

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е.

Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему: «Аналіз ринку та товарознавча оцінка чіпсів картопляних, що реалізуються в торговельних мережах м.Одеси та особливості митного регулювання при переміщенні через кордон України »

КРБ.ТПТтаУБ.1.145-03.V.1

Здобувачка: _____
Підпис

Кічук Юлія Дмитрівна

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

доктор філософії, викл. Літвінов Д.О.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____

р., протокол № _____

Завідувач кафедри _____

ТПТтаУБ

(підпис)

Наталія БАСЮРКІНА

Одеса-2025

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ 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 Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

_____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

здобувачки Юлії КІЧУК

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1.Тема роботи: *«Аналіз ринку та товарознавча оцінка чіпсів картопляних,що реалізуються в торговельних мережах м.Одеси та особливості митного регулювання при переміщенні через кордон України»*

затверджена наказом ОНТУ від 20 .03 .2025 р. № 145-03 .

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 28.05.2025 р.

3.Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри ТПТпнУБ ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України.

4.Зміст кваліфікаційної роботи бакалавра: Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку чіпсів картопляних та фактори,що формують його якість.Розділ 2. Об'єкти та методи досліджень Розділ 3. Товарознавча оцінка картопляних чіпсів,що реалізується в торговельних мережах м.Одеси та особливості визначення код УКТЗЕД Розділ 4. Охорона праці.Висновок Список літератури. Додатки.

5.Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): таблиць – 16, рисунків – 26.

6.Дата видачі завдання _____ .2025 р.

Керівник:

Підпис

к.т.н., доцент Памбук С.А.
(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Підпис

доктор філософії, викладач Літвінов Д.О.
(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Завдання прийняв до виконання _____ Кічук Ю.Д.
(Підпис) (ПІБ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збір інформації для аналізу ринку картопляних чіпсів, характеристика продукції, факторів якості та вимог до неї та написання розділу 1	08.10.2024 – 08.11.2024 рр.	Виконано
2.	Визначення об'єктів і методів дослідження, вивчення УКТЗЕД як інструменту класифікації та написання розділу 2	10.11.2024 – 02.01.2025 рр.	Виконано
3.	Проведення товарознавчої оцінки чіпсів, аналіз асортименту, маркування, органолептичних і фізико-хімічних показників, митне регулювання написання розділу 3	03.01.2025 – 17.03.2025 рр.	Виконано
4.	Написання розділу 4 з охорони праці та безпеки життєдіяльності на підприємствах харчової промисловості...	19.03.2025 – 25.04.2025 рр.	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	26.04.2025 – 02.05.2025 рр.	Виконано
6.	Оформлення роботи і надання її на кафедру	03.05..2025 – 03.06.2025 рр.	Виконано
7.	Перевірка роботи на плагіат, рецензування і допуск до захисту	05.06.2025 – 08.06.2025 рр.	Виконано

Керівник _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
(підпис)

_____ доктор філософії, викладач Літвінов Д.О.
(підпис)

Здобувач-дипломник _____ Кічук Ю.Д.
(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 _____ Кічук Юлія Дмитрівна
(Підпис) (ПІБ)

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Кваліфікаційна робота містить 79 сторінок, 16 таблиць, бібліографія з 26 найменувань, 3 додатків.

Метою роботи є всебічний аналіз якості та безпеки продукту, включаючи органолептичні властивості, хімічний склад, відповідність стандартам і законодавчим вимогам, також вивчення споживчих вподобань та факторів, що впливають на вибір чіпсів, з метою надання рекомендацій щодо покращення продукції та маркетингових стратегій.

Об'єктом дослідження є картопляні чіпси зі смаком сиру, що реалізуються в торговельних мережах м.Одеси.

Завданням роботи передбачено

1. Дослідити сучасний стан ринку картопляних чіпсів в Україні та світі.
2. Охарактеризувати асортимент продукції, класифікацію та фактори, що впливають на якість картопляних чіпсів.
3. Оцінити відповідність пакування та маркування чіпсів вимогам якості.
4. Провести порівняльний аналіз якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками.
5. Розглянути особливості митного регулювання при переміщенні картопляних чіпсів через кордон України.
6. Дослідити питання охорони праці на підприємствах, що займаються виробництвом картопляних чіпсів.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно стану ринку, асортименту та якості чіпсів, митного оформлення при перетині кордону України.

Отримані результати можуть бути використанні на підприємствах виробництва картопляних виробів

Ключові слова: картопляні чіпси, сир, ринок, товарознавча оцінка, якість, торговельні мережи, м.Одеса, митне регулювання, Україна, торгівля.

Рік виконання роботи – 2024-2025.

Рік захисту роботи – 2025.

SUMMARY

to the Bachelor's Qualification Thesis

The bachelor's qualification thesis consists of 79 pages, 16 tables, a bibliography of 26 sources, and 0 appendices.

The aim of the study is to conduct a comprehensive analysis of the quality and safety of potato chips, including organoleptic characteristics, chemical composition, compliance with standards and legal requirements, as well as to examine consumer preferences and the factors influencing the choice of chips, in order to provide recommendations for improving product quality and marketing strategies.

The object of the research is cheese-flavored potato chips sold in retail chains in Odesa.

The tasks of the thesis include:

1. To study the current state of the potato chips market in Ukraine and worldwide.

2. To characterize the product assortment, classification, and factors affecting the quality of potato chips.

3. To evaluate the compliance of packaging and labeling with quality standards.

4. To conduct a comparative analysis of product quality based on organoleptic and physicochemical indicators.

5. To review the customs regulations related to the movement of potato chips across the border of Ukraine.

6. To study occupational safety issues at enterprises engaged in the production of potato chips.

Based on the results of the study, conclusions were drawn regarding the state of the market, product assortment and quality, and customs clearance procedures when crossing the Ukrainian border.

The obtained results can be used by enterprises involved in the production of potato-based products.

Key words: potato chips, cheese, market, commodity evaluation, quality, retail trade, Odesa, customs regulation, Ukraine, trade.

Year of implementation – 2024–2025

Year of defense – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ЧІПСІВ КАРТОПЛЯНИХ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО ЯКІСТЬ	10
1.1 Стан та перспективи розвитку ринку чіпсів і снєків в Україні ...	10
1.2 Характеристика та класифікація картопляних чіпсів	17
1.3 Фактори, що формують якість чіпсів	21
1.4 Вимоги до якості, дефекти чіпсів та причини їх виникнення....	23
Висновки до розділу 1	27
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІЖДЕНЬ	29
2.1 Об'єкти дослідження	29
2.2 Методи дослідження	30
2.3 Методологія визначення коду чіпсів згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності	32
Висновки до розділу 2	33
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ КОДУ УКТЗЕД	34
3.1 Характеристика асортименту картопляних чіпсів в торговельній мережі м. Одеси	34
3.2 Оцінка відповідності пакування та повноти маркування споживчої тари чіпсів.....	48
3.3 Порівняльна оцінка якості чіпсів за органолептичними показниками	54
3.4 Порівняльна оцінка якості чіпсів за фізико-хімічними показниками	57

3.5 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті чіпсів до країн ЄС	59
3.6 Визначення країни походження чіпсів та застосування преференційних заходів	61
Висновки до розділу 3.....	64
РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ	66
4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	66
4.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці	67
4.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця	68
4.4 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби	68
Висновки до розділу 4.....	70
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	75
ДОДАТКИ	78

ВСТУП

Картопляні чіпси — це продукти, виготовлені з очищеної та нарізаної скибочками картоплі, обсмаженої в олії з додаванням солі, прянощів або ароматизаторів. Також це вироби плоскої форми, виготовлені зі суміші картопляної порошкової сировини з добавками чи без, сформованої у стрічку, обсмаженої в олії та нарізаної на пластини або у формі, що імітує нарізання. Залежно від сировини та рецептури чіпси й снеки поділяються на такі види: із сіллю; із сіллю та прянощами; з прянощами й ароматизаторами; з ароматизаторами. За формою вони виготовляються у вигляді скибочок, пластин прямокутної, квадратної, круглої, овальної та інших форм.[1]

Ринок чіпсів є динамічним і постійно розвивається. Ринок картопляних чіпсів готовий до стабільного зростання до 2032 року з прогнозом, який підкреслює здатність галузі адаптуватися до змін споживчих тенденцій і глобальних викликів. Оскільки компанії продовжують розширювати межі смаку, екологічності та технологій, ринок залишатиметься наріжним каменем глобальної індустрії закусок.[2]

Головними споживачами чіпсів є переважно представники середнього класу та люди з більш низькими фінансовими можливостями. Основною найбільш лояльною та найбільш обширною цільовою групою в категорії снєків та чіпсів є молодь, студенти та школярі, які навчаються вдома, ведуть активний спосіб життя подорожують або люблять ходити у кіно з друзями і хочуть зручно та досить швидко перекусити у форматі take and go.[3]

Актуальність дослідження чіпсів на сучасному ринку зумовлена зростанням попиту на здорові продукти, інноваціями у виробництві, екологічною відповідальністю, дотриманням стандартів якості, необхідністю пропонувати різноманітні смаки, конкурентним тиском та змінюваними споживчими трендами. Споживачі шукають більш здорові альтернативи, що

змушує виробників вдосконалювати технології, зменшувати вплив на навколишнє середовище та експериментувати з новими смаками. Це сприяє забезпеченню відповідності стандартам, підвищенню конкурентоспроможності та задоволенню потреб сучасних споживачів.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у всебічному аналізі якості продукту, включаючи органолептичні властивості, хімічний склад, відповідність стандартам і законодавчим вимогам. Практичне застосування результатів дозволить підвищити якість і безпеку чіпсів, задовольняючи потреби кінцевих споживачів.

Завдання кваліфікаційної роботи включають:

- дослідити сучасний стан ринку картопляних чіпсів в Україні та світі.
- охарактеризувати асортимент продукції, класифікацію та фактори, що впливають на якість картопляних чіпсів.
- оцінити відповідність пакування та маркування чіпсів.
- провести порівняльний аналіз якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками.
- розглянути особливості митного регулювання при переміщенні картопляних чіпсів через кордон України.
- дослідити питання охорони праці на підприємствах, що займаються виробництвом картопляних чіпсів.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є чіпси, що реалізуються в роздрібній торговельній мережі, а саме такі чіпси LAYS, CHIPSTERS та ЛЮКС зі смаком сиру.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є якість чіпсів, що реалізуються в роздрібній торговельній мережі. Це включає аналіз органолептичних властивостей, хімічного складу, маркування, умов зберігання та відповідність продуктів встановленим стандартам і нормам, а також вивчення споживчих уподобань і факторів, що впливають на вибір чіпсів.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ ЯКІСТЬ

1.1 Стан та перспективи розвитку ринку чіпсів і снєків в Україні

Ринок снєків є досить нетрадиційним для України як з точки зору його продукції, так і проблем функціонування й розвитку. Сутнісне наповнення поняття «снєк» є досить різноманітним, адже в різні часи, серед різних національностей та в різних країнах досить різні продукти мали одну і ту ж назву. Саме поняття «снєк» на ринку харчових продуктів з'явилося досить недавно — в середині 90-х років ХХ століття. «Snack» в перекладі з англ. мови означає «легка закуска», головне завдання якої — швидко тимчасово здолати почуття голоду між основними прийомами їжі. На теперішній час снєки є найпопулярнішим видом закусок у всьому світі через прискорення ритму життя великих міст і мегаполісів, а їх продаж відбувається практично в кожній торговельній мережі планети через зручність і швидкість вгамування голоду.

Снєки розраховані на тривалий термін зберігання, зазвичай мають привабливу упаковку та зовнішній вигляд. У цілому їжа, яка відноситься до снєків, на думку певної категорії споживачів, не сприяє здоровому харчуванню, її поживна цінність вкрай невелика і на теперішній час, коли тенденції здорового способу життя охоплюють усе більшу кількість споживачів, в їх раціоні місце для снєків практично відсутнє. Інша група споживачів схиляється до того, що світові тенденції, вносячи свої корективи в розвиток ринку, сприяють розвитку снєкової продукції в напрямку «оздоровлення» й «натуралізації», і частка прихильників зернових пластівців, горіхів, насіння, фруктів та овочів у світі неухильно зростає.[4]

Ринок снєків в Україні можна вважати насиченим - на ньому працює велика кількість гравців, як вітчизняних, так і зарубіжних, які повністю задовольняють попит з боку споживачів. Падіння курсу гривні, а також

зростання цін на сировину на світових ринках позначилися на виробничих можливостях вітчизняних операторів ринку.

Серед факторів, які сприяють розвитку ринку снєків можна відзначити високі темпи урбанізації (зміна ритму життя споживачів, особливо в великих містах-мегаполісах з високим рівнем доходів, стимулює зростання попиту на снєкової продукцію, яка вирішує завдання швидкого вгамування голоду). Також впливає розвинена культура споживання і високий попит на слабкоалкогольну продукцію серед українців, що тягне за собою збільшення попиту на снєки. У зв'язку з цим на продажі снєків впливає сезонність на ринку пива і прохолодних напоїв - продажі снєків ростуть в літні місяці і скорочуються в зимові.

Однією з основних причин зниження ємності ринку є переорієнтація споживачів на більш здорове харчування. Тренд на здорове харчування відкриває можливості для розвитку нових снєкових категорій.

Світові тенденції розвитку ринку снєків свідчать про те, що калорійні та непоживні снєки все більше витісняються з ринку «натуральними». Підприємства, які спеціалізуються на виробництві снєків, приносять своїм власникам багатомільйонні прибутки, а обсяги реклами цієї продукції вже давно побили всі рекорди порівняно з рекламою звичайної, поживної їжі, яка вживається під час сніданку, обіду чи вечері. Першим снєком вважають цукрову вату, пізніше з'явилися автомати з поп-корном.

Зараз ринок снєків охоплює: горіхи (в основному арахіс і фундук), соняшникове насіння, сухарики (із білого та житнього хліба), чіпси, сушено-в'ялені морепродукти (в основному з невеликих видів риби та кальмари). Стрімкий розвиток цього ринку призводить до того, що до звичайних видів снєків додаються нові, нетрадиційні, такі як креветки, сухофрукти (у тому числі й екзотичні), горішки в йогурті та інші.

Український ринок снєкових виробів, який почав свій розвиток в кінці 1990-х років, відзначився досить швидкими темпами зростання. Спочатку динаміка зростання сегмента снєків вражала аналітиків — зростання

досягало 200—300% на рік. Це пояснювалося тим, що вітчизняний ринок снєків був досить молодим і ненасиченим, представленим на початку свого розвитку здебільшого чіпсами і солоним арахісом. З часом асортимент снєкової продукції досить швидко розширився, а український споживач активно почав вживати новинки, не звертаючи особливої уваги на ціну. На початку 2000-х років темпи росту ринку дещо уповільнились і склали 25—30% у грошовому виразі та 5—10% в натуральному. У цілому обсяг українського ринку за основними снєковими категоріями складає: сухарики — 400 млн грн, чіпси — 1 млрд грн, соняшникове насіння — 500 млн грн, горіхи та сушена риба — по 600 млн грн відповідно.

Частка нарізних чіпсів з кожним роком зменшується в середньому на 2%, також зменшується частка морепродуктів, фісташок і пластинчатих чіпсів, при цьому сегмент арахісу залишається приблизно на одному і тому ж рівні, а сегмент сухариків та іншої снєкової продукції (насіння, екструзійних продуктів) з кожним роком зростає. Сухарики та насіння менш за все підпадають під фактор сезонності, на обсяги їх продажу також впливає низька ціна. Стосовно продажу по регіонах, то тенденції свідчать, що в Західній Україні надають перевагу сухарикам, а в східній — в основному насінню. За даними підприємств, які працюють на цьому ринку, річний обсяг ринку снєків складає 400—500 млн дол. США. [5]

Ринок снєків в Україні на 90% забезпечують вітчизняні виробники. На сьогодні основними представниками на снєковому ринку України є компанії: «Снєк Експорт», «Chipsters», «Крафт Фудз Україна», «Frito Lay», «Техноком», «Люкс». Дані компанії пропонують споживачам відомі бренди снєкової продукції, широкий асортимент. Використання сучасного виробництва, яке знаходиться в Україні, дає змогу гарантувати стабільно високу якість вироблюваної продукції. Маючи представництва по всій Україні, компанії тісно співпрацюють з національними мережами, розгортаючи на ринку потужну маркетингову діяльність. [6]

У табл. 1.1 представлено обсяги вітчизняного виробництва основних видів снєків протягом 2023—2024 рр.

Таблиця 1.1- Виробництво основних видів снєків в Україні протягом 2023-2024 рр., тис. т

Продукція	Виробництво		Відхилення	
	2023 р.	2024 р.	абсолютне, тис. т	відносне, %
Горіхи, насіння	25,2	24,2	-1,0	96,0
Картопляні чіпси	34,6	36,0	1,4	104,0
Сухарики, грінки	50,9	49,5	-1,4	97,2
Риба сушена та в'ялена	1,5	0,9	-0,6	60,0
Продукти, отримані шляхом екструзії або розпушуванням тіста	1,1	1,3	0,2	118,2
Сушені фрукти, цитрусові та тропічні плоди	0,3	0,1	-0,2	33,3
Всього	113,6	112,0	-1,6	98,6

Як свідчать дані табл. 1.1, виробництво снєків у 2024 р. порівняно з 2023р. дещо зменшилось — на 1,6 тис. т, або на 1,4% і склало 112 тис.т. Така ситуація була зумовлена зниженням виробництва горіхів, насіння — на 1,0 тис. т (або 4%), сухариків, грінок — на 1,4 тис. т (або 2,8%), риби сушеної та в'яленої — на 0,6 тис. т (або 40%), сушених фруктів, цитрусових і тропічних плодів — на 0,2 тис. т (або 66,7%). Позитивно не вплинуло на загальну тенденцію збільшення виробництва за такими товарними категоріями, як картопляні чіпси — на 1,4 тис. т (або 4,0%), та продукти, отримані шляхом екструзії або розпушуванням тіста, — на 0,2 тис. т (або 18,2%).

Виробництво горіхів, арахісу та іншого насіння смаженого, солоного та обробленого в Україні протягом 2017—2024рр. в цілому збільшилось з 14,3 до 24,2 тис. т (або на 69,2%), проте стабільного зростання протягом досліджуваних років не спостерігалось. Динаміка виробництва сухариків, грінок та аналогічних підсмажених виробів в Україні за аналогічний період представлена на рис 1.1.

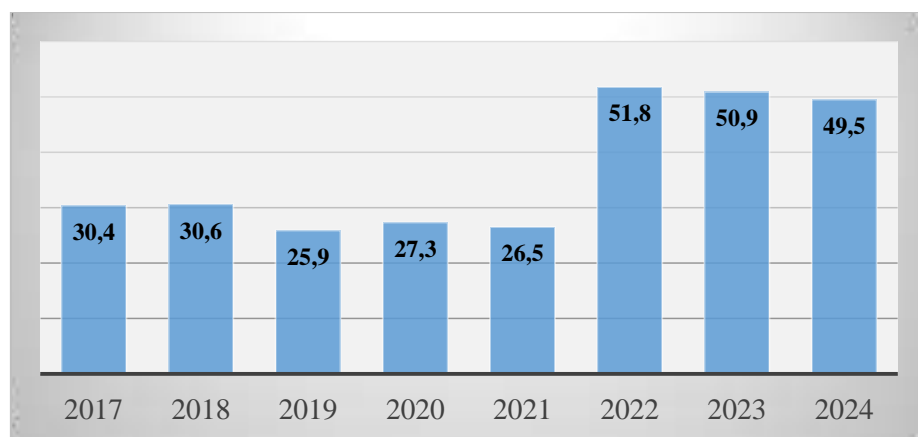


Рисунок 1.1 - Виробництво снєків, тис. т

Дані рис. 1.1 свідчать про позитивну в цілому динаміку виробництва цієї продукції протягом 2017—2024 рр., зокрема зростання склало 19,1 тис. т (або 62,8%). Проте загальні тенденції засвідчують досить незначне коливання виробництва протягом 2017—2024 рр., стрімке зростання виробництва у 2022 р. — на 25,3 тис. т (або майже в 2 рази) порівняно з рівнем попереднього року, а потім поступове зменшення виробництва протягом 2023—2024 рр. — з 51,8 до 49,5 тис. т (або на 4,4%).

Виробництво картопляних чіпсів в Україні протягом 2018—2024 рр. представлено на рис. 1.2.

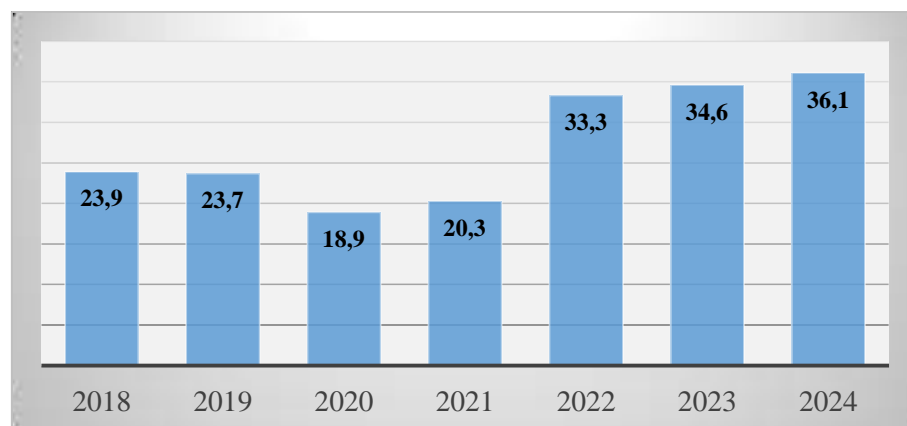


Рисунок 1.2 - Виробництво картопляних чіпсів, тис. т

Динаміка виробництва цієї продукції в певній мірі схожа на динаміку виробництва сухариків, грінок та аналогічних підсмажених виробів, проте картопляні чіпси — це практично єдиний вид продукції, виробництво якого характеризується стійкими темпами зростання протягом останніх років. За цією продукцією період 2018—2019 рр. характеризувався певною

стабільністю на рівні 23,9—23,7 тис. т, потім упродовж 2020—2021 рр. — незначним спадом на рівні 18,9—20,3 тис. т, починаючи з 2021 р., спостерігається стійка тенденція до зростання — з 20,3 до 36,0 тис. т (або 77,3%).

Отже, провівши аналіз динаміки виробництва продукції чіпсів, можна констатувати, що практично для всіх видів період 2022—2024 рр. характеризувався певною стабільністю, 2020—2021 рр. — незначним спадом.

Так, найбільш зростаючим у вартісному вираженні є сегмент фруктових снєків. Ця продукція завойовує все більшу популярність серед прихильників здорового способу життя.

Таблиця 1.2 - Обсяги експорту-імпорту чіпсів в Україні протягом 2020—2024 рр., тис. т [7]

Роки	ЕКСПОРТ		ІМПОРТ	
	Вартість, тис. дол. США	Вага нетто, т	Вартість, тис. дол. США	Вага нетто, т
2020	1 686 083,7	6 221,0	815 056,8	3 679,9
2021	2 475 023,4	9150,2	1233229,0	5420,1
2022	1 347 603,3	5521,1	5479861,7	23723,7
2023	1 774 302,2	7536,1	6491848,3	30768,4
2024	2180651,0	9486,9	1120119,6	7274,0

Упродовж 2020—2024 років ринок експорту-імпорту чіпсів в Україні демонстрував нестабільну, але загалом позитивну динаміку. Обсяги експорту поступово зростали (з незначним спадом у 2022 році, ймовірно через війну), досягнувши максимуму у 2024 році — 9,5 тис. тонн. Це свідчить про відновлення виробничого потенціалу та зростаючий інтерес до української чіпсової продукції за кордоном.

Натомість імпорт показав різке зростання у 2022—2023 роках, що може бути наслідком логістичних збоїв, переорієнтації споживчого попиту або дефіциту певних категорій товарів на внутрішньому ринку. Проте вже у 2024 році обсяги імпорту суттєво скоротились, що свідчить про стабілізацію

внутрішнього виробництва та зменшення залежності від іноземних постачальників.

Загалом, ринок чіпсів в Україні є динамічним, з потенціалом подальшого зростання експорту за умови підтримки національних виробників та забезпечення якості продукції на рівні міжнародних стандартів.

У зв'язку з кризою українські споживачі почали зменшувати споживання снєків у своєму раціоні. Оскільки снєки не є продуктами першої необхідності, то під час кризи вони значно втратили свої позиції. Крім того, українці почали підтримувати світовий тренд здорового способу життя, при дотриманні якого немає місця їжі з пакетиків. Отже, протягом останніх років споживання так і залишається на досить низькому рівні.

Споживання снєкової продукції в Україні залишається на низькому рівні щодо інших країн світу. Так, українці споживають близько 0,5 кг снєків в рік, тоді як рівень споживання в Європі становить 3,6 кг, в Північній Америці - близько 11 кг, в Японії - 5 кг.

Згідно зі статистикою, компанії з групи SI Group («Снєк-Експорт», «Фактор» та ін.) Залишаються лідерами практично у всіх сегментах снєкових закусок в Україні, крім ринок здорових снєків.

У сегменті арахісу лідерами по виробництву України є: ТМ «Козацька Слава»; ТМ «Big Bob» та ТМ «Хомка».

У сегменті сухариків лідирують: ТМ «ХрусTeam», ТМ «Флінт» та ТМ «Snekkin».

У сегменті чіпсів лідери: ТМ «Lay's», ТМ «Люкс» та ТМ «Chipster's» (рис. 1.3).

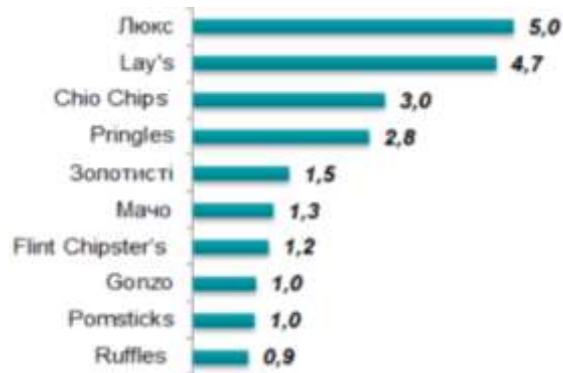


Рисунок 1.3 – Розподіл споживчих уподобань між торговими марками чіпсів, 2022 р., %

Найбільш популярним смаком чіпсів є сирний смак – $\approx 28\%$, далі слідує сметана та цибуля - 22% , бекон – $\approx 14\%$. Традиційні чіпси без добавок складають лише 8% від об'єму продажів картопляних чіпсів. Сьогодні в даній сфері виробництва продуктів вже сформувалися свої переваги. Від 30 до 40% хрусткої картоплі споживають разом з пивом у віці від 16 до 45 років, 30% - діти до 15 років, близько 20% чіпсів споживає молодь у віці від 16 до 23 років для втамування голоду.

У сучасному світі, коли дієти і контроль за вагою стали постійним явищем, асортимент снекових продуктів все більше розширюється за рахунок зернових пластівців, сушених фруктів, овочів тощо. З огляду на те, що кількість конкурентів, які працюють на вітчизняному ринку снекової продукції, збільшується, можливість їх подальшого ефективного функціонування буде пов'язана з розширенням асортиментної лінійки «здорових» снеків при поступовій зміні відношення споживачів до продуктів снекової групи та формуванні культури споживання.

1.2 Характеристика та класифікація картопляних чіпсів

Чіпси можна класифікувати за різними ознаками, включаючи тип основної сировини, спосіб приготування, смакові добавки та форми випуску.[8]

Ось деякі основні класифікації чіпсів:

- 1 За типом інгредієнта:

- Картопляні чіпси: Це найпоширеніший тип чіпсів, виготовлений з тонко нарізаної картоплі, яка потім смажиться або запікається.



Рисунок 1.4 – Зовнішній вигляд картопляних чіпсів

- Кукурудзяні чіпси: Ці чіпси виготовляються з кукурудзяного тіста або кукурудзяної маси (маси харіни), яке формується у вигляді трикутників (тортилья-чіпси) і потім смажиться або запікається.



Рисунок 1.5 – Зовнішній вигляд кукурудзяних чіпсів

- Тортилья чіпси: Ці чіпси виготовляються з плоского хлібу, які потім смажяться або запікаються.



Рисунок 1.5 – Зовнішній вигляд тортильяних чіпсів

- Фруктові чіпси: Ці чіпси виготовляються з тонко нарізаних фруктів, які потім сушать або запікають.



Рисунок 1.6 – Зовнішній вигляд фруктових чіпсів

- Овочеві чіпси: Ці чіпси виготовляються з тонко нарізаних овочей, які потім сушать або запікають.



Рисунок 1.7 – Зовнішній вигляд овочевих чіпсів

2 За смаком:

- Солоні: Це найпоширеніший смак чіпсів, до якого додають сіль.
- Сирні: Ці чіпси мають сирний смак, який зазвичай досягається додаванням сирного порошку або ароматизатора.
- Сметана та цибуля: Ці чіпси мають смак сметани та цибулі, який зазвичай досягається додаванням powdered sour cream and onion powder.
- Барбекю: Ці чіпси мають смак барбекю, який зазвичай досягається додаванням соусу барбекю або ароматизатора.
- Гострі: Ці чіпси мають гострий смак, який зазвичай досягається додаванням перцю чилі або інших спецій.

3 За методом приготування:

- Смажені чіпси: Найбільш поширений спосіб приготування, при якому скибочки смажаться у великій кількості олії.

- Запечені чіпси — Готуються без обсмажування, за допомогою запікання в печі. Мають знижений вміст жиру, часто позиціонуються як «здорові».

- Сушені чіпси — Виготовляються методом дегідратації (сушіння) без використання олії. Зберігають більше корисних речовин. Поширені серед овочевих та фруктових чіпсів.

- Екструзійні чіпси — Формуються з картопляної або зернової суміші шляхом пресування та обсмажування. Мають різноманітні фігурні форми (ріжки, зірочки тощо).

4 За формою:

- Тонкі скибочки: Класична форма чіпсів, тонко нарізані скибочки.

- Гофровані чіпси: Мають хвилясту поверхню, що надає їм додаткову хрусткість.

- Палички та соломка: Чіпси у формі тонких паличок.

- Фігурні чіпси: Мають різноманітні форми, такі як кільця, трикутники, квадрати тощо.

5 За дієтичними характеристиками:

- З низьким вмістом жиру: Чіпси, що містять менше олії завдяки способу приготування (наприклад, запечені).

- Без глютену: Чіпси, які не містять глютену, підходять для людей з целіакією або глютенною непереносимістю.

- Органічні чіпси: Виготовлені з органічних інгредієнтів без використання пестицидів та хімічних добрив.

6 За регіональними особливостями:

- Американські чіпси: Часто мають класичні смаки, такі як барбекю та сир.

- Європейські чіпси: Можуть мати унікальні смаки, наприклад, паприка або сметана з травами.

- Азіатські чіпси: Часто мають екзотичні смаки, такі як васабі, водорості, креветки.

1.3 Фактори, що формують споживні властивості чіпсів

Споживчі властивості чіпсів – це сукупність характеристик, що визначають їхню придатність для споживання та привабливість для покупців. Органолептичні властивості включають смак, аромат, колір і хрусткість, які формуються за рахунок якісної сировини та технології виробництва. Харчова цінність чіпсів залежить від калорійності, вмісту жирів, вуглеводів і клітковини, що впливає на їхню поживність. Функціональні властивості полягають у зручності споживання та задоволенні від смаку, що робить цей продукт популярним серед споживачів. Ергономічні характеристики включають розмір, форму та якість упаковки, яка повинна бути герметичною та захищати продукт від вологи й окислення. Важливу роль відіграють екологічні аспекти, такі як безпечність для здоров'я, відсутність шкідливих добавок і можливість переробки упаковки. Естетичні властивості, зокрема привабливий вигляд чіпсів і дизайн упаковки, впливають на вибір покупців у магазинах. Таким чином, сукупність цих характеристик визначає якість чіпсів і їхню популярність серед споживачів.

Якість чіпсів залежить від багатьох факторів, які можна розділити на кілька основних категорій: якість сировини, технологічні процеси, контроль якості, та упаковка і зберігання. Розглянемо кожен з них докладніше.

1. Якість сировини:

- Картопля: Вибір правильного сорту картоплі є критично важливим. Картопля повинна мати високу вміст крохмалю і низький вміст цукру для досягнення оптимальної текстури та кольору чіпсів. Чим свіжіша картопля, тим кращі будуть чіпси.
- Олія: Використовуються різні види олії, зокрема соняшникова, кукурудзяна, пальмова та оливкова. Якість і свіжість олії впливають на смак

та текстуру продукту. Чіпси не повинні бути надто жирними, інакше вони стануть м'якими та несмачними.

- Сіль та спеції: Чистота та якість спецій і солі також впливають на кінцевий смак чіпсів.

2. Технологічні процеси:

- Різання: Товщина нарізки картоплі впливає на текстуру чіпсів. Тонкі чіпси будуть більш хрусткими, але менш міцними. Чіпси повинні бути нарізані однаковою товщиною, щоб вони рівномірно готувалися.

- Миття і бланшування: Картоплю мють і бланшують для видалення зайвого крохмалю, що дозволяє отримати кращий колір та текстуру після смаження.

- Смаження: Температура та час смаження мають бути точно контрольовані для уникнення надмірного абсорбування олії та забезпечення рівномірного підсмажування.

- Охолодження: Швидке охолодження після смаження запобігає подальшому погіршенню текстури і зберігає хрусткість.[9]

3. Контроль якості:

- Візуальний огляд: Перевірка кольору, форми і наявності дефектів (наприклад, плям або тріщин).

- Сенсорний аналіз: Оцінка текстури (хрусткості), смаку і запаху чіпсів.

- Хімічний аналіз: Перевірка вмісту вологи, кількості масла і рівня солі в кінцевому продукті.

- Мікробіологічний контроль: Аналіз на наявність шкідливих мікроорганізмів.[10]

4. Упаковка і зберігання:

- Матеріал упаковки: Використання герметичних матеріалів, які захищають продукт від вологи і кисню, запобігає окисленню олії і зберігає хрусткість чіпсів.

- Методи упаковки: Використання технологій вакуумування або інертних газів для збільшення терміну зберігання.
- Умови зберігання: Зберігання при оптимальній температурі і вологості для запобігання псуванню.

Окрім цих факторів, на якість чіпсів також можуть впливати додаткові фактори.

Забезпечення високої якості чіпсів вимагає комплексного підходу, що включає ретельний вибір і підготовку сировини, оптимізацію технологічних процесів, постійний контроль якості на всіх етапах виробництва і правильну упаковку та зберігання кінцевого продукту. Кожен з цих факторів грає важливу роль у формуванні смаку, текстури і тривалості зберігання чіпсів.

1.4 Вимоги до якості, дефекти чіпсів та особливості зберігання

Вимоги до якості, дефекти чіпсів та причини їх виникнення визначені діючим нормативним документом ДСТУ 4608:2006 «Чіпси і снеки картопляні. Загальні технічні умови».[11]

Відповідно до цього нормативного документу для чіпсів нормуються органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості та вміст токсичних елементів. Вимоги до органолептичних показників наведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3 - Органолептичні показники якості чіпсів

Назва показника	Характеристика продукту з	
	із порошкової сировини	картоплі
Зовнішній вигляд	Пластинки прямокутної і квадратної форми, черепашки, ріжки, спіральки, тощо відповідно до розмірів, зазначених у технологічній інструкції виробника. На поверхні чіпсів дозволено наявність сухих ароматизаторів, прянощів.	Скибочки різної форми відповідно до розмірів, зазначених у технологічній інструкції виробника. На поверхні чіпсів дозволено наявність сухих ароматизаторів, прянощів.

Колір	Жовтий, золотисто-жовтий, кремовий різних відтінків, притаманних сировині, що її використовують.	Жовтий, золотисто-жовтий, кремовий різних відтінків, притаманних сировині, що її використовують. Дозволено наявність коричневого відтінку по краю.
Смак і запах	Притаманні конкретній назві продукту залежно від використаної сировини і застосованих добавок (ароматизаторів), прянощів. Не дозволено сторонні присмак і запах.	Притаманні конкретній назві продукту залежно від використаної сировини і застосованих добавок (ароматизаторів), прянощів. Не дозволено сторонні присмак і запах.
Консистенція	Хрустка, ламка, крихка.	Хрустка, ламка, крихка.

За даними вимогами готовий продукт з порошкової сировини за зовнішнім виглядом повинен мати форму прямокутної і квадратної пластинки, або іншої форми (спіралька, ріжки), що зазначені в технологічні інструкції (ТІ).

Якщо продукт вироблений з картоплі, тоді за зовнішнім виглядом готовий продукт має набути у вигляді скибочок різної форми відповідно до розмірів, зазначених у ТІ.

В обох випадках, якщо продукт виготовлений з порошкової сировини, або с картоплі, на поверхні дозволена наявність сухих ароматизаторів, прянощів.

У випадках приготування чіпсів та снєків з обох видів сировини колір може варіюватися від золотисто-жовтого до кремових відтінків. На продуктах з картоплі додатково дозволяється наявність коричневого відтінку по краю.

При виробництві чіпсів та снєків з різної сировини, смак і запах повинні бути притаманні конкретній назві продукту залежно від використаної сировини і застосованих добавок. В обох випадках не дозволено сторонні присмаки та запахи.

За фізико – хімічними показниками чіпси повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 - Фізико – хімічні показники якості чіпсів

Назва показника	Норма для чіпсів з	
	із порошкової сировини	картоплі
Масова частка вологи, %, не більше ніж	5,0	5,0
Масова частка жиру, %, не більше ніж	33,0	42,0
Масова частка хлоридів, %, не більше ніж	3,0	3,0
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше ніж	0,01	0,01
Наявність сторонніх домішок	Не дозволено	Не дозволено
Наявність скибочок із залишками шкірки, %. Не більше ніж	-	5,0
Наявність ламаних і надламаних скибочок, пластин, %, не більше ніж	10,0	10,0
Зараженість шкідниками хлібних запасів	Не дозволено	Не дозволено

У таблиці наведені граничні показники масової частки вологи, жиру, хлоридів, мінеральних домішок; наявність сторонніх домішок, скибочок із залишками шкірки, ламаних і надламаних скибочок, пластин; зараженість шкідниками хлібних запасів для чіпсів та снєків, що можуть бути вироблені з різної сировини: з порошкової сировини та картоплі.

Також наведені приклади домішок, що відносяться до класу сторонніх - нитки, волосся, шматочки паперу, плівки тощо.

Вміст токсичних елементів у чіпсах не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5 - Вміст токсичних елементів у чіпсах

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мк/кг не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26932
Миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927

За мікробіологічними показниками чіпси повинні відповідати вимогам, зазначених у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6 - Мікробіологічні показники чіпсів

Назва показника	Норма
Кількість мезофільних аеробних і факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г продукту, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^4$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,1 г	Не дозволено
Патогенні мікроорганізми, у. т. ч. бактерії роду Salmonella в 25 г	Не дозволено
Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$2,0 \cdot 10^2$

Не дозволено під час виготовлення чіпсів і снєків застосовувати недозволені в установленому порядку харчові добавки та модифіковану сировину.

Не дозволено переробляти сировину, в якій залишкова кількість токсичних елементів, нітратів, мікотоксинів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТ № 5061, пестицидів, встановлені ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000. Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівні, які встановлені в ГН 6.6.1.1-130. Кислотне число олії під час смаження чіпсів і снєків не повинно перевищувати 2,0 мг КОН/г.

На сировину, що надходить для виготовлення чіпсів і снєків, повинен бути документ, що підтверджує її якість та безпеку. [11]

Дефекти картопляних чіпсів поділяються залежно від походження: виробничі і такі, що утворилися в результаті не правильною транспортування і зберігання (перед реалізаційні).

До виробничих дефектів відносяться:

- не видалені дефекти сировини;
- пригорілість;
- потемніння на поверхні;
- нестандартні розміри;
- низька якість інгредієнтів.

Передреалізаційні дефекти:

- порушення цілості упаковки;
- порушення цілісності;
- згірклий смак;
- втрата хрусткості.

Чіпси повинні зберігатися в чистих, добре вентиляованих приміщеннях і захищених від прямих сонячних променів, при температурі не вище 20 ° С і відносній вологості повітря не більше 75%. Ящики з чіпсами встановлюють штабелями на стелажі і піддони на висоті не більше восьми ящиків. Відстань між штабелями, а також штабелями і стінами повинно бути не менше 0,7 м. Відстань від джерел тепла, водопровідних і каналізаційних труб повинна бути не менше 1 м. Не допускається провітрювати складські приміщення в сиру погоду і відразу після дощу.

Термін зберігання у всіх видів чіпсовий продукції однаковий і варіюється в залежності від якості упаковки від двох до шести місяців.[12]

Висновки до розділу 1

Ринок картопляних чіпсів в Україні демонструє динамічний розвиток попри зовнішні економічні виклики та зміну споживчих уподобань. У 2024 році виробництво чіпсів склало 36,0 тис. т, що на 1,4 тис. т (або 4,0%) більше порівняно з 2023 роком. Протягом 2018–2024 рр. обсяг виробництва зріс на 77,3% — з 20,3 до 36,0 тис. т, демонструючи стійке зростання. Ринок експорту-імпорту також зазнавав змін. Обсяг експорту чіпсів у 2024 році досяг 9 486,9 т, що є найбільшим показником за останні п'ять років, тоді як імпорт після піку у 2023 році (30 768,4 т) знизився до 7 274,0 т, що свідчить про стабілізацію внутрішнього виробництва.

Картопляні чіпси класифікуються за типом сировини (натуральна картопля чи порошкова суміш), смаковими добавками (сир, бекон, спеції тощо), методом приготування (смажені, запечені), формою (скибочки, гофровані, кільця), а також за дієтичними властивостями (низькожирні,

безглютенові, органічні). Це дозволяє виробникам адаптувати продукцію до запитів різних цільових груп.

Основними факторами, що впливають на якість чіпсів, є вибір сировини, технологічні процеси виробництва, контроль якості та умови зберігання. Відповідність державним стандартам (ДСТУ) та вимогам до якості продукту є ключовим чинником, який визначає конкурентоспроможність виробників на ринку.

Відповідно до ДСТУ 4608:2006, чіпси повинні відповідати низці органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних норм: волога — до 5%, жир — до 42%, хлориди — до 3%, мікробна забрудненість — в межах встановлених показників. Найпоширенішими дефектами є пригорілість, потемніння, ламкість, сторонній присмак та запах. Оптимальні умови зберігання: температура до 20 °С, вологість не більше 75%, термін придатності — 2–6 місяців.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

Об'єктами дослідження у кваліфікаційній роботі обрано три зразки картопляних чіпсів зі смаком сиру, представлені в асортименті різних торговельних марок. Для аналізу були відібрані продукти, що користуються високим попитом серед споживачів, мають стабільну присутність у торговельних мережах м. Одеси та відрізняються між собою виробниками, нормативною документацією та упаковкою. Інформація про досліджувані зразки подана в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1– Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт	Зображення зразка	Ціна, грн
1	Чіпси Люкс 133 г сир	ТОВ «Чіпси Люкс» Україна, 07353, Київська обл., Вишгородський р-н, с. Старі Петрівці, вул. Польва, 17	ТУ У 25664958-001-99		45,0
2	Чіпси Lays 120 г сир	ТОВ «Сандора», с. Миколаївське, Миколаївський р-н, Миколаївська обл., 57262, Україна,	ТУ 9166-001-18380078-02		50,0
3	Чіпси Chipster's 130 г Сир	ТОВ «Клуб ЧПСІВ», просп. Олександра Поля, буд. 103, м. Дніпро, Дніпропетровська обл., 49000, Україна	ТУ У 10.3-39368433-001:2017		55,0

Згідно з даними таблиці 2.1, усі досліджувані зразки чіпсів вироблені в Україні, що свідчить про достатній рівень розвитку вітчизняного виробництва снекової продукції. Для аналізу обрано три продукти зі смаком сиру, проте виготовлені різними підприємствами та за різними нормативними документами.

2.2 Методи дослідження

При виконанні дипломної роботи користувалася загальними методами, які застосовуються для вивчення фізико-хімічних та органолептичних показників згідно «ДСТУ 4608:2006. ЧПСИ І СНЕКИ КАРТОПЛЯНІ»

До органолептичних показників увійшли: зовнішній вигляд, колір, смак і запах, консистенція. До фізико-хімічних: масова частка вологи, масова частка жиру, масова частка хлоридів, наявність сторонніх домішок, наявність ламаних і надламаних скибочок, наявність скибочок із залишками шкірки.

[11]

Таблиця 2.2 – Методи досліджень відповідно «ДСТУ 4608:2006»

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники: -зовнішній вигляд -колір -смак і запах -консистенція	ДСТУ 4608:2006 ЧПСИ І СНЕКИ КАРТОПЛЯНІ ГОСТ 28741 Продукти харчування з картоплі. Приймання, підготовка проб та методи випробувань
Фізико-хімічні показники, в т.ч.: - масова частка вологи - масова частка жиру -масова частка хлоридів -наявність сторонніх домішок -наявність ламаних і надламаних скибочок -наявність скибочок із залишками шкірки	ГОСТ 28561 Продукти переробки плодів та овочів. Методи визначення сухих речовин чи вологи розд. 2 або 4 ГОСТ 8756.21 Продукти переробки плодів та овочів. Методи визначення жиру розд.2 або 3 ГОСТ 26186 Продукти переробки плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Методи визначення хлоридів візуально ГОСТ 28741 Продукти харчування з картоплі. Приймання, підготовка проб та методи випробувань
Матеріал упаковки (контакт з харчовими продуктами)	Технічний регламент щодо матеріалів та виробів, що контактують з харчовими продуктами (Постанова КМУ №441 від 12.06.2022)
Герметичність упаковки	Метод випробування на герметичність (наприклад, занурення у воду з тиском, вакуумний тест)
Маркування упаковки	ДСТУ 4518:2008 та Закону України «Про інформацію для споживачів

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
	щодо харчових продуктів»
Відповідність розмірам/формі/товщині	Вимірювання штангенциркулем, мікрометром, шаблонами згідно з технічними умовами виробника
Інформація про склад продукту	Аналіз на повноту та відповідність: перелік інгредієнтів, алергени, добавки
Дата виробництва, термін придатності	дата/місяць/рік
Виробник і країна походження	Перевірка наявності назви підприємства, адреси, країни
Харчова цінність і маса нетто	Зіставлення із зваженим фактичним вмістом, перевірка одиниць виміру
Позначення умов зберігання	Наявність чітко вказаних температурних та інших умов
Наявність штрих-коду	Візуально або за допомогою сканера

Профільний метод- це органолептичний метод оцінки якості продукту, який ґрунтується на описі його сенсорних характеристик за допомогою шкали оцінювання.

Цей метод широко використовується в харчовій промисловості, а також у сфері виробництва товарів парфумерії та косметики.

Основні етапи профільного методу:

1. Відбір зразків:

Для оцінки якості продукту відбираються репрезентативні зразки.

Кількість та обсяг зразків залежать від виду продукту та цілей дослідження.

2. Підготовка до дегустації:

Зразки продуктів повинні бути правильно підготовлені до дегустації.

Це може включати в себе миття, подрібнення, розведення, нагрівання або охолодження продуктів до певної температури.

3. Дегустація:

Дегустація проводиться в спеціально обладнаному приміщенні з контрольованими умовами освітлення, температури та вологості.

Дегустатори оцінюють сенсорні характеристики продукту за допомогою шкали оцінювання.

4. Аналіз результатів:

Результати дегустації записуються та обробляються статистично.

На основі отриманих даних складається профіль продукту, який описує його сенсорні характеристики.[13]

2.3 Методологія визначення коду картопляних чіпсів згідно з українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності

Методологія визначення коду картопляних чіпсів згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) базується на системі Гармонізованої системи опису та кодування товарів, що використовується для митного регулювання, статистики та зовнішньоекономічної діяльності. Для правильного визначення коду картопляних чіпсів необхідно керуватися наступними етапами:

1.Аналіз товару – визначення основних характеристик продукту, таких як склад, спосіб обробки, призначення та форма випуску. Картопляні чіпси є харчовим продуктом, виготовленим з тонко нарізаних шматочків картоплі, обсмажених у маслі або висушених, із додаванням солі, спецій або інших смакових добавок.

2.Класифікація згідно з УКТЗЕД – картопляні чіпси належать до групи 20 «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин», а саме до товарної позиції 2005 «Інші овочі, приготовлені або консервовані без додавання оцту чи оцтової кислоти, не заморожені, крім продуктів товарної позиції 2006».

3.Визначення конкретного коду – відповідно до під категорій УКТЗЕД, картопляні чіпси класифікуються за кодом 2005 20 20 00, що відповідає «Картоплі, приготованій або консервованій (крім тієї, що зазначена в товарній позиції 2006), у вигляді чіпсів або подібної продукції».

4.Перевірка відповідності митним нормам – при визначенні коду товару необхідно також враховувати чинні митні ставки, правила

сертифікації та вимоги до маркування продукту, встановлені українським законодавством.

5.Консультація з офіційними джерелами – для остаточного підтвердження правильності коду рекомендовано використовувати офіційні матеріали Державної митної служби України або звертатися до спеціалістів з класифікації товарів.

Таким чином, методологія визначення коду картопляних чіпсів включає послідовний аналіз характеристик продукту, звірку з УКТЗЕД, уточнення кодового позначення та перевірку відповідності митним та торговим нормам.[14]

Висновок до розділу 2

У другому розділі були визначені об'єкти дослідження — три зразки картопляних чіпсів зі смаком сиру торгових марок «Люкс», «Lays» та «Chipster's», що реалізуються в торговельних мережах м. Одеси. Усі зразки вироблені в Україні, проте за різними технічними умовами, що дозволяє оцінити рівень уніфікації та варіативність підходів до виробництва.

Для аналізу якості продукції застосовано комплекс органолептичних та фізико-хімічних методів відповідно до стандарту ДСТУ 4608:2006 «Чіпси і снеки картопляні» та суміжних ГОСТів. Дослідження проводилося за такими показниками: зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція, масова частка вологи, жиру, хлоридів, наявність сторонніх домішок, скибочок із залишками шкірки та ламаних частинок.

Особливу увагу було приділено також відповідності упаковки вимогам до матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, герметичності, маркуванню та відповідності заявленим характеристикам.

Застосовані методи забезпечують об'єктивність оцінки якості та безпеки чіпсів, дозволяють порівнювати продукцію різних виробників і формувати науково обґрунтовані висновки щодо їх відповідності чинним нормативам.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ, ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ КОДУ УКТЗЕД

3.1 Характеристика асортименту картопляних чіпсів в торговельній мережі

Чіпси - це популярний снєк, який має хрустку текстуру та різноманітні смаки.

Значну увагу супермаркети м. Одеси приділяють формуванню асортименту, під яким розуміють підбір продуктів у відповідності із попитом суб'єктів ринку.

Щоб дізнатись, які торгові марки чіпсів реалізуються в роздрібній мережі м. Одеси, та які саме виробники їх представляють, огляд асортименту даної продукції проводили у наступних супермаркетах: «Таврія В» , «Епіцентр» та «Сільпо».

Перелік асортименту чіпсів в торговельній мережі «Таврія В» представлений в таблиці 3.1[15]

Таблиця 3.1-Асортимент чіпсів в супермаркеті «Таврія В»

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
1.	Чіпси "7" зі смаком сметани та зеленню	70 г	ТОВ«Снектрейд-2013», Україна,м.Чернівці	Картонна коробка із внутрішнім пакетом	16,50
2.	Чіпси "7" зі смаком червоної ікри	70 г	ТОВ«Снектрейд-2013», Україна,м.Чернівці	Картонна коробка із внутрішнім пакетом	16,50
3.	Чіпси "7" зі смаком сиру	70 г	ТОВ«Снектрейд-2013», Україна,м.Чернівці	Картонна коробка із внутрішнім	16,50

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна, грн
				пакетом	
4.	Чіпси Люкс бекон	71г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	42,30
5.	Чіпси Люкс сир	71г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	42,20
6.	Чіпси Люкс паприка	71г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	42,20
7.	Чіпси Люкс сир	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	64,90
8.	Чіпси Люкс бекон	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	64,90
9.	Чіпси Люкс паприка	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	64,90
10.	Чіпси Люкс сметана-цибуля	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	64,90
11.	Чіпси Люкс краб	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	64,90
12.	Чіпси Люкс сир	183г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	88,50
13.	Чіпси Люкс бекон	183г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	88,50
14.	Чіпси Люкс сметана-цибуля	183г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	88,50
15.	Чіпси Laus білі гриби зі сметаною	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
16.	Чіпси Laus сметана та зелень	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
17.	Чіпси Laus з сіллю	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
18.	Чіпси Laus краб	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
19.	Чіпси Laus сир	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
20.	Чіпси Laus паприка	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
21.	Чіпси Laus сир	60 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	36,30
22.	Чіпси Laus бекон	60 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	36,30
23.	Чіпси Laus краб	60 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	36,30
24.	Чіпси Laus сметана та зелень	60 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	36,30

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна, грн
25.	Чіпси Lays рифлені зі смаком лобстера	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
26.	Чіпси Lays рифлені сметана та цибуля	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
27.	Чіпси Lays бекон	120г	ТОВ«Сандора»,Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,50
28.	Чіпси Chipster's Сир	130г	ТОВ «Клуб Чипсів»	Двоспрямований поліпропілен	52,60
29.	Чіпси Chipster's сметана із зеленню	130г	ТОВ «Клуб Чипсів»	Двоспрямований поліпропілен	52,60
30.	Чіпси Chipster's краб	130г	ТОВ «Клуб Чипсів»	Двоспрямований поліпропілен	52,60
31.	Чіпси Chipster's сир	180г	ТОВ «Клуб Чипсів»	Двоспрямований поліпропілен	69,30
32.	Чіпси хвилясті Chipster's Томат Спайсі	110г	ТОВ «Клуб Чипсів»	Двоспрямований поліпропілен	44,90
33.	Чіпси Pringles Сир	165г	ПрАТ"Ума Інвестментс с.п.". Польща	Циліндрична картонна коробка	147,5
34.	Чіпси Pringles Бекон	165г	ПрАТ"Ума Інвестментс с.п.". Польща	Циліндрична картонна коробка	147,5
35.	Чіпси Pringles Сметана,цибуля	165г	ПрАТ"Ума Інвестментс с.п.". Польща	Циліндрична картонна коробка	147,5
36.	Чіпси Pringles паприка	165г	ПрАТ"Ума Інвестментс с.п.". Польща	Циліндрична картонна коробка	147,5

Як бачимо, асортимент що представлений в «Таврія В» відносно маленький та мало торгових марок.

На основі наданих даних, ось список торгових марок, виробників та країн:

1.ТМ:"7" Виробник: ТОВ «Снектрейд-2013»Країна: Україна, м. Чернівці

2.ТМ: Чіпси Люкс Виробник: ТОВ «Чіпси ЛЮКС» Країна: Україна, Київська область

3.ТМ: Lays Виробник: ТОВ «Сандора» Країна: Україна, с. Миколаївське

4.ТМ: Chipster's Виробник: ТОВ «Клуб Чіпсів» Країна: Україна

5.ТМ: Pringles Виробник: ПрАТ "Ума Інвестментс с.п." Країна: Польща

На основі наданих даних, діапазон цін для чіпсів можна розглядати наступним чином:

Найнижча ціна: 16,50 (для деяких видів "7" чіпсів)

Найвища ціна: 147,50 (для деяких видів Pringles)

Отже, загальний діапазон цін для чіпсів у цьому списку становить від 16,50 до 147,50 одиниць валюти, яку використовують у відповідній країні.

Імпортні чіпси Pringles (Польща) значно дорожчі за українські аналоги. Вони в середньому коштують у 2–3 рази дорожче за чіпси українських виробників тієї ж ваги. Причини — брендова впізнаваність, імпорتنі витрати, інше пакування та позиціонування як продукції преміум-класу

Самі популярні смаки чіпсів з асортименту «Lay's» це оригінальні, з сиром та луком, гостро-солодкий з барбекю, сметана та лук.

Самі популярні смаки чіпсів з асортименту «Люкс» зазвичай це з сиром, з беконом, з паприкою.

Самі популярні смаки чіпсів з асортименту «Pringles» зазвичай це оригінальні, з сиром та луком, з беконом, сир та оніон.

Самі популярні смаки чіпсів з асортименту «Chipsters» з сиром, з беконом, сметана та лук, з ковбасками гриль

Можна зробити висновок, що найпопулярнішими смаками є: сир, бекон, паприка, сметана, цибуля та краб, оскільки ці смаки зустрічаються у всіх торгових марках чіпсів з наданих даних.

Перелік асортименту чіпсів в торговельній мережі «Сільпо» представлений в таблиці 3.2

Таблиця 3.2-Асортимент чіпсів в супермаркеті «Сільпо»[16]

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна, грн
1.	Палички Potato Boom з телятиною-аджикою,	50г	Pringles	Двоспрямований поліпропілен	17,59
2.	Палички Potato Boom картопля з шинкою,	50г	Pringles	Двоспрямований поліпропілен	15,89
3.	Снек пікантний Pringles барбекю,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
4.	Снек пікантний Pringles барбекю гострий,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
5.	Снек пікантний Pringles сир чеддер,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
6.	Снек пікантний Pringles соус ранч,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
7.	Снек пікантний Pringles зі смаком піци,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
8.	Снек пікантний Pringles сир чеддер гострий,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
9.	Снек пікантний Pringles смак сир чеддер-цибуля,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
10.	Снек пікантний Pringles смак чилі-лайм гострий,	158г	Pringles	Циліндрична картонна коробка	189,00
11.	Снеки Treegls кукурудзяні зі смаком бекону,	150г	Treegls	Двоспрямований поліпропілен	44,89
12.	Снеки Treegls кукурудзяні зі смаком лобстера,	150г	Treegls	Двоспрямований поліпропілен	43,99
13.	Снеки Treegls кукурудзяні зі смаком сиру,	150г	Treegls	Двоспрямований поліпропілен	44,29
14.	Снеки Treegls кукурудзяні зі смаком сметани з зеленню,	150г	Treegls	Двоспрямований поліпропілен	44,89
15.	Чіпси Chipster's пекельний халапеньо,	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів»	Двоспрямований поліпропілен	44,99
16.	Чіпси Flint	180г	ТОВ «Клуб Чіпсів»	Двоспрямований	69,99

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
	Chipster's сир,			поліпропілен	
17.	Чіпси Flint Chipster's сметани та цибулі,	180г	ТОВ «Клуб Чіпсів»	Двоспрямований поліпропілен	69,99
18.	Чіпси Flint Chipster's бекон,	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів»	Двоспрямований поліпропілен	44,99
19.	Чіпси Flint Chipster's краб,	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів»	Двоспрямований поліпропілен	44,99
20.	Чіпси Flint Chipster's сир,	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів»	Двоспрямований поліпропілен	44,99
21.	Чіпси Flint Chipster's сметани та зелені,	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів»	Двоспрямований поліпропілен	44,99
22.	Чіпси Hroom! пластинки м'яса гриль,	100г	ТОВ «СНЕК продакшн»	Двоспрямований поліпропілен	29,79
23.	Чіпси Hroom! пластинки паприки,	100г	ТОВ «СНЕК продакшн»	Двоспрямований поліпропілен	29,99
24.	Чіпси Kracks картопляні паприки,	160г	Малайзія	Циліндрична коробка	113,00
25.	Чіпси Kracks сир,	160г	Малайзія	Циліндрична коробка	115,00
26.	Чіпси Kracks сметани-цибулі,	160г	Малайзія	Циліндрична коробка	115,00
27.	Чіпси Lay's Ancienne зі смаком гірчиці,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	129,00
28.	Чіпси Lay's Ancienne копченого хамону,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	129,00
29.	Чіпси Lay's Baked картопляні зі смак йогурт з трав,	125г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	73,49
30.	Чіпси Lay's Fritelle бекон,	80г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	46,39
31.	Чіпси Lay's Fritelle сир ементаль,	80г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	55,99
32.	Чіпси Lay's Fritelle оригінальні,	80г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	46,39

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
33.	Чіпси Lay's Oven Baked йогурт з травами,	110г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	58,49
34.	Чіпси Lay's Oven Baked лисички у сметані,	110г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	43,99
35.	Чіпси Lay's картопл смак білих грибів зі сметаною,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	60,99
36.	Чіпси Lay's картопляні з сіллю,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,99
37.	Чіпси Lay's картопляні бекон,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	59,99
38.	Чіпси Lay's картопляні зелена цибуля,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	47,99
39.	Чіпси Lay's картопляні краб,	170г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	102,00
40.	Чіпси Lay's картопляні краб,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	59,99
41.	Чіпси Lay's картопляні лисички в сметані,	125г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	43,99
42.	Чіпси Lay's картопляні паприки,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,99
43.	Чіпси Lay's картопляні сир,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,99
44.	Чіпси Lay's картопляні сир,	60г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	36,99
45.	Чіпси Lay's картопляні сир з перцем,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	60,99
46.	Чіпси Lay's картопляні сметани і зелені,	60г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	35,99
47.	Чіпси Lay's картопляні чилі та лайму,	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	61,99
48.	Чіпси Lay's	120г	ТОВ «Сандора»,	Двоспрямований	59,99

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
	картопляні рифлені зі смаком лобстера,		Україна, с.Миколаївське	поліпропілен	
49.	Чіпси Lay's картопляні рифлені смак сметана-цибуля,	120г	ТОВ«Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	59,99
50.	Чіпси Люкс бекон,	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	61,99
51.	Чіпси Люкс бекон,	71г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	35,99
52.	Чіпси Люкс бекон,	183г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	104,00
53.	Чіпси Люкс краб,	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	61,99
54.	Чіпси Люкс паприки,	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	44,99
55.	Чіпси Люкс сир,	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	44,99
56.	Чіпси Люкс сметана та зелені,	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	44,99
57.	Чіпси Люкс сметана та цибулі,	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	61,99
58.	Чіпси Люкс сметана та цибулі,	183г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	102,00
59.	Чіпси Люкс картопляні лосось в вершках,	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	59,99
60.	Чіпси Люкс паприка,	71г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	35,99
61.	Чіпси Люкс сир,	71г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	35,99
62.	Чіпси Люкс хвилясті зі смаком лисичок,	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	44,99

Як бачимо, асортимент що представлений в «Сільпо» є досить насиченим та має різні види та вкуси чіпсів.

Ось перелік торгових марок чіпсів разом з їх виробниками та країнами:

1. ТМ Pringles Виробник: ПрАТ "Ума Інвестментс с.п.", Країна: Польща

2. ТМ Treegls Виробник: Treegls, Країна: Україна

3. ТМ Chipster's Виробник: ТОВ «Клуб Чіпсів», Країна: Україна

4. ТМ Hroom! Виробник: ТОВ «СНЕК продакшн», Країна: Україна

5. ТМ Kracks Виробник:, Країна: Малайзія

6. ТМ Lay's Виробник: ТОВ «Сандора», Країна: Україна

7. ТМ Чіпси Люкс Виробник: ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Країна: Україна, Київська область

Ось діапазон цін на чіпси з різних торгових марок:

Найнижча ціна: 15,89 (Палички Potato Boom картопля з шинкою від Pringles)

Найвища ціна: 189,00 (Снек пікантний Pringles барбекю від Pringles)

Основні популярні смаки, які зустрічаються у багатьох торгових марках чіпсів, включають в себе: сир, бекон, паприка, сметана і цибуля.

Ці смаки є досить популярними і зазвичай присутні у асортименті багатьох виробників чіпсів.

Самі популярні смаки чіпсів з асортименту «Lay's» це оригінальні, з сиром та луком, гостро-солодкий з барбекю, сметана та лук.

Найпопулярніші смаки чіпсів з асортименту «Люкс» — це, як правило, зі смаком сиру, бекону та паприки.

В асортименті чіпсів «Pringles» найбільшим попитом користуються оригінальний смак, сир з цибулею, бекон, сир з цибулею (onion).

Серед чіпсів торгової марки «Chipster's» найпопулярніші смаки — з сиром, беконом, сметаною та цибулею, а також з ковбасками гриль

Перелік асортименту чіпсів в торговельній мережі «Епіцентр» представлений в таблиці 3.3

Таблиця 3.3-Асортимент чіпсів в супермаркеті «Епіцентр»[17]

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
1.	Чіпси CHIPSTER'S Краб	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	39,00
2.	Чіпси CHIPSTER'S Сметана та зелень	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	39,00
3.	Чіпси CHIPSTER'S Сир	70 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	27,50
4.	Чіпси CHIPSTER'S зі смаком краба	70 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	27,50
5.	Чіпси CHIPSTER'S хвилясті м'ясо-гриль	120г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	52,00
6.	Чіпси CHIPSTER'S Сир	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	39,00
7.	Чіпси Chipsters хвилясті зі смаком Крильця барбекю	120г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	52,00
8.	Чіпси CHIPSTER'S хвилясті сир та цибуля	120г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	52,00
9.	Чіпси CHIPSTER'S Бекон	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	39,00
10	Смужки картопляні CHIPSTER'S Зелена цибуля+соус Сирний	70 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	30,50
11	Смужки картопляні CHIPSTER'S Ковбаски BBQ + соус Кетчуп	70 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	30,50
12	Чіпси CHIPSTER'S сметана та цибуля	70 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	32,60
13	Смужки картопляні CHIPSTER'S Чилі томат + соус Кисло-солодкий	70 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	30,50
14	Чіпси CHIPSTER'S картопляні Техаський стейк	180 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	70,50
15	Чіпси CHIPSTER'S Ковбаски гриль	130 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	55,50
16	Чіпси CHIPSTER'S Бекон	70 г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	27,50
17	Чіпси CHIPSTER'S Чеддер BBQ м/в	130г	ТОВ «Клуб Чіпсів» ,Україна	Двоспрямований поліпропілен	52,00
18	Чіпси Flint Chipster`s	18 г	Україна	Двоспрямований	14,00

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
	зі смаком сметани із зеленню			поліпропілен	
19	Чіпси Flint Chipster`s зі смаком сметани із зеленню	70 г	Україна	Двоспрямований поліпропілен	27,50
20	Чіпси Lay's чилі та лайм Max Strong	120 г	ТОВ «Сандора», Україна,с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	63,40
21	Чіпси Lays Сальса	120г	ТОВ «Сандора», Україна,с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	51,30
22	Чіпси Lays Солоні	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	52,00
23	Чіпси Lays сметана і зелені	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	50,20
24	Чіпси Lays Лобстер рифлені	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	51,30
25	Чіпси Lays краб	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	53,90
26	Чіпси Lays сир	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	60,00
27	Чіпси Lays білі гриби із сметаною	120 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	63,40
28	Чіпси Lays Зелена цибуля	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	51,30
29	Чіпси Lays лисички в сметані	125 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	73,70
30	Чіпси Lays Паприка	120г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	52,00
31	Чіпси Lays Бекон	60 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	31,00
32	Чіпси Lays запечені із сіллю	125г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	65,00
33	Чіпси Lays сир	60 г	ТОВ «Сандора», Україна,с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	29,70
34	Чіпси Lays Бекон	120г	ТОВ «Сандора»,	Двоспрямований	51,30

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
			Україна,с.Миколаївське	поліпропілен	
35	Чіпси Lays краб	60 г	ТОВ «Сандора», Україна,с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	29,70
36	Чіпси Lays Сметана-зелень	60 г	ТОВ «Сандора», Україна,с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	29,70
37	Чіпси Lay's Baked Овочі гриль	125 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	65,00
38	Чіпси Lays сир з чорним перцем	120 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	63,40
39	Чіпси Lay's Солоні	60 г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	32,80
40	Чіпси Lay's Paprika	60г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	32,80
41	Чіпси Lay's паприка	140г	ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське	Двоспрямований поліпропілен	55,40
42	Чіпси Люкс сметана-цибуля	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	51,50
43	Чіпси Люкс зі смаком лисичок Хвилясті	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	61,90
44	Чіпси Люкс Люкс сир	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	51,50
45	Чіпси Люкс зі смаком краба Хвилясті	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	64,90
46	Чіпси Люкс Бекон	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	51,50
47	Чіпси Люкс лосось у вершках	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	59,00
48	Чіпси Люкс Паприка	133г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	51,50
49	Чіпси Люкс сметана-зелені	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	50,50
50	Чіпси Люкс краб	133г	ТОВ «Чіпси	Двоспрямований	64,90

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна,грн
			ЛЮКС»,Україна, Київська область	поліпропілен	
51	Чіпси Люкс Сир	71 г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	36,00
52	Чіпси Люкс Сир	183г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	94,80
53	Чіпси Люкс Бекон	183г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	72,40
54	Чіпси Люкс цибулі та сметани Хвилясті	125г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС»,Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	61,80
55	Чіпси Люкс Паприка	71 г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	36,00
56	Чіпси Люкс Сметана та цибуля	71 г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	38,70
57	Чіпси Люкс краб	71 г	ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область	Двоспрямований поліпропілен	38,70
58	Чіпси ЖАЙВІР картопляні Золотисті зі смаком сиру	100 г	Україна	Картонна коробка із внутрішнім пакетом	22,40
59	Чіпси Pringles Original	165 г	Велика Британія	Циліндрична картонна коробка	116,70
60	Чіпси Pringles Cheese	165 г	Велика Британія	Циліндрична картонна коробка	122,60
61	Чіпси Pringles Paprika	165г	Велика Британія	Циліндрична картонна коробка	120,20
62	Чіпси Pringles BBQ барбекю	165г	Велика Британія	Циліндрична картонна коробка	130,70
63	Чіпси Pringles Original	40 г	Велика Британія	Циліндрична картонна коробка	71,30
64	Чіпси HROOM пластинки краб	50 г	Україна	Картонна коробка із внутрішнім пакетом	16,50
65	Чіпси HROOM пластинки сметана і	50 г	Україна	Картонна коробка із	16,50

№	Найменування продукту, ТМ	Вага	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Ціна, грн
	зелень			внутрішнім пакетом	

Асортимент що представлений в «Епіцентрі» є дуже насиченим та різноманітним. Тут також є чіпси різних торгових марок , навіть більше ніж в попередньому супермаркеті.

Присутні такі торгові марки:

Pringles - ПрАТ "Ума Інвестментс с.п.", Велика Британія

Chipster's-ТОВ «Клуб Чіпсів», Україна

Hroom!-ТОВ «СНЕК продакшн», Україна

Жайвір -Україна

Lay's -ТОВ «Сандора», Україна

Люкс-ТОВ «Чіпси ЛЮКС», Україна, Київська область

Найдешевші чіпси - HROOM пластинки краб та сметана і зелень (50 г) за 16,50 грн.

Найдорожчі чіпси - Pringles Paprika (165 г) за 130,70 грн.

Найпопулярніші смаки чіпсів з асортименту «Lay's» — це оригінальний, сир з цибулею, гостро-солодкий барбекю, сметана з цибулею.

Серед чіпсів торгової марки «Люкс» найчастіше обирають зі смаком сиру, бекону та паприки.

В асортименті чіпсів «Pringles» споживачі надають перевагу оригінальному смаку, сиру з цибулею, бекону та сиру з оніоном.

Самі популярні смаки чіпсів з асортименту «Chipsters» з сиром, з беконом, сметана та лук, з ковбасками гриль.

З усього представленого асортименту в досліджуваних магазинах визначили, що 62,5% всіх чіпсів – вітчизняні, відповідно решта 37,5% зарубіжного походження. Залежно від виду упаковки, картопляні чіпси реалізуються в трьох видах пакувального матеріалу: циліндричні картонні коробки з пластиковим контейнером всередині, картонні коробки із

внутрішнім пакетом і поліетиленові пакети, покриті тонким шаром алюмінію. Судячи з представленого асортименту, найбільш високий рівень реалізації мають чіпси упаковані в поліетиленові пакети – 62,5%; чіпси в картонних коробках – 25 %; чіпси упаковані в картонну тубу – 12,5%. Низький рівень реалізації чіпсів в картонній тубі, можна пояснити тим, що їх ціна дорожче (за рахунок пакувального матеріалу, який в свою чергу надійно зберігає якість), в порівнянні з чіпсами, які упаковані в поліетиленові пакети.

Отже, із трьох представлених супермаркетів «Епіцентр» та «Сільпо» є найбільш різноманітними у виборі чіпсів.

Чіпси Lay's — бренд заснований в 1938 році. Чіпси Lay's виробляються ТОВ «Сандора», Україна, с.Миколаївське. Країна виробник Україна.

Чіпси «Люкс» виробляються ТОВ «Чіпси Люкс», заснованому у 1999 році, яке являється дочірнім підприємством ПАТ «Монделіс Україна». Країна виробник Україна.

Чіпси «Chipsters» виробляються ТОВ «Клуб Чіпсів», заснованому у 2014 році. Країна виробник Україна.

Чіпси «Pringles» виробляються компанією «Kellogg's». Країна виробник Польща.

Серед головних конкурентів «Чіпсів Люкс» варто виділити такі популярні компанії, як Lays та Pringles . Lays пропонує широкий асортимент смаків та якість за доступною ціною, тому є прямим конкурентом «Чіпсів Люкс». Pringles виділяється своєю незвичною формою та упаковкою, бренд наголошує на якості, але продається за дуже високою ціною.

Країна виробник впливає на ціну чіпсів через різницю у витратах на виробництво та інші фактори, які впливають на загальну вартість продукту. Чіпси, вироблені в Україні, можуть бути дешевші, ніж чіпси, вироблені в інших країнах, завдяки нижчим цінам на сировину та виробничі витрати. Бренд Pringles, ймовірно, має вищу ціну через витрати на маркетинг та рекламу.

3.2 Оцінка відповідності пакування та маркування чіпсів

Чіпси випускають фасовано. Їх пакують масою НЕТТО від 25 г до 183г у спожиткове пакування: пакети з двоспрямованого поліпропілену, залізні банки, картонні коробки та тубуси вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва, що дозволено Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Спожиткове пакування закривають способом, який гарантує захист від зовнішнього впливу, свіжість, смак і хрусткі властивості.

Відповідно до нормативних документів, таких як «ДСТУ 4608:2006», пакування чіпсів має відповідати вимогам щодо матеріалів, безпеки і захисту харчового продукту. Всі зразки чіпсів, що були обрані для дослідження, упаковані в герметичні пакети з двоспрямованого поліпропілену, що забезпечує належний захист продукту від зовнішнього впливу, збереження свіжості, смаку та хрустких властивостей.

- Зразок 1: Чіпси «Люкс з сиром»

Упаковка: жовто-бежевого кольору, герметично закритий пакет з двоспрямованого поліпропілену.

Стан пакування: чисте, сухе, без ознак плісняви та сторонніх запахів.

Запаяні шви: якісно виконані, без дефектів.

Відсутність можливості повторного закупорювання.

- Зразок 2: Чіпси «Chipster's з сиром»

Упаковка: жовтого кольору, герметично закритий пакет з двоспрямованого поліпропілену, на якому зображені чіпси та шматок сиру.

Стан пакування: чисте, сухе, без ознак плісняви та сторонніх запахів.

Запаяні шви: якісно виконані, без дефектів.

Відсутність можливості повторного закупорювання.

- Зразок 3: Чіпси «Laus з сиром»

Упаковка: жовтого кольору, герметично закритий пакет з двоспрямованого поліпропілену, на якому зображені чіпси та шматок сиру.

Стан пакування: чисте, сухе, без ознак плісняви та сторонніх запахів.

Запаяні шви: якісно виконані, без дефектів.

Відсутність можливості повторного закупорювання.

Дослідження показали, що всі зразки відповідають вимогам «ДСТУ 4608:2006». Упаковка герметична, має належний вигляд, не пошкоджена, не забруднена, і не впливає на органолептичні властивості чіпсів. Відсутність можливості повторного закупорювання є недоліком, однак це не порушує основні вимоги до пакування та маркування.

Аналіз маркування споживчої тари

Маркування споживчої тари є важливим елементом, який надає споживачеві інформацію про продукт.

Згідно закону України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів, маркування споживчої тари повинне бути чітким, легко читабельним, нести інформацію про :

- 1) назву харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, наведених у додатку № 1 до цього Закону, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;
- 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- 8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для

імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;

9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;

10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;

11) для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);

12) інформація про поживну цінність харчового продукту;





13) позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт.[18]

Результати маркування зразків наведені в таблиці 3.4

Таблиця 3.4– Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Назва продукту	Чіпси Люкс 133 г сир	Чіпси Lays 133 г сир	Чіпси Chipsters 133 г сир
Перелік інгредієнтів	Картопля, олія рослинна (олеїн пальмовий), ароматизатор "сир" (сіль, сироватка суха молочна, сирний порошок 0.7% , підсилювач смаку та аромату (глутамат натрію), цукор, масло вершкове топлене, сироп глюкозний, цибуля суха мелена, ароматичні речовини, регулятори кислотності (фосфат натрію, лимонна кислота), стабілізатори	Картопля, олія(ріпакова, соняшникова у змінних пропорціях; антиоксиданти(екстракти розмарину, аскорбінова кислота,багатий токоферолом екстракт,лимонна кислота)),приправа «Смак сиру» 6%(сироватка молочна суха ,сіль кухонна, хлорид калію,ароматизатори (містять молочний продукт), порошок сиру ,цибуля суха,кисло(лимонна кислота),барвник(екстаркт паприки),спеції(містять часник)	Картопля 62%, олія соняшникова рафінована дезодорована, комплексна харчова добавка "Сир" 7% (сіль кухонна, підсилювачі смаку та аромату (натрію глутамат, динатрію 5-інозинат, динатрію 5-гуанілат), мальтодекстрин (картопляний), декстроза, стабілізатор гуміарабік (камідь акації), антиспікаючий агент кремнію діоксид, аморфний, ароматизатор, барвник (екстракт паприки, капсатин, капсорубін), антиоксиданти (аскорбінова кислота, екстракти розмарину, d-альфа-токоферол,

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
	(фосфати натрію), барвники (екстракт паприки, каротини, E160b(ii)), ароматичні препарати, екстракт розмарину)		концентрат суміші токоферолів))
Інгредієнти, що наведені в додатку 1	Сироватка молочна суха, масло вершкове, сирний порошок. Може містити в незначній к-ті пшеницю, соєвий продукт	Сироватка молочна суха, молочний продукт, порошок сиру. Може містити незначну кількість сої та глютену.	Може містити сліди арахісу.-
Кількість певних інгредієнтів	сирний порошок 0.7%	приправа «Сир» 6%	Картопля 62%, комплексна харчова добавка "Сир" 7%
Мінімальний термін придатності або дата «вжити до»	26.10.24	28.08.2024	11.06.2024
Умови зберігання	Зберігати в сухому прохолодному місці.	Зберігати в прохолодному і сухому місці. Захищати від прямих сонячних променів.	Зберігати у добре вентильованих приміщеннях за температури не вище 25 та відносної вологості не більше 75%. Продукція не повинна піддаватися дії прямих сонячних променів.
Найменування та місцезнаходження	ТОВ « Чіпси ЛЮКС» 07353, Київська обл., Вишгородський р-н, с.Старі Петрівці, вул.Польва, 17	ТОВ «Сандора» PepsiCo, с.Миколаївське, Миколаївський р-н, Миколаївська обл., 57262	ТОВ «КЛУБ ЧІПСІВ» просп.Олександра Поля, буд.103, м.Дніпро, Дніпропетровська обл., 49000
Країна походження або місце походження			
Інструкція з використання,	-	-	-

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
якщо це потрібно			
Інформація про поживну цінність харчового продукту на 100 г	Енергетична цінність-2116 кДж Жири-30,0г З яких насичені-13,0 г Вуглеводи-54г З них цукри-6,6г Харчові волокна-4,0г Білки-6,0г Сіль-2,1г	Енергетична цінність-2158 кДж Жири-30,0г З яких насичені-3,0 г Вуглеводи-53г З них цукри-1,2г Харчові волокна-4,3г Білки-6,4г Сіль-1,2г	Енергетична цінність-2172,01кДж Жири-30,8г Насичені жирні кислоти-12,1г Вуглеводи-54,33г Сахара-6г Білки-6,4г Сіль-0,88г
Додаткова інформація:			
-штриховий код	7622210176196	823063125376	4820182741784
-нормативний документ	ТУ У 25664958-001-99	ТУ 9166-001-18380078-02 - www.lays.ua	ТУУ10.339368433-001:2017
-номер партії	OVY7440443	-	L021223
-рекламка інформація	www.mdlz.com.ua	-	-
-інформація про ГМО	-	-	-
-інформаційні знаки	 вказує, що дана упаковка придатна для подальшої переробки.  Знак, що нагадує споживачеві про те, що пакування треба викинути до урни	 вказує, що дана упаковка придатна для подальшої переробки.  Знак, що нагадує споживачеві про те, що пакування треба викинути до урни	-
Додаткова інформація, що до поживної та енергетичної цінності	-	-	-

Отже, згідно Закону України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів, всі зразки мають інформацію щодо маркування, але додаткова інформація, а саме інформаційні знаки у зразка №3 не було виявлено взагалі.

Також слід зазначити, що Згідно Додатку №1 цього закону, у 1-2 зразках чіпсів є перелік харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або мають непереносимість.

В перших двох зразках не вказали вміст картоплі.

Майже всі зразки містять повну, розкриту інформацію, яка вказана на державній мові.

3.3 Порівняльна оцінка якості чіпсів за органолептичними показниками

Чіпси повинні відповідати вимогам стандарту і вироблятися згідно з технологічними інструкціями і рецептурами з дотриманням санітарних правил для підприємств.

Оцінка якості за органолептичними показниками якості проводили за зовнішнім виглядом, консистенцією, кольором, смаком і запахом. Оцінка проводилась згідно ДСТУ 4608:2006.[11]

Результати досліджень представлені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5- Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок № 1(ЛЮКС)	Зразок № 2(ЛЕЙС)	Зразок № 3(ЧИПСТЕРС)	Вимоги НД
Зовнішній вигляд	Скибочки овальної форми, приблизно однакові за розмірами, з наявністю на поверхні сухих ароматизаторів . Присутні поламані чіпси	Скибочки овальної форми, приблизно однакові за розмірами, з наявністю на поверхні сухих ароматизаторів. Майже всі чіпси цілі	Скибочки овальної форми, різні за розмірами, з наявністю на поверхні сухих ароматизаторів. Багато поламаних чіпсів	Скибочки різної форми відповідно до розмірів, зазначених у технологічній інструкції. На поверхні чіпсів дозволено наявність сухих ароматизаторів, прянощів
Колір	Жовтий,	Золотистожовтий	Золотистожовти	Жовтий,

Найменування показника	Зразок № 1(ЛЮКС)	Зразок № 2(ЛЕЙС)	Зразок № 3(ЧИПСТЕРС)	Вимоги НД
	однорідний	, однорідний	й	золотисто-жовтий, кремовий різних відтінків, притаманних сировині, що її використовують. Дозволено наявність коричневого відтінку по краю
Смак і запах	Запах помірний, відповідний, з ароматом сиру. Смак відповідний, солонуватий, з жирнуватим присмаком олії, без сторонніх	Запах приємний, гармонійний, з ароматом сиру. Смак відповідний, гармонійний, в міру солонуватий, без сторонніх	Запах не дуже виражений, відповідний, запах сиру виражений. Смак не дуже гармонійний, не виражений, без сторонніх	Притаманні конкретній назві продукту залежно від застосованих добавок (ароматизаторів), прянощів. Не дозволено сторонні присмак і запах
Консистенція	Крихка	Крихка	Ламка	Хрустка, ламка, крихка

Після проведених органолептичних досліджень можна зробити висновок, що найкращі органолептичні показники мав Зразок 1, який характеризувався приємним, гармонійним, відповідним сирним запахом і смаком. Зразок 2 характеризувався приємним, але не сильно вираженим ароматом сиру, відчувався жирний присмак олії, мав більшу кількість поламаних виробів, що знижує його зовнішні характеристики. Зразок 3 був найменш приємним, мав виражені аромат і смак сиру, велику кількість поламаних чіпсів.

За зовнішнім виглядом, консистенцією, кольором, смаком і запахом майже всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 4608:2006. Для встановлення рівня якості продукції при проведенні досліджень був застосований профільний метод. З урахуванням зазначеної методики була розроблена 5-

балова система оцінка якості показників чіпсів. Спочатку була проведена оцінка зразків за показниками зовнішнього вигляду, консистенції та кольору.

Таблиця 3.6-Інтенсивність органолептичних показників консистенції та кольору зразків чіпсів

Інтенсивність прояву показника 0 – 5			
Зовнішній вигляд:			
– Правильність форми (+)	5	4	3
– Цілісність чіпсів (+)	4	3	3
– Однорідний колір (+)	4	4	4
– Приємний вигляд і колір (+)	5	5	4
– Нерівномірність розмірів (-)	1	1	2
– Коричневий відтінок по краю (-)	0	0	0

За наведеними у табл.3.6 даними створюємо профілограму, яка зображена на рис.3.1

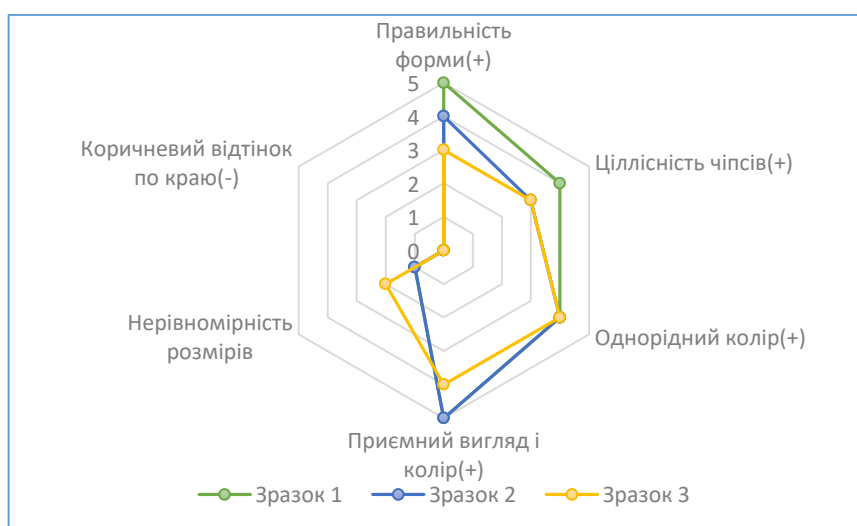


Рисунок 3.1 - Профілограма зовнішнього вигляду та кольору зразків чіпсів

З даної профілограми видно, що Зразок №1 має найбільш виражені позитивні характеристики показників зовнішнього вигляду та кольору, зовсім не має негативних проявів. Зразок №2 має трохи менш виражені позитивні

характеристики. Зразок №3 має найменш приємні характеристики і виражені негативні, але допустимі.

Надалі, для проведення профільного методу було обрано такі показники – смак, запах і консистенція чіпсів

Таблиця 3.7-Інтесивність органолептичних показників зразків чіпсів.

Зовнішній вигляд:			
– Запах сиру (+)	5	4	3
– Приємний запах (+)	5	5	3
– Присмак сиру (+)	4	3	3
– Помірна солоність (+)	5	4	3
– Жирний присмак (-)	0	1	1
– Невиражені смак і запах (-)	0	1	2
– Дуже ламка консистенція(-)	0	0	2

За наведеними у табл.3.7. даними створюємо профілограму, яка зображена на рис.3.2

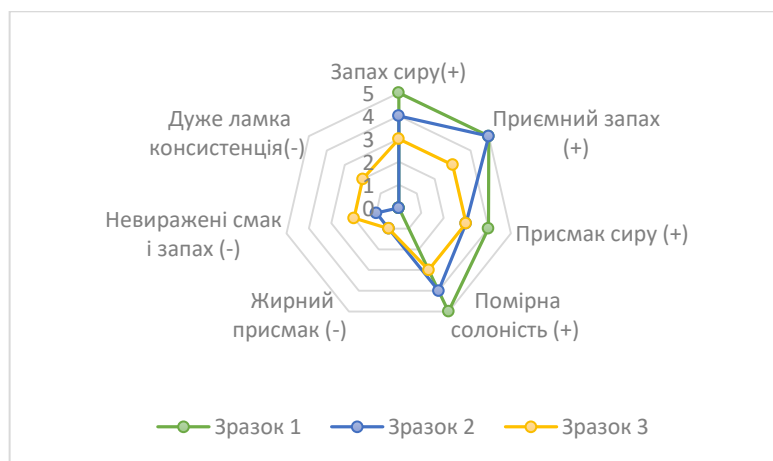


Рисунок 3.2 – Профілограма смаку та запаху зразків чіпсів

З даної профілограми видно, що Зразок №1 має найкращі показники. Зразок №2 та Зразок №3 вже трішки гірші.

Провевши дослідження органолептичних показників якості встановили, що зразки відповідають вимогам нормативного документа.

3.4 Порівняльна оцінка якості чіпсів за фізико-хімічними показниками

Оцінку якості за фізико-хімічними показниками проводили за визначенням масової частки вологи, масової частки жиру, масової частки хлоридів, наявність сторонніх домішок, наявність ламаних і надламаних скибочок, наявність скибочок із залишками шкірки.

Оцінка проводилась згідно «ДСТУ 4608:2006»

Норма показників зазначена в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8-Норма фізико-хімічних показників

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи,%	Не більше 5,0	ГОСТ 28561
Масова частки жиру,%	Не більше 42,0	Розд.3 або 4 ГОСТ 8756.21
Масова частка хлоридів,%	Не більше 3,0	Розд.2 або 3 ГОСТ 26186
Наявність сторонніх домішок,%	Не дозволено	візуально
Наявність скибочок із залишками шкірки,%	Не більше 5,0	ГОСТ 28741 і 11.3
Наявність ламаних і надламаних скибочок,%	Не більше 10,0	ГОСТ 28741

За результатами проведеної оцінки якості, досліджуваний зразок повністю відповідає вимогам ДСТУ 4608:2006 за фізико-хімічними показниками. Масова частка вологи не перевищує 5,0 %. Масова частка жиру не перевищує 42,0 %. Масова частка хлоридів не перевищує 3,0 %. Сторонні домішки не виявлено. Масова частка скибочок із залишками шкірки не перевищує 5,0 %. Масова частка ламаних і надламаних скибочок не перевищує 10,0 %.

3.5 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті картопляних чіпсів до країн ЄС

Відповідно до Митного кодексу , Україна самостійно здійснює митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Митна справа є складовою зовнішньополітичної і зовнішньоекономічної діяльності України. У митній справі Україна додержується визнаних у міжнародних відносинах систем класифікації та кодування товарів, єдиної форми декларування експорту та імпорту товарів, митної інформації, інших міжнародних норм і стандартів.

Згідно зі ст. 11 МКУ безпосереднє здійснення митної справи покладається на Державну митну службу України, яка є єдиною загальнодержавною системою, що складається з митних органів та спеціалізованих митних установ і організацій.

Митними органами є спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи та митниці. Спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи утворюється, реорганізовується та ліквідується Президентом України за поданням прем'єр-міністра України.

Основними інструментами регулювання зовнішньоекономічної діяльності є заходи митно - тарифного та нетарифного регулювання.

Митно-тарифне регулювання зовнішньоторговельної діяльності - сукупність методів державного регулювання зовнішньоторговельної діяльності, заснованих на застосуванні мит, митних процедур, правил.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності –не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони та обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини.[19]

Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті картопляних чіпсів до країн ЄС є важливою складовою дотримання вимог європейського ринку та забезпечення успішної зовнішньоекономічної діяльності. Ось основні аспекти таких заходів:

1. Санітарні та фітосанітарні заходи:

-Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів: ЄС має жорсткі стандарти щодо вмісту шкідливих речовин (наприклад, акриламід, залишків пестицидів), мікробіологічних показників, харчових добавок, ароматизаторів тощо. Картопляні чіпси повинні відповідати цим вимогам, що підтверджується відповідними сертифікатами та лабораторними дослідженнями.[20]

-Вимоги до маркування: Маркування пакування повинно бути чітким, правдивим і містити повну інформацію про склад продукту, харчову цінність, термін придатності, умови зберігання, країну походження, назву та адресу виробника/пакувальника, а також інформацію про можливі алергени. Мова маркування має відповідати вимогам країни-імпортера.[20]

-Вимоги до пакування та тари: Упаковка повинна забезпечувати збереження якості та безпечності продукту під час транспортування та зберігання. Можуть існувати вимоги до матеріалів пакування та їхньої переробки.[20]

2. Технічні бар'єри в торгівлі (ТБТ):

-Стандарти та технічні регламенти: ЄС встановлює стандарти на виробництво та характеристики харчових продуктів. Хоча для самих картопляних чіпсів можуть не існувати специфічних стандартів, можуть застосовуватися загальні стандарти щодо харчової продукції, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та методів випробувань.[20]

-Процедури оцінки відповідності: Для підтвердження відповідності продукції вимогам ЄС може знадобитися проходження процедур оцінки відповідності, які можуть включати інспектування виробничих потужностей,

тестування продукції в акредитованих лабораторіях та отримання відповідних сертифікатів.[20]

3. Правила походження:

-Для застосування преференційних умов торгівлі (якщо такі існують), необхідно підтвердити країну походження картопляних чіпсів. ЄС має чіткі правила визначення походження товарів.[20]

4. Інші нетарифні заходи:

-Ліцензування та квотування: Хоча для картопляних чіпсів це малоймовірно, в окремих випадках можуть застосовуватися ліцензії або квоти на імпорт певних товарів.[21]

-Адміністративні процедури: Складні митні процедури, вимоги до документації можуть створювати певні бар'єри для експортерів.[21]

-Вимоги щодо сталого розвитку та екологічності: Дедалі більшого значення набувають вимоги щодо екологічного виробництва та пакування.[21]

Дотримання всіх вимог нетарифного регулювання є ключовим для успішного експорту картопляних чіпсів до країн Європейського Союзу. Ретельна підготовка та увага до деталей допоможуть уникнути затримок та проблем на митниці.

3.6 Визначення країни походження чіпсів та застосування преференційних заходів

Визначення країни походження чіпсів є багатоетапним процесом, що вимагає детального аналізу всього ланцюжка виробництва. Це включає в себе не лише місце вирощування картоплі, але й усі наступні етапи: обробку, нарізку, смаження, додавання спецій та пакування. Згідно з Митним кодексом України, країною походження вважається та, де товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці, що надає йому основні характерні риси. У випадку чіпсів, це може бути країна, де відбулося

остаточне формування продукту, тобто пакування та додавання спецій, якщо ці операції суттєво змінюють його характеристики. [22]

Документом, який підтверджує країну походження товару, є Сертифікат походження товару. Він видається відповідними органами країни-виробника і підтверджує, що товар походить саме з цієї країни, що є важливим для митного оформлення та визначення ставок митних зборів.[23]

Існують різні форми сертифікатів походження в залежності від типу товару та умов його виробництва. Основні форми:

- Сертифікат походження товару СТ-1 — цей сертифікат використовується для товарів, які походять з країн, що мають преференційні торгові угоди з Україною. Це дозволяє знизити або звільнити від митних зборів імпорту товарів із цих країн.[24]

- Сертифікат походження форми М — використовується для товарів, які не підпадають під преференційні угоди, але все ж потребують підтвердження країни походження для митних цілей.[25]

- Сертифікат EUR.1 — використовується для товарів, які походять з ЄС або з країн, що уклали угоди з ЄС щодо вільної торгівлі.[25]

- Аналогічні сертифікати для інших міжнародних торгових угод, залежно від країни і статусу угод між країнами.

Враховуючи, що всі етапи виробництва чіпсів — від вирощування картоплі до пакування — здійснюються на території України, країною походження цих товарів є Україна.

Преференційні заходи в рамках угод про вільну торгівлю (УВТ) дозволяють знижувати або скасовувати митні збори для товарів, що походять із країн, з якими укладено відповідну угоду. Однак для того, щоб отримати ці преференції, експортерам необхідно виконати певні умови та надати відповідні документи, зокрема «сертифікат походження товару».

Способи надання преференцій:

1. Преференції можуть включати повне скасування або зниження митних ставок на певні товари в межах квоти або за умови виконання правил походження.[26]

2. У разі наявності угоди про вільну торгівлю можуть бути визначені певні квоти, у межах яких товар може імпортуватися без мит або зі зниженими митами.[26]

3. Знижки можуть надаватись не тільки за митними ставками, але й за іншими умовами, такими як особливі ліцензії на експорт, спрощене митне оформлення або спеціальні сертифікати.[26]

4. Для застосування преференцій необхідно визначити, чи є товар походженням із країни, з якою укладена угода про вільну торгівлю, і чи відповідає товар вимогам щодо мінімальної переробки чи використання компонентів з певної країни.[26]

Форми преференцій:

1. В разі виконання умов угоди про вільну торгівлю, митні ставки можуть бути повністю скасовані на певні категорії товарів, у тому числі чіпси.

2. Зниження ставок може відбуватися за певним тарифом або періодично, залежно від того, скільки товарів імпортується або скільки часу триває дія угоди.[26]

3. Важливе значення має відповідність експортованого товару стандартам, які передбачені угодою про вільну торгівлю.[26]

Преференції при експорті чіпсів:

Для експортера чіпсів, залежно від країни походження, важливими моментами є:

1. Сертифікат походження товару- Цей документ підтверджує, що чіпси походять з України або іншої країни, з якою укладено угоду. Це важливо для того, щоб скористатися митними преференціями.

2. Правила походження товару-Згідно з угодами, для того щоб товар вважався таким, що походить з певної країни, потрібно виконати певні умови щодо переробки або джерел сировини.

3. Наявність квот- Існують країни, з якими можуть бути укладені угоди на безмитний імпорт чи знижені митні ставки для певних товарів, включаючи чіпси. Проте для цього необхідно дотримуватись квот, якщо вони існують.

4. Митні пільги та імпорتنі ліцензії- В окремих випадках необхідно оформляти спеціальні ліцензії на експорт, що також може призвести до додаткових знижок або пільг при митному оформленні товарів.

Загалом, експорт чіпсів з України може мати пільги та преференції в рамках угод про вільну торгівлю з іншими країнами, але для цього необхідно дотримуватись вимог щодо походження товару та наявності відповідних сертифікатів.

Висновки до розділу 3

Дослідження показало, що супермаркети м. Одеси пропонують широкий асортимент чіпсів, проте ступінь різноманітності залежить від конкретної торговельної мережі. Найбільш широкий асортимент зафіксовано у супермаркетах «Сільпо» та «Епіцентр», де представлені як вітчизняні, так і імпорتنі торгові марки. Найпопулярніші смаки чіпсів — сир, сметана і цибуля, паприка, бекон та краб — повторюються у більшості брендів, що свідчить про стабільні споживчі вподобання. Близько 62,5% всього асортименту становлять українські товари, що демонструє сильні позиції національних виробників.

Аналіз пакування зразків чіпсів показав, що всі вони відповідають вимогам ДСТУ 4608:2006. Усі зразки мають герметичне пакування, яке забезпечує належний захист продукту від зовнішніх впливів. Водночас усі три зразки не передбачають можливості повторного заупорювання, що є певним недоліком. Маркування на зразках в основному відповідає законодавчим вимогам щодо інформування споживача, однак у зразку

Chipster's виявлено відсутність інформаційних знаків. У деяких зразках не вказано вміст основного інгредієнта — картоплі або конкретного виду олії.

Органолептична оцінка підтвердила, що всі зразки відповідають нормативним вимогам, проте якість варіюється. Найвищі оцінки отримав зразок ТМ «Люкс» завдяки гармонійному смаку, вираженому сирному запаху та приємному зовнішньому вигляду. Зразки «Lays» та «Chipster's» продемонстрували нижчі показники: перший через жирний присмак і наявність поламаних чіпсів, другий — через слабкий аромат та невиражений смак. Профілограма наочно ілюструє ці відмінності.

Фізико-хімічні дослідження засвідчили, що всі протестовані зразки чіпсів відповідають встановленим нормативним вимогам: вміст вологи не перевищує 5%, жиру — не більше 42%, хлоридів — не більше 3%. Не виявлено сторонніх домішок, а вміст поламаних скибочок і шкірки не перевищує допустимі межі. Це свідчить про високу якість досліджених продуктів з точки зору безпеки та відповідності технологічним стандартам.

Для успішного експорту картопляних чіпсів до країн ЄС необхідно дотримуватись вимог нетарифного регулювання, зокрема санітарних, технічних і фітосанітарних норм. Виробники повинні забезпечити відповідність продукції стандартам ЄС щодо безпеки, маркування, пакування та походження. Особливу увагу слід приділяти вимогам до акриламідів, алергенів та точності маркування. Дотримання таких норм забезпечує можливість легального і безперешкодного доступу до ринку ЄС.

Згідно з Митним кодексом України, країною походження чіпсів є Україна, якщо всі основні стадії виробництва здійснені на її території. Для підтвердження походження необхідно оформити сертифікат (форма А або EUR.1), що надає можливість скористатися преференційними умовами експорту в межах угод про вільну торгівлю. Дотримання вимог щодо визначення походження товару дозволяє українським експортерам зменшити митні витрати та підвищити конкурентоспроможність продукції на ринку ЄС.

Усі три зразки продемонстрували високий рівень якості та відповідності нормативним вимогам. Найвищі результати за сукупністю органолептичних та фізико-хімічних показників отримали чіпси ТМ «Chipster's», які можна вважати найбільш збалансованими за споживчими властивостями. Результати дослідження свідчать про високий потенціал вітчизняної снекової продукції для експорту на зовнішні ринки за умови дотримання стандартів ЄС та правильного митного оформлення.

РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на виробництві чіпсів

Виробничі фактори залежно від наслідків, до яких може привести їх дія, прийнято підрозділяти на небезпечні та шкідливі.

Небезпечний виробничий фактор - фактор, вплив якого на працюючого у певних умовах приводить до травми або різкого погіршення здоров'я.

Шкідливий виробничий фактор - фактор, вплив якого на працюючого у певних умовах приводить до захворювання або зниження працездатності.

В залежності від рівня та тривалості впливу шкідливий фактор може стати небезпечним. За природою дії на організм людини небезпечні та шкідливі виробничі фактори підрозділяються на чотири групи: фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

До фізичних небезпечних та шкідливих виробничих факторів відносяться фактори, що характеризують:

- технологічний процес (рухомі машини та механізми, рухомі частини обладнання, вироби, заготовки та матеріали, що пересуваються, гострі кромки, заусениці);
- підвищена або знижена температура поверхонь обладнання або матеріалів;
- підвищене значення електричної напруги, підвищений рівень статичної електрики)
- повітря виробничих приміщень (підвищена запиленість та загазованість повітря робочої зони, метеорологічні умови, підвищений рівень шуму, ультразвукових коливань, вібрації на робочому місці, недостатня освітленість робочої зони і т. п.).

Хімічні небезпечні та шкідливі виробничі фактори підрозділяються:

- за характером впливу на людину на: токсичні (викликають отруєння організму), дратівні, сенсibiliзуючі (викликають алергію), канцерогенні

(викликають злоякісні утворення), мутагенні (впливають на зміну спадковості), репродуктивні;

- за шляхом проникнення у організм людини: проникаючи через органи дихання, шлунково-кишковий тракт, шкіру та слизові оболонки.

Біологічні небезпечні та шкідливі виробничі фактори містять такі біологічні об'єкти: мікроорганізми (бактерії, віруси та ін.) та продукти їх життєдіяльності, макроорганізми (рослини та тварини).

Психофізіологічні - фізичні та нервово-психічні перевантаження.[27]

4.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці

Створення комфортних та безпечних умов праці є важливим аспектом на підприємствах, що займаються виробництвом картопляних чіпсів. Основні чинники, які впливають на умови праці, включають мікроклімат виробничих приміщень, вентиляцію, рівень шуму, освітлення та організацію робочих місць.

Мікроклімат і вентиляція Висока температура та підвищена вологість є типовими для виробництва картопляних чіпсів через використання високотемпературного обладнання. Для підтримання комфортного мікроклімату необхідно використовувати ефективні системи вентиляції та кондиціонування, що забезпечують нормалізацію температурного режиму та відведення надлишкової вологи.[28]

Захист від перегріву Працівники, які працюють біля печей або фритюрниць, піддаються значному тепловому навантаженню. Для їх захисту застосовуються термоізовані робочі місця, спеціальний одяг, а також регламентовані перерви на відпочинок у прохолодних зонах. [28]

Освітлення та рівень шуму Адекватне освітлення є важливим для зниження втоми очей та підвищення продуктивності працівників. Також необхідно враховувати рівень шуму від працюючого обладнання, який може негативно впливати на здоров'я персоналу. Використання шумопоглинаючих

матеріалів та персональних засобів захисту слуху допомагає мінімізувати цей вплив. [28]

Ергономіка робочих місць Організація робочих місць повинна враховувати антропометричні особливості працівників. Важливо забезпечити правильну висоту столів, сидінь та інструментів, щоб уникнути професійних захворювань опорно-рухового апарату.[28]

Забезпечення комфортних та безпечних умов праці не лише покращує продуктивність працівників, але й сприяє зниженню рівня виробничих травм та професійних захворювань. [28]

4.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця картопляних чіпсів включають дотримання особистої гігієни при роботі зі зразками продукції, оцінку їх якості з урахуванням зовнішнього вигляду, запаху та смаку, а також належне зберігання зразків для запобігання псуванню. При роботі з документацією необхідно організувати робоче місце для запобігання травмуванню, дотримуватися ергономічних вимог при роботі з комп'ютером, а на складі – дотримуватися правил безпеки при переміщенні та зберіганні ящиків з чіпсами. Товарознавець повинен знати вимоги ДСТУ 4608:2006 "Чіпси і снеки картопляні. Загальні технічні умови" та інших нормативних документів, що стосуються виробництва та реалізації картопляних чіпсів, щоб забезпечити безпеку та якість продукції.[29]

4.4 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

Забезпечення пожежної безпеки в лабораторії визначається Правилами пожежної безпеки в Україні. Пожежна безпека забезпечується проведенням організаційних, технічних та інших заходів відповідно до правил.

У кожному приміщенні має бути призначений відповідальний за пожежну безпеку, вивішена на видному місці табличка із зазначенням його посади та прізвища. Обладнання повинно бути розташоване таким чином,

щоб забезпечувався вільний евакуаційний прохід до дверей виходу з приміщення (завширшки не менше 1 м). [30]

Евакуаційні шляхи та виходи необхідно постійно утримувати вільними, не захащувати. По мірі накопичення та після закінчення роботи горючі відходи слід прибирати у спеціально відведені сміттєзбірники.[30]

Електромережі, електроприлади і апаратура повинні експлуатуватися у справному стані, з урахуванням вказівок та рекомендацій підприємств виготовлювачів. У разі виявлення пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток та інших електровиробів слід негайно відключити їх та прийняти необхідні заходи до приведення у пожежобезпечний стан.[30]

Документи, папір та інші горючі матеріали слід зберігати на відстані не менше 1м від електрощитів, електро зборок і електрокабелів, 0,5м від світильників та 0,25 м від приладів опалення. [30]

Засоби протипожежного захисту (пожежні крани, пожежна та охороно - пожежна сигналізація, первинні засоби пожежогасіння тощо) потрібно утримувати у справному стані. [30]

Усі працівники повинні вміти користуватись наявними вогнегасниками, іншими первинними засобами пожежогасіння та внутрішніми пожежними кранами, знати місце їх знаходження. Відстань від найбільш віддаленого місця приміщення до місця розташування вогнегасника не повинна перевищувати 20м.[30]

Згідно до категорій приміщень і будівель за вибухопожежною і пожежною небезпекою лабораторія належить до категорії В . Будівля за цією категорією може містити легкозаймисті, горючі й важко-горючі рідини, тверді горючі й важко-горючі 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. [31]

В приміщенні можливі пожежі класів А, В, С та Е, саме тому оптимальний тип вогнегасника – порошковий. На площу 35 м² розраховано 3

порошкових вогнегасника по 5 кг заряду . Також лабораторія забезпечена автоматичною 142 пожежною сигналізацією, ящиком з піском (об'ємом близько 0,01м³) і совком та двома покривалами з вовни, до яких забезпечено вільний доступ. [31]

В коридорі розміщений куток пожежогасіння і пожежний кран та встановлена аварійна кнопка сповіщення про пожежу. [31]

Висновки до розділу 4

Проведений аналіз дозволив встановити, що працівники таких підприємств піддаються впливу фізичних (високі температури, шум), хімічних (випари олії, мийні засоби), біологічних (мікроорганізми у сировині) та психофізіологічних факторів (монотонність, напруження уваги). Виявлено, що порушення мікроклімату (перевищення температури, вологості) особливо актуальне в зонах смаження.

Нормування умов праці згідно з чинними державними санітарними нормами передбачає обов'язкову вентиляцію, освітлення, дотримання температурного режиму та організацію правильного режиму праці й відпочинку. Для зниження ризиків рекомендовано впровадження місцевих витяжних систем, екранів теплоізоляції, засобів індивідуального захисту (ЗІЗ) та регулярний медичний огляд персоналу.

Особливу увагу приділено пожежній безпеці, оскільки використання великої кількості олії підвищує ризик загоряння. Для цього передбачено оснащення цехів системами пожежогасіння, вогнегасниками, засобами оповіщення та евакуації, а також проведення інструктажів і навчань персоналу.

Також сформульовано загальні вимоги безпеки до робочих місць товарознавця, включаючи ергономіку робочої зони, належне освітлення, правильне розташування обладнання та забезпечення першочергових засобів надання домедичної допомоги.

Таким чином, дотримання вимог охорони праці є важливим елементом ефективної роботи підприємств харчової промисловості. Це не лише зменшує виробничі ризики, а й позитивно впливає на продуктивність праці, якість продукції та корпоративну відповідальність підприємства.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Проведений аналіз ринку свідчить, що картопляні чіпси залишаються одним з найпопулярніших видів снекової продукції як в Україні, так і за її межами. Український ринок формується переважно вітчизняними виробниками (до 90% обсягу), серед яких домінують ТМ «Люкс», «Lays», «Chipster's», «Снек Експорт», «Флінт». Обсяг виробництва картопляних чіпсів у 2024 р. зріс до 36 тис. тонн, що на 1,4 тис. тонн (4%) більше, ніж у 2023 р. Незважаючи на загальне зниження споживчої активності через економічні труднощі, споживання чіпсів в Україні стабілізується. Ринок експорту-імпорту також зазнавав змін. Обсяг експорту чіпсів у 2024 році досяг 9 486,9 т, що є найбільшим показником за останні п'ять років, тоді як імпорт після піку у 2023 році (30 768,4 т) знизився до 7 274,0 т, що свідчить про стабілізацію внутрішнього виробництва.

2. Асортимент чіпсів поділяється за сировиною (натуральна картопля, порошкова суміш), формою, ароматизаторами, методом приготування (смажені, запечені). Якість формується під впливом сировини, технологій, упаковки, маркування і контролю якості. Найбільш популярними смаками залишаються сир, бекон, сметана з цибулею.

3. Усі досліджувані зразки чіпсів мали герметичне пакування, виконане з багат шарових полімерних матеріалів. Це дозволяє зберігати хрусткість продукту та подовжує термін зберігання (до 6 місяців). Однак лише частина зразків відповідала всім вимогам маркування:

ТМ «Люкс» мала повну інформацію згідно Закону України, включаючи перелік харчових добавок, алергенів, поживну цінність, дату виготовлення та умови зберігання.

ТМ «Lays» та «Chipster's» деякі дані подано узагальнено: не вказано конкретні види жирів, не розкрито повний склад ароматизаторів, відсутні спеціальні позначення (глутен, алергени).

4. Дегустаційна оцінка показала, що ТМ «Люкс» і «Lays» мають «відмінну» якість: правильна форма скибочок, яскравий смак сиру, приємний аромат, хрусткість., тоді як «Chipster's» — «добру»: дещо вища вологість, менш інтенсивний запах, злегка нерівномірна обсмаженість.. В результаті проведеного дослідження фізико-хімічних показників якості було встановлено, що масова частка води та масова частка хлоридів у всіх зразках чіпсів відповідає вимогам нормативної документації. Так, в чіпсах ТМ «Flint Chipster's» було визначено найвище значення вмісту води. За всіма фізико-хімічними показниками, що визначались для чіпсів можна стверджувати, що продукція трьох торгових марок відповідає встановленим вимогам згідно ДСТУ – це торгові марки «Lays», «Люкс» та «Flint Chipster's».

5. Картопляні чіпси класифікуються за кодом УКТЗЕД 2005.20, і при експорті до країн ЄС підпадають під зони преференційного походження за Угодою про асоціацію. При виконанні умов щодо країни походження (сертифікат EUR.1) імпортери можуть отримати зниження або звільнення від мит. Застосування норм митного регулювання вимагає точного декларування, сертифікатів відповідності, санітарно-гігієнічних висновків, що підтверджують безпечність продукції для споживання.

6. На підприємствах з виробництва чіпсів присутні потенційно небезпечні фактори: висока температура біля фритюрного обладнання, шум, випари олії, висока вологість. Для створення безпечних умов праці необхідно: ефективна вентиляція та системи кондиціонування; використання спецодягу; дотримання температурного режиму; чітке маркування небезпечних зон; регулярні інструктажі з техніки безпеки. Дотримання норм охорони праці підвищує безпеку персоналу і сприяє зниженню ризиків професійних захворювань.

Для підвищення ефективності реалізації та рівня якості чіпсів можна запропонувати:

- ТМ «Chipster's» додати помітні позначки на упаковці: «без консервантів», «без ГМО», «виготовлено в Україні»
- зобов'язати виробникам зразку №2 та зразку №3 повноцінно розкривати види жирів/олій, що використовуються.
- ТМ «Chipster's» ввести норму обов'язкового вказання процентного вмісту основного інгредієнта (картоплі), щоб уникнути введення споживача в оману
- ТМ «Lays» розширювати асортимент картопляних чіпсів та снеків за рахунок використання натуральних смако-ароматичних харчових добавок та сушених прямих та зелених овочів;

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Чіпси: історія створення культової закуски.
URL: <http://gastroguide.in.ua/chipsy-istoriya-stvorennya/>
2. Ринку картопляних чипсів дослідники прогнозують зростання
URL: <https://ukragroconsult.com/news/rynku-kartoplyanyh-chypsiv-doslidnyku-prognozuyuty-zrostannya/>
3. Для перекусу і задоволення від смаку: огляд ринку снєків України
URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/dlya-perekusa-i-udovolstviya-ot-vkusa-obzor-rynka-snekov-ukrainy>
4. Аналіз ринку снєків в Україні. 2023 РІК URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-snekov-v-ukraine-2023-god>
5. Аналіз ринку снєків України. 2019 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/obzor-rynka-snekov-ukrainy-2019-god>
6. Євсейцева О.С. Аналіз ринку снєкової продукції України / О. С. Євсейцева, А. В. Ющенко // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. – 2012. – № 6. – С. 357-362.
7. Державна служба статистики України
URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
8. Лямець В. Є..pdf
URL: <https://dspace.dsau.dp.ua/bitstream/123456789/4774/1/%D0%9B%D1%8F%D0%BC%D0%B5%D1%86%D1%8C%20%D0%92.%20%D0%84..pdf>
9. Петрова, Н.В. "Вплив технологічних процесів на якість чипсів". Технологія та якість продуктів харчування, 2020.
10. Іванова, О.В. "Оцінка якості картопляних чипсів на основі сенсорного аналізу". Вісник ХНАУ, 2019.
11. ДСТУ 4608:2006 «Чіпси і снєки картопляні. Загальні технічні умови»

12. Якість і безпека харчових продуктів: тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. — К. : НУХТ, 2017. — 362 с.
13. Методі оцінки якості продукції
URL: <https://studfile.net/preview/12512487/page:4/>
14. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності URL: https://ukrstat.gov.ua/klasf/nac_kls/op_ukzed_2016.htm
15. Торговельна мережа «Таврія В»
URL: https://www.tavriav.ua/store/56_5/large-1280
16. Торговельна мережа «Сільпо» URL: <https://silpo.ua/>
17. Торговельна мережа «Епіцентр» URL: <https://epicentrk.ua/>
18. Закон України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
19. Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності
URL: <https://buklib.net/books/26659/>
20. Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності: світовий досвід і вітчизняна практика
URL: <https://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/46777/1/>
21. Державне регулювання зовнішньоекономічної діяльності
URL: https://ua.pravoks.com.ua/derzhavne_regulyuvannya_zovnshnoekonomchno_dyalnost_chastina_ii
22. Підтвердження країни походження товарів: правила, документи та особливості застосування
URL: <https://consultant.net.ua/consultant-article/7197>
23. Документи, які підтверджують країну походження товару
URL: <https://infobox.prozorro.org/articles/dokumenty-yaki-pidtvverdzhuyut-krajinu-pohodzhennya-tovaru>
24. Сертифікат походження товару СТ-1
URL: <https://cbl.com.ua/sertyfikat-st-1/>
25. Для чого потрібна сертифікація походження товару?

URL: <https://wiki.ucci.org.ua/uk/proon/export/sertyfikacia-pokhodzhenia>

26. Що таке преференції

URL: <https://smarttender.biz/terminy/view/preferentsiyi/>

27. Методичні вказівки О.В. Березюк, М.С. Лемешев

URL: https://web.posibnyky.vntu.edu.ua/fmbt/berezyuk_metodvkaз_roz_d_ohorona_praci/2.html

28. Лекція 4.Розділ 2 Охорона праці URL: http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2021/08/Lekc_4_BGD_CZ_2021.pdf

29. Основні вимоги організації робочого місця»

URL: http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mis_tsy_a?

30. Інструкція про заходи пожежної безпеки

URL: <https://aspirantura.knlu.edu.ua/wpcontent/uploads/2020/06/Пожежна-безпека.pdf>

31. Категорії вибухо- й пожежонебезпеки приміщень і будівель

URL: https://pidru4niki.com/86088/bzhd/kategoriyi_vibuho-_pozhezhonebezpeki_primischen_budivel

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»

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



ДОДАТКИ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

на тему: « Аналіз ринку та товарознавча оцінка чіпсів картопляних, що реалізуються в торговельних мережах м.Одеси та особливості митного регулювання при переміщенні через кордон України »

КРБ.ТПТтаУБ.1.145-03.V.1

Здобувачка: _____
Підпис

Кічук Юлія Дмитрівна

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

доктор філософії, викл. Літвінов Д.О.



Рис.1 – Зразок №1 «Чіпси Люкс»



Рис.2 – Зразок №2 «Чіпси Lay's»



Рис.2 – Зразок №3 «Чіпси CHIPSTERS»