, плодових і ягідних порошків йшов паралельно розширенню випуску харчових концентратів для дієтичного і дитячого харчування. Цьому сприяла зручність їх змішування з іншими компонентами; низький уміст вологи; можливість приготування страви без варіння – заливання киплячою водою; зручність використання порошків поза домашніми умовами; невелика об'ємна маса порошків і, відповідно, менша потреба у тарі, транспортних засобах.

Широке використання напівфабрикатів високого ступеня готовності обумовлює їхній підвищений попит і відповідні вимоги до якості. У зв'язку із цим виникає необхідність виробництва і розширення асортименту цієї продукції, а також удосконалення технології виробництва і розроблення нових способів оброблення продуктів, що забезпечили б високу якість готового продукту, механізацію і значну інтенсифікацію процесу оброблення.

Технологія виготовлення харчових концентратів перших обідніх страв складається із наступних операцій:

- підготовка компонентів;
- складання рецептурної суміші (дозування компонентів);
- змішування компонентів;
- фасування (або брикетування);
- пакування готового продукту.

Операції, що проводяться при підготовці основної та допоміжної сировини та напівфабрикатів при виробництві концентратів перших страв наведені в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 - Операції підготовки сировини та напівфабрикатів до виробництва [12]

<i>Найменування сировини та напівфабрикатів</i>	<i>Операції підготовки</i>
<i>Варено-сушені крупи та зернобобові</i>	- Контрольне просіювання здійснюють на вібраційному просіювачі, на якому встановлюють металеве штамповане сито з отворами діаметром 8 – 10 мм. При просіюванні відокремлюють сторонні домішки і грудочки крупи, що злежалися. - Проінспектовану крупу пропускають через електромагнітний сепаратор для очищення від феродомішок. - Грудочки крупи, що злежалася, подрібнюють і додають до крупи перед контрольним просіюванням.
<i>Жири</i>	- Рідкі жири перекачують із цистерни в приймальні баки жирового відділення, що оснащені змієвиками для підтримання в жирі необхідної температури, щоб він не застигав – 55°C. - При подачі твердого жиру в бочках їх миють гарячою водою, вскривають і жир шматками передають для розплавлення в пароварочний котел. Жир розплавляють при температурі не вище 55°C. - Розтоплений жир перекачують або в ємкості для зберігання в рідкому стані, або в збірники рецептурно-змішувального відділення. В обох випадках при переливанні із котла для розплавлення в приймальник центробіжного насоса жир фільтрують через металоткане лужене сито № 1,6.
<i>Сушені овочі і картопля</i>	- Інспектування проводять на стрічковому транспортері, видаляючи сторонні домішки і частинки нестандартні за якістю. - Направляють для підсушування на стрічкову парову сушарку, де підсушують при температурі не вище 60°C до вологості не більше 9,0%. - Подають в дробарку для подрібнення на шматочки розміром 3 – 5 мм. - Подрібнені овочі просіюють на віброситі, пропускають через магнітний захист. - Кожний вид овочів обробляють окремо і направляють в окремий бункер.

<i>Сушені гриби</i>	- Інспектування проводять вручну для видалення сторонніх домішок, а також трухлявих і горілих грибів. - Гриби замочують невеликими порціями у холодній воді (20 – 22°C) не більше 10 хв. У ваннах їх миють в теплій воді щітками до повного видалення ґрунту і піску, декілька раз міняючи воду. - Пропускають через вовчок, оснащений решіткою з отворами діаметром 6 – 8 мм. - Підсушують в парових конвеєрних сушарках при температурі не вище 55°C до вологості не більше 12,0% і пропускають через магнітний захист. - В деякі види концентратів гриби доцільно вводити у вигляді порошку. В цьому випадку миті гриби сушать 1,0 – 1,5 год при 40 – 50°C, після чого температуру підіймають до 60 – 65°C і досушують гриби до вологості 8,0 – 9,0%. Висушені гриби подрібнюють на дробарці, просіюють через штамповане металеве сито з отворами діаметром 0,8 – 1 мм і пропускають через магнітний захист. Схід з сита направляють на повторне подрібнення.
<i>Сушене м'ясо</i>	- Інспектування проводять вручну, видаляючи сторонні домішки і підсмажені частинки. - Пропускають через магнітний захист.
<i>Макаронні вироби</i>	- Інспектування проводять вручну, видаляючи сторонні домішки. - Пропускають через магнітний захист.
<i>Сіль</i>	- Просіюють через металоткане сито № 2,0 – 2,5. - Якщо використовують крупну сіль, її попередньо подрібнюють в дробарках.
<i>Прянощі</i>	- Перець чорний горошком, гвоздику, кардамон, коріандр, мускатні горіх, перець духмянний горошком, лавровий лист інспектують з видаленням сторонніх домішок, і екземплярів, що почорніли, запліснявіли і пошкоджені шкідниками. - Розмелюють на молотковій дробарці. - Просіюють через металоткане сито № 1,0 – 1,4. - Якщо використовують прянощі, розмелені в спеціальних цехах, їх просіюють через контрольне сито і очищують від феродомішок, пропускаючи через магніти.

Крупно-овочеві концентрати перших страв виготовляють у вигляді фізичної суміші компонентів, розфасованої в пакети з паперу, ламінованого поліетиленом

чи фольгою. Технологічна схема виробництва насипних концентратів наведена на рис. 1.6 [12]. Компоненти напівфабрикатів, що йдуть в концентрати великими дозами, – варено-сушені крупи, макаронні вироби, сушене м'ясо, картопля та ін. – після попередньої підготовки збирають в резервні бункера 1. З цих бункерів компоненти шлюзовими затворами 2 передаються в уніфіковані дозатори безперервної дії 3. Компоненти, що йдуть в концентрати малими дозами, – сушена морква, цибуля, білий корінь, зелень – подають на приймальний стіл 4 з пристроєм для розрихлення грудочок, потім інспектують на стрічковому конвеєрі 5 і направляють в приймальний пересувний бункер 6.

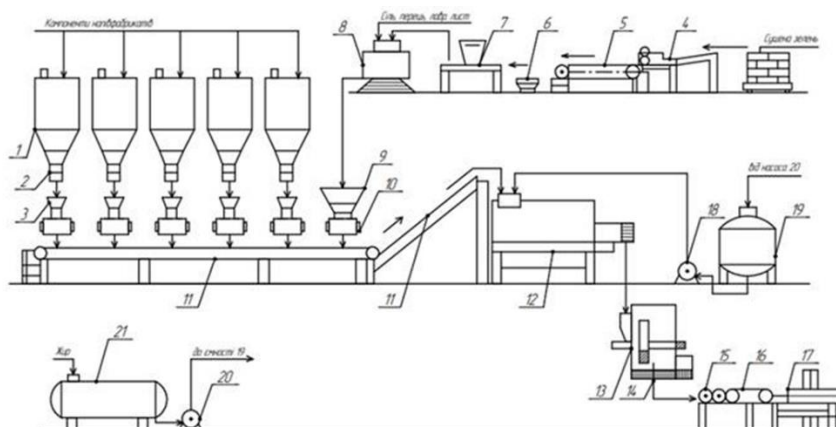


Рис. 1.6 - Технологічна схема виробництва концентратів перших обідніх страв фасованих насипом

Тут резервують також лавровий лист, перець мелений, сіль, глютамат натрію та ін. добавки. Звідси по мірі необхідності їх відважують відповідно рецептури на вагах 7 і завантажують в змішувальну машину періодичної дії 8. Компоненти перемішують протягом 4 – 5 хв, потім суміш розвантажують в бункер 9, звідки вона поступає в уніфікований автоматичний дозатор 10.

Автоматичні дозатори безперервним потоком передають компоненти на збірний стрічковий конвеєр 11. Всі дозатори працюють синхронно і в кожну одиницю часу на стрічку конвеєра поступає задана кількість продукту. Конвеєром продукція передається в змішувальну машину безперервної дії 12. В цю ж машину через насос-дозатор 18 безперервним струменем подається жир з

резервної ємкості 19. Жир, що поступає у виробництво, резервується в цистернах з обігрівом 21 і по мірі необхідності насосом 20 передається в ємкість 19. Із змішувача 12 готова суміш направляється в приймальний пристрій фасувального автомату 13. Пакети з готовою продукцією через рахівний пристрій 14 поступають в гофрокороб. Клапани гофрокоробів закривають на рольгангу 15. Потім гофрокороба стрічковим транспортером 16 направляються на обандерольовальну машину 17, де їх обклеюють стрічкою і маркують.

Технологічна схема виробництва харчових концентратів перших і других обідніх страв з брикетуванням на гідравлічних пресах представлена на рис. 1.7.

Варено-сушену крупу, сушену картоплю, попередньо змішані з декстринізованим пшеничним борошном, сіллю і прянощами, через відповідні дозатори завантажують в змішувальну машину 1, туди ж після короткочасного перемішування подають дозатором 14 розтоплений в баці 13 жир. Добре перемішану суміш вивантажують на стрічковий транспортер 2 і направляють в приймальний бункер автовагів 3. Відважена на автовагах порція суміші направляється по розподільній ємкості 4 в касети гідравлічного преса 5, які після заповнення підводять під пуансони.

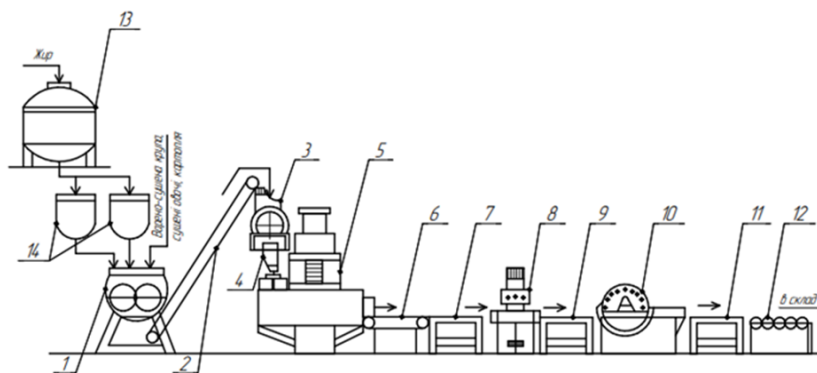


Рис. 1.7 - Технологічна схема виробництва брикетованих концентратів перших і других обідніх страв

Отримані на гідравлічному пресі брикети концентратів транспортером 6 подають на стіл 7, де їх укладають в жерстяну банку. Заповнені банки герметично

закривають на закаточній машині 8. Закриті банки встановлюють на столі 9, звідки їх по мірі накопиченні направляють в машину для змазування жиром 10. Якщо концентрат не призначений для довготривалого зберігання, банки можна не змазувати жиром.

Банки на столі 11 і рольгангу 12 упаковують в ящики. Ящики забивають, оклеюють бандероллю і відправляють на склад готової продукції [12].

1.4 Процеси, які відбуваються при зберіганні сухих супів швидкого приготування

Процеси, які відбуваються при зберіганні харчових концентратів, обумовлені ступенем термічної обробки. Як правило, ферменти інактивовані, а зниження якості концентратів відбувається в основному за рахунок окислення жиру киснем повітря і карбоніламіних реакцій (меланоїдиноутворення). Зміни смаку і запаху харчових концентратів відбуваються головним чином внаслідок **окислення (прогрікання) ліпідів** за участю кисню повітря. Утворюються перекисі, альдегіди, кетони та інші речовини, які надають продукту **різкого прогріклого запаху і неприємного смаку**. Швидкість і ступінь прогрікання жиру в концентраті залежить від природи і свіжості сировини, природи використаного жиру, проникненості пакування і умов зберігання. З підвищенням температури зберігання швидкість окислення жиру збільшується.

Потемніння харчових концентратів і поява **сторонніх присмаку і запаху** може відбуватись за рахунок меланоїдиноутворення за участю редукуючих цукрів і амінокислот. Швидкість карбоніламінових реакцій збільшується з підвищенням температури зберігання (до 25-30 °C) і вологості продукту (до 10-12 %).

Мікробіальне псування концентратів при дотриманні належних режимів зберігання не відбувається, хоча в них присутні різні мікроорганізми. Підвищення

вологості продуктів при позитивній температурі може призвести до їх пліснявіння [11-14].

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

1. Ринок сухих супів швидкого приготування має тенденції до розвитку у зв'язку із зростанням попиту на харчові концентрати через війну в країні. Щодня з'являються нові виробники, торговельні марки та розширюється асортимент сухих супів швидкого приготування.

2. Основними експортерами за 2021-2024рр. є Польща, Чехія та Іспанія. Основними імпортерами сухих супів залишаються Східна Азія, Польща, США та Молдова. За 2022-24рр. спостерігається щорічне скорочення долі імпорту, зокрема у 2023р. імпорт скоротився на 26% у порівнянні з 2022р, що пояснюється збільшенням обсягів вітчизняного виробництва задля забезпечення потреб ЗСУ.

3. Супи сухі швидкого приготування відносяться до групи концентратів перших обідніх страв – це різні суміші попередньо підготовлених компонентів з жиром або без жиру, з м'ясом або без додавання м'яса, грибів і різними смаковими добавками і добавками, які підвищують харчову цінність продуктів.

4. Технологія виготовлення харчових концентратів перших обідніх страв складається із наступних операцій: підготовка компонентів; складання рецептурної суміші (дозування компонентів); змішування компонентів; фасування (або брикетування); пакування готового продукту.

5. При зберіганні харчових концентратів, зокрема супів швидкого приготування відбувають процеси, які ведуть до зниження споживних властивостей та появи негативних показників якості та безпечності.

РОЗДІЛ 2

АСОРТИМЕНТ, ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Аналіз асортименту супів швидкого приготування

Щороку 5 квітня відзначається Міжнародний день супу. Готові перші страви за роки війни набули великої популярності, відповідно — збільшилася кількість їх виробників. Сьогодні на ринку України асортимент сухих супів швидкого приготування щодня збільшується, але не всі торговельні марки реалізуються в популярних торговельних мережах і мають регіональний характер і в більшості виготовляється для ЗСУ.

Нами було проведено аналіз існуючого асортименту сухих супів швидкого приготування в Україні. Результати аналізу представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 - Результати аналізу асортименту сухих супів, що представлені в онлайн-мережах України.

№ з/п	Назва, ТМ	Виробник	Асортимент	Ціна , грн
1	ТМ «Герцевські крафтолики»	с. Маломиколаївка Дніпропетровщина	борщ із м'ясом, грибний суп із курятиною та вершками, сирний крем-суп на курячому бульйоні,	40-50
2	ТМ «Пожива»,	м. Шумськ Тернопільщина	гречаний, гороховий, суп-пюре сочевичний чи кабачковий, борщ, гуляш	20-30
3	ТМ «Нова Кухня»,	м. Славутич Київщина	борщ із м'ясом, грибний суп із курятиною та вершками, сирний крем-суп на курячому бульйоні, суп із курячими фрикадельками, солянка, суп із копченостями.	30-60
4	ТМ Cryovit,	С. Степове Дніпропетровщина	суп із сочевиці, гороху та грибів, а також український борщ	До 20
5	ТМ «Літо цілий рік»,	м. Олександрія Кіровоградщина	борщ із м'ясом, грибний суп із курятиною та вершками, сирний крем-суп на курячому бульйоні,	До 40
	ТМ Коломийський борщ	М. Коломия, Івано-Франківська обл.	Бограч, борщ	До 50

	ТМ «Харчі»	м. Київ	суп-пюре з печериць, курячий суп з локшиною	До 50
	ТМ «Sushka»	ТОВ "СУШКА", м Київ	Суп курячий з кус-кус, суп гречаний з філе курячим, суп з макаронами та філе курячим, суп із зеленого горошку та філе курячим, сирний суп з печерицями, суп гаспачо з яловичиною, суп харчо з яловичиною, суп гороховий зі свининою, борщ зі свининою та квасолею, суп грибний з вершками	70-90
	ТМ «Street Soup»	ФОП "Левицька О. В." м. Чернігів,	Сети: крем-суп гороховий, крем-суп грибний, суп гороховий з яловичиною, рем-суп томатний з перцем чілі, крем-суп гороховий з куркою, нуттовий крем-суп, крем-суп шпинатний, сочевичний крем-суп, український борщ, мексиканський крем-суп. Набор сетів для веганів. Курячий суп з локшиною, грибний суп з локшиною, гороховий крем-суп з яловичиною. Супи представлені в різних упаковках, в тому числі і в стаканчиках.	60-90
	ТМ «Food Mission»	Компанія «FEST FOOD MISSION» м. Львів	грибна юшка з лисичками та білими грибами, вегетаріанський борщ, борщ, бограч, суп курячий з локшиною, суп гороховий, рибна юшка	40-60
	ТМ «Золоте зерно»	ТОВ «Золоте зерно», Дніпро, Україна	Суп гороховий зі смаком бекону, суп гороховий з овочами, суп рисовий «Харчо»	15-25
	ТМ «Сто пудів»	М. Харків	Суп рисовий з сухарикам, М'ясо курки тушковане тушонка куряча, суп іспанський з томатами, суп картопляний,	
	S&B, HIKARI MISO	Японія	Місо суп - соєвий бульйон з риби водорості, товчений часник, морква, гриби, цибуля та ін. Місо-суп з рису та соєвих бобів	200-220

В дану таблицю занесено далеко не весь асортимент сухих супів, оскільки дуже багато малого бізнесу та некомерційні підприємства також виготовляють, але для ЗСУ.

Нами також був проаналізований асортимент сухих супів в 3 торговельних мережах м. Одеса – ТОВ «Таврія В» [15], ТОВ «АТБ-маркет» [16], ТОВ «Сільпо» [17]. Аналіз асортименту супів швидкого приготування ТОВ «Таврія-В» наведено у таблиці 2.2 та представлено в Додатку 1.

Також в каталозі присутні різновиди супів торговельних марок «Терра», «Kent», «Vegeta» кількістю різновидів – 7 найменувань, але на момент аналізу не були в наявності. Таким чином, показник широти базовий – 54 найменування, показник широти дійсний – 47 найменувань. Коефіцієнт широти сухих супів швидкого приготування в торговельній мережі ТОВ «Таврія-В» - 87%. Показник глибини за торговельними марками – базовий 16, дійсний – 13, представлений такими торговельними марками як: «Тетя Соня», «Сто пудов», «Терра», «Vegeta», «Еко Велика Ложка», ТМ «Street Soup», ТМ «Bonner», «4смаки», «Ласочка», «Podravka», «Reeva», «7» та 1 невідома ТМ. Коефіцієнт глибини – 81,3%. За смаковими різновидами найглибше представлено такими торговельними марками як «Тетя Соня» - 13 різновидів смаку та ТМ «7» - 5, «Сто пудов» – 5 різновидів смаку. Обмежений асортимент представлено такими ТМ як «Терра» та «Vegeta» - по 1 найменуванню. Закордонні виробники представлені тільки країною-виробником Хорватією – ТМ «Vegeta» та ТМ «Podravka» з обмеженим асортиментом. Також серед асортименту наявний суп швидкого приготування без торговельної марки та виробника. Вказано тільки адреса дистриб'ютора, що є грубим порушенням законодавства щодо маркування та захисту прав споживачів. За масою нетто асортимент представлений від 15гр до 250, цінова категорія від 30 до 70 грн. у перерахунку на 100гр. Категорія продукту доступна для всіх шарів населення. Аналіз асортименту супів швидкого приготування ТОВ «АТБ-маркет» [14] наведено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 - Асортимент супів швидкого приготування у торговельній мережі ТОВ «Таврія-В»

№	Назва продукту, ТМ	Маса нетто, грам	Вид пакування	Виробник	Ціна грн
1	Суп ТМ «Своя лінія» Харчо миттєвого приготування	70 г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «РИФ»	13,40
2	Вермішель «Своя Лінія» швидкого приготування зі смаком курки	59,2 г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «РИФ»	11,30
3	Суп «Своя лінія» миттєвого приготування гороховий	70 г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «РИФ»	13,40
4	Суп «Своя лінія» миттєвого приготування зі смаком курки з локшиною	20 г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «РИФ»	9,20
5	Суп «Своя лінія» миттєвого приготування зі смаком курки з крутонами	20 г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «РИФ»	9,20
6	Суп «Своя лінія» гороховий традиційний м/уп	160 г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «РИФ»	15,60
7	Суп «Своя лінія» гороховий зі смаком курки, з беконом м/уп	160 г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «РИФ»	17,50
8	Крем-суп «Реева» курячий з крутонами м/уп	17 г	Комбінований трьохшовний	тов "євро фуд сервіс"	13,90
9	Борщ ТМ «Еко» Велика Ложка Велика ложка	18г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	8,80
10	Суп «Тетя Соня» харчо традиційний з рисовою крупною і натуральними сушеними овочами	160 г	Комбінований папір+фольга	тов "євро фуд сервіс"	25,40

З таблиці 2.3 видно, що асортимент сухих супів швидкого приготування в ТОВ «АТБ-маркет» обмежено представлений, показник широти базовий – 18 найменувань, показник широти дійсний – 10 найменувань. Коефіцієнт широти сухих супів швидкого приготування в торговельної мережі ТОВ «АТБ-маркет» - 55%. Показник глибини за торговельними марками – базовий 8, дійсний – 4, представлений такими торговельними марками як: «Тетя Соня», «Еко Велика Ложка», «Реева» та «Своя лінія». Коефіцієнт глибини – 50%. За смаковими різновидами найглибше представлено власною торговельною маркою «Своя

лінія» - 7 різновидів, «Тетя Соня» - 1, «Еко Велика Ложка» та «Reeva» - по 1 різновиду смаку. Імпортні виробники відсутні. За масою нетто асортимент представлений від 17 гр до 160гр. , цінова категорія від 8 до 40 гр, у перерахунку на 100гр. Категорія продукту доступна для всіх шарів населення, але асортимент дуже обмежений як за смаковими різновидами, так і за торговельними марками.

Аналіз асортименту супів швидкого приготування в торговельній мережі ТОВ «Сільпо» наведено в таблиці 2.4 (додаток 2)

З таблиці 2.4 видно, що асортимент супів сухих швидкого приготування в торговельній мережі «ТОВ «Сільпо» представлено широко, також в каталозі присутні різновиди супів ТМ: «Vifon», «Maggi» «Knorr», але на момент аналізу не були наявні – загальною кількістю різновидів – 11 найменувань. Таким чином, показник широти базовий – 76 найменувань, показник широти дійсний – 66 найменувань. Коефіцієнт широти сухих супів швидкого приготування в торговельної мережі ТОВ «Сільпо» - 86%. Показник глибини за торговельними марками – базовий 17, дійсний – 14, представлений такими торговельними марками як: «Тетя Соня» - 5, «Vegeta» - 1, «Еко Велика Ложка» - 3, ТМ «Bonner» - 3, «4смаки» - 6, «Podravka» - 14, «Reeva» - 3, «Жменка» - 2, «Ходорівський м'ясокомбінат» - 4, «Fitto» - 4, «Любисток» - 7, «Мівіна» - 3, Alive – 3, Auga – 6.

Коефіцієнт глибини – 82,3%. За смаковими різновидами найглибше представлено такими торговельними марками як «Podravka» - 14 різновидів смаку, Любисток» - 7, «4смаки» та «Auga» - 6.

Закордонні виробники представлені Хорватією – ТМ «Podravka та Литвою – ТМ «Aqua» за дуже широким асортиментом та незвичними смаками. За масою нетто асортимент представлений від 15гр до 500гр., цінова категорія від 20 до 45 грн. у перерахунку на 100гр. Категорія продукту доступна для всіх шарів населення з різними смаками та уподобаннями. Показники широти та глибини асортименту сухих супів в 3 торговельних мережах наглядно представлено на рис. 2.1. та 2.2.

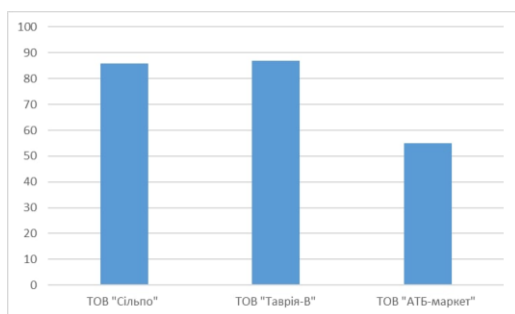


Рис. 2.1 – Коефіцієнт широти

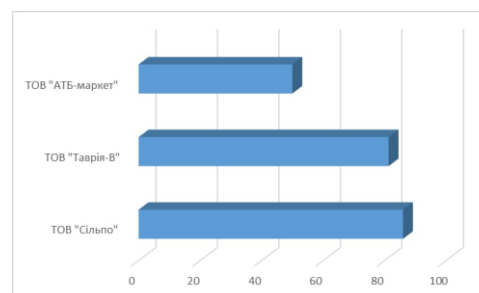


Рис. 2.2 – Коефіцієнт глибини

Таким чином, проаналізувавши асортимент сухих супів швидкого приготування в 3 торговельних мережах м. Одеса, можна дійти висновку, що за показником глибини торговельних марок та різновидом смаків, найкращим є ТОВ «Сільпо», де наявні 14 торговельних марок із широкими смаковими різновидами, при чому наявні супи із екзотичними та незвичними смаками, на другому місці ТОВ «Таврія-В», де наявні 13 торговельних марок і на 3 місці ТОВ «АТБ-маркет», де порівняно дуже обмежений асортимент смаку та торговельних марок. У таблиці 2.4 наведено порівняльний перелік торговельних марок

Таблиця 2.4 Порівняльний перелік ТМ в 3 торговельних мережах

№ з/П	ТОВ «Таврія-В»	ТОВ «АТБ-маркет»,	ТОВ «Сільпо»,
1	Тетя Соня»	«Тетя Соня»	«Тетя Соня»
2	«Сто пудов»	-	-
3	«Терра»	-	-
4	«Vegeta»	-	«Vegeta»
5	«Еко Велика Ложка»	«Еко Велика Ложка»	«Еко Велика Ложка»
6	«Street Soup»	-	-
7	«Bonner»	-	ТМ «Bonner»
8	«4смаки»,	-	«4смаки»
9	«Ласочка»,	-	-
10	«Podravka»,	-	«Podravka»
11	«Reeva»,	«Reeva»	«Reeva»
12	«7»	-	-
13	невідома ТМ.	-	-
14	-	-	«Жменка
15	-	-	«Ходорівський м'ясокомбінат»
16	-	-	«Fitto»

17	-	-	«Любисток»
18	-	-	«Мівіна»
19	-	-	Alive
20	-	-	Auga – 6.
21	-	«Своя лінія»	-

Також нами були проаналізовані показники глибини за смаковими різновидами. Аналіз показав, що найширший асортимент супів сухих швидкого приготування має торговельна мережа ТОВ «Сільпо», де налічується 40 різних смаків, в «Таврія-В» - 16 різних смаків, а в «АТБ-маркет» тільки 7 різних смаків, в усіх 3 супермаркетах наявні супи курячі з вермішелью, гороховий, харчо, але слід відмітити, що в ТОВ «Таврії-В» - борщ відсутній.

2.2 Вибір об'єктів та характеристика методів дослідження

Проаналізувавши асортимент сухих супів швидкого приготування в торговельних мережах «Таврія В», «АТБ-маркет» та «Сільпо» були обрані 3 об'єкти дослідження різних виробників: Суп курячий з вермішелью ТМ «Тетя Соня» з макаронними виробами та натуральними сушеними овочами; Суп миттєвого приготування зі смаком курки з локшиною ТМ «Своя лінія»; Суп зі смаком курки з локшиною «Курячий» ТМ «Reeva». Вибір об'єктів дослідження також обґрунтовується тим, що в 3 супермаркетах дані ТМ наявні та користуються попитом, а ТМ «Своя лінія» була обрана у зв'язку із багатокomпонентним складом. Смак був обраний курячий із макаронними виробами, оскільки даний смак розповсюджений та користується широким попитом у порівнянні. Об'єкти дослідження представлені в таблиці 2.5

Таблиця 2.5 - Об'єкти дослідження

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД, за яким вироблено продукт	Зображення продукту
1	Суп курячий з вермішелью ТМ «Тетя Соня» з макаронними виробами та натуральними сушеними овочами. Харчовий концентрат	ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»	ТУ У 15.8-00374156.001-2002 ISO:20000	
2	Концентрати харчові. Суп миттєвого приготування зі смаком курки з локшиною ТМ «Своя лінія»	ТОВ «РИФ»	ТУ У 10.8-30269311-008:2022	
3	Концентрати харчові. Перші обідні страви. Суп зі смаком курки з локшиною «Курячий» ТМ «Reeva»	ТОВ «Євро Фуд Сервіс»	Не вказано	

Загальні технічні вимоги визначені ГОСТ 19327-84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия [18]

Органолептичні показники визначають також для готової страви після приготування за способом, вказаним на етикетці. Для страв, що споживають в гарячому вигляді, органолептична оцінка проводиться за температури 55 ± 5 °C

Методи досліджень при оцінці якості та безпечності товарів супів сухих швидкого приготування наведено в таблиці 2.6

Таблиця 2.6 – Методи дослідження сухих супів швидкого приготування

№	Показники якості	Нормативний документ
1	Органолептичні	ГОСТ 19327-84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия [18]
2	Відбір проб	ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб [19]
	Визначення маси нетто	ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола [20]
3	Масова частка жиру, %	ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира [21]
4	Масова частка вологи, %	ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги [22]

Якість *харчових концентратів* встановлюють для кожної однорідної партії на основі її огляду і досліджень відібраної від неї середньої проби. Від кожної однорідної партії харчових концентратів, упакованих в ящики або крафт-мішки, яка нараховує до 50 одиниць пакування, відбирають для відкриття 3 %, але не менше 5 одиниць пакування; до 1 000 одиниць пакування — відбирають для відкриття 2 %, але не менше 15 одиниць пакування; більше 1000 одиниць пакування — відбирають 1,5 %, але не менше 20 одиниць. У випадку виявлення пошкоджень та інших дефектів пакування і тари ретельному огляду підлягає не менше 10 % загальної кількості ящиків або крафт-мішків даної партії. Відібрані

одиниці пакування харчових концентратів відкривають і з кожної відбирають по 2 брикети з тим, щоб загальна кількість брикетів була не менше 20. (ГОСТ 15113.0-69 — 15113.7-69).

При прийманні харчових концентратів визначають зовнішній вигляд, колір, консистенцію, запах і смак, масову частку вологи, жиру, цукру, металодомішок, мінеральних домішок, кислотність в перерахунку на молочну кислоту, зараженість шкідниками хлібних запасів та ін. (ГОСТ 15113.0 — 15113.7-69, 18488-73, 19327-84, ДСТУ 4634:2006).

Визначення масової частки солі у харчових концентратах.

Метод визначення хлориду натрію заснований на титруванні іона хлору розчином азотнокислого срібла.

Приготування водної витяжки із слабозабарвлених продуктів. Наважку аналітичної проби продукту масою 5...25 г (в залежності від передбачуваного вмісту солі) кількісно переносять у мірну колбу місткістю 250 см³, доливають водою до $\frac{3}{4}$ об'єму, збовтують і при дослідженні продуктів рослинного походження нагрівають на киплячій водяній бані на протязі 15 хв; при аналізуванні продуктів, що містять значну кількість крохмалю та білка, колбу витримують при 30 °С на протязі 30 хв при частому збовтуванні. Потім вміст колби охолоджують, доводять до мітки дистильованою водою, збовтують і фільтрують через складчастий паперовий фільтр у суху конічну колбу.

Приготування водневої витяжки із інтенсивно забарвлених продуктів. Наважку масою 5...25 г розміщують у фарфоровий тигель і обережно обвуглюють до тих пір, поки вміст тигля не буде легко розпадатися від надавлювання скляною паличкою. Обвуглену речовину охолоджують, кількісно переносять через лійку у мірну колбу місткістю 250 см³, змиваючи тигель декілька разів дистильованою водою. Колбу заливають до $\frac{3}{4}$ об'єму гарячою дистильованою водою і витримують в киплячій водяній бані 15 хв при періодичному збовтуванні. Вміст колби охолоджують, доводять водою до мітки,

перемішують, фільтрують через складчастий паперовий фільтр у суху конічну колбу. Приготовлений фільтрат об'ємом 20...25 см³ переносять піпеткою у конічну колбу місткістю 250 см³, нейтралізують 0,1 н розчином лугу в присутності фенолфталеїну, додають 0,5 см³ 10-процентного розчину хромату калію і титрують 0,1 н розчином нітриту срібла. Вміст колби безперервно перемішують і закінчують титрування при появі червонуватого забарвлення рідини, не зникаючого при збовтуванні.

Масову частку харчової солі розраховують за формулою:

$$X = V_1 \cdot K \cdot 0,005844 \cdot V_2 \cdot 100 / (m \cdot V_3) \quad (2.1)$$

де V_1 – об'єм 0,1 н. розчину нітриту срібла, що пішов на титрування, см³;

K – коефіцієнт поправки до титру 0,1 н розчину нітриту срібла;

0,005844 – титр нітриту срібла, виражений за хлоридом натрію, г/см³;

V_2 – об'єм витяжки, приготовленої з наважки, см³;

m – маса наважки, г;

V_3 – об'єм фільтрату, витраченого на титрування, см³.

Результатом аналізу є середнє арифметичне результатів двох паралельних визначень, розходження між якими не повинні перевищувати 0,2 %.

Визначення масової частки жиру рефрактометричним методом.

При рефрактометричному методі масову частку жиру у харчових концентратах визначають за різницею коефіцієнтів переломлення розчинника (монобромнафталіну) і розчину жиру в розчиннику.

Добре подрібнену наважку масою $2,00 \pm 0,01$ г поміщають у фарфорову ступку, додають з бюретки або мірного циліндра 1,3 см³ піску та близько 6 г α -монобромнафталіну, зваженого з точністю до $\pm 0,01$ г. Вміст ступки старанно розтирають протягом 5 хв, фільтрують через складчастий фільтр.

Фільтрат перемішують скляною паличкою, наносять 2...3 краплі на призму рефрактометра та визначають показник переломлення. Визначення повторюють не менше 3 разів з новими порціями екстракту і беруть для обчислення середнє

арифметичне. Показник переломлення чистого розчинника α -монобромнафталіну та екстракту визначають за однією й тією самою температурою. За кінцевий результат беруть середнє арифметичне трьох паралельних визначень.

Розрахунок масової частки жиру (Ж, %) роблять за формулою

$$\text{Ж} = 10^4 \cdot \alpha (K_p - K_{p.\text{ж}}) \cdot m_o / m \quad (2.2)$$

де α – показник відношення процентного вмісту жиру в розчиннику до різниці між показниками заломлення розчинника і жирового екстракту (для жиру, що використовується в харчових концентратах $\alpha = 0,0368$);

K_p , $K_{p.\text{ж}}$ – коефіцієнт переломлення при 20 °С розчинника – α -монобромнафталіну та розчину жиру відповідно;

m_o – маса α -монобромнафталіну, г;

m – маса наважки продукту, г.

Під час визначення якості супів швидкого приготування за органолептичними показниками була проведена дегустація вище зазначених зразків. Для цього дегустаційній комісії, в яку входило п'ятеро споживачів, було надано таблицю з баловою оцінкою супів швидкого приготування та дегустаційні листи. Харчові концентрати оцінювали за 5 баловою шкалою, що і було взято за основу розробки критеріїв оцінювання.

Від 100 до 81 балів- відмінно

Від 80 до 61 балів- добре

Від 60 до 41 балів- задовільно

Менше 40 балів- незадовільно

Визначили вагомість окремих показників якості в загальній оцінці продукту: смак - 6, запах - 5, зовнішній вигляд – 4, колір - 2 та консистенція - 3;

Зразки були у скляних блюдах і зашифровані під номерами від 1 – 3 аналогічно до таблиці 2.1. Шифрування зразків дозволяє повністю виключити

можливість упередженої думки дегустаторів, а значить забезпечує надійність результатів дослідження. Всі дегустатори отримали дегустаційні листи, примірник бальної шкали органолептичної оцінки супів швидкого приготування.

Заповнені дегустаційні листи піддали математичній обробці.

Проаналізувавши результати проведеної дегустації можна зробити висновок, що група дегустаторів дає оцінки високого рівня узгодженості. Отримані дані достовірні. Дегустаційні листи оброблялися за методикою, яка зазначена нижче.

Спочатку усереднюють оцінки дегустаторів за одиничними показниками, тобто розраховують середні арифметичні значення оцінок по кожному (у балах) по формулі 2.3:

$$x_{\text{ср.}} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \quad (2.3)$$

Для характеристики розкиду сукупності оцінок дегустаторів визначають стандартне відхилення для кожного одиничного показника по формулі 2.4:

$$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (X_i - X)^2}{(n-1)}} \quad (2.4)$$

Стандартне відхилення S характеризує узгодженість думок експертів за умови однорідності аналізованих проб. Якщо S за 5-баловою шкалою не більш $\pm 0,5$ бали, оцінка однозначна; якщо відхилення ± 1 і більш, оцінка неоднорідна, що говорить про низьку підготовку дегустаторів. За умови узгодженості думок експертів далі проводиться розрахунок комплексного показника якості Q (формула 2.5):

$$Q = \sum_{i=1}^n x_i k_i = x_1 k_1 + x_2 k_2 + \dots + x_n k_n \quad (2.5)$$

За одиничними і комплексними показниками відповідно до розроблених раніше критеріїв встановлюються рівень якості (категорія якості) оцінюваної продукції.

2.3 Супи сухі як об'єкт переміщення через митний кордон України

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, та затверджується відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» ВР № 2697 – IX від 19.10.2022 р. [23]. УКТЗЕД – це систематизований певним чином перелік товарів, що охоплює все різноманіття матеріального світу, а також є основою для державного та митного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Завдяки УКТЗЕД до товарів застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання. УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, як представлено на рисунку 2.3.

КОМБІНОВАНА НОМЕНКЛАТУРА ЄС (CN)						УКТ ЗЕД			
ГАРМОНІЗОВАНА СИСТЕМА (HS)									
6	9	1	3	9	0	1	0	9	0
2 Chapter (Група)									
4 Headline (Товарна позиція)									
6 SubHeadline (Товарна підпозиція)									
Товарна категорія (УКТ ЗЕД)									
Товарна підкатегорія (УКТ ЗЕД)									

Рисунок 2.3 - Структура коду УКТЗЕД та співставлення з ГС та КНЕС

Для забезпечення практичного використання ГС для більшості країн 14.06.1983 р. у Брюсселі було підписано Міжнародну Конвенцію про ГС.

Механізм класифікації товарів, закріплений в ГС, дає змогу забезпечити суворе дотримання головного принципу — однозначне віднесення товару до одного певного класифікаційного угруповання. Конвенцією ГС встановлено, що країни, які застосовують її не можуть змінити класифікацію товарів та їхній код у межах перших шести знаків [24].

УКТЗЕД - це систематизований перелік товарів, який включає код товару, його найменування, одиницю виміру та обліку. В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано ГС, зображено на рисунку 2.4.

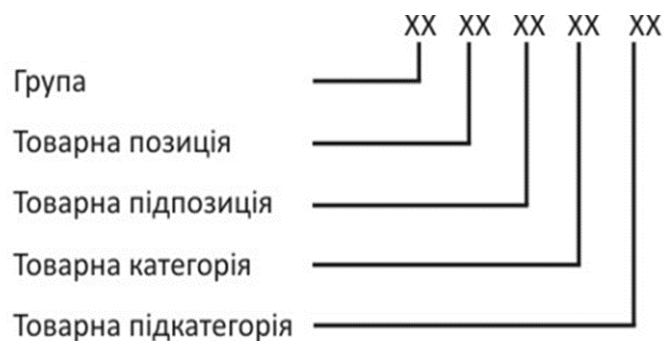


Рисунок 2.4 – Структура коду УКТЗЕД

Код товару в УКТ ЗЕД десятизначний і складається таким чином:

- код групи - 2 знаки;
- код позиції - 4 знаки;
- код підпозиції – 6 знаків;
- код категорії – 8 знаків;
- код підкатегорії – 10 знаків.

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами інтерпретації:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТЗЕД

здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо цими назвами не передбачено іншого, відповідно до таких правил:

2. (а) будь-яке посилення в назві товарної позиції на будь-який виріб стосується також некомплектного чи незавершеного виробу за умови, що він має основну властивість комплектного чи завершеного виробу. Це правило стосується також комплектного чи завершеного виробу (або такого, що класифікується як комплектний чи завершений згідно з цим правилом), незібраного чи розібраного;

(б) будь-яке посилення в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилення на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилення на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини.

Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

3. У разі коли згідно з правилом 2 (б) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд можна віднести до двох чи більше товарних позицій, його класифікація здійснюється таким чином:

(а) перевага надається тій товарній позиції, в якій товар описується конкретніше порівняно з товарними позиціями, де дається більш загальний його опис. Однак у разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокomпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, тоді ці товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібно́ї торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (a), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, які визначають основні властивості цих товарів за умови, що цей критерій можна застосувати;

(c) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (a) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

4. Товар, який не може бути класифікований згідно з вищенаведеними правилами, класифікується в товарній позиції, яка відповідає товарам, що найбільше подібні до тих, що розглядаються.

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

(a) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас, подібна тара (упаковка), яка має спеціальну форму і призначена для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Однак це правило не поширюється на тару (упаковку), яка становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

(b) відповідно до правила 5 (a) тару (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом з цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Однак це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання [23,25].

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви

останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень, положень вищенаведених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше.

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є концентровані сухі супи швидкого приготування, то обов'язковою митною процедурою є визначення коду УКТЗЕД, згідно з яким супи сухі відносяться до 21 групи «Різні харчові продукти» Розділу IV. Визначено позицію 2104 «Супи чи бульйони готові та заготовки для їх приготування; гомогенізовані складені харчові продукти» на рівні 4 знаків та код товару УКТ ЗЕД на рівні 10 знаків супи чи бульйони готові та заготовки для їх приготування - 2104 10 00 00, оскільки немає деталізації на рівні підпозиції та підкатегорії. Алгоритм визначення коду товару наведено у таблиці 2.7

Таблиця 2.7 – Визначення коду концентрованих супів сухих швидкого приготування згідно з УКТ ЗЕД

№	Рівень деталізації	Деталізація згідно з УКТ ЗЕД	Структура коду УКТЗЕД
1	Розділ	Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники	IV
2	Група	Різні харчові продукти	21
3	Позиція	«Супи чи бульйони готові та заготовки для їх приготування; гомогенізовані складені харчові продукти	2104
4	Підпозиція	-	2104 10
5	Категорія	-	2104 10 00
6	Підкатегорія	супи чи бульйони готові та заготовки для їх приготування:	2104 10 00 00

Таким чином, визначено код концентрованих сухих супів швидкого приготування згідно з УКТ ЗЕД - 2104 10 00 00 для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

1. Аналіз структури асортименту сухих супів швидкого приготування в 3 торговельних мережах м. Одеса показав, що за показником глибини торговельних марок та різновидом смаків, найкращим є ТОВ «Сільпо» (14 ТМ серед яких наявні супи із екзотичними та незвичними смаками), на другому місці ТОВ «Таврія-В» представлено 13 ТМ та характеризується оптимальним асортиментом, і на 3 місці ТОВ «АТБ-маркет», де порівняно дуже обмежений асортимент за смаковими різновидами та торговельними марками. За показником глибини найкраще представлені супи швидкого приготування в ТОВ «Сільпо», де налічується 40 різних смаків, «Таврія-В» - 16 різних смаків, і низький показник глибини в «АТБ-маркет» 7 різних смаків та 4 ТМ.

2. Обґрунтовано вибір об'єктів дослідження та наведено методик дослідження споживних властивостей супів швидкого приготування.

3. Вивчено правила інтерпретації та визначено код товару згідно з УКТ ЗЕД з метою подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання. Код концентрованих сухих супів швидкого приготування - 2104 10 00 00.

РОЗДІЛ 3. КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СУПІВ СУХИХ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

3.1 Оцінювання якості пакування супів швидкого приготування

Концентрати обідніх страв випускають фасованими насипом в художньо оформлені пакети з комбінованих матеріалів порціями від 50 до 120 г і брикетують по 200, 225, 400 і 450 г, їх загортають у пергамент і паперову етикетку. На етикетці кожної одиниці фасування додатково повинен бути зазначений спосіб приготування і кулінарні рекомендації щодо споживання.

Усі види супів випускають у полімерній комбінованій упаковці масою нетто від 46 до 60 г на 3-4 порції. Частину концентратів випускають поєднанням двох пакетів в одному, тобто суп-пюре + грінки.

Харчові концентрати для роздрібної торгівлі повинні бути упаковані масою нетто від 0,0025 до 0,5000 кг. Харчові концентрати брикетовані повинні бути упаковані в: комбіновані полімерні матеріали на основі алюмінієвої фольги, повинно бути два шари пакувального матеріалу. Шари: зовнішній - папір етикеточний; внутрішній - пергамент, ламінований папір, парафінований папір.

Розфасовують харчові концентрати в споживчу тару: пачки з паперу, картону, картону з внутрішнім полімерним покриттям, пакети з поліетиленової плівки, паперу, паперу з полімерним покриттям, комбінованих полімерних матеріалів, фольги і лакованого целофану, банки скляні, металеві і комбіновані, мішки, мішки-вкладиші поліетиленові, туби алюмінієві. Вони повинні бути загорнуті в два шари пакувального матеріалу: зовнішній - етикеточний папір, внутрішній - пергамент, підпергамент, папір парафінований. При маркуванні споживчої упаковки вказують: "Зберігати в сухому прохолодному місці", а транспортної - "Боїться вологи". Транспортування і зберігання здійснюється згідно з встановленими правилами.

Оцінювання якості пакування супів швидкого приготування, що досліджуються, проводили візуально згідно з вимогами ДСТУ 4260:2003 «Тара і пакування спожиткові маркування. Загальні вимоги»

Зразок № 1 ТМ «Тетя Соня» - комбінована тришовна упаковка з якісною запайкою швів, герметична, яскраве художнє оформлення, присутня позначка місця відкриття упаковки. Зручне відкриття упаковки без додаткових зусиль, без пошкоджень та дефектів. Інформаційний текст нанесено чітко, шрифт тексту читабельний, оптимальний, вдале кольорове поєднання, дизайн привабливий. Матеріал пакування не вказано, але визначений як комбінований, фольгований поліетилен.

Зразок № 2 ТМ «Своя лінія» - комбінована тришовна упаковка з якісною запайкою швів, герметична, присутня позначка місця відкриття упаковки, але при відкритті рветься несиметрично, потребує додаткових зусиль. Дефекти та пошкодження відсутні. Інформаційний текст нанесено чітко, шрифт тексту читабельний, оптимальний, оформлення художнє, але колір упаковки зливається із рисунком. Матеріал пакування вказано кодовою позначкою трикутника Мебіуса, С-РАР/PL – композиційний багатошаровий матеріал, папір та картон/пластмаса.

Зразок № 3 ТМ «Reeva» - комбінована тришовна упаковка з якісною запайкою швів, герметична, яскраве художнє оформлення, присутня позначка місця відкриття упаковки. Зручне відкриття упаковки без додаткових зусиль, без пошкоджень та дефектів. Інформаційний текст нанесено чітко, але шрифт тексту дрібний, вдале яскраве кольорове поєднання, дизайн привабливий. Матеріал пакування нанесено, код 93 у кодуванні позначок - вільний, вказано, але визначений нами як комбінований, фольгований поліетилен.

В результаті оцінки якості пакування можна дійти висновку, що всі зразки відповідають вимогам пакування, зокрема за герметичністю та якістю запайки швів, без видимих дефектів та пошкоджень, але найкраща упаковка, на наш

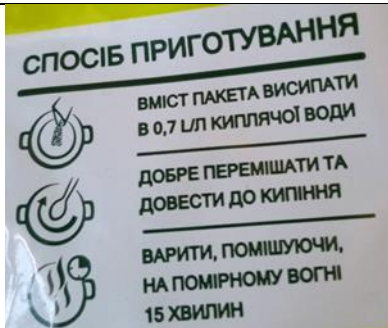
погляд, представлена у зразка № 3 ТМ «Reeva», на другому місці – зразок №1 – ТМ «Тетя Соня» і на 3 місці зразок № 2 «Своя лінія». Але пакування всіх 3 зразків представлена з комбінованої тришовної упаковки, що забезпечує тривалий термін зберігання продукції, захищаючи в тому числі й від вологи та жиру.

3.2 Оцінювання повноти маркування супів сухих швидкого приготування

Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню споживчої або транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання. Будь-який харчовий продукт, призначений для кінцевого споживача або закладу громадського харчування, має супроводжуватися інформацією про харчовий продукт відповідно до вимог Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [26]. Інформація про маркування споживчої тари зразка №1 ТМ «Тетя Соня» наведено в таблиці 3.1

Таблиця 3.1 – Оцінка повноти маркування Зразка № 1 ТМ «Тетя Соня» Суп курячий з вермішелью

Дані, що нанесено	Зразок 1
Назва харчового продукту	Суп курячий з вермішелью «Тетя Соня» з макаронними виробами та натуральними сушеними овочами. Харчовий концентрат
Перелік інгредієнтів	Макаронні вироби (вермішель 84,58%), овочі сушені та спеції (цибуля, морква, зелень петрушки, куркума), сіль кухонна, олія рослинна, цукор білий, порошок курячого м'яса (1%), ароматизатор натуральний «бульйон курячий», глутамат натрію.
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені в переліку речовин та харчових продуктів, які спричиняють	-

алергічні реакції або непереносимість	
Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	-
Кількість харчового продукту в установлених од. вимірювання;	60г (-4,5%)
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Вжити до 13.02.25 Зберігати за температури не вище 25°C та відносній вологості повітря не більше 75%.
будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Термін придатності 12 місяців. Дата виготовлення не вказано
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Виробник ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ», вул. Бугаївська, 3, м. Одеса, Україна, 65005. Тел.: +380487053080 E-mail: info@ennifoods.com www.Ennifoods.com
Країна походження або місце походження	Україна
Інструкції з використання	
Інформація про поживну цінність харчового продукту.	100 г сухого продукту/1 порція 250мл Калорійність 343 ккал/68,6ккал Енергетична цінність 1436кДж/287,2ккал Жири 3,3г /0,66г З них насичені жири 1 г/0,2г вуглеводи - 65г/13г з них цукор 0,5г/0,1г білки - 11 г/2,2г сіль - 9г/1,8г
Нормативний документ	ТУУ 15.8-00374156.001-2002,

	Безпека та якість гарантується системою НАССР, ISO:20000
Штрих-код	4820015101297
Торгова марка	«Тетя Соня»
ГМО	З натуральними овочами та спеціями Без консервантів та барвників
Порція	3 порції, 0,7 л супу.
Корисна порада	Для більш насиченого смаку супу додайте 2 картоплини, нарізані кубиками. Смачного



Маркувальний знак свідчить, що упаковку від цього товару рекомендується викидати в звичайну урну;

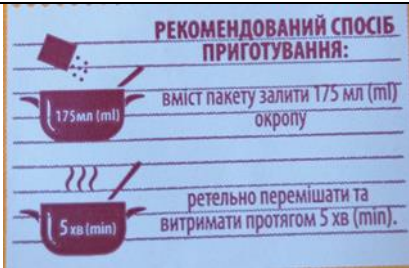
За результатами аналізу товарної інформації на зразку № 1 можна зробити висновок, що інформація наведена неповна, оскільки не виділено алергени. Енергетична цінність, що наведена у ккал та кДж - має незначні невідповідності, зокрема при вказуванні на поживної цінності на 1 порцію, на пакуванні не наведено матеріал. Також не вказано дата виробництва.

Маркування споживчої тари зразка № 2 ТМ «Своя лінія» наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Товарна інформація зразка № 2 ТМ «Своя лінія»

Дані, що нанесено	Зразок №2 ТМ «Своя лінія»
Назва харчового продукту	Концентрати харчові. Суп миттєвого приготування зі смаком курки з локшиною
Перелік інгредієнтів	Крохмаль картопляний, локшина 20% (борошно пшеничне , олія пальмова рафінована вибілена, дезодорована, вода питна, сіль кухонна, порошок яєчний , барвник бета-каротин), вершки сухі , сіль кухонна, морква сушена подрібнена 5%, цибуля ріпчаста сушена подрібнена, листя

	петрушки сушені подрібнені 3%, часник сушений гранульований 2,5%, цукор, м'ясо курки сушене подрібнене 1,5%, олія соняшникова рафінована дезодорована, ароматизатор «Курка», куркума мелена, цибуля зелена сушена подрібнена 0,5%, підсилювач смаку та аромату глутамат натрію, антиспікаючий агент діоксид кремнію, імбир сушений мелений.
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені в переліку речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість	борошно пшеничне, порошок яєчний, вершки сухі Може містити сліди арахісу, горіхів, насіння кунжуту, продуктів переробки сої
Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	-
Кількість харчового продукту в установлених од. вимірювання;	20 г. (-9%)
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Вжити до 10.04.25р.
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Зберігати у сухих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражених шкідниками хлібних запасів і захищених від прямих сонячних променів, за температури не вище ніж 25°C і відносної вологості повітря не більше ніж 75%
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	ТОВ «РИФ» прос. Богдана Хмельницького, 162, м. Дніпро, 49057, Україна. Тел.: 0567870138 Виготовлено на замовлення ТОВ «АТБ-Маркет»: проспект Олександра Поля, 40. 49000, Україна, тел.: 0-800-500-415
Країна походження або місце походження	Україна

Інструкції з використання	
Інформація про поживну цінність харчового продукту.	На 100 г продукту Енергетична цінність 1423кДж/337ккал; Жири - 51 г, з них насичені – 2,4г вуглеводи – 69, з них цукри - 46г; білки - 3 г; сіль - 9 г.
Нормативний документ	ТУУ 10.8-30269311-008:2022
Штрих-код	299300103123
Торгова марка	Своя лінія
ГМО	Без ГМО
Номер партії	L 574

	Маркувальний знак свідчить, що упаковку від цього товару рекомендується викидати в звичайну урну
	Маркувальний знак позначає, що матеріал упаковки може бути перероблений. C-PAP/PL – композиційний багатошаровий матеріал, папір та картон/пластмаса

За результатами аналізу товарної інформації на зразку № 2 можна зробити висновок, що інформація достатня та відповідає вимогам законодавства, окрім того, що відсутня дата виробництва.

Маркування зразка № 3 ТМ «Reeva» наведено в таблиці 3.3

Таблиця 3.3 – Товарна інформація зразка №3 ТМ «Reeva»

Дані, що нанесено	Зразок №3 ТМ «Reeva»
Назва харчового продукту	Концентрати харчові. Перші оїбіні страви. Суп зі смаком курки з локшиною «Курячий»
Перелік інгредієнтів	Мальтодекстрин, локшина 17,6% (борошно пшеничне в/с, рослинна олія (пальмова, соняшникова високоолеїнова у змінних пропорціях) вода питна, сіль кухонна, регулятор кислотності: карбонат калію, стабілізатори: гексаметафосфат натрію, триполіфосфат натрію, підсилювач смаку і аромату: глутамат натрію, барвник натуральний: бета каротин), крохмаль картопляний, сіль кухонна, цибуля ріпчаста сушена порошок, часник сушений, морква сушена 2,9%, підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, гуанілат натрію, інозинат натрію), м'ясо курки механічного обвалення, сушене 12%, рослинна олія (пальмова, соняшникова) ароматизатори, цукор, куркума мелена, антиспікаючий агент E551, петрушка сушена 0,3%, імбир мелений, цибуля сушена зелена 0,1%, регулятор кислотності: кислота лимонна.
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені в переліку речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість	Продукт може містити незначну кількість селери, продуктів переробки яєць і молока
Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	
Кількість харчового продукту в установлених од. вимірювання;	17 г, допустимі відхилення 9%
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	03.02.2025 Дата виробництва 03.02.2024

Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	за температури не вище ніж 25°C і відносної вологості повітря не більше ніж 75%																																				
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	ТОА «Євро Фуд сервіс» Вул. Офіцерська, 1. М. Біла Церква, Київська обл., 09113, Україа, тел. +380443937020. Гаряча лінія 0800504555 www.reeva-foods.com																																				
Країна походження або місце походження	Україна																																				
Інструкції з використання																																					
Інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table><tr><th>Поживна (харчова) цінність</th><th>На 100 г/г сухого продукту</th><th>На порцію (207 г/г готового продукту)</th><th>% від РРС*</th></tr><tr><td>Енергетична цінність (калорійність)</td><td>1423 кДж/ккал</td><td>242 кДж/ккал</td><td>3%</td></tr><tr><td>Жири</td><td>5,1 г/г</td><td>0,9 г/г</td><td>1%</td></tr><tr><td>- з них насичені жири</td><td>2,4 г/г</td><td>0,4 г/г</td><td>2%</td></tr><tr><td>Вуглеводи</td><td>68,9 г/г</td><td>11,7 г/г</td><td>5%</td></tr><tr><td>- з них цукри</td><td>46,0 г/г</td><td>7,8 г/г</td><td>9%</td></tr><tr><td>Харчові волокна</td><td>1,9 г/г</td><td>0,3 г/г</td><td>-</td></tr><tr><td>Білки</td><td>3,0 г/г</td><td>0,5 г/г</td><td>1%</td></tr><tr><td>Сіль</td><td>9,0 г/г</td><td>1,5 г/г</td><td>25%</td></tr></table> *РРС - середня референсна величина добового споживання для осіб старіше 18 років. (8400 кДж (ккал)/ 2000 ккал (kcal)). Особисті потреби можуть відрізнятися в залежності від віку, статі та рівня фізичного навантаження. В упаковці 1 порція.	Поживна (харчова) цінність	На 100 г/г сухого продукту	На порцію (207 г/г готового продукту)	% від РРС*	Енергетична цінність (калорійність)	1423 кДж/ккал	242 кДж/ккал	3%	Жири	5,1 г/г	0,9 г/г	1%	- з них насичені жири	2,4 г/г	0,4 г/г	2%	Вуглеводи	68,9 г/г	11,7 г/г	5%	- з них цукри	46,0 г/г	7,8 г/г	9%	Харчові волокна	1,9 г/г	0,3 г/г	-	Білки	3,0 г/г	0,5 г/г	1%	Сіль	9,0 г/г	1,5 г/г	25%
Поживна (харчова) цінність	На 100 г/г сухого продукту	На порцію (207 г/г готового продукту)	% від РРС*																																		
Енергетична цінність (калорійність)	1423 кДж/ккал	242 кДж/ккал	3%																																		
Жири	5,1 г/г	0,9 г/г	1%																																		
- з них насичені жири	2,4 г/г	0,4 г/г	2%																																		
Вуглеводи	68,9 г/г	11,7 г/г	5%																																		
- з них цукри	46,0 г/г	7,8 г/г	9%																																		
Харчові волокна	1,9 г/г	0,3 г/г	-																																		
Білки	3,0 г/г	0,5 г/г	1%																																		
Сіль	9,0 г/г	1,5 г/г	25%																																		
Додаткова інформація на маркуванні																																					
НД	Не вказано																																				
Штрих-код	4820179257533																																				
Торгова марка	ТМ «Reeva»																																				
ГМО	Не вказано																																				
Номер партії та артикул	2L A3 (SUP17-UA-RV-V3-01/11007174																																				

На поверхні споживчої тари зображені, такі маркувальні знаки:

	Маркувальний знак свідчить, що упаковку від цього товару рекомендується викидати в звичайну урну;
	Знак, що використовується для маркування матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами в Європейському Союзі.
	Маркувальний знак позначає, що матеріал упаковки може бути перероблений. Цифра всередині трикутника вказує на вид матеріалу тари, 93 композиційний матеріал, але згідно кодування коди 93 та 94 – це вільні номери, але можна припустити, що пластик + алюміній.

За результатами аналізу товарної інформації зразка № 3 можна зробити висновок, що інформація наведена неповна, оскільки не виділено алергени, зокрема мальтодекстрин, відсутній нормативний документ. В кодуванні виду матеріалу пакування вказано 93 – згідно класифікатора коди 93 та 94 вільні, але матеріал візуально визначений як комбінований полімер фольгований.

Підводячи підсумки аналізу повноти маркування, можна дійти висновку, що товарна інформація всіх 3 зразків має недоліки, але у порівнянні зразок № 2 ТМ «Своя лінія» більш повно представлено згідно з вимогами ЗУ України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». В усіх зразках отримана після розрахунку цифра збігається з контрольною цифрою в штрих-кодi, це означає, що товар виготовлений законно.

3.3 Комплексна оцінка якості сухих супів швидкого приготування

Якість харчових концентратів перших обідніх страв регламентується ГОСТ 19327-84. Фізико-хімічні показники даних харчоконцентратів та органолептичні характеристики готових страв, приготовлених за рекомендаціями, вказаними на

упаковці, визначаються відповідно ГОСТ 15113.2 – 77 (табл. 8.1, 8.2). Харчоконцентрати перших обідніх страв оцінюються такими фізико-хімічними показниками як вологість, вміст жиру, мінеральних та металодомішок, наявність сторонніх домішок, плісняви, зараження амбарними шкідниками, тривалість розварювання або відновлення.

Дослідження органолептичних показників якості супів швидкого приготування проводили згідно з ГОСТ 19327-84 «Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия», оскільки ДСТУ на дані вироби не існує, як і Стандарту Кодексу Аліментаріус. Результати оцінювання супів швидкого приготування за органолептичними показниками наведено у таблиці 3.4

Таблиця 3.4 – Органолептична оцінка якості харчоконцентратів: супів швидкого приготування

Показники	Вимоги НД	Зразки, що досліджуються		
		Зразок № 1 ТМ «Тетя Соня»	Зразок № 2 ТМ «Своя лінія»	Зразок № 3 ТМ «Reeva»
Зовнішній вигляд	Крупа, горох, овочі, фрукти, гриби, копченості – у вигляді шматочків та частинок різної форми і розмірів або у пюреподібному вигляді М'ясо – у вигляді шматочків розвареного фаршу Бульйони – різного ступеня прозорості Допускаються: для усіх супів та бульйонів – непрозорий бульйон; для супів молочних вермішельних – присутність у рідкій частині частинок вермішелі Не допускається в молочних супах наявність пластівців відновленого молока	М'ясо не спостерігається навіть у вигляді розвареного фаршу, бульйон в міру прозорий.	М'ясо не спостерігається навіть у вигляді розвареного фаршу, бульйон непрозорий, присутність частинок вермішелі в невеликій кількості. Вигляд непривабливий	М'ясо не спостерігається навіть у вигляді розвареного фаршу, бульйон в міру прозорий. присутність частинок вермішелі в невеликій кількості. Вигляд непривабливий
Колір				
Смак та запах	Властиві однойменним стравам, приготованим кулінарним способом, із притаманними страві смаком і запахом м'яса, копченостей, грибів, молока, яйцепродуктів, фруктів, овочів, пряної зелені та прянощів	Доволі приємний, наближений до смаку курячого бульйону, вермішель, запах слабковиражений	Несмачний, занадто солодкий, надмірна кількість та запах часнику, локшина тверда непритаманного смаку та консистенції	Приємний насичений смак, властивий, локшина непритаманного смаку та консистенції

Консистенція	Властива однойменним першим стравам, звареним до повної готовності. М'ясо сублімаційного висушування – більш пружна. Допускається: незначна розвареність круп, зернобобових і макаронних виробів, картоплі, овочів, грибів і фруктів; злегка драглеподібна консистенція бульйону рисових, перлових, та пюреподібних супів	Властива, в міру наповнена інгредієнтами	Властива, але не викликає апетиту, відчувається надмірна кількість часнику та спецій	Властива, в міру наповнена інгредієнтами, окрім локшини.
--------------	--	--	--	--

За результатами оцінювання відповідності супів швидкого приготування вимогам нормативно-технічної документації можна зробити висновок, що всі 3 зразки, що досліджуються, не відповідають вимогам ГОСТ 19327-84 «Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия», але найгіршим з трьох зразків є ТМ «Своя лінія», який не відповідає вимогам ДСТУ за всіма органолептичними показниками.

Зразок № 1 ТМ «Тетя Соня»			Зразок № 2 ТМ «Своя лінія»			Зразок № 3 ТМ «Reeva»		
								
								

Оскільки нормативний документ дуже обмежує критерії оцінювання якості супів швидкого приготування, то нами було вирішено провести дегустацію відібраних зразків. Для цього була розроблена балова шкала, яка представлена в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 - Словесна характеристика оцінювання рівнів якості супів швидкого приготування

Показники якості	Коефіцієнт вагомості	Органолептична характеристика супів	Балова оцінка
Смак	6	Властивий даному виду супу, дуже гармонійний, приємний смак курячого бульйону	5
		Властивий даному виду, наближений до смаку курячого бульйону	4
		Недостатньо виражений смак, сильно виражений смак спецій	3
		Сторонній неприємний присмак ароматизаторів	2
		Різкий, неприємний присмак, невластивий, сильно виражений смак ароматизаторів	1
Запах	5	Приємний аромат, характерний, в міру насичений, гармонійний	5
		Досить виражений, відповідний запах	4
		Слабко виражений, ледве відчутний запах курячого бульйону та інших інгредієнтів	3
		Невластивий запах, сильно виражені запахи спецій	2
		Інтенсивний неприємний запах ароматизаторів	1
Зовнішній вигляд	4	Привабливий, властивий, рівномірне розподілення овочів, вермішелі та інших інгредієнтів в масі готового супу	5
		Бульйон доволі прозорий, інгредієнти розподілені рівномірно	4
		Непривабливий зовнішній вигляд бульйону та інших інгредієнтів	3
		Локшина або вермішель плавають на поверхні в невеликій кількості, надмірна кількість спецій	2

		Неприємний та непривабливий зовнішній вигляд, інгредієнти плавають нерівномірно на поверхні, присутні крупні частинки спецій	1
Колір	2	Рівномірний жовтий	5
		Жовтий з наявністю певної неоднорідності у відтінках	4
		Жовтий з ледь сіруватим відтінком	3
		Сторонній відтінок	2
		Сторонній невластивий колір, що не викликає апетиту	1
Консистенція	3	В мір густа маса	5
		Рідка, з наявністю волокнистості сублімованого м'яса та інших інгредієнтів, що плавають на поверхні	4
		Локшина або вермішель тверді чи переварені	3
		Надмірно густа чи надмірно рідка, непритаманна для супів консистенція	2
		Нехарактерна консистенція, з грудочками, надмірним осадом	1

Від 100 до 81 балів- відмінно

Від 80 до 61 балів - добре

Від 60 до 41 балів - задовільно

Менше 40 балів- незадовільно

Визначили вагомість окремих показників якості в загальній оцінці продукту: смак- 6, запах- 5, зовнішній вигляд – 4; консистенція - 3; колір - 2.

Зразки були у скляних блюдцях і зашифровані під номерами від 1 до 5 (аналогічно таблиці 2.5). Шифрування зразків дозволяє повністю виключити можливість упередженої думки дегустаторів, а значить забезпечує надійність результатів дослідження. Балова оцінка представлена в таблиці 3.6

Таблиця 3.6 –Статистична обробка результатів дегустації

№ зразка	Показники	Балові оцінки дегустаторів					$\sum_{i=1}^n x_i$	X_{cp}
		1	2	3	4	5		
1	Смак	4	4	5	4	5	22	4,4
	Запах	5	3	4	4	4	20	4,0
	Зовнішній вигляд	5	4	5	5	5	24	4,8
	Консистенція	5	4	5	4	5	23	4,6
	Колір	4	4	5	4	4	21	4,2
2	Смак	2	2	1	1	2	8	1,6
	Запах	2	2	2	3	1	10	2,0
	Зовнішній вигляд	2	2	2	2	1	9	1,8
	Консистенція	3	4	3	4	3	17	3,4
	Колір	4	3	3	3	2	15	3,0
3	Смак	4	4	4	5	4	21	4,2
	Запах	4	5	4	5	4	22	4,4
	Зовнішній вигляд	2	3	3	3	4	15	3,0
	Консистенція	3	4	4	3	4	18	3,6
	Колір	4	4	5	4	4	21	4,1

Після оцінювання рівня якості дегустаторами за розробленою баловою шкалою, була проведена статистична обробка даних, результати розрахунку комплексних показників якості представлені у табл. 3.7

Таблиця 3.7 – Розрахунок комплексних показників якості

№ Зразка	Показник	K	X_{cp}	$X_{cp} * K$	Q
1	Смак	6	4,4	26,4	87,8 (добре)
	Запах	5	4,0	20,0	
	Зовнішній вигляд	4	4,8	19,2	
	Консистенція	3	4,6	13,8	
	Колір	2	4,2	8,4	
2	Смак	6	1,6	9,6	43 (задовільно)
	Запах	5	2,0	10,0	
	Зовнішній вигляд	4	1,8	7,2	
	Консистенція	3	3,4	10,2	
	Колір	2	3,0	6,0	
3	Смак	6	4,2	25,2	78,2 (задовільно)
	Запах	5	4,4	22	
	Зовнішній вигляд	4	3,0	12	
	Консистенція	3	3,6	10,8	
	Колір	2	4,1	8,2	

Результати проведеної дегустації можна вважати компетентними, оскільки спостерігається узгодженість думок експертів.

Балова шкала якості за розробленою шкалою дозволяє встановити, що за оцінками дегустаторів найкращим виявився зразок № 1 (ТМ «Тетя Соня») з комплексною оцінкою 87,8 балів - «добре», друге місце посідає зразок № 3 ТМ «Reeva» - 78,2 балів – «задовільно», на третьому місці - займає зразок № 2 ТМ «Своя лінія» - 43 балів - «задовільно». Але слід сказати, що зразок № 2 ТМ «Своя лінія» набрала найнижчу кількість балів - 43, що знаходиться на межі – незадовільного.

Органолептичну оцінка також проводили профільним методом для виявлення інтенсивності окремих складових органолептичних показників. Виявлення інтенсивності показників зовнішнього вигляду і консистенції наведена в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 – Інтенсивність показників зовнішнього вигляду, кольору і консистенції

Показник	Зразок 1 ТМ «Тетя Соня»	Зразок 2 ТМ «Своя лінія»	Зразок 3 ТМ «Reeva»
Рівномірно розподілені інгредієнти (+)	4	2	3
В міру наповнений інгредієнтами (+)	4	2	2
Приємного вигляду, викликає апетит (+)	4	0	2
Властивий кольору курячого бульйону (+)	4	2	4
Неприємний вигляд супу (-)	0	5	4
Локшина плаває на поверхні (-)	1	3	5
Тверда локшина неприємної консистенції та вигляду (-)	1	5	5
Нехарактерна консистенція з грудочками, надмірним осадом (-)	1	5	3

За результатами оцінювання супів профільним методом побудовано профілограму (рис. 3.1), де більш наглядно видна порівняльна оцінка.

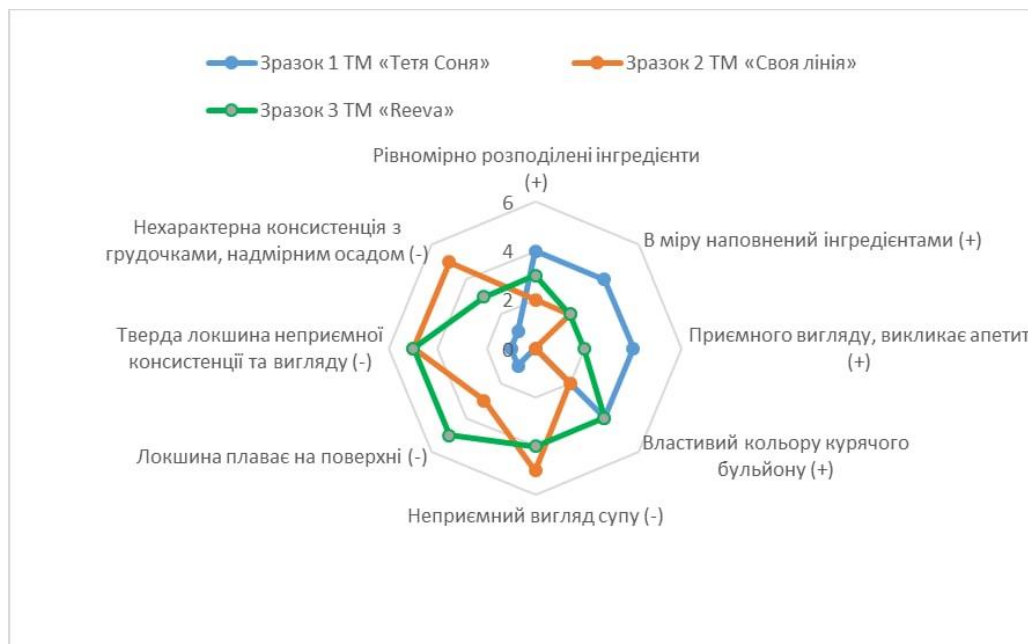


Рисунок 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду і консистенції

За дескрипторами, що характеризують зовнішній вигляд, колір та консистенцію, найгіршим виявився зразок № 2 «Своя лінія», який по всіх позитивних дескрипторах отримав низькі оцінки, і відповідно високі за негативними, найкращий серед зразків у порівнянні має зразок № 1 «Тетя Соня», але важко відзначити як якісний. Зразок № 3 ТМ «Reeva» за негативними показниками також має негативну оцінку.

З метою виявлення інтенсивності смаку та запаху, були також складені позитивні та негативні дескриптори (таблиця 3.9)

Виявлення інтенсивності показників смаку і запаху наведено в таблиці 3.8.

Таблиця 3.9 – Інтенсивність показників смаку і запаху

Показник	Зразок 1 ТМ «Тетя Соня»	Зразок 2 ТМ «Своя лінія»	Зразок 3 ТМ «Reeva»
Гармонійний (+)	4	1	3
Насичений смак курячого бульйону (+)	4	1	3
В міру насичений спеціями (+)	4	1	4
Приємний аромат (+)	4	0	4
Надмірно солоний або солодкуватий (-)	0	5	2
Надмірний смак та запах спецій (-)	3	5	3
Сторонні неприємні Присмаки та запахи (-)	2	4	2
Інтенсивний смак та запах ароматизаторів (-)	2	4	2

За результатами оцінювання супів швидкого приготування за смаком та запахом побудовано профілограму (рис. 3.2) , де більш наглядно видна порівняльна оцінка.



Рисунок 3.2 – Профілограма смаку і запаху

З профілограми видно, що за дескрипторами, що характеризують смак та запах, а саме за інтенсивністю позитивних дескрипторів - зразок № 1 «Тетя Соня» та зразок № 3 ТМ «Reeva» мають задовільні показники, зразок № 2 ТМ «Своя лінія» по всіх позитивних дескрипторах мають негативні оцінки. У зразка № 2 також відчувається солодкуватий присмак, що не є властивий. Також у зразка № 2 «Своя лінія» смак перебивається надмірною кількістю спецій, зокрема часнику, також відчувається негармонійний хімічний присмак бульйону.

3.4 Заходи нетарифного регулювання при переміщенні концентрованих сухих супів швидкого приготування

Міжнародні заходи нетарифного регулювання включають широкий спектр заходів, які застосовуються країнами для обмеження та регулювання ввезення товарів, крім тарифних заходів регулювання (мита). Ці заходи спрямовані на захист внутрішнього ринку, промисловості та інших галузей економіки від конкуренції з-за кордону [27].

Нетарифні заходи регулювання за класифікацією СОТ можуть включати такі інструменти:

- 1) СФЗ (санітарні та фітосанітарні заходи) – будь-який захід, що застосовується для:
 - захисту життя чи здоров'я тварин та рослин від ризиків, що виникають через розповсюдження шкідників та проникнення, укорінення чи поширення хвороб, організмів, що є носіями хвороб, або хвороботворних організмів; а також через домішки, забруднювальні речовини, токсини або хвороботворні організми, які містяться в продуктах харчування, напоях чи кормах;
 - для захисту життя чи здоров'я людини на території країни-члена СОТ від ризиків, що виникають через хвороби, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або через проникнення, укорінення чи розповсюдження шкідників;

- для уникнення або обмеження іншої шкоди на території країни-члена СОТ.

СФЗ повинні відповідати міжнародним стандартам, зокрема положенням Угоди про застосування санітарних і фітосанітарних заходів та ГАТТ 1994. При використанні СФЗ країни-члени СОТ повинні повідомляти про зміни у своїх санітарних чи фітосанітарних заходах, забезпечувати наукову обґрунтованість при оцінюванні ризиків і визнавати СФЗ інших країн-членів СОТ, щоб не створювати перешкод для міжнародної торгівлі [28].

2) Кількісні обмеження, як відомо, є адміністративною формою нетарифного держаного регулювання зовнішньої торгівлі, що визначає кількість та номенклатуру товарів (в натуральному або вартісному виразі), що дозволені до експорту або імпорту протягом визначеного періоду часу. Такі обмеження є як засобом захисту та підтримки національного товаровиробника від іноземної конкуренції (протекціоністська функція), так і засобом для забезпечення безпеки, захисту життя і здоров'я громадян, гарантування права на сприятливе навколишнє середовище тощо. До основних інструментів кількісних обмежень відносять такі:

- квотування – це встановлення державними органами обмежень у кількісному або вартісному виразі щодо обсягу продукції, дозволеної до ввезення в країну (імпортна квота) або вивезення з країни (експортна квота) за певний період відповідно до національних та міжнародних законодавчих норм; реалізується за допомогою глобальних (нерозподілених), індивідуальних (розподілених), групових, сезонних, тарифних та інших видів процентних або вартісних обмежень (квот). Країни мають право самостійно встановлювати квоти, проте вони повинні дотримуватись правил СОТ та інших міжнародних угод, які регулюють використання квот та забороняють дискримінацію між країнами;

- ліцензування експорту/імпорту – регулювання торгівлі товарами та

послугами між різними країнами з метою захисту національних інтересів, безпеки, дотримання міжнародних санкцій, запобігання незаконній торгівлі забороненими товарами. Заявки на отримання ліцензій подаються до відповідних компетентних органів з виконанням документаційних вимог, включаючи митну декларацію, сертифікат країни походження товарів, сертифікати якості та інші необхідні документи. Крім того, можуть бути встановлені обмеження та заборони на торгівлю деякими товарними позиціями або з певними країнами;

- «добровільне» обмеження експорту – кількісне обмеження експорту, засноване на зобов'язаннях одного з партнерів у торгівлі (експортера) обмежувати чи не змінювати обсяги експорту в межах узгоджених обсягів, що здійснюється під тиском більшої імпортуючої країни в обмін на відмову імпортуючої сторони від введення жорстких обмежень на імпорт;
- ембарго – це заборона державою (або групою країн) завою в країну або вивозу з країни товарів, що вводиться зазвичай за політичними мотивами; такі заходи визнаються до використання міжнародною практикою винятковими [27].

3. Технічні бар'єри – перешкоди для імпорту іноземних товарів, що виникають в зв'язку з їх невідповідністю до національних стандартів систем виміру та інспекції якості, вимог техніки безпеки, санітарно-ветеринарних норм, невідповідності СФЗ, що застосовуються для запобігання ввезення в країну шкідників і захворювань, не розповсюджених у даній країні, стандарти щодо ваги, розміру або упаковки; інгредієнтів або фірмового стилю; обов'язкового маркування; процедур тестування та сертифікації імпорту, вимоги до безпечності та якості продукції, її характеристик, процедури оцінки відповідності. Перевірка відповідності ввезеного в країну товару всім цим вимогам обумовлюється об'єктивними вимогами виробництва і споживання продукції. В той же час вони можуть виконувати протекціоністську роль [28]. При переміщенні партії партії сухих супів швидкого приготування через митний кордон України застосовуються тарифні та нетарифні методи ЗЕД.

До нетарифних заходів відносять заходи офіційного контролю та попередній документальний контроль. Заходи офіційного контролю – фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України [28,29]. Перелік товарів, згідно з УКТ ЗЕД, які в разі ввезення на митну територію України підлягають ЗОК, затверджується Постановою КМУ № 960 від 24.10.2018 [30].

ЗОК (засоби офіційного контролю) здійснюються Держпродспоживслужбою та проводяться:

- У пунктах пропуску через державний кордон України шляхом ПДК;
- У пунктах призначення на території України [29].

До заходів офіційного контролю відносяться:

- 1) Фітосанітарний контроль;
- 2) Ветеринарно-санітарний контроль;
- 3) Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України.

Сухи супи швидкокого приготування при переміщенні через митний кордон України, згідно з Постановою КМУ № 960 від 24.10.2018 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» не підлягає офіційним видам контролю – оскільки в Постановки вказано, що Виключно супи чи бульйони, що містять продукти тваринного походження, готові та заготовки для їх приготування; гомогенізовані складені харчові продукти, що містять продукти тваринного походження, включаючи харчові продукти для немовлят в контейнерах з масою нетто не більше 250 г., крім запакованих для кінцевого споживача супів і бульйонів готових, заготовок для їх приготування (код згідно з

УКТЗЕД 2104 10 00 00), гомогенізованих складених харчових продуктів (код згідно з УКТЗЕД 2104 20 00 00), менше половини вмісту яких становлять рибні жири, порошки або екстракти та які відповідають умовам, визначеним частиною одинадцятою статті 41 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Відповідно до положень ПКМУ від 24.10.2018 р. № 960 в разі ввезення на митну територію України (крім ввезення з метою транзиту) вказаних у коментарі товарів, здійснюється державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин у формі попереднього документального контролю пунктах пропуску через державний кордон України;

Попередній документальний контроль в пункті пропуску здійснюється на підставі оригіналу міжнародного сертифікату (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах) та транспортних (перевізних) документів.

Згідно Постанови КМУ від 27 грудня 2023 р. № 1402 "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2024 рік» концентровані сухі супи швидкого приготування ліцензуванню та квотуванню не підлягають.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

1. За оцінкою якості пакування визначили, що всі зразки відповідають вимогам пакування, зокрема за герметичністю та якістю запайки швів, без видимих дефектів та пошкоджень, але найкраща упаковка, на наш погляд, представлена у зразка № 3 ТМ «Reeva», на другому місці – зразок №1 – ТМ «Тетя Соня» і на 3 місці зразок № 2 «Своя лінія». Пакування всіх 3 зразків представлена

з комбіною тришовною упаковкою, що забезпечує тривалий термін зберігання продукції, захищаючи в тому числі й від вологи та жиру.

2. За результатами аналізу повноти маркування, дійшли висновку, що товарна інформація всіх 3 зразків має недоліки, але у порівнянні інформація на зразку № 2 ТМ «Своя лінія» більш повно представлено згідно з вимогами ЗУ України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

3. За результатами органолептичної оцінки визначено, що всі зразки, що досліджуються, не відповідають вимогам ГОСТ 19327-84 «Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия», але найгіршим з трьох зразків є ТМ «Своя лінія», який не відповідає вимогам НД за всіма органолептичними показниками.

4. Дегустаційна оцінка показала, що найкращим у порівнянні є зразок № 1 (ТМ «Тетя Соня») з комплексною оцінкою 87,8 балів - «добре», друге місце посідає зразок № 3 ТМ «Reeva» - 78,2 балів – «задовільно», на третьому місці - зразок № 2 ТМ «Своя лінія» - 43 балів - «задовільно». Зразок № 2 ТМ «Своя лінія» набрала найнижчу кількість балів - 43, що знаходиться на межі – незадовільного. Жоден із зразків не отримав оцінку «відмінно» від дегустаторів.

5. За дескрипторами, що характеризують зовнішній вигляд, колір та консистенцію, найгіршим виявився зразок № 2 «Своя лінія», найкращим серед зразків у порівнянні є зразок № 1 «Тетя Соня», але важко відзначити як якісний. Зразок № 3 ТМ «Reeva» також має негативну оцінку. За смаком та запахом, зразок № 1 «Тетя Соня» та зразок № 3 ТМ «Reeva» мають задовільні показники за інтенсивністю дескрипторів, зразок № 2 ТМ «Своя лінія» по всіх позитивних дескрипторах мають негативні оцінки. У зразка № 2 також відчувається солодкуватий присмак, що не є властивим. У зразка № 2 «Своя лінія» смак перебивається надмірною кількістю спецій, зокрема часнику, також відчувається негармонійний хімічний присмак бульйону.

6. При переміщенні через митний кордон України сухих супів швидкого приготування, зокрема при імпорті, здійснюється державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин у формі попереднього документального контролю пунктах пропуску через державний кордон України на підставі оригіналу міжнародного сертифікату.

7. Згідно Постанови КМУ від 27 грудня 2023 р. № 1402 "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2024 рік» концентровані сухі супи швидкого приготування ліцензуванню та квотуванню не підлягають.

РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ

Згідно Конституції України та Закону України «Про охорону праці», державна політика України в галузі охорони праці спрямована на створення безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням. Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [35, 36].

4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібної торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [37]:

1) Фізичні:

- підвищена або знижена температура повітря робочої зони: оптимальна температура повітря у холодну пору року 22-24 °С; у теплу пору року 23-25 °С, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [38];
 - підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99;
 - підвищена швидкість руху повітря (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99;
 - недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [39];
 - недостача природного світла; КПО=1,2 %, згідно ДБН В.2.5-28-2006
- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99[40];
- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може

відбутися через тіло людини: напруга живлення 220В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [41];

- підвищений рівень статичної електрики.

2) Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати 0,1 мг/м³; вміст оксидів азоту – 5 мг/м³; вміст пилу – 4 мг/м³; допустима кількість позитивних іонів в 1 м³ повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [42].

3) Біологічні:

- патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, гриби, найпростіші);

- макроорганізми миші, пацюки, мухи, таргани (клавіатура, кондиціонер).

4) Психофізіологічні:

- фізичні перевантаження (гіподинамія статичного характеру);

- нервово-психічні перевантаження (розумова перенапруга під час роботи з комп'ютером, перенапруга зорового аналізатору, монотонність праці під час роботи з комп'ютером).

4.2 Організація робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі

Основним обладнанням робочого місця товарознавця є монітор, клавіатура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло); допоміжним - шафи, та інше.

Загальна площа приміщення становить 36 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 чоловіка. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (м²/чол.) робочої площі.

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (м²/чол.) робочої площі. Проходи між столами 1,2 м, відстань від радіатора та до самого робочого місця дорівнює 1 м. Тому, нормативи розмірів та забезпечення

працюючих робочою площею у відділі дотримано. Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, можливі короткозорість, швидка втомленість.

Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення контрасту зображення знаків на екрані. Виключено можливість прямого засвічування екрана джерелом природного освітлення (встановлено вертикальні жалюзі). Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 [42] відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 град. до нормального лінії погляду товарознавця [37]. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100 мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10 градусів.

Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря.

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [35] обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами.

Технічні засоби:

- раціональна фільтруюча вентиляція (кондиціонер);
- опалення (центральне електричне), яке використовується в холодну пору року;
- кондиціонування повітря (кондиціонер), яке використовується в теплу пору року;
- зволожувачі повітря, що заправляють щодня дистильованою або кип'яченою питною водою.

Організаційні засоби: - для зниження рівня запиленості робочої зони буде проводиться щоденне вологе прибирання на початку робочого дня та щомісячне генеральне прибирання.

Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації та освітлення

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам: перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години; користуватися лише справними комп'ютерами і оргтехнікою; віброзвукопоглинанням (подвійне застеклення) – захищає від шуму за вікном; облицювання стін – штукатуркою і фанерою, шпалери, панелі; підлога устелена паркетом та килимовим покриттям, лінолеум.

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене: природне (бокове однобічне) із штучним освітлення. Застосовані віконні блоки з внутрішнім відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини. Проектом заплановано робоче загальне рівномірне освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання). Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1- штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2 % [39].

Підтримування запроектованого освітлення забезпечується очищенням (миттям) віконних блоків і світильників не менше ніж 1 раз у квартал за графіком чищення від пилу прилади освітлення.

Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом. Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за безпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку [38].

Захист працюючих від ураження електричним струмом здійснюється наступними заходами та засобами :

- недоступність струмоведучих частин; аварійне відключення (пакетні аварійні вимикачі); розділення електричних мереж (силові мережі і мережі освітлення); використання справних штепсельних з'єднань і електророзеток тільки заводського виготовлення;

- заборона використання перехідних пристроїв;

- проведення інструктажу серед співробітників в разі виникнення проблем з електрикою і надання першої допомоги при ураженні електричним струмом. Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК [41].

Щодня перед початком роботи необхідно очищати екран ПК від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи ПК повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити ПК від електричної мережі.

Не допускається:

- виконувати обслуговування, ремонт та налагодження ПК безпосередньо на робочому місці оператора;
- зберігати біля ПК папір, дискети, інші носії інформації, запасні блоки, деталі тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи;
- відключати захисні пристрої, самочинно проводити зміни у конструкції та у складі ПК або їх технічне налагодження;
- працювати з ПК, у яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо;
- працювати з матричним принтером за відсутності вібраційного килимка та зі знятою (піднятою) верхньою кришкою.

4.3 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби та шляхи евакуації

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б) [43]. Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою).

Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- передбачення пожежних сповіщувачів(ручний – кнопка);
- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю бкг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87; застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;
- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура повітря перевищить градуси спринтерні системи. Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [42].

В адміністративній будівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один. Ширина шляхів евакуації - 1 м, дверей - 0,8 м. Двері з однобічним розташуванням

відчиняються з приміщень до загального коридору. Ширина евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей. Висота проходу на шляхах евакуації проектується 2 м. Двері на шляхах евакуації будуть відкриватись у напрямку виходу з будівлі. Висота дверей на шляхах евакуації 2 м. Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються. Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор. Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є одне вікно. Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи, що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

Управління утилізацією відходів є важливим аспектом на підприємствах з виробництва харчових концентратів, оскільки цей процес впливає на ефективність, сталість та екологічну прийнятність виробництва. Ці відходи потребують належного управління та обробки, щоб зменшити негативний вплив на навколишнє середовище та забезпечити дотримання екологічних стандартів. Регулярна оцінка допомагає виявити можливі проблеми та здійснити необхідні корективи в системі управління. Всі працівники підприємства повинні регулярно пройти навчання щодо правильної утилізації відходів та її важливості. Навчання та свідоме ставлення персоналу сприяють успішному управлінню утилізацією відходів.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4.

1. Проаналізовано всі можливі фактори, які можуть завдати шкоди співробітникам під час праці. Представлено шляхи евакуації співробітників з приміщення.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Ринок сухих супів швидкого приготування має тенденції до розвитку у зв'язку із зростанням попиту на харчові концентрати через війну в країні. Щодня з'являються нові виробники, торговельні марки та розширюється асортимент сухих супів швидкого приготування. Основними експортерами за 2021-2024рр. є Польща, Чехія та Іспанія. Основними імпортерами сухих супів залишаються Східна Азія, Польща, США та Молдова. За 2022-24рр. спостерігається щорічне скорочення долі імпорту, зокрема у 2023р. імпорт скоротився на 26% у порівнянні з 2022р, що пояснюється збільшенням обсягів вітчизняного виробництва задля забезпечення потреб ЗСУ та частими відключеннями світла.

2. Супи сухі швидкого приготування відносяться до групи концентратів перших обідніх страв – це різні суміші попередньо підготовлених компонентів з жиром або без жиру, з м'ясом або без додавання м'яса, грибів і різними смаковими добавками і добавками, які підвищують харчову цінність продуктів. При зберіганні харчових концентратів, зокрема супів швидкого приготування відбувають процеси, які ведуть до зниження споживних властивостей та появи негативних показників якості та безпечності.

3. Аналіз структури асортименту сухих супів швидкого приготування в 3 торговельних мережах м. Одеса показав, що за показником глибини торговельних марок та різновидом смаків, найкращим є ТОВ «Сільпо» (14 ТМ серед яких наявні в тому числі й супи із екзотичними та незвичними смаками), на другому місці ТОВ «Таврія-В» представлено 13 ТМ та характеризується оптимальним асортиментом та різновидами смаків, і на 3 місці ТОВ «АТБ-маркет», де порівняно дуже обмежений асортимент за смаковими різновидами та торговельними марками. За показником глибини найкраще представлені супи швидкого приготування в ТОВ «Сільпо», де налічується 40 різних смаків,

«Таврія-В» - 16 різних смаків, і низький показник глибини в «АТБ-маркет» - 7 різних смаків.

4. Визначено код концентрованих сухих супів швидкого приготування згідно з УКТ ЗЕД з метою подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання - 2104 10 00 00.

5. За результатами аналізу пакування дійшли висновку, що всі зразки відповідають встановленим вимогам. Найкраща упаковка, на наш погляд, представлена у зразка № 3 ТМ «Reeva». Вид матеріалу всіх 3 зразків - з комбінована тришовна упаковка, що забезпечує тривалий термін зберігання продукції, захищаючи в тому числі й від вологи та жиру. Оцінка повноти маркування показало, що товарна інформація всіх 3 зразків має недоліки, але у порівнянні товарна інформація зразка № 2 ТМ «Своя лінія» більш повно представлена згідно з вимогами ЗУ України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

6. За результатами оцінювання відповідності супів швидкого приготування вимогам нормативно-технічної документації можна зробити висновок, що всі 3 зразки, що досліджуються, не відповідають вимогам ГОСТ 19327-84 «Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия» за органолептичними вимогами, але найгіршим з трьох зразків є ТМ «Своя лінія», який не відповідає вимогам ДСТУ за всіма показниками. Балова шкала якості дозволила встановити, що за оцінками дегустаторів найкращим є зразок № 1 (ТМ «Тетя Соня») з комплексною оцінкою 87,8 балів - «добре», друге місце посідає зразок № 3 ТМ «Reeva» - 78,2 балів – «задовільно», на третьому місці - зразок № 2 ТМ «Своя лінія» - 43 балів - «задовільно».

7. Відповідно до положень ПКМУ від 24.10.2018 р. № 960 в разі ввезення на митну територію України сухих супів, здійснюється державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин у формі попереднього

документального контролю пунктах пропуску через державний кордон України на підставі оригіналу міжнародного сертифікату. Згідно Постанови КМУ від 27 грудня 2023 р. № 1402 "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорту яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2024 рік» концентровані сухі супи швидкого приготування ліцензуванню та квотуванню не підлягають .

8. Проаналізовано всі можливі фактори, які можуть завдати шкоди співробітникам під час праці. Представлено шляхи евакуації співробітників з приміщення.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. ТМ «Reeva» слід вказати нормативний документ, за яким виготовлена продукція.
2. ТМ «Своя лінія» слід змінити компонентний склад даного зразка, зокрема не застосовувати сухі вершки, оскільки візуально погіршується зовнішній вигляд, колір та консистенція супу. Також рекомендується зменшити кількість спецій, в тому числі й часнику та цукру.
3. ТМ «Reeva» слід переглянути кількісний відсотковий вміст інгредієнтів, оскільки вміст локшини мінімальний.
4. Із супів швидкого приготування, що досліджується, рекомендується споживанню ТМ «Тетя Соня», але в цілому необхідно ознайомитися зі складом даної групи товару перед споживанням, оскільки вміст харчових добавок занадто великий і не відноситься до здорового харчування.
5. Нагальною необхідністю є розробка нормативного документа на державному рівні, що регламентує норми якості та безпечності харчових концентратів, зокрема супів швидкого приготування, адже відсутній як технічний регламент, так і ДСТУ для контролю якості та безпечності, а ТУ У обмежені до доступу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Удосконалення технології супів із використанням рослинної сировини. Корецька І. Л., Польовик В. В., Чижевська Л. А. URL: https://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/4_2020/33.pdf
2. Впровадження новітніх технологій пореподібних супів. Валентина Гончар. URL: <https://www.researchgate.net/publication/336296501>
3. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. – 27 с
4. День супу. Підборка українських виробників <https://agroportal.ua/news/eksklyuzivy/den-supu-pidbirka-ukrajinskih-virobnikiv>
5. Аналіз ринку супів швидкого приготування в Україні 2022 рік. Pro Consulting. Дослідження ринків. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-supra-bystrogo-prigotovleniya-v-ukraine-2020-god>
6. Маркетинг на ринку продуктів швидкого приготування : монографія / Є. В. Ромат, Т. Л. Мітяєва, Л. О. Попова та ін. ; за наук. ред. А. А. Мазаракі, д-ра екон. наук, проф., академіка НАПН України. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.
7. Мітяєва Т.Л. Специфіка вітчизняного ринку продуктів швидкого приготування / Т.Л. Мітяєва, Л.О. Попова // Маркетинг інновацій і інновації у маркетингу : зб. тез доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. конф. 25–26 вересня 2014 р. – Суми, 2020. – С. 130–132.
8. Експорт до ЄС – упередження vs реальність. Українська правда. Економічна правда. 2020. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2020/09/15/665141/>
9. Вихід українських компаній на польський ринок – чому цей тренд зберігатиметься у 2021 році? EUCON. Юридична група. 2020. URL: <https://euconlaw.com/vy-hid-ukrayins-ky-h-kompanij-na-pol-s-ky-j-ry-nok-chomu-tsej-trend-zberigaty-met-syau-2021-rotsi/>
10. Офіційний веб-сайт ДМСУ. URL: <https://customs.gov.ua/>

11. Зубар, Н. М., Руть, Ю. В., & Булгакова, М. К. (2001). Фізіологія харчування: Практикум. Київський національний торговельно-економічний університет.
12. Перші та другі обідні страви
https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/hargowi_tehnologii/tehnologiya_harchovuh_koncentrativ/Tehnologiya%20harchovuh%20koncentrativ/3.htm#%D1%94311
13. Корецька, І. Л., Кузьмін, О. В., Польовик, В. В., Кравчук, Н. М., & Неміріч, О. В. (2020). Визначення рейтингу нових виробів (рекомендації до оцінювання нового харчового продукту). Електронний архів Національного університету харчових технологій. <http://surl.li/azvqx>
14. Пушка, О. С., Гавриш, А. В., & Неміріч, О. В. (2017, 25–26 травня). Перші страви як основа повноцінного харчування. В Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека, Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (с.137–139). Національний університет харчових технологій
15. Офіційний сайт ТОВ «Таврія В» <https://www.tavriav.ua/>
16. Офіційний сайт ТОВ «АТБ-маркет» <https://www.atbmarket.com/>
17. Офіційний сайт ТОВ «Сільпо» <https://silpo.ua/>
18. ГОСТ 19327-84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия
19. ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
20. ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола
21. ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира
22. ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги
23. ЗУ №2697 – IX «Про Митний тариф України» від 19.10.2022

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-20#Text>

24. Український класифікатор товарів зовнішнь-економічної діяльності

URL:<http://consultved.com.ua/inform/uktzd?languech=ua>

25. Структура та механізм застосування Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

URL:https://pidru4niki.com/10740413/ekonomika/struktura_mehanizm_zastosuvanny_a_ukrayinskoyi_klasifikatsiyi_tovariv_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti

26. Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

27. Особливості використання нетарифних засобів регулювання міжнародної торгівлі в сучасних умовах https://economyandsociety.in.ua/journals/13_ukr/21.pdf

28. Митний Кодекс України від 13.03.2012 № 4495-VI.

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>

28. Постанова КМУ №960 від 24.10.2018 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text>

35. Про охорону праці: Закон України N 5459-VI (5459-17) від 16.10.2012

// Відомості Верховної Ради України (ВВР).- 1992.- N 49.- ст.668

36. Кодекс цивільного захисту України № 353-VII від 20.06.2013 // Відомості Верховної Ради (ВВР).- 2013.- № 34-35.- ст.458

37. НПАОП 52.0-1.01-96. Правила охорони праці для об'єктів роздрібної торгівлі.

URL:<https://sop.lutsk.ua/npaop-52-0-1-01-96/>

38. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень ДСН 3.3.6.042-99

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99#Text>

39. ДБН В.2.5-28-2006 Природне і штучне освітлення

URL: https://sheltercluster.s3.eu-central-1.amazonaws.com/public/docs/dbn_b.2.5-28-2006_prirodne_i_shtuchne_osvitlennya.pdf

40. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99 URL:<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va037282-99#Text>

41. Про затвердження «Правил будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок»

URL:https://universalkrandservis.com/images/doc/DNAOP0_00-1_32-01.pdf

42. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин ДСанПІН 3.3.2.007-98

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0007282-98#Text>

43. НАПБ Б.03.002-2007 Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою

URL:<https://antifire.ua/dbn/5.pdf?cultureKey=ua&>

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»



ІЛЮСТРАТИВНІ МАТЕРІАЛИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВР

на тему: «Порівняльна оцінка якості концентрованих сухих супів швидкого приготування та митні процедури при їх переміщенні через кордон України»

Здобувачка _____ Кундік Анастасії Віталіївни
Підпис

Керівник: _____ к.т.н., доцент Мартиросян І.А.
Підпис

Одеса – 2024 р

Додаток 1

Таблиця 2.2 - Асортимент супів швидкого приготування у торговельній мережі ТОВ «Таврія-В»

№	Назва продукту, ТМ	Маса, грам	Вид пакування	Виробник	Ціна грн
1	Крем-суп ТМ «Bonner» грибний	50г	Комбінований у стаканчику	ТОВ "Фабрика біо продуктів", Україна	37.60
2	Крем-суп ТМ «Bonner» гороховий класичний	50г	Комбінований у стаканчику	ТОВ "Фабрика біо продуктів", Україна	37.60
3	Крем-суп ТМ «Bonner» Харчо з нуту	50	Комбінований у стаканчику	ТОВ "Фабрика біо продуктів", Україна	37.60
4	Суп ТМ «4 Смаки» з грінками зі смаком курки	15 г	Комбінований тришовний	ТОВ "Вест фуд інвест", Україна	8.70
5	Суп ТМ «4 Смаки» з грінками зі смаком грибів	15г	Комбінований тришовний	ТОВ "Вест фуд інвест", Україна	8,70
6	Суп «4 Смаки» з вермішелью зі смаком курки	15г	Комбінований тришовний	ТОВ "Вест фуд інвест", Україна	8,60
7	ТМ «Сто Пудів» Суп гороховий XXL із сухариками	65г	Дой-пак	ТОВ "Проденерго", Україна	41,40
8	Суп індійський ТМ «Сто пудів» Дал	145г	Комбінована упаковка	ТОВ "Проденерго", Україна	62,40
9	ТМ «Сто пудів» Суп Перуанський	199	Комбінована упаковка	ТОВ "Проденерго", Україна	73,50
10	ТМ «Сто пудів» Суп Харчо з яловичиною	26г	Дой-пак	ТОВ "Проденерго", Україна	33,80
11	Суп гречаний ТМ «Сто Пудів» з овочами XXL	53г	Дой-пак	ТОВ "Проденерго", Україна	38,30
12	Суп гороховий ТМ «Тетя Соня» традиційний	180г	Комбінований папір+фольга	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	25,70
13	Суп Тетя Соня Гарячий супчик! курячий з грінками	15г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	9,20
14	Суп Тетя Соня Курячий зірочки	60г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	18,20
15	Суп Тетя Соня гороховий з беконом 70г	70г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	18,20
16	Суп Тетя Соня гороховий з беконом	180г	Комбінований папір+фольга	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	27,00
17	Суп Тетя Соня Харчо традиційний 180г	180г	Комбінований папір+фольга	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	36,10

18	Суп Тетя Соня Гарячий супчик! Гороховий з грінками	18г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	9,20
19	Суп Тетя Соня Курячий з вермішеллю	15г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	9,20
20	Суп Тьотя Соня Курячий з сиром та грінками	15г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	9,30
21	Суп «Тетя Соня» гороховий з куркою	180г	Комбінований папір+фольга	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	27,00
22	Суп «Тетя Соня» грибний з вермішеллю 60г	60 г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	18,70
23	Суп «Тетя Соня» курячий з вермішеллю	60г	Комбінований тришовний	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	18,20
24	Суп ТМ «Тетя Соня» Харчо традиційний	60г	Комбінований папір+фольга	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	18,70
25	Суп ТМ «Ласочка» вермішелевий зі смаком курки	20г	Комбінований папір+фольга	пп "олексіївський комбінат	7,20
26	Суп ТМ «Ласочка» гороховий зі смаком курки	20	Комбінований папір+фольга	пп "олексіївський комбінат	7,30
27	Суп Ласочка гороховий	60г	Комбінований папір+фольга	пп "олексіївський комбінат	10,30
28	Суп ТМ «7» гороховий	60г	Комбінований трьохшовний	пп "олексіївський комбінат продтоварів"	13,30
29	Суп ТМ «7» гороховий з беконом	160г	Комбінований папір фольгований	пп "олексіївський комбінат продтоварів"	20,40
30	Суп ТМ «7» гороховий курячий 160г	160г	Комбінований папір фольгований	пп "олексіївський комбінат продтоварів"	20,50
31	Суп ТМ «7» Харчо	160г	Комбінований папір фольгований	пп "олексіївський комбінат продтоварів"	22,20
32	Суп ТМ «7» Харчо рисовий	60г	Комбінований трьохшовний	пп "олексіївський комбінат продтоварів"	12,50
33	Суп-крем ТМ «Reeva» грибний з крутонами	15,5г	Комбінований трьохшовний	тов "євро фуд сервіс"	14,00
34	Суп ТМ «Reeva» зі смаком курки з локшиною	17г	Комбінований трьохшовний	тов "євро фуд сервіс"	14,00
35	Крем-суп ТМ «Reeva» зі смаком курки з крутонами	17г	Комбінований трьохшовний	тов "євро фуд сервіс"	14,00
36	Крем-суп ТМ «Street Soup» гороховий	50г	Комбінований у стаканчику	пп "фолком-люкс"	31,30

37	Крем-суп ТМ «Street Soup» грибний	50г	Комбінований у стаканчику	пп "фолком-люкс"	32,80
38	Крем-суп ТМ «Street Soup» Грибний	250г	Дой-пак	пп "фолком-люкс"	136,20
39	Крем-суп ТМ «Street Soup» гороховий миттєвого приготування	250г	Дой-пак	пп "фолком-люкс"	102,20
40	Суп-пюре ТМ «Vegeta» з білих грибів	48г	Комбінований трьохшовний	Компанія «Vegeta LTD» Хорватія	38,90
41	Суп ТМ «Podravka» курячий з вермішеллю	62г	Комбінований трьохшовний	Компанія «Podravka D D»	23,30
42	Суп ТМ «Еко Велика Ложка» харчо	20г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	10,30
43	Борщ ТМ «Еко Велика Ложка» з грінками	18г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	12,30
44	Борщ ТМ «Еко» Велика Ложка	18г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	12,40
45	Розсольник «Еко» Велика Ложка	18г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	12,40
46	Суп гороховий з яловичиною Без ТМ	45г	Комбінований у стаканчику	Не вказано	21,90
47	Суп-пюре ТМ «Терра» сочевично-гороховий з грінками	40г	Комбінований у стаканчику	тов терра	24,40

Додаток 2

Таблиця 2.4 - Асортимент супів швидкого приготування у торговельній мережі ТОВ «Сільпо»

№	Назва продукту, ТМ	Маса, грам	Вид пакування	Виробник	Ціна грн
1	Суп Еко Велика Ложка з грінками грибний	20г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	12,49
2	Суп гороховий «Еко» з грінками зі смаком бекону	18г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	10,49
3	Суп Еко Велика Ложка гречано-курятний	20г	Комбінований трьохшовний	ПРАТ "Екотехніка"	10,89
4	Суп-пюре Auga мінестроне овочевий	400г	Комбінований Папір фольгований	Auga Group AB, Литва	99,00
5	Суп-пюре Auga з печерицями	400г	Комбінований Папір фольгований	Auga Group AB, Литва	119,00
6	Суп Auga Гаспачо з томатами	400г	Комбінований Папір фольгований	Auga Group AB, Литва	119,00
7	Суп-пюре Auga томатний	400г	Комбінований Папір фольгований	Auga Group AB, Литва	99,00
8	Суп-пюре Auga з сочевиці	400	Комбінований Папір фольгований	Auga Group AB, Литва	90,00
9	Суп пюре Auga з бататів	400	Комбінований Папір фольгований	Auga Group AB, Литва	119,00
10	Крем-суп Alive гороховий з грибами	50г	Комбінований у стаканчику	Фабрика Біо Продуктів	25,49
11	Крем-суп Alive гороховий з капустою Кейл	50	Комбінований у стаканчику	Фабрика Біо Продуктів	25,49
12	Крем-суп Alive гороховий з протеїном	50	Комбінований у стаканчику	Фабрика Біо Продуктів	29,49
13	Суп «Тетя Соня» гороховий зі смаком бекону	160	Комбінований Папір фольгований	Фабрика Біо Продуктів	25,49
14	Суп «Тетя Соня» гороховий класичний	160г	Комбінований Папір фольгований	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	24,99

15	Суп «Тетя Соня» гороховий зі смаком курки	160	Комбінований Папір фольгований	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	24,00
16	Суп «Тетя Соня» харчо класичний	160	Комбінований Папір фольгований	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	29,00
17	Суп Тетя Соня гороховий з грінками	18	Комбінований Папір фольгований	ТОВ «Єнні фудз пат», Україна	11,90
18	Бульйон Podravka яловичий	60	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	25,90
19	Суп Podravka з яловичини з вермішеллю	65г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	24,99
20	Крем-суп грибний Podravka швидкого приготування,	15г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	16,99
21	Суп Podravka по-домашньому м'ясний	70г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	49,50
22	Крем-суп Podravka з броколі	57г	Комбінований трьохшовний	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	44,50
23	Крем-суп Podravka зі спаржею	55г	Комбінований трьохшовний	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	44,99
24	Суп Podravka по-віденськи м'ясний	62г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	59,50
25	Суп Podravka з телятини з м'ясом і вермішеллю	60г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	34,99
26	Крем-суп Podravka томатний	60г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	44,99
27	Суп Podravka по-швейцарськи м'ясний	54г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	49,99
28	Суп Podravka грибний з вермішеллю	40	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	29,99
29	Бульйон Podravka овочевий	60	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	25,90
30	Крем-суп Podravka з броколі	57г	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	34,99

31	Кус-кус Bonner гарбуз та болгарський перець	60г	Комбінований у стаканчику	ТОВ "Фабрика біо продуктів", Україна	32,99
32	Суп Podravka «Весняний»	50	Комбінований Папір фольгований	Компанія «Podravka D.D» Хорватія	24,99
33	Крем-суп Bonner сочевичний класичний	50	Комбінований у стаканчику	ТОВ "Фабрика біо продуктів", Україна	36,39
34	Крем-суп Bonner харчо з нуту	50г	Комбінований у стаканчику	ТОВ "Фабрика біо продуктів", Україна	30,99
35	Суп-пюре Мівіна Гаряча кружка гороховий з грінками	19г	Комбінований трьохшовний	ТОВ Нестле Україна	17,89
36	Суп-пюре Мівіна Гаряча кружка грибний з грінками	15г	Комбінований трьохшовний	ТОВ Нестле Україна	17,49
37	Крем-суп Bonner гороховий класичний	50г	Стаканчик комбінований	ТОВ Нестле Україна	36,60
38	Суп-пюре «Мівіна» «Гаряча кружка» зі смаком курки з грінками	12	Комбінований трьохшовний	ТОВ Нестле Україна	17,89
39	Крем-суп «Любисток» грибний	15г	Комбінований трьохшовний	ТД «Любисток»	14,99
40	14.99 грн Крем-суп «Любисток» томатний	15г	Комбінований трьохшовний	ТД «Любисток»	14,99
41	Крем-суп Любисток гороховий з крутонами	20г	Комбінований трьохшовний	ТД «Любисток»	14,99
42	18.99 грн Пюре Любисток горохове зі смаженою цибулею	50	Комбінований трьохшовний	ТД «Любисток»	18,99
43	Крем-суп Любисток сирний з крутонами	15	Комбінований трьохшовний	ТД «Любисток»	16,99
44	Сур ТМ «Любисток» харчо	15	Комбінований трьохшовний	ТД «Любисток»	14,99
45	Суп «Любисток» макаронний зі смаком курки	15	Комбінований трьохшовний	ТД «Любисток»	14,99
46	Крем-суп Fitto light грибний з овочами	40г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «Вітапак»	25,79
47		40г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «Вітапак»	25,79

	Крем-суп Fitto light гороховий				
48	Крем-суп Fitto light гарбузовий	40г	Комбінований трьохшовний	ТОВ «Вітапак»	25,79
49	Крем-суп Fitto light сирний з базиліком	40	Комбінований трьохшовний	ТОВ «Вітапак»	25,79
50	Суп гороховий ТМ «Ходорівський м'ясокомбінат» на бульйоні зі свининою	500г	Комбінований трьохшовний	«Ходорівський м'ясокомбінат»	129,00
51	Суп рисовий Ходорівський м'ясокомбінат на бульйоні з мясом курей	500г	Комбінований трьохшовний	«Ходорівський м'ясокомбінат»	109,00
52	Суп гречаний Ходорівський м'ясокомбінат на бульйоні зі свининою	500г	Комбінований трьохшовний	«Ходорівський м'ясокомбінат»	129,00
53	Борщ Ходорівський м'ясокомбінат на бульйоні з яловичиною	500г	Комбінований трьохшовний	«Ходорівський м'ясокомбінат»	139,00
54	Крем-суп «Жменька» Quick Lunch з сочевиці,	55г	Комбінований у станканчику	Компанія «Фабрика бакалійних продуктів», м. Київ	42,59
55	Крем-суп «Жменька» гороховий з каррі, стакан	55г	Комбінований у станканчику	Компанія «Фабрика бакалійних продуктів», м. Київ	42,19
56	Суп Reeva Курячий зі смаком курки з локшиною	17	Комбінований трьохшовний	тов "євро фуд сервіс"	14,49
57	Крем-суп Reeva Овочевий зі смаком овочів з крутонами	17	Комбінований трьохшовний	тов "євро фуд сервіс"	14,49
58	Крем-суп Reeva курячий з крутонами	17г	Комбінований трьохшовний	тов "євро фуд сервіс"	13,59
60	Суп Vegeta курячий з локшиною та овочами	45г	Комбінований трьохшовний	Виробник. Vegeta Хорватія	99,00
61	«4смаки» Швидко-суп з грінками із смаком курки	15	Комбінований трьохшовний	ТОВ ТК «4смаки»	7,99
62	«4смаки» Швидко-суп з вермішеллю із смаком курки	15	Комбінований трьохшовний	ТОВ ТК «4смаки»	8,99
63	«4смаки» Швидко-суп з вермішеллю із смаком грибів	15	Комбінований трьохшовний	ТОВ ТК «4смаки»	8,99

64	«4смаки» Суп швидкого приготування Суміш пластівців зі смаком курки	15	Комбінований трьохшовний	ТОВ ТК «4смаки»	6,99
65	Суп швидкого приготування 4 смаки Томатний з грінками	15	Комбінований трьохшовний	ТОВ ТК «4смаки»	7,99
66	«4смаки» Суп швидкого приготування Суміш пластівців зі смаком грибів	15	Комбінований трьохшовний	ТОВ ТК «4смаки»	8,04