

Вінницький національний технічний університет
Факультет менеджменту та інформаційної безпеки
Кафедра підприємництва, логістики та менеджменту

Бакалаврська дипломна робота на тему:

**ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ
КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ**

Виконала: студентка 4 курсу, групи ПЗ-20бз
спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та

біржова діяльність»

Вознюк К. М.

Керівник: д.е.н., проф.каф. ПЛМ

Мороз О. О.

« 4 » 06 2024 р.

Рецензент: к.е.н., доцент каф. ММЕ

Вітюк А. В.

« 4 » 06 2024 р.

Допущено до захисту

Завідувач кафедри ПЛМ проф. Мороз О. О.

« 4 » 06 2024 р.

Вінниця ВНТУ 2024

Вінницький національний технічний університет
 Факультет менеджменту та інформаційної безпеки
 Кафедра підприємництва, логістики та менеджменту
 Рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)
 Галузь знань – Управління та адміністрування
 Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
 Освітньо - професійна програма – «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

ЗАТВЕРДЖУЮ
 завідувач кафедри ПЛМ
 д.е.н., професор Мороз О.О.

18 березня 2024 р.

ЗАВДАННЯ

НА БАКАЛАВРСЬКУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

групи Пз-20бз Вознюк К. М.

1. Тема роботи:

Товарознавча характеристика та оцінювання якості консервованих ананасів
 керівник роботи: д.е.н. проф. каф. ПЛМ Мороз О.О.

затверджені наказом ВНТУ від 11 березня 2024 року № 80.

2. Термін подання студентом роботи: 03 червня 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи: законодавчі та нормативні документи, наукові дослідження за темою бакалаврської дипломної роботи, фінансова звітність підприємства, статистичні дані

4. Зміст текстової частини (перелік питань, які потрібно розробити):

1 Теоретичні основи та нормативно-правове регулювання забезпечення якості консервованих ананасів

2 Товарознавча характеристика асортименту консервованих ананасів в торговельній мережі АТБ-маркет

3 Оцінка якості консервованих ананасів та пропозиції щодо її підвищення

5. Перелік ілюстративного матеріалу: сумарний обсяг імпорту овочів, плодів, горіхів, консервованих з цукром, країни-постачальники овочів, плодів, горіхів, консервованих з цукром, допустима кількість дефектів консервованих ананасів, розвиток мережі АТБ-Маркет, види діяльності ТОВ АТБ-Маркет за КВЕД, основні показники діяльності АТБ-Маркет, повнота асортименту бакалійних товарів, глибина асортименту консервованих ананасів, алгоритм досліджень, дослідні зразки, процедура оцінки якості ананасів консервованих, пакування зразка, аналіз маркування зразків ананасів консервованих, органолептична оцінка ананасів консервованих, кількісні показники ананасів консервованих.

6. Консультанти розділів роботи:

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1. Спеціальна частина	Мороз О.О. професор кафедри ПЛМ	<i>О.О. Мороз</i>	<i>О.О. Мороз</i>

7. Дата видачі завдання 18 березня 2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів бакалаврської дипломної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Формування та затвердження теми бакалаврської дипломної роботи (БДР)	Лютий 2024 р.	<i>вих.</i>
2	Виконання спеціальної частини БДР. Перший рубіжний контроль виконання БДР (1-й розділ БДР)	Березень-квітень 2024 р.	<i>вих.</i>
3	Виконання спеціальної частини БДР. Другий рубіжний контроль виконання БДР (2-й розділ БДР)	Квітень-травень 2024 р.	<i>вих.</i>
4	Виконання спеціальної частини БДР. Третій рубіжний контроль виконання БДР (3-й розділ БДР)	Травень 2024 р.	<i>вих.</i>
5	Нормоконтроль. Попередній захист БДР	03 червня 2024 р.	<i>вих.</i>
6	Рецензування БДР	07 червня 2024 р.	<i>вих.</i>
7	Захист БДР	10-27 червня 2024 р.	<i>вих.</i>

Студент

Вознюк К. М.

Вознюк К. М.

Керівник роботи

Мороз О.О.

Мороз О.О.

АНОТАЦІЯ

Вознюк К. М. Бакалаврська дипломна робота на тему: «Товарознавча характеристика та оцінювання якості консервованих ананасів»

Проведено оцінювання якості консервованих ананасів. Проаналізовано нормативно-правове регулювання обігу, визначені вимоги до якості та показники, за якими її оцінюють. Розроблено рекомендації щодо удосконалення асортименту та підвищення якості консервованих ананасів.

Ключові слова: консервовані ананаси, асортимент, показники асортименту, показники якості.

ANNOTATION

Voznyuk K. Bachelor's thesis on the topic: "Commodity characteristics and quality assessment of canned pineapples"

Evaluation of the quality of canned pineapples was carried out. The regulatory and legal regulation of circulation was analyzed, the requirements for quality and the indicators by which it is evaluated were determined. Recommendations for improving the assortment and improving the quality of canned pineapples have been developed.

Key words: canned pineapples, assortment, assortment indicators, quality indicators.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТА НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ	6
1.1 Споживні властивості ананасів	6
1.2 Нормативно-правове регулювання обігу консервованих ананасів	14
1.3 Нормативні вимоги до якості консервованих ананасів	16
2 ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТУ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ АТБ-МАРКЕТ	23
2.1 Загальна характеристика торговельної мережі	23
2.2 Аналіз асортименту консервованих ананасів в мережі АТБ-Маркет	30
3 ОЦІНКА ЯКОСТІ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ ТА ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ЇЇ ПІДВИЩЕННЯ	37
3.1 Методи дослідження якості	37
3.2 Оцінка якості та розробка рекомендацій щодо її підвищення	43
ВИСНОВКИ	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	61
ДОДАТКИ	64
Додаток А Звіт оцінки результатів лабораторних досліджень проб продовольчої сировини або продуктів харчування	65
Додаток Б Ілюстративний матеріал до бакалаврської дипломної роботи	67

ВСТУП

Продукти перероблення плодів та овочів відіграють важливу роль у забезпеченні організму людини необхідними макро- та мікронутрієнтами, незважаючи на сезонність та географію вирощування продукції рослинництва. Розвиток гастрономічного туризму, глобалізація ринку, спрощення бар'єрів у міжнародній торгівлі супроводжується виведенням на вітчизняний ринок нового асортименту товарів. Особливо це відчутно в торгівлі свіжими та переробленими плодами і овочами. Свіжі, сушені, консервовані, заморожені ананаси, манго, банани, інжир, хурма вже стали звичним атрибутом харчового раціону населення України. Їх споживають як окремий продукт, та використовують як інгредієнт харчової продукції.

Разом з цим інтенсифікація сільського господарства, погіршення екологічної ситуації, безконтрольне використання харчових добавок, порушення цілісності ланцюга постачання, неузгодженість вимог до якості товарів у різних країнах світу супроводжується зростанням кількості випадків виявлення небезпечних та неякісних товарів.

Безпечність та якість харчових продуктів, особливо імпортованих, постійно перебуває під контролем державних установ та громадських організацій, а інформація щодо виявлених небезпек є публічною та доступною.

Тому дослідження якості харчових продуктів, у тому числі ананасів консервованих, які імпортуються в Україну, не втрачає актуальності.

Підтвердженням сталості попиту на консервовану продукцію є достатньо широке представництво в торговельних мережах України асортименту ананасів консервованих різних брендів. Широта асортименту консервованих ананасів має як

позитивні, так і негативні моменти: споживач має можливість обрати товар з урахуванням власних уподобань, проте не володіє достатньою інформацією щодо конкурентних переваг споживних властивостей продукції різних торгових марок.

Проведення товарознавчих досліджень, інформування споживачів щодо переваг та недоліків ананасів консервованих сприятиме підвищенню попиту на цей товар та підвищенню економічної ефективності торговельних та логістичних підприємств.

Мета роботи - розробка пропозицій щодо забезпечення якості та удосконалення асортименту консервованих ананасів у торговельній мережі АТБ-Маркет.

Окреслена мета визначила **завдання** для її реалізації:

- розглянути нормативно - правове регулювання обігу фруктів консервованих;
- проаналізувати діяльність мережі АТБ-Маркет;
- охарактеризувати асортимент консервованих ананасів у торговельній мережі АТБ-Маркет;
- провести оцінку якості консервованих ананасів;
- розробити пропозиції щодо підвищення якості консервованих ананасів.

Об'єктом дипломної роботи є консервовані ананаси.

Предметом дипломної роботи є показники асортименту, якість консервованих ананасів.

Методи дипломної роботи - аналізу та синтезу - для вивчення об'єкта і предмета дослідження, аналізу діяльності АТБ-Маркет, органолептичні - для визначення органолептичних показників якості, вимірювальні – для визначення кількісних характеристик товару .

1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТА НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ

1.1 Споживні властивості ананасів

Свіжі плоди, овочі та продукти їхнього перероблення займають вагому частку у міжнародній торгівлі. Сезонність вирощування, агрокліматичні умов, використання засобів інтенсифікації в рослинництві та модернізація технології перероблення уможливають зростання загроз, пов'язаних з безпечністю плодів та овочів, а саме перевищенням допустимих концентрацій забруднюючих речовин, радіонуклідів, пестицидів, нітратів тощо.

Звичним продуктом для населення України стали свіжі та консервовані ананаси. Підтвердженням сталості попиту на консервовану продукцію є постійне достатньо широке представництво в торговельних мережах України асортименту консервованої продукції різних виробників.

Ананас зростає у країнах Південно-Східної Азії, Африки, Латинської Америки і культивується у Європі. Плоди вживають у свіжому, сушеному, консервованому виді. Поживні властивості ананасу зумовлені його хімічним складом, до складу якого входять (на 100 г): вода - 86,9 г, білок - 0,44 г, вуглеводи - 10,4 г, харчові волокна - 1,2 г, цукри - 10,4 г, вітамін С - 15 мкг, вітамін А - 6,1 мкг, вітамін В₁ - 0,092 мг, вітамін В₂ - 0,036 мг, фолієва кислота - 11 мкг, каротиноїди - 36,8 мкг, кальцій - 14,5 мг, йод - 4,3 мг, калій - 175 мг, магній - 16,9 мкг, фосфор - 10 мг, залізо - 0,41 мг. Завдяки високому вмісту ферментів, споживання ананасів сприяє перетравленню білків [1].

Обсяги вирощування ананасів у світі щорічно становлять близько 24,8 млн. тонн (таблиця 1).

Таблиця 1.1 - Рейтинг країн з вирощування ананасів [2]

Ранг	Країна	Тонни
1	Коста-Ріка	2930661
2	Бразилія	2694555
3	Філіппіни	2612474
4	Китай	2078126
5	Індія	1964000
6	Таїланд	1811591
7	Нігерія	1591276
8	Китай (материк)	1550965
9	Індонезія	1396153
10	Мексика	875839
11	Колумбія	755971
12	Гана	661500
13	Ангола	644373
14	В'єтнам	555407
15	Китай (Тайвань)	527161
16	Перу	461286
17	Венесуела	452654
18	Танзанія	418 988
19	Малайзія	391714
20	Домініканська республіка	375506

Очолює список країн-виробників ананасів Коста-Ріка, де вирощують щорічно близько 2930661 тонн. Найбільшими експортерами є США та Європа. На другому місці - Бразилія, де виробництво сягає 2694555 тонн на рік. Як і в Коста-Ріка, найбільшими експортерами є США і Європа.

Ананас є однією з найважливіших культур Філіппін, де щорічно вирощується близько 2612474 тонн. Філіппінам належить 17% світового

постачання свіжих ананасів. Найбільшу кількість свіжих фруктів постачають в Японію (близько 79%), Корею (15%), перероблені – в США.

Зважаючи на різноманітність країн, в яких вирощуються ананаси, відмінності агрокліматичних умов їх вирощування, постійну селекційну роботу, для забезпечення ефективності міжнародної торгівлі розроблено Міжнародну торгову класифікацію ананасів, в якій з урахуванням анатомо-морфологічних ознак передбачено виокремлення таких груп: Smooth Cayenne, Spanish, Queen, Abacaxi і Pernambuco [3].

Ананаси групи Smooth Cayenn культивуються на Гаваях, Філіппінах, в Австралії, Південній Африці, Пуерто-Ріко, Кенії, Мексиці, Кубі та Формозе. Найпоширеніші сорти - Baron de Rothschild, G-25, Dominguo, Gaimprew, Maipure, Sarawak, La Esmeralda, Hilo, Kew, Champaca, Amritha, MD-2. Близько 50% світового ринку та 70-75% європейського ринку свіжих ананасів належить сорту MD-2. Перевагою MD-2 є його тривалий термін зберігання і циліндрична форма, що є визначальними для маркетингових цілей. Замість стандартного терміну в 21 день для інших сортів, MD-2 має 30-денний термін придатності і може додатково зберегтися в умовах охолодження впродовж 14 днів. Плоди ананасів групи Smooth Cayenn мають яйцевидну форму з короткою плодоніжкою, розмір – середній, вага від 1,5 до 2,5 кг. Плоди досягають поступово, змінюючи забарвлення від основи до верхньої частини. Про повну стиглість плодів свідчить жовтий колір верхньої частини. М'якоть плодів сортів ананасів групи Smooth Cayenn щільна, соковита, жовта.



Рисунок 1.1 - Сорт ананасів MD-2 групи Smooth Cayenn

Сорти ананасів Pina blanca, Red Spanish, Cabezona, Canning, Valera Amarilla Roja групи Spanish (рисунок 1.2) вирощують в країнах Центральної Америки. Основні врожаї отримують у Пуерто-Ріко. Плоди важать 1-2 кг, мають блідо-жовту, білу м'якоть з м'яким ароматом і досить волокнистою структурою.



Рисунок 1.2 - Сорт ананасів Red Spanish групи Spanish

Групу Queen представляють ананаси сортів Natal Queen, Macgregor; Z-Queen. Сорти мають зеленувате забарвлення шкірки, плоди важать близько 1,5 кг, м'якоть відрізняється яскравим жовтим кольором.



Рисунок 1.3 - Сорт ананасів Natal Queen групи Queen

До групи ананасів «Абасахі» входять сорти Kona Sugarloaf, Black Jamaica.



Рисунок 1.4 - Сорт ананасів Sugar Loaf групи Абасахі

Плоди відрізняються світлою соковитою м'якоттю без ознак одеревіння, мають вагу від 1 до 2,7 кг. Основні посадки знаходяться в Мексиці і Венесуелі.

Ананаси групи Pernambuco мають бразильське походження та користуються попитом через невеликі розміри та відмінні смакові якості [3].

До всіх сортів ананасів, висуваються наступні вимоги до їх якості, а саме: ананаси повинні бути: цілими, з короною або без неї; доброякісними, без ознак гниття або псування; чистими; практично без пошкоджень шкідниками та шкідників, що впливають на загальний зовнішній вигляд продукції; без аномальної зовнішньої вологи, за винятком конденсату після виймання з холодного місця зберігання; без будь-якого стороннього запаху і присмаку; мати свіжий вигляд, у тому числі корони, яка не повинна мати відмерлих або сухих листків; без пошкоджень, спричинених охолодженням чи нагріванням; без побуріння м'якоті всередині; без явних дефектів.

Плід повинен бути фізіологічно зрілий, не мати характерних ознак нестиглості (непрозорість, відсутність запаху, занадто пориста м'якоть) або перестиглості (занадто висока прозорість або бродіння м'якоті).

Після збирання плодів та впродовж зберігання соковитої продукції рослинництва в ній продовжуються складні процеси життєдіяльності, переважно процеси розпаду, глибина яких залежить від факторів зовнішнього впливу: температури, відносної вологості, складу газового середовища, застосованих способів обробки та пакування.

Консервовані ананаси, окрім безпосереднього споживання як харчового продукту, використовуються як інгредієнт в складі різноманітних страв. Консервування, як спосіб зберігання, забезпечує мінімізацію втрат свіжої продукції при зберіганні, подовжує стабільність складу та споживних властивостей плодів, спрощує систему постачання через відсутність потреби у створенні спеціальних умов.

Обсяги імпорту овочів, плодів, горіхів, консервованих з цукром, до яких входять і ананаси консервовані, та включені до товарної позиції згідно з кодом УКТЗЕД 2006 наведені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 - Сумарний обсяг імпорту овочів, плодів, горіхів, консервованих з цукром [4]

Рік	Вартість, тис. дол. США	Вага нетто, т
2019	933	330
2020	1039	471
2021	1347	619
2022	788	356

Основними постачальниками консервованих ананасів, які входять до товарної позиції 2006 згідно з УКТ ЗЕД «Овочі, плоди, горіхи, консервовані з цукром», є Нідерланди, Італія та Китай (таблиця 1.3.)

Таблиця 1.3 - Країни-постачальники овочів, плодів, горіхів, консервованих з цукром [4]

Країни	2019 р.		2020 р.		2021 р.		2022 р.		2023 р. (8 міс.)	
	1*	2*	1*	2*	1*	2*	1*	2*	1*	2*
Нідерланди	427	45,72	252	24,25	312	23,15	285	36,12	282	44,06
Італія	100	10,71	123	11,84	200	14,84	74	9,38	159	24,84
Китай	129	13,81	333	32,05	532	39,47	302	38,28	79	12,34
Інші	278	29,76	331	31,86	304	22,55	128	16,22	120	18,75

Примітка: 1* - вартість, (тис. дол. США), 2* - питома вага, %

Наведені дані підтверджують, що консервовані ананаси в складі товарної позиції 2006 «Овочі, плоди, горіхи, консервовані з цукром» на ринок України постачаються з різних країн світу. Представлені вони такими ТМ: Toredon, San Eduardo, METRO Chef, Tropic Life, PIO, Dole, Extral, Alba Food, Oscar, Iberica, Green Fields, Дольче віта, Lorado, Mondello тощо.

Через значну кількість виробників консервованих ананасів збільшуються і потенційні ризики щодо якості та безпечності цих продуктів. Убезпечити

підприємство від можливості реалізації консервованих ананасів неналежної якості можна проведенням товарознавчої експертизи з отриманням об'єктивних висновків щодо якості продукції.

Узагальнюючи вище наведене, можна дійти висновку, що свіжі ананаси та продукти їхнього перероблення користуються сталим попитом. Враховуючи те, що на ринку України реалізується продукція зарубіжного виробництва, правильно організована система контролю відіграє немаловажну роль у підвищенні якості життя населення країни через недопущення на ринок небезпечної та неякісної продукції.

1.2 Нормативно-правове регулювання обігу консервованих ананасів

Регулювання обігу фруктів консервованих в Україні врегульовується законами, постановами, наказами, інструкціями, правилами, стандартами, серед яких доцільно вказати на Закони України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [5], «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» [6], «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [7], «Про захист прав споживачів» [8], «Про стандартизацію» [9], «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» [10], Постанову Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції для визначення її якісних показників та форми акта відбору зразків продукції» [11], Накази Міністерства охорони здоров'я Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» [12], Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів [13], Накази Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю» [14], «Про затвердження Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів певних забруднюючих речовин у харчових продуктах для цілей державного контролю» [15],

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами» [16].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться на митну територію України [5].

Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» визначає основні вимоги до маркування харчової продукції, яка реалізується [7].

Закон України «Про захист прав споживачів» спрямований на врегулювання відносин між споживачами товарів та їх виробниками і продавцями [8].

Нормативним актом, в якому зазначені особливості роздрібної торгівлі окремих груп продовольчих товарів є Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами», в якому зазначені особливості приймання, зберігання, підготовки і продажу продовольчих товарів для збереженості їх якості [16].

Проте одним із найбільш поширених завдань товарознавчих досліджень є встановлення відповідності товару вимогам нормативних документів.

Специфічними документами, які повинні бути використані фахівцями під час визначення якості ананасів консервованих, які стосуються термінології у сфері оцінювання якості продукції та штрихового кодування є ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення [17], ДСТУ 3021-95. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення [18], ДСТУ 3147-95. Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги [19].

Конкретні вимоги щодо показників якості ананасів консервованих та методів їх визначення відображені в таких документах:

проекті ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 Ананас консервований [20];

ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин[21];

ДСТУ 8402:2015 Продукти перероблення фруктів та овочів. Рефрактометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин [22].

Отже, законодавча, інструктивна та нормативна база щодо регулювання обігу ананасів консервованих є достатньо широкою та охоплює всі важливі моменти, пов'язані з якістю та безпечністю продукції.

1.3 Нормативні вимоги до якості консервованих ананасів

В Україні наразі відсутній ДСТУ на консервовані ананаси. Проте на етапі розгляду та затвердження перебуває проєкт ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 Ананас консервований, в якому чітко прописані всі характеристики та вимоги до якості консервованих ананасів. Проєктом передбачено, що консервовані ананаси – це готовий до споживання продукт, який виробляють із свіжих, заморожених або попередньо консервованих зрілих ананасів, в яких відокремлена шкірка та серцевина, упакований з водою, яка може містити підсолоджувачі, спеції, інші інгредієнти, підданий термічній обробці до або після укладання в тару для запобігання псуванню.

Для консервування придатний будь-який сорт, що вирощується у промислових умовах.

За формою консервовані ананаси можуть бути:

- цілі з відділеною серцевиною;
- кільця. Це однорідні шматочки у вигляді кружалець без серцевин, які отримують при нарізанні очищених ананасів впоперек осі;
- півкільця. Це однорідні шматочки у вигляді напівкілець;
- четвертинки. Це однорідні шматочки у вигляді четвертинок;
- ламані шматочки. Це дугоподібні шматочки, для яких вимога одноманітності розміру та форми не є обов'язковими;

- смужки: довгі тонкі шматочки розміром зазвичай 65 мм або більше, нарізані вздовж або упоперек поздовжньої осі ананаса з відділеною м'якоттю;
- делікатес: достатньо однакові клиноподібні частини, вирізані з часточок ананасу або їх частин, зазвичай завтовшки від 8 до 13 мм;
- блок: короткі товсті шматочки, вирізані з товстих часточок чи очищеної м'якоті ананаса, зазвичай більше 12 мм завширшки і товщини і менше 38 мм завдовжки;
- кубики: достатньо однакові прямокутні шматочки, зазвичай 14 мм;
- шматочки: частини м'якоті ананаса неправильної форми та розмірів, які не відповідають опису вище вказаних форм;
- стружка: дрібні, неправильної форми та розмірів шматочки м'якоті ананаса;
- роздавлені шматочки. Це дрібно нарізані, посічені або натерті шматочки м'якоті ананаса, які можуть містити стружку.

Представлені форми ананасів повинні бути одного розміру, за виключенням таких форм: цілі, ламані, шматочки, стружка, роздавлені.

У тарі маса найбільшого кільця не повинна більш ніж в 1,4 рази перевищувати масу найменшого шматочка.

Маса найбільшого півкільця або четвертинки в тарі не повинна перевищувати масу найменшого шматочка більш ніж у 1,75 разу за винятком одиничних ламаних шматочків або великих, не розрізаних до кінця шматочків.

Маса найбільшого цілого шматочка смужки у тарі не повинна перевищувати масу самого маленького шматочка більш ніж 1,4 разу.

Для делікатесів характерним є те, що у тарі не більше 15% сухої маси ананасів може складатися з делікатесів. При цьому кожен із них повинен мати масу менше трьох чвертей середньої маси непідрізаних делікатесів.

Не більше 15% сухої маси блоків ананасів у тарі може складатися зі шматочків масою менше 5 г кожен.

Для кубиків висуваються особливі вимоги: не більше 10% сухої маси ананасів у тарі може складатися зі шматочків з розмірами, що дозволяють їм

проходити через сита з отворами 8 мм; не більше 15% сухої маси ананасів у тарі може складатися з частинок масою менше 3 г кожен.

Недопустимими дефектами щодо форми консервованих ананасів є:

- пошкоджені шматочки, що мають ділянки поверхні, які значно відрізняються за кольором чи консистенцією від нормальної м'якоті ананаса і можуть проникнути вглиб. Такі пошкодження зазвичай видаляються в процесі технологічних етапів виробництва та

включають глибокі вічка, шматочки шкірки, м'якоть із побитостями та іншими дефектами.

- ламані - вважаються дефектом тільки для м'якоті ананасів кільцями та смужками;

- надмірно підрізані. Це є дефектом тільки для м'якоті ананасів, нарізаних кільцями, півкільцями, четвертинками і смужками. Виглядає дефект так: частина м'якоті ананаса, підрізана настільки, що втрачаються її нормальні форми і розміри, що відволікає від загального сприйняття зовнішнього вигляду товару. Продукт вважається надмірно підрізаним, якщо відділені частини перевищують 5% від початкового обсягу, а також якщо внаслідок підрізування продукт втрачає свою нормальну форму.

При оцінюванні якості враховують не лише наявність дефектів, але й їхню кількість, яка не повинна перевищувати норм, вказаних в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 - Допустима кількість дефектів консервованих ананасів

Форма	Підрізані екземпляри	Пошкоджені екземпляри
1	2	3
Цілі	10% від кількості екземплярів у формі циліндрів	3 пошкодження на екземпляр фрукта у формі циліндра

Продовження таблиці 1.4

1	2	3
Кільця Півкільця Четвертинки	1 (якщо у тарі менше 10 екземплярів); 2 (якщо у тарі більше 10, але менше 27 екземплярів); 7,5% методом підрахунку (якщо в тарі більше 27 екземплярів)	1 (якщо у тарі 5 і менше екземплярів); 2 (якщо у банку тарі більше 5, але менше 10 екземплярів); 4 (якщо у тарі більше 10, але менше 32 екземплярів); 12,5% методом підрахунку (якщо в тарі більше 32 екземплярів)
Полоски	15% від усіх екземплярів	Як для ананасів кільцями або півкільцями
Ламані; Делікатеси; Блоки; Кубики; Шматочки	Не розповсюджується	12,5% від усіх екземплярів
Chips; aplastada	Не розповсюджується	Не більше 1,5% сухої маси фруктів

Упаковують консервовані ананаси в такі види пакування:

- звичайна упаковка: з рідким середовищем для заливання;

- щільна упаковка: Ананаси стружкою або роздавлені шматочки з додаванням підсолоджувачів або без них, що містять не менше ніж 73% сухої маси фруктів;

- тверда упаковка: Ананаси стружкою або роздавлені шматочки з додаванням підсолоджувачів або без них, що містять не менше ніж 78% сухої маси фруктів;

Рідке середовище, яке використовують для заливання ананасів, може складатися з:

- води;
- суміші води та ананасового соку;
- ананасового соку;
- сухих підсолоджувачів (сахароза, інвертний цукор, декстроза, сухий глюкозний сироп) без додавання рідини за винятком невеликої кількості води або натурального соку, що утворюється під час консервування продукту у банках;
- сиропу, в якому вода або сік знаходяться в суміші з одним або декількома підсолоджувачами.

Залежно від концентрації сироп може бути:

- особливо легкий сироп містить не менше 10% підсолоджувачів;
- легкий - не менше 14%;
- густий - не менше 18%;
- особливо густий - не менше 20%.

Як додаткові інгредієнти при виробництві консервованих ананасів можуть бути використані в дозволених кількостях ароматизатори, зокрема натуральні екстракти фруктів, м'ятний ароматизатор; регулятор кислотності – лимонна кислота, піногасник – полідиметилсилоксан.

Серед контамінантів обмежується вміст свинцю (1 мг/кг) та олова (250 мг/кг).

Щодо органолептичних показників, то в проєкті вказані вимоги щодо смаку та запаху, кольору та консистенції. Консервовані ананаси повинні мати нормальний смак і запах, не містити сторонніх присмаків та запахів. Консервовані

ананаси з додаванням добавок повинні мати відповідні таким добавкам смак та запах.

Колір продукту має бути характерним для ананасів. Допускаються білі прожилки. Якщо до складу консервованих ананасів входять додаткові інгредієнти, то вони не повинні викликати знебарвлення продукту.

Консервовані ананаси повинні мати пружну консистенцію, супліддя повинні бути компактними, продукт не повинен бути пористим.

Регламентується також і мінімальна заповненість тари. Тара має бути добре заповнена фруктами, а продукт (включаючи заливку) повинен займати не менше ніж 90% номінальної місткості тари.

Разом з цим повинно бути врахована і заповненість основним продуктом. Для всіх форм нарізання, окрім цілих, стружки, роздавлених мінімальна маса продукту повинна становити 58%. При використанні звичайної упаковки для роздавлених ананасів та стружки частка повинна становити не менше 63%, щільної упаковки – 73%, твердої упаковки – 78%.

Задля інформування споживачів щодо характеристик консервованих ананасів передбачені вимоги до змісту маркування. На маркуванні повинно бути зазначено найменування продукту - "ананас", його форма: цілий, кільця, четвертинки, смужки, кубики тощо

Середовище для заливки повинно вказуватися у складі найменування продукту або поряд з ним: «Вода», «Сік», назва підсолоджувача, «Особливо легкий сироп», "Легкий сироп", "Густий сироп" або "Особливо густий сироп". У складі повинні вказуватися назви спецій, що характеризують продукт, наприклад, «З додаванням Х» залежно від доданих спецій.

Якщо ананаси у вигляді роздавлених шматочків упаковані в тару з натуральним ананасовим соком (освітленим або неосвітленим), це може вказуватися на етикетці на додаток до вказівки середовища для заливання: «Непідсолоджений» або «Без додавання цукру»

Якщо ананаси у вигляді роздавлених шматочків упаковані в тару з ананасовим соком та цукром, середовище для заливки може бути вказано

наступним чином: «Злегка підсолоджений» замість «Легкий сироп» «Сильно підсолоджений» замість «Густий сироп» «Особливо сильно підсолоджений» замість "Особливо густий сироп".

Для ананасів у вигляді роздавлених шматочків або стружки на етикетці можна вказувати тип упаковки («Щільна упаковка» або «Тверда упаковка»).

Повний перелік інгредієнтів має бути зазначений у маркуванні в порядку зменшення масової частки кожного компонента у складі продукту.

2 ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТУ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ АТБ- МАРКЕТ

2.1 Загальна характеристика торговельної мережі АТБ-Маркет

Корпорація АТБ - це об'єднання великих українських компаній, що здійснюють свою діяльність у таких сферах бізнесу, як управління активами, роздрібна торгівля, виробництво та продаж харчових продуктів, надання послуг у сфері спорту й відпочинку. До складу корпорації АТБ входять мережа супермаркетів АТБ-Маркет, кондитерська фабрика «Квітень», м'ясна фабрика «Фаворит Плюс», спортивний комплекс «Схід».

Торговельна мережа АТБ започаткувала своє існування у 1993 році, коли об'єднала у єдине підприємство 6 гастрономів, розташованих у Дніпропетровську. Назва АТБ-маркет, походить від аббревіатури «АгроТехБізнес», та є незмінною з 1998 року.

Динаміку розвитку мережі АТБ-Маркет наведено в таблиці 2.1

Таблиця 2.1 – Розвиток мережі АТБ-Маркет [23]

Рік	Показники розвитку
1	2
1993	6 гастрономів фірми «Агротехбізнес» у Дніпрі.
2003	85 крамниць у 12 містах
2006	169 крамниць у 38 містах
2009	340 крамниць у 102 містах.
2013	810 крамниць
2014	Всі крамниці мережі на тимчасово окупованих територіях Криму, Донецької та Луганської областей закрито
2017	Відкрито три магазини у Тернополі та один у Калуші.
2018	Понад 900 крамниць, 50 з яких мали оновлений дизайн
2019	Понад 1025 крамниць, 202 з яких мали оновлений дизайн

Продовження таблиці 2.1

1	2
2020	1201крамниця, 59 оновлено
2021	1316 магазинів у 24 областях України
2022	1346 магазинів. Станом на травень 2022 року компанія втратила два великих розподільчих центри в Київській області, які було зруйновано. Зачинено понад 200 магазинів, частина з них зазнали руйнувань.
2023	1116 магазинів

За 30 років діяльності підприємство трансформувалося в одну з найбільших роздрібних мереж України.

На початок 2022 року до складу торговельної мережі АТБ-Маркет входило 1346 магазинів, які територіально розташовані в 294 населених пунктах 22 областей України.

ТОВ АТБ-Маркет постійно розширює сферу діяльності. Окрім основного виду діяльності – роздрібної торгівлі переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами, підприємство здійснює оптову торгівлю, займається виробництвом хліба, хлібобулочних виробів, борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання. Види діяльності ТОВ АТБ-Маркет за КВЕД представлені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2- Види діяльності ТОВ АТБ-Маркет за КВЕД

Основний:	47.11 Роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами
Інші:	46.34 Оптова торгівля напоями
	46.35 Оптова торгівля тютюновими виробами
	46.39 Неспеціалізована оптова торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами
	47.25 Роздрібна торгівля напоями в спеціалізованих магазинах

Продовження таблиці 2.2

	47.26 Роздрібна торгівля тютюновими виробами в спеціалізованих магазинах
	10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання
	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Наукові засади у сфері розробки маркетингової стратегії, логістики, контролю якості харчових продуктів та непродовольчих товарів, обслуговування покупців сприяли формуванню лідерських позиції у сфері обігу товарів як за кількістю покупців, так і за товарообігом та податковими витратами.

Щоденно в магазинах мережі АТБ-Маркет здійснюють покупки понад 4 млн. українців.

Одним із пріоритетних напрямків діяльності АТБ-Маркет є розвиток digital-сервісів. Нещодавно удосконалено офіційний сайт мережі АТБ, який поєднує платформи головного сайту та інтернет-магазину. До переваг оновлення належать можливості:

- для споживачів:
 - замовляти товари з можливістю самовивозу та доставки;
 - слідкувати за виконанням замовлень та вносити зміни до них у власному кабінеті;
 - замовляти сертифікати для покупок;
 - знайомитись з переліком спеціальних пропозицій по карті АТБ;
 - знайомитись з акціями і новинами асортименту товарів.
- для партнерів:
 - користуватися розділами тендеру, реклами, кабінету постачальника, тощо;
- для потенційних працівників
 - знайомитись з вакансіями, які відображаються у розділі “кар’єра” [24].

Результати діяльності АТБ-Маркет залежать і від оперативного використання інноваційних технологій ритейл-бізнесу. Аналізом офіційних джерел встановлено, що в АТБ-Маркет використовує такі підходи:

- безпосередній контакт з виробниками без посередників;
- впровадження власного виробництва;
- спрямування на розширення асортименту продуктів масового споживання;
- формування широкого асортименту товарів;
- поділ товарів на категорії залежно від їх цінової політики та економічної спроможності покупців;
- реалізація товарів під власною торговою маркою;
- розташування магазинів у торгових центрах тощо
- оптимальний режим роботи;
- розширення технології самообслуговування з приготування напоїв.

Вище наведені технології позитивно впливають на виторг. Динаміку річного виторгу АТБ-Маркет наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Річний виторг АТБ-Маркет

Рік	Млрд. грн
2010	12,96
2011	18,0
2012	26,0
2013	33,7
2014	38,9
2015	46,7
2016	58,5
2017	80,2
2018	103,6
2020	149,8
2021	148,7

Продовження таблиці 2.3

2022	148,3
2023	

Наведені дані свідчать про системну роботу структурних підрозділів у формуванні асортиментної політики підприємства, що забезпечило позитивну динаміку річного виторгу. Лише в останні роки з урахуванням пандемії, повномасштабного вторгнення росії не спостерігається зростання обсягів річного виторгу.

Щодо розвитку діяльності, то слід вказати, що у липні 2022 року інтернет-магазин АТБ уклав договір з IBOX BANK та надає мережі супермаркетів АТБ-Маркет сервіс інтернет-еквайрингу на сайті та забезпечує їхню безперебійну роботу.

Також слід вказати, що наразі АТБ-Маркет – найбільший роботодавець: сьогодні на підприємстві працюють понад 50 тисяч осіб. Націленість на результат, розвиток професійних якостей, дотримання корпоративних норм та високий рівень відповідальності кожного співробітника уможливають досягнення місії підприємства – забезпечення населення України якісними харчовими продуктами та непродовольчими товарами першої необхідності за мінімальними цінами.

ТОВ АТБ-Маркет – це підприємство, яке складає фінансову звітність відповідно до міжнародних стандартів бухгалтерського обліку.

Проведемо аналіз основних показників діяльності підприємства.

Таблиця 2.4 – Основні показники діяльності АТБ-Маркет [25,26,27]

Показники	Роки			Абсолютне відхилення 2023 р. від		Відносне відхилення 2023 р. від	
	2021	2022	2023	2021	2022	2021	2022
1	2	3	4	5	6	7	8
Активи, всього, тис. грн, у т.ч.:	42395449	41080714	47507642	5112193	6426928	12,0	15,65

Продовження таблиці 2.4

1	2	3	4	5	6	7	8
- основні засоби, тис. грн.	23895667	20763561	22384988	-1510679	1621427	-6,0	7,80
- оборотні активи, тис. грн.	7771596	8615062	8370136	598540	-244926	8,0	-2,85
- товари, тис. грн.	7672665	8495002	8253413	580748	-241589	8,0	-2,85
Власний капітал, тис. грн.	4 530 807	4 980 251	4 545 998	15 191	-434 253	0,0	-8,72
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	148745255	148332869	181089665	32344410	32756796	22,0	22,10
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	110486259	110721024	133239847	22 753588	22518823	21,0	20,34
Валовий: прибуток, тис. грн.	38258 996	37611 845	47849818	9590822	10237973	25,0	27,22
Чистий фінансовий результат: прибуток, тис. грн.	8328888	2527690	-	-8328 888	-2 527 690	0	0
Чистий фінансовий результат: збиток, тис. грн.	-	-	434 253	-	-	-	-

Дані таблиці 2.4 засвідчують зростання активів у 2023 році, порівняно з 2021 та 2022 роками відповідно на 12% та 15,65%. Вартість основних засобів на кінець 2023 року становила 22384988 тис грн, що на 7,80% більше, ніж у 2022 році та на 6,0% менше, порівняно з 2021 роком.

Загальна вартість оборотних активів за звітний 2023 рік становила 8370136 тис грн. Це на 244926 менше, порівняно з 2022 роком та на 598540 більше, порівняно з 2021 роком.

Питома вага оборотних активів у 2023 році, порівняно з попередніми роками зменшилась і становила 17,6% проти 20,9% та 18,3% у 2022 та 2021 роках.

На кінець 2023 року залишки товарів склали 8253413 тис грн проти 8495002 тис грн у 2022 році та 7672665 у 2021 році. Питома вага товарів в активах підприємства у 2023 році становить 17,4 % проти 20,7 % та 18,1 % відповідно у 2022 та 2021 роках.

Чистий дохід від реалізації продукції на ТОВ АТБ-Маркет в 2023 році зріс на 22% порівняно з попередніми роками. Також зростала собівартість реалізованої продукції. Слід зазначити, що темпи зростання собівартості нижчі, порівняно з чистим доходом. Тому валовий прибуток від реалізації продукції мав позитивну динаміку.

Щодо чистого фінансового результату, то дані звітності підприємства засвідчують збитковість діяльності у 2023 році. Збиток становив 434 253 тис. грн. Можна припустити, що це пов'язано з воєнними діями на території України, ускладненням ланцюгів постачання, здорожчанням вартості товарів.

Узагальнюючи вище наведене встановлено, що одними із визначальних принципів, які позитивно впливають на результати господарської діяльності АТБ-Маркет є:

- постійне розширення мережі магазинів;
- невеликий формат магазинів;
- акцент на високооборотних товарах повсякденного попиту;
- орієнтація на середньостатистичного українця з невеликим рівнем статку;

- забезпечення реалізації товарів зі знижками;
- орієнтація на товари власних торгових марок;
- організація системного вхідного контролю якості товарів
- чіткість розрахунків з постачальниками товарів
- інвестиції в навчання персоналу;
- впровадження інноваційних технологій ритейлу.

2.2 Аналіз асортименту консервованих ананасів в мережі АТБ-Маркет

В ДСТУ 3993-2000 Товарознавство Терміни та визначення поняття асортименту товарів трактується як «набір товарів різних груп, підгруп, видів і різновидів, що їх об'єднують за певною споживною, торговою або виробничою ознакою для характеристики складу товарної маси в різних умовах» [28].

Формування торгового асортименту товарів, як діяльність, передбачає цілеспрямоване добирання товарів за групами, підгрупами, видами та різновидами з урахуванням попиту споживачів та забезпечення рентабельності торговельної діяльності.

Асортимент товару характеризується такими кількісними та якісними показниками, до яких відносять: показник широти, глибини, повноти, стійкості, новизни та раціональності асортименту.

Широта торгового асортименту товарів - це характеристика асортименту товарів торгового підприємства за кількістю груп та підгруп, що входять до нього.

Широта асортименту – це загальна кількість різновидів та найменувань товарів, які схожі між собою та об'єднуються спільним використанням в однорідну групу. За широтою асортименту можна говорити про асортимент товарів, ступінь його відповідності попиту та потребам споживачів. Широта вказує на насиченість підприємства товарами: чим більша широта асортименту, тим більше насичення підприємства товарами для задоволення різноманітних динамічних потреб споживачів. Доречно відзначити, що показник широти

асортименту може виступати як один із критеріїв конкурентоспроможності торговельного підприємства.

Широта асортименту товарів в АТБ-Маркет нараховує 25 груп. Зокрема це: овочі та фрукти, бакалія, алкоголь, молочні продукти, напої безалкогольні, кондитерські вироби, риба і морепродукти, хлібобулочні вироби, заморожені продукти, кава і чай, чіпси і снеки, м'ясо та яйця, ковбаса і м'ясні делікатеси, торти і тістечка, дитяче харчування, японська кухня, кулінарія, товари для дітей, побутова хімія та непродовольчі товари, гігієна і косметика, товари для дому, товари для тварин, тютюнові вироби, сертифікати та платіжні картки, канцелярські товари.

Наведений перелік підтверджує, що покупці в магазинах АТБ-Маркет повністю можуть задовольнити потреби у будь-якій із груп харчових продуктів.

Показником широти асортименту є відносний показник – коефіцієнт широти асортименту. Під коефіцієнтом широти асортименту товарів розуміється відношення числа різновидів товарів, що знаходяться у продажу в досліджуваній торговельній мережі, порівняно з мережею-конкурентом. Як мережу-конкурент обрали ТОВ Сільпо-Фуд, де кількість груп становить 24 позиції.

Коефіцієнт широти асортименту розраховується за формулою:

$$K_{\text{ш}} = 25/24 = 1,04 \quad (2.1)$$

Отриманий коефіцієнт широти дорівнює 1,04. Це свідчить про досить широкий асортимент груп товарів у мережі та є достатнім для того, щоб будь-який споживач міг придбати товари в магазинах АТБ-Маркет відповідно до власних потреб та за помірною ціною.

Повнота характеризує асортимент товарів торговельного підприємства за кількістю видів та різновидів, об'єднаних визначеними на підприємстві групами та підгрупами. Доцільно проаналізувати повноту асортименту бакалійних товарів. За групуванням товарів у мережі АТБ-Маркет серед бакалійних товарів виокремлюють такі групи: борошно, бутербродні масла, закуски і пасти, джем,

паста і мед, діабетична та дієтична продукція, консерви з риби і морепродуктів, кетчупи, м'ясні консерви, майонез, макаронні вироби, овочева консервація, олія та оцет, приправи та маринади, соуси і кетчупи, сухі сніданки, товари для випічки і цукор (рисунок 2.1)

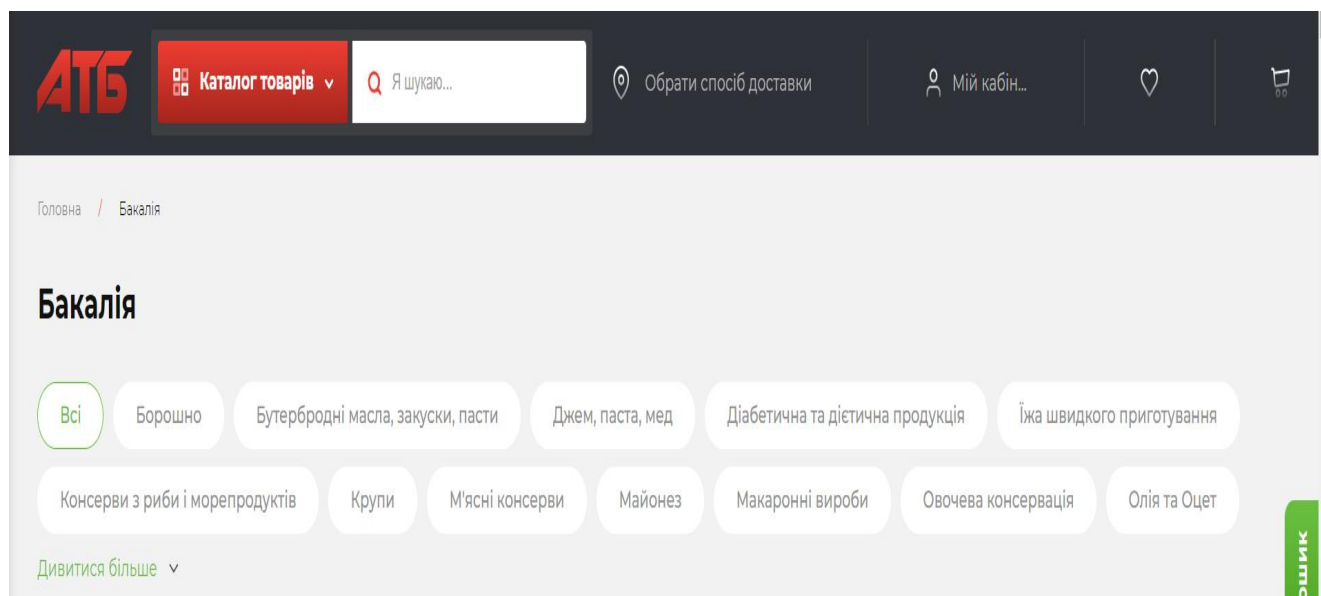


Рисунок 2.1- Повнота асортименту бакалійних товарів

Отже повнота асортименту бакалійних товарів становить 17 одиниць.

Глибина асортименту — це спроможність наявної кількості товарів та найменувань однорідної групи максимально задовольнити потреби споживачів. Глибина асортименту – це загальна кількість товарних позицій всередині кожної товарної категорії в асортименті Показником глибини асортименту є відносний показник – коефіцієнт глибини асортименту. Його доцільно розраховувати за окремими ознаками конкретного товару.

Розрахуємо глибину асортименту консервованих продуктів, зокрема консервованих ананасів у АТБ-Маркет. Нами встановлено, що асортимент ананасів консервованих в мережі досить обмежений і нараховує лише 2 асортиментні позиції (рисунок 2.2.)

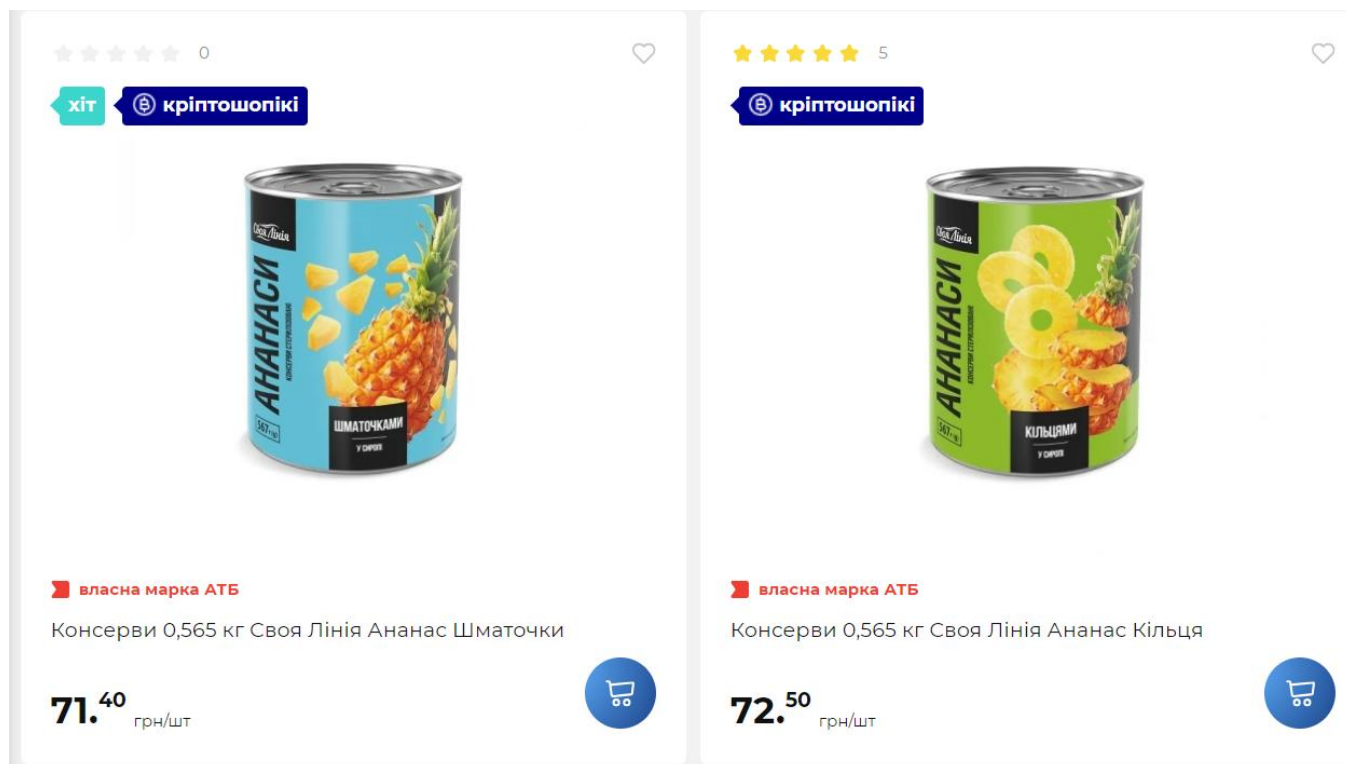


Рисунок 2.2 – Глибина асортименту консервованих ананасів
у торговельній мережі АТБ-Маркет

За основу для розрахунку коефіцієнта глибини нами обрано різновиди консервованих ананасів відповідно до проєкту ДСТУ ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 Ананас консервований за формою та концентрацією сиропу:

- цілі з відділеною серцевиною;
- кільця;
- півкільця;
- четвертинки;
- ламані шматочки;
- смужки;
- делікатес;
- блок;
- кубики;
- шматочки;
- стружка;
- роздавлені шматочки;

- у особливо легкому сиропі;
- у легкому сиропі;
- у густому сиропі;
- у особливо густому сиропі.

З наведеного вище видно, що лише за формою ананасів та концентрацією заливки може бути 16 позицій.

Коефіцієнт глибини асортименту розраховували за формулою:

$$K_{\pi} = 2/16 = 0,125 \quad (2.2)$$

Отриманий коефіцієнт глибини дорівнює 0,125. Низьке значення коефіцієнта свідчить про те, що на підприємстві необхідно проводити відповідні заходи з удосконалення асортименту консервованих ананасів.

Асортимент товарів не є сталою характеристикою. Він потребує постійного удосконалення та оновлення. Під оновленням торгового асортименту товарів розуміється процес доповнювання торгового асортименту новими групами, підгрупами, видами і різновидами товарів.

Оновлення асортименту — це поява нових різновидів товарів за певний проміжок часу. Показником оновлення асортименту є відносний показник — коефіцієнт новизни. Під коефіцієнтом новизни асортименту товарів розуміється відношення кількості нових найменувань товарів до загальної кількості товарів представлених в магазині. В результаті проведених досліджень в АТБ-Маркет з'ясувалося, що за останні 2 місяці не відбулося оновлення асортименту консервованих ананасів. Оновлення — це один із напрямів удосконалення асортиментної політики, яка проводиться в умовах насиченого ринку. Підставами оновлення асортименту є: заміна морально застарілих товарів; розширення асортименту за рахунок збільшення повноти для забезпечення конкурентних переваг; висока конкуренція на ринку; зміна попиту населення тощо. Оновлення асортименту вимагає певних витрат, а новий товар може не користуватися попитом, тому оновлення асортименту має бути раціонально продуманим.

АТБ-Маркет приділяє достатню увагу до поступового оновлення асортименту товарів, пропонуючи новинки в помірній кількості, щоб мінімізувати збитки пов'язані з можливим низьким попитом.

Разом з оновленням асортименту необхідно забезпечувати і його стійкість. Стійкість торгового асортименту товарів – це постійна протягом певного періоду часу наявність у продажу товарів одних і тих самих видів та різновидів товарів. Саме стійкість асортименту дає впевненість споживачу у можливості придбання необхідного товару у будь який момент часу. В результаті проведених досліджень в АТБ-Маркет з'ясувалося, що постійним попитом користуються шматочки та кільця консервованих ананасів. Показником стійкості асортименту є відносний показник – коефіцієнт стійкості. Під коефіцієнтом стійкості розуміється відношення кількості різновидів товарів, наявних у продажу, до кількості різновидів, які встановлено магазином тобто обов'язкова кількість. Коефіцієнт стійкості асортименту розраховували за формулою:

$$K_c = 2/2 = 1,0 \quad (2.3)$$

Отриманий коефіцієнт стійкості свідчить про те, що всі наявні в АТБ-Маркет різновиди консервованих ананасів користуються сталим попитом у покупців.

Раціональність асортименту — це здатність певної сукупності товарів максимально задовольняти реально обґрунтовані потреби різних споживачів. Для оцінювання структури асортименту застосовується показник - коефіцієнт раціональності структури асортименту. Даний коефіцієнт раціональності показує наскільки торговий асортимент будь-якого магазину задовольняє реально обґрунтовані потреби різних сегментів споживачів. Коефіцієнти вагомості показників, за якими оцінювали асортимент, а саме широта, повнота, стійкість на наш погляд мають однакову значущість і становлять 0,33.

Коефіцієнт раціональності розраховували за формулою:

$$K_p = 1,04 \times 0,33 + 0,125 \times 0,33 + 1,0 \times 0,33 = 0,71 \quad (2.4)$$

Отриманий коефіцієнт раціональності дорівнює 0,71. Це свідчить про те, що асортимент в АТБ-Маркет раціональний з урахуванням контингенту покупців. Для підвищення рентабельності магазину та отримання більшого прибутку доцільно проводити заходи з поліпшення структури асортименту.

Узагальнюючи вище наведене, можна стверджувати, що асортиментна політика в торговельній мережі АТБ-Маркет перебуває у зоні постійного контролю.

3 ОЦІНКА ЯКОСТІ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ ТА ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ЇЇ ПІДВИЩЕННЯ

3.1 Методи дослідження якості

Алгоритм виконання досліджень, передбачених дипломною бакалаврською роботою, передбачав послідовність дій, які наведено на рисунку 3.1.

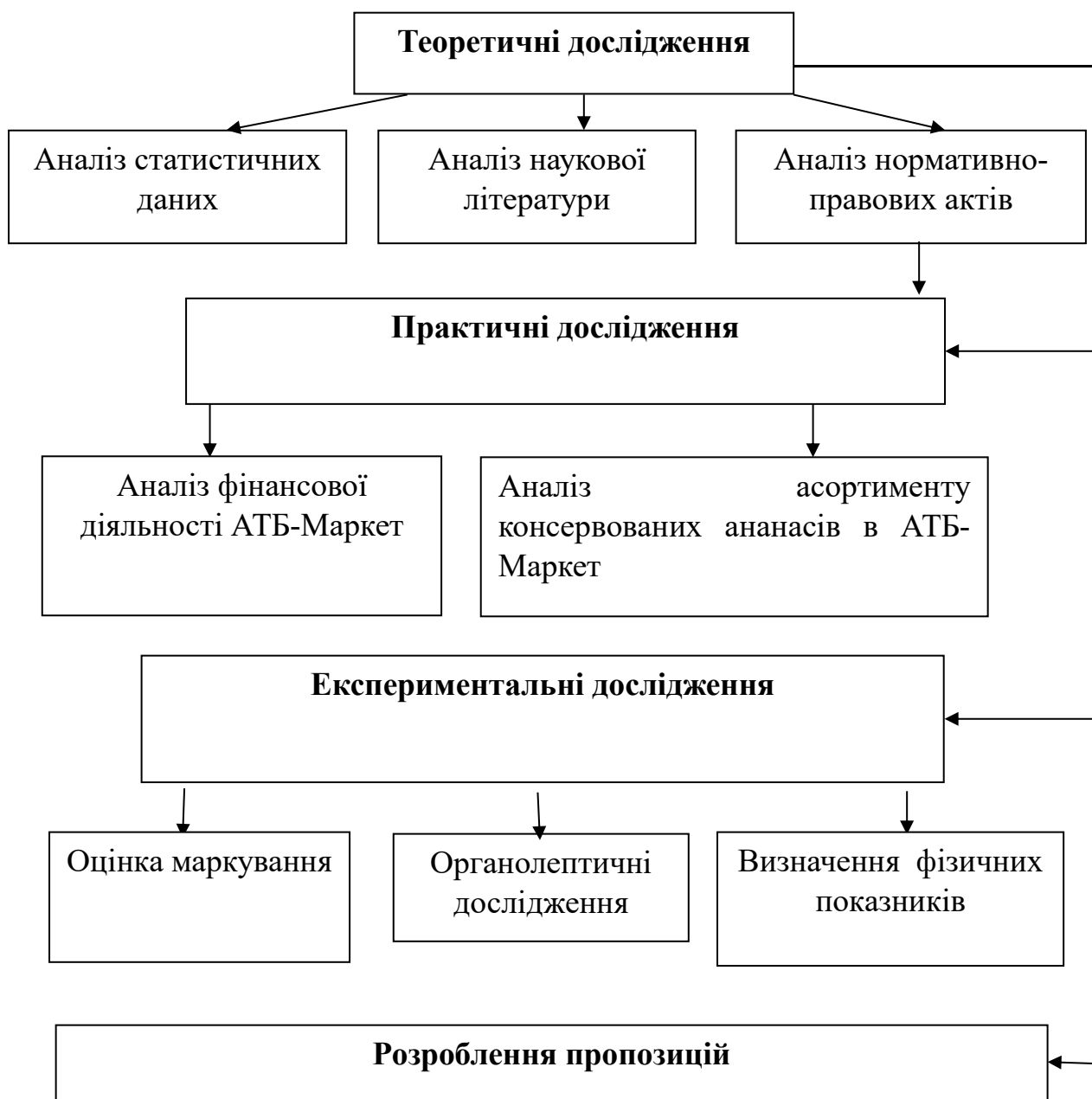


Рисунок 3.1 - Алгоритм досліджень

На першому етапі теоретичних досліджень було проаналізовано наукову літературу, нормативно-правові акти, статистичні дані, що дозволило обґрунтувати мету роботи, сформулювати основні завдання і обрати методи дослідження.

На другому етапі було проаналізовано діяльність мережі АТБ-Маркет, та оцінено асортимент товарів, зокрема консервованих ананасів.

На третьому – здійснено оцінку якості консервованих ананасів.

Для досліджень обрали ананаси кільцями в легкому сиропі (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1 - Дослідні зразки

Номер зразка	ТМ	Зразок	Країна виробник
1	2	3	4
1	Dolce Vita		Таїланд

1	2	3	4
2.	Iberica		Таїланд
3.	Lorado		Таїланд

1	2	3	4
4.	Mondello		Польща
5.	Премія		Таїланд

В ході оцінювання якості було проведено аналіз маркування та пакування споживчої тари, органолептичну оцінку та визначено окремі фізичні показники.

Аналіз пакування передбачав дослідження стану тари та герметичності пакування.

Аналіз споживчого маркування було проведено на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» на наявність реквізитів:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;

3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку до Закону «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» або походять з речовин чи продуктів, наведених у цьому додатку, 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;

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;

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

11) інформація про поживну цінність харчового продукту;

12) позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт [7].

Окрім наведених вище даних щодо обов'язкової інформації, було проаналізовано інформацію, яка могла б вводити в оману споживачів або містить інформацію щодо властивостей консервованих ананасів, яких у нього не має. Також акцентовано увагу на позначенні у маркуванні інформації щодо наявності генетично модифікованих організмів.

Враховували під час досліджень і те, що згідно з Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» усі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, повинні містити інформацію, викладену державною мовою та наведену шрифтом відповідного розміру.

Наступним етапом дослідження споживних властивостей консервованих ананасів було визначення маси нетто та органолептичних показників. Дослідження проводили відповідно до ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані Методи

визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин [21].

Органолептичні показники визначали у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція і смак.

Під час оцінювання зовнішнього вигляду визначали форму, характер поверхні, однорідність розміру, рівномірність нарізання, якість укладання, будову розрізу, стан сиропу, сторонні домішки.

Під час оцінювання кольору враховували відхили від кольору, специфічного для ананасів.

Під час оцінювання запаху визначали типовість аромату, гармонію запахів, наявність сторонніх запахів.

Під час оцінювання консистенції враховували ніжність, волокнистість, грубість, однорідність, наявність твердих часток.

Під час оцінювання смаку визначали типовість, наявність специфічних несприятливих смакових якостей та сторонніх присмаків.

З метою порівняльної оцінки органолептичних властивостей ананасів консервованих різних торгових марок нами розроблено шкалу 5-балової оцінки (таблиця 3.2).

Серед фізико-хімічних показників визначали масу нетто та співвідношення складових [21, 22].

Таблиця 3.2 - Шкала 5-балової оцінки ананасів консервованих

Показ-ники		5 (Відмінно)	4 (Добре)	3 (Задовільно)	2 і 1 (Незадовільно)
Зовнішній вигляд	Плоди	Кільця круглої форми, без механічних пошкоджень, цілі, не тріснуті, з добре збереженою формою	Кільця круглої форми, без механічних пошкоджень, цілі, з добре збереженою формою, дещо відрізняються за розміром.	Кільця круглої форми різного розміру.	Кільця неправильної форми.
	Сироп	Сироп прозорий, з легкою опалесценцією, без сторонніх домішок з характерним жовтуватим відтінком	Достатньо прозорий, з характерним жовтуватим відтінком. Наявні завислі частинки м'якоті, які не спричинили помутніння	Напівпрозорий, з тьмяним жовтуватим відтінком, в значній кількості наявні зважені частинки	Ледь прозорий із значною кількістю завислих крупних частинок м'якоті, невластивого тьмяного забарвлення
Колір		Природний, властивий, яскраво-жовтий, рівномірний насичений	Властивий, достатньо насичений	Природний, слабо насичений	Мало привабливий, погано виражений
Смак і запах		Натуральний, насичений, гармонійний, виражений, приємний	Натуральний, достатньо насичений, гармонійний	Натуральний, мало насичений, менш гармонійний	Ненасичений, дуже слабо виражений, можливий сторонній присмак
Консистенція		Пружна, нерозварена	Достатньо пружна, не розварена	Непружна, дещо щільна, твердувата	Непружна, дуже дуже щільна, тверда

3.2 Оцінка якості та розробка рекомендацій щодо її підвищення

Ананаси консервовані – продукти, отримані зі свіжих, заморожених або консервованих зрілих ананасів з видаленою шкіркою і серцевиною, упаковані з рідким середовищем з підсолоджувачами, піддані термічній обробці для запобігання псуванню [20].

Оцінку якості проводили в послідовності, передбаченій методикою товарознавчих досліджень (рисунок 3.2.).

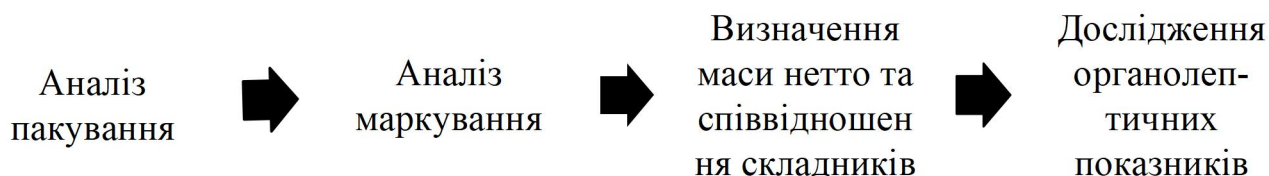


Рисунок 3.2 - Процедура оцінки якості ананасів консервованих

Споживчою тарою для ананасів консервованих всіх торгових марок були металеві банки об'ємом 580 мл. Банки герметично закупорені, цілі, без деформацій, без дефектів банки та швів (рисунок 3.3-3.7). Кришка тари зразків 2 та 3 має кільце відкривання.

Встановлено, що шви банок щільні та гладкі. Денця і кришки плоскі. Допустимі дефекти, а саме незначні зубці і щербини в кількості не більше двох по колу кожного фальця і напливи припою по шву банки, зовнішні неглибокі ушкодження, незначна пом'ятість корпусу банок без гострих граней не виявлені.

Зважаючи на переваги металевої тари, а саме міцність, легкість, слід вказати і на її основний недолік – неможливість огляду вмісту тари. Тому на наш погляд, при укладанні угод на постачання товару слід передбачити можливість використання скляної тари для пакування консервованих ананасів. Саме це позитивно вплине на

збільшення обсягів реалізації через можливість проведення візуальної оцінки як продукту, так і заливки.



Рисунок 3.3 - Пакування зразка №1



Рисунок 3.4 - Пакування зразка №2



Рисунок 3.5 - Пакування зразка №3



Рисунок 3.6 - Пакування зразка №4



Рисунок 3.7 - Пакування зразка №5

Банки обклеєні паперовою етикеткою з нанесеним маркуванням. Етикетки цілі, без пошкоджень, розривів, слідів патьоків. Фарба на етикетках стійка, маркування чітке. На кришках банок лазерним маркуванням нанесено інформацію щодо «дати виготовлення», «дати краще спожити до», «номер партії». Результати дослідження пакування дослідних зразків засвідчують відповідність вимогам до пакування.

Оскільки виробником дослідних зразків є зарубіжні виробники, аналіз маркування проводили на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Встановлено, що вимоги закону щодо представлення інформації державною мовою, дотримані.

Текст чіткий, легко читається, оскільки для його нанесення використані фарби контрастних до кольору етикетки кольорів.

Розмір шрифту 1,5 мм.

Дані щодо кількості та назви товару знаходяться в одному полі видимості.

Результати дослідження маркування наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 - Аналіз маркування зразків ананасів консервованих

Показник	TM Dolce Vita	TM Iberica	TM Lorado	TM Mondelo	TM Премія
Назва харчового продукту	Ананас кільцями				
	в сиропі	в сиропі	в легкому сиропі	в світлому сиропі	в легкому сиропі
Перелік інгредієнтів	Ананас, вода, цукор, консервант лимонна кислота Е 330	Ананаси, вода питна, цукор, консервант лимонна кислота	Ананас, цукор, вода питна, регулятор кислотності лимонна кислота	Ананас 60%, вода, цукор, регулятор кислотності лимонна кислота	Ананас кільця 60,18%, вода питна, цукор 16%, регулятор кислотності лимонна кислота
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку Закону України - не входять до складу					

Продовження таблиці 3.3

Кількість інгредієнтів	-	-	-	Ананас 60%	Ананас 60,18%, цукор 16%,
Кількість, г	Маса нетто / маса основного продукту				
	565 / 340	565 / 340	565 / 340	567 / 340	565 / 340
Дата "вжити до"	28.03.2026	14.01.2026	07.04.2026	01.07 2025	27.03.2026
Особливі умови зберігання та умови використання	Зберігати в сухому прохолодному місці				
		від 0 до 25° С та відносній вологості повітря не більше 75%	при температурі від 0 до 25°		при температурі не вище 25° С та відносній вологості повітря не більше 75%
	Після відкриття зберігати				
	не більше 24 год, при +2°...+4° С	в неметалічному посуді не більше 7 діб за температури від 0 до 6°С	не більше 2 діб. Не рекомендовано зберігати продукт у відкритій жерстяній тарі	в холодильнику в неметалевому контейнері та спожити протягом 3 днів	вміст перекласти у неметалеву ємність, зберігати в холодильнику, вжити протягом 2-х діб.

Продовження таблиці 3.3

Найменування та місцезнаходження імпортера	ТОВ Тріксер компанії, Україна, Бучанський р-н, вул Чайки, 16, с. Чайки	ТОВ Альянс Логістiк, м Київ, вул Краснова, 27	ТОВ Новус Україна, м Київ, просп Правди, 47	ТОВ Ростiв Агро, вул аграрна, 1, Бучанський р-н, Київська обл, Україна	ТОВ Фоззі комерц, вул. Бутлерова, м. Київ, Україна
Країна походження	Таїланд	Таїланд	Таїланд	Таїланд, виробник SPS Handel, Польща	Таїланд
Поживна цінність	Білки:0,3 г, жири 0,1 г, вуглеводи 17 г, з них цукор 16 г, сiль 0,1 г	Білки:0,3 г, жири 0,1 г, вуглеводи 15,4 г, з них цукор 15 г, сiль 0 г	Білки:0,01 г, жири 0,25 г, вуглеводи 15,0 г, з них цукор 14 г, сiль 0,01 г	Білки:0 г, жири 0 г, вуглеводи 17 г, з них цукор 16 г, сiль 0 г	Білки:0 г, жири 0 г, вуглеводи 16 г, з них цукор 14 г, сiль 0 г
Позначення ідентифікації партії	001D	087	L05353	LOT № 227/2023	LST002/6

За результатами дослідження маркування встановлено, що лише маркування ананасів консервованих ТМ Премія та Mondelo повністю відповідають вимогам чинного закону. На маркуванні ананасів консервованих всіх інших ТМ відсутня інформація щодо кількості інгредієнтів. На маркуванні ананасів консервованих ТМ Lorado при позначенні складу порушені вимоги щодо позначення інгредієнтів у порядку зменшення їх кількості: позначення щодо вмісту цукру передують позначенню про вміст води. Кожен із виробників на маркуванні зазначає тривалість зберігання ананасів консервованих після відкриття банки, яка залежно від ТМ в умовах

холодильника становить 1 (TM Dolce Vita), 2 (TM Lorado, TM Премія), 3 (TM Mondelo), 7 діб (TM Iberica).

Проект ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 також містить вимоги до маркування, які передбачають наявність таких позначень:

- найменування продукту – ананас;
- вигляд – кільця;
- середовище для заливання повинне зазначатися у складі найменування продукту або безпосередньо поряд з ним: вода, назва підсолоджувача, «Дуже легкий сироп», «Легкий сироп», «Густий сироп» або «Дуже густий сироп», залежно від середовища для заливання.

Повний перелік інгредієнтів має бути зазначений у маркуванні за зменшенням масової частки кожного компонента у складі продукту, відповідно до «Загального стандарту на маркування розфасованих харчових продуктів» (CODEX STAN 1-1985) [29].

За вимогами ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 тара має бути добре заповнена фруктами, а продукт (включно з сиропом) повинен займати не менше ніж 90% номінальної наповнюваності тари. Відхилень у всіх дослідних зразках не встановлено.

При визначенні маси продукту та співвідношення складових відхилень від даних, наведених на маркуванні, не встановлено.

Відповідно до вимог ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 ананас консервований кільцями – це одноманітні кільця очищених ананасів з видаленою серцевиною, нарізані впоперек осі, які знаходяться у рідкому середовищі – сиропі [20]. Залежно від концентрації сиропу виділяють:

- дуже легкий сироп: не менше ніж 10° Брікса ;
- легкий сироп: не менше ніж 14° Брікса;
- густий сироп: не менше ніж 18° Брікса;
- дуже густий сироп: не менше ніж 22° Брікса.

Консервовані ананаси повинні володіти нормальним смаком і запахом, не містити сторонніх присмаків і запахів.

Колір продукту має бути нормальним для даного сорту. Допускаються білі прожилки.

За формою та розмірами кільця ананасів повинні бути одноманітними.

До допустимих дефектів (за умови кількості кілець в банці не більше 10 шт.) належать надмірно нарізані екземпляри – 1 шт., пошкоджені екземпляри – 2 шт.

Результати дослідження органолептичних показників наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 - Органолептична оцінка ананасів консервованих

Показник		ТМ Dolce Vita	ТМ Iberica	ТМ Lorado	ТМ Mondelo	ТМ Премія
Зовнішній вигляд	Плоди	5,0	5,0	5,0	4,8	5,0
	Сироп	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Колір		5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Смак і запах		4,0	5,0	4,0	4,0	5,0

Зовнішній вигляд плодів наведено в таблиці 3.5

Таблиця 3.5 – Зовнішній вигляд кілець консервованих ананасів різних торгових марок

Показник	ТМ Dolce Vita	ТМ Iberica	ТМ Lorado	ТМ Mondelo	ТМ Премія
Зовнішній вигляд плодів					

Найкращі органолептичні властивості виявлені у зразків ТМ Iberica та ТМ Премія, після яких слідує продукція ТМ Mondelo. Найнижчий середній бал встановлено для ананасів консервованих ТМ Dolce Vita та Lorado, які на відміну від інших, характеризувались грубою надмірно щільною консистенцією плоду біля видаленої серцевини.

Заключним етапом дослідження якості ананасів консервованих було визначення кількісних показників.

Результати наведені у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 - Кількісні показники ананасів консервованих

Показник	ТМ Dolce Vita	ТМ Iberica	ТМ Lorado	ТМ Mondelo	ТМ Премія
Маса основного продукту, г	345	350	352	348	346
Співвідношення плоди/ сироп	61/39	62/38	62/38	61/39	61/39

Результати засвідчують, що відхилень від даних, зазначених на маркуванні щодо маси основного продукту не виявлено.

Узагальнюючи результати дослідження можна констатувати: дослідження якості ананасів консервованих всіх ТМ підтвердила відповідність органолептичних та кількісних показників інформації, зазначеній на маркуванні вимогам проєкту ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981.

Найкращими органолептичними властивостями відрізнялась продукція ТМ Iberica та ТМ Премія.

Маркування ананасів консервованих ТМ Премія повністю відповідає вимогам ст.6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та проєкту ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 щодо інформування про концентрацію сиропу – легкий.

Імпортерам ананасів консервованих ТМ Dolce Vita, Iberica, Lorado слід акцентувати увагу на необхідності нанесення виробником всієї обов'язкової інформації на маркування згідно з чинним законодавством України та удосконалити технологію з видалення серцевини плоду.

Підтвердженням відповідної якості товару встановленим вимогам є наявність у виробника товару, дистриб'юторів відповідних документів, які можуть бути пред'явлені споживачам за їхньою вимогою. Тому для всіх учасників ринкового обігу важливим моментом є наявність таких документів. Сертифікат відповідності - це офіційний документ, який містить дані, що підтверджують факт того, що продукція відповідає встановленим вимогам конкретного стандарту чи іншого нормативного документа, визначеного чинним законодавством. Це документ, який має юридичну силу. Він видається уповноваженим органом з сертифікації. Відповідальність за правдивість інформації також покладено на уповноважений орган.

Існує два види сертифікатів Державної Системи сертифікації - обов'язкові (згідно з законодавством) та добровільні. З 2018 року поняття «обов'язкова сертифікація» та «перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації» було замінено на «обов'язкову відповідність технічним регламентам», а підставою для цього послужило прийняття Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності».

Неофіційно в Україні використовують термін “сертифікат якості”. Цей термін можна використовувати для будь-якого документу, що підтверджує характеристики якості товару. Він може бути складений у довільній формі та виданий виробником товару, щоб підтвердити відповідність виробленого ним товару вимогам, які висуваються до якості такого товару (Додаток А).

На наш погляд сертифікати якості є одним із результативних засобів підтвердження відповідності товару встановленим стандартам. Їх наявність сприяє додатковому залученню потенційних покупців через зростання довіри до якості товару, забезпечує можливість розширювати ринки збуту, покращувати

репутацію як підприємства виробника, так і торговельного підприємства, яке реалізує цю продукцію.

Наразі значна кількість торговельних мереж вимагає надання сертифікатів якості від своїх постачальників.

Перевірку якості товарів в Україні можна проводити в сертифікованих лабораторіях.

На сьогодні користування електронним сервісом EDIN-Certificate має суттєві переваги як для торговельних мереж, так і для покупців. Компанією EDIN-Certificate розроблено електронний сервіс для зберігання, обробки, пошуку, спільного доступу до електронних сертифікатів якості на товари. Сервіс EDIN-Certificate має можливість прив'язувати документ з якості товару, надавати доступ до сертифіката, коментувати та створювати скарги на сертифікат, інтегрувати його з EDI-документами.

Наявність електронного архіву документів з якості має низку переваг:

- зменшення витрат часу на пошук документів;
- зменшення витрат часу на обробку документів;
- відсутність дублювання документів та даних;
- унеможливлення втрати чи псування документів.
- вільний доступ до сертифікату
- прив'язування документу з якості до товару
- відслідковування коментувань та скарг на сертифікат
- інтеграція з EDI-документами.

Узагальнюючи результати експериментальних досліджень консервованих ананасів ТМ АТБ-Маркет можна запропонувати наступне.

Розширити перелік асортиментних позицій консервованих ананасів кільцями тими брендами, які за сукупністю ознак за результатами досліджень є кращими, а саме ТМ Iberica та ТМ Премія.

Узгодити з виробниками можливість використання для пакування скляної тари різної місткості.

Розширити асортимент консервованих ананасів з різною концентрацією підсолоджувачів сиропу.

Розширити асортимент консервованих ананасів з використанням як заливки ананасового соку.

Знизити ризик старіння і псування товарів через проведення рекламно-інформаційних заходів, показових дегустацій.

Підвищити якість продукції, шляхом забезпечення оптимальних умов зберігання і транспортування, а також контролю за дотриманням строків їх зберігання.

ВИСНОВКИ

Споживні властивості ананасу зумовлені його хімічним складом, до складу якого входять (на 100 г): вода - 86,9 г, білок - 0,44 г, вуглеводи - 10,4 г, харчові волокна - 1,2 г, цукри - 10,4 г, вітамін С - 15 мкг, вітамін А - 6,1 мкг, вітамін В₁ - 0,092 мг, вітамін В₂ - 0,036 мг, фолієва кислота - 11 мкг, каротиноїди - 36,8 мкг, кальцій - 14,5 мг, йод - 4,3 мг, калій - 175 мг, магній - 16,9 мкг, фосфор - 10 мг, залізо - 0,41 мг. Завдяки високому вмісту ферментів, споживання ананасів сприяє перетравленню білків.

Консервовані ананаси, окрім безпосереднього споживання як харчового продукту, використовуються як інгредієнт в складі різноманітних страв. Консервування, як спосіб зберігання, забезпечує мінімізацію втрат свіжої продукції при зберіганні, подовжує стабільність складу та споживних властивостей плодів, спрощує систему постачання через відсутність потреби у створенні спеціальних умов.

Обіг ананасів консервованих в Україні врегульований низкою нормативно-правових актів, зокрема: Законами України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», «Про стандартизацію», «Про технічні регламенти та оцінку відповідності», Наказами Міністерства охорони здоров'я Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, Накази Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю», «Про затвердження Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів певних забруднюючих речовин у харчових продуктах для цілей державного контролю», Наказ Міністерства

економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами». Конкретні вимоги щодо показників якості ананасів консервованих та методів їх визначення відображені в таких документах: проєкті ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 Ананас консервований; ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин; ДСТУ 8402:2015 Продукти перероблення фруктів та овочів. Рефрактометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин.

Отже, законодавча, інструктивна та нормативна база щодо регулювання обігу є достатньо широкою та охоплює всі важливі моменти, пов'язані з якістю та безпечністю продукції.

Результати діяльності АТБ-Маркет залежать і від оперативного використання інноваційних технологій ритейл-бізнесу. Аналізом офіційних джерел встановлено, що АТБ-Маркет використовує такі підходи:

- безпосередній контакт з виробниками без посередників;
- впровадження власного виробництва;
- спрямування на розширення асортименту продуктів масового споживання;
- формування широкого асортименту товарів;
- поділ товарів на категорії залежно від їх цінової політики та економічної спроможності покупців;
- реалізація товарів під власною торговою маркою;
- розташування магазинів у торгових центрах тощо
- оптимальний режим роботи;
- розширення технології самообслуговування з приготування напоїв.

Визначальними принципами, які позитивно впливають на результати господарської діяльності АТБ-Маркет є:

- постійне розширення мережі магазинів;
- невеликий формат магазинів;
- акцент на високооборотних товарах повсякденного попиту;

- орієнтація на середньостатистичного українця з невеликим рівнем статку;
- забезпечення реалізації товарів зі знижками;
- орієнтація на товари власних торгових марок;
- організація системного вхідного контролю якості товарів;
- чіткість розрахунків з постачальниками;
- інвестиції в навчання персоналу;
- впровадження інноваційних технологій ритейлу.

Асортиментна політика в торговельній мережі АТБ-Маркет перебуває у зоні постійного контролю. Розрахований коефіцієнт раціональності асортименту 0,71 свідчить про те, що асортимент в АТБ-Маркет раціональний з урахуванням контингенту покупців. Для підвищення рентабельності магазину та отримання більшого прибутку доцільно проводити заходи з поліпшення структури асортименту.

Результати дослідження ананасів консервованих виявили переваги та недоліки продукції ТМ Премія, Mondelo, Dolce Vita, Lorado, Iberica. За результатами дослідження маркування встановлено, що лише маркування ананасів консервованих ТМ Премія та Mondelo повністю відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Маркування ананасів консервованих ТМ Dolce Vita, Lorado Iberica не містить інформацію щодо кількості складників. Дослідження якості ананасів консервованих всіх ТМ підтвердило відповідність органолептичних та фізико-хімічних показників інформації, зазначеній на маркуванні вимогам проєкту ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981. Найкращими органолептичними властивостями відрізнялась продукція ТМ Iberica та ТМ Премія.

На підставі результатів дослідження запропоновано:

Імпортерам ананасів консервованих акцентувати увагу на маркування щодо наявності всіх реквізитів відповідно до вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

ТМ АТБ-Маркет розширити перелік асортиментних позицій консервованих ананасів кільцями тими брендами, які за сукупністю ознак за результатами досліджень є кращими, а саме ТМ Iberica та ТМ Премія.

ТМ АТБ-Маркет узгодити з виробниками можливість використання для пакування скляної тари різної місткості.

ТМ АТБ-Маркет розширити асортимент консервованих ананасів з різною концентрацією підсолоджувачів сиропу.

ТМ АТБ-Маркет розширити асортимент консервованих ананасів з використанням як заливки ананасового соку.

Вимагати від постачальників товару сертифікатів якості та зробити їх доступними для можливості ознайомлення з ними споживачів.

Користуватись електронним сервісом EDIN-Certificate для зменшення витрат часу на пошук документів; зменшення витрат часу на обробку документів; уникнення фактів дублювання документів та даних; унеможливлення втрати чи псування документів; прив'язування документу з якості до товару; відслідковування коментувань та скарг на сертифікати; інтеграцію з EDI-документами.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Чи є користь у консервованих ананасах [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://zhitomir.in.ua/chi-ye-korist-u-konservovanix-ananasax/> (Дата звернення: 15.04.2024).
2. Кращі країни, що виробляють ананас [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://uk.history-hub.com/krashi-krayini-sho-viroblyayut-ananas> (Дата звернення: 20.03.2024).
3. А ви знаєте які види і сорти ананасів існують в природі? [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://vidpoviday.com/a-vi-znayete-yaki-vidi-i-sorti-ananasiv-isnuyut-v-prirodi> (Дата звернення: 05.05.2024).
4. Державна митна служба України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri> (Дата звернення: 05.04.2024).
5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (Дата звернення: 02.03.2024).
6. Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції: Закон України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2496-19#Text> (Дата звернення: 22.04.2024).
7. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (Дата звернення: 22.04.2024).
8. Про захист прав споживачів: Закон України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (Дата звернення: 29.04.2024).
9. Про стандартизацію: Закон України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text> (Дата звернення: 17.04.2024).

10. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text> (Дата звернення: 02.05.2024).

11. Про затвердження Порядку відбору зразків продукції для визначення її якісних показників та форми акта відбору зразків продукції: Постанова КМУ від 31 жовтня 2007 р. N 1280 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1280-2007-%D0%BF#Text> – (дата звернення 15.02.2024).

12. Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»: Наказ МОЗ від 13.05.2013 р., № 368 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0774-13#Text>. – (дата звернення 15.03.2024).

13. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів: Наказ МОЗ від 19.07.2012 р., № 548 [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12#Text>. – (дата звернення 15.03.2024).

14. Про затвердження Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0857-18#Text> – (дата звернення 03.05.2024).

15. Про затвердження Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів певних забруднюючих речовин у харчових продуктах для цілей державного контролю: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1039-18#Text>– (дата звернення 03.04.2024).

16. Про затвердження правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України [Електронний

ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03> – (дата звернення 17.02.2024).

17. ДСТУ 2925-94 Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.1996]. – Київ : Науково-дослідний інститут метрології вимірювальних і управляючих систем (ДП «НДІ «Система»), 1994.

18. ДСТУ 3021-95 Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.1996]. – Київ : Київський науково-дослідний інститут радіовимірювальної апаратури (КНДІРВА), 1995.

19. ДСТУ 3147-95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.1996]. – Київ : Українська Асоціація в галузі систем автоматизованої ідентифікації даних та штрихового кодування «СканА», 1995.

20. ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981. Ананас консервований. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://docplayer.net/55920834-Ananas-konservovaniy.html> (дата звернення 25.02.2024).

21. ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин [Електронний ресурс]: - Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=71575 (Дата звернення 25.02.2024).

22. ДСТУ 8402:2015 Продукти перероблення фруктів та овочів. Рефрактометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин Чинний в ід 2017-07-01 [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?iddoc=82515> (Дата звернення 25.03.2024).

23. Корпорація АТБ [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://www.atb.ua/page/homepage> (Дата звернення 25.04.2024).

24. З новими плюшками: мережа магазинів АТБ запустила оновлений сайт [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://rau.ua/novyni/atb-onovlenij-sajt/> (Дата звернення 25.04.2024).

25. Фінансова звітність за 2023 рік [Електронний ресурс]: - Режим доступу: https://clarity-project.info/edr/30487219/finances?current_year=2023 (Дата звернення 25.04.2024).

26. Фінансова звітність за 2022 рік [Електронний ресурс]: - Режим доступу: https://clarity-project.info/edr/30487219/finances?current_year=2022 (Дата звернення 25.04.2024).

27. Фінансова звітність за 2021 рік [Електронний ресурс]: - Режим доступу: https://clarity-project.info/edr/30487219/finances?current_year=2021 (Дата звернення 25.04.2024).

28. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство Терміни та визначення Чинний В ІД 2001-01 -01 Держстандарт України, 2000 - 27 с

29. CODEX STAN 1-1985 Загальний стандарт на маркування розфасованих харчових продуктів [Електронний ресурс]: - Режим доступу: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf (Дата звернення 08.02.2024).

Додаток А

Звіт оцінки результатів лабораторних досліджень проб продовольчої сировини
або продуктів харчування

**ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ СПРАВАМИ
ЦЕНТР ПРЕВЕНТИВНОЇ МЕДИЦИНИ**
Україна, 03143, м. Київ, вул. Ак. Заболотного, 15
тел. факс +38 (044) 526-50-06

Організація атестована ДП «Укрметрестандарт» на проведення вимірювань у сфері поширення державного метрологічного нагляду (свідомість про атестацію № ПТ-275/14, чинна до 10.08.2019 р.; № ПТ-276/14, чинна до 10.08.2019 р.

Лист щодо делегування повноважень Держпродспожислужби України Центру превентивної медицини ДУС від 29.06.2016 р. № 15-1-2-6/4676

ЗВІТ № 1592
від «23» травня 2017 року
оцінки результатів лабораторних досліджень проб продовольчої сировини
або продуктів харчування

1.	Продовольча сировина або продукт харчування:	Ананас скибочками в сиропі, Ананас кільцями в сиропі торгівельна марка «Долина Желатини», «Tropic Life».
2.	Сфера застосування	Оптова та роздрібна торгівля, харчування населення
3.	Виробник:	Borplay Food Industry Company Limited Адреса виробника: 105 MOO 6, SOI BORMRAITCHONNEE 39, TALINGCHUM, BANGKOK 10170 THAILAND Товар був завезений на територію України за контрактом BRP001 від 24.11.2016.
4.	Країна походження:	Таїланд
5.	Заявник:	ПП «Перемога Меркет», Юридична адреса: 01054, м. Київ, вул. Дмитрівська, буд. 44 А, поверх 6, кімната 2, код ЄДРПОУ 39175295
6.	Мета санітарно-гігієнічної оцінки:	- визначення відповідності харчової продукції Ананас скибочками в сиропі, Ананас кільцями в сиропі торгівельні марки «Долина Желатини», «Tropic Life», встановленим критеріям безпечності для здоров'я людини; - визначення епідемічної та радіаційної безпеки харчової продукції

Крім суб'єктів: колір та консистенція відповідають даному виду продукту.
(Критерії безпеки (об'єктна проба))

Вміст токсичних елементів, мг/кг

Назва показника	Значення показників		ІД на метили внаслідок	Відмітка про відповідність
	по НД (не більше)	фактичне		
свинць	0,4	0,2	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
кадмій	0,03	0,001	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
мідь	5,0	1,0	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
цинк	10,0	2,0	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
ртуть	0,02	0,001	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає

* випробування виконали: методами вольт-амперної фотометрії

ЦЕНТР ПРЕВЕНТИВНОЇ МЕДИЦИНИ
ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ СПРАВАМИ

Отримано

Результати, Коментар				
Назва показника	Значення показників		МД на методи випробувань	Відповідність
	по МД (не більше)	фактично		
швид 137Сх	70	< 2,5	ГНБ.6.1.1-130-2006	Відповідає
Строків 890Сг	10	< 2,7	ГНБ.6.1.1-130-2006	Відповідає

* - спектрометричний метод на газова спектрометричному комплексі СЕТ-001- «АКІ-С», без спектрометричного комплексу СББ-01-150

Мікробіологічні показники

Промислова стерильність	Не повинні містити патогенні мікроорганізми та їх токсини	Не виявлено	ГОСТ 30425-97	Відповідає
-------------------------	---	-------------	---------------	------------

Строк дії до закінчення терміну реалізації, що визначається виробником на кожен партію вантажу. При зміні рецептури, технології виготовлення, які можуть змінити властивості об'єкта оцінки або спричинити негативний вплив на здоров'я людей, сфери застосування, умов застосування даний звіт втрачає силу. Результати лабораторних досліджень стосуються тільки зразків, підданих випробуванню. Цей звіт не може бути використаний, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу Центру протистини мовлення ДУС.

Висновок: за результатами проведених лабораторних досліджень, наданий зразок Аніме сиромаски в сиромі, Аніме сиромаски в сиромі торгівельної марки «Данина Желатин», «Tropic Life», по зазначеним показникам відповідає критеріям безпеки для здоров'я людини та може використовуватися у зазначеній сфері застосування.

Відповідальний виконавець:

Виконавець оцінки

Виконавець фізико-хімічних досліджень

Виконавець бактеріологічних досліджень

І.В. Галайчук
Т.М. Остапчук
Л.М. Черненко



Додаток Б

Ілюстративний матеріал до бакалаврської дипломної роботи

Ілюстративний матеріал до бакалаврської дипломної
роботи на тему

Товарознавча характеристика та оцінювання якості консервованих ананасів



Керівник : д-р екон. наук,
професор О.О. Мороз

Виконала: Вознюк К. М.

Вінниця-2024

1

Мета роботи - розробка пропозицій щодо забезпечення якості та удосконалення асортименту консервованих ананасів у торговельній мережі АТБ-Маркет.

Завдання:

- розглянути нормативно- правове регулювання обігу фруктів консервованих;
- проаналізувати діяльність мережі АТБ-Маркет;
- охарактеризувати асортимент консервованих ананасів у торговельній мережі АТБ-Маркет;
- провести оцінку якості консервованих ананасів;
- розробити пропозиції щодо підвищення якості консервованих ананасів.

Об'єкт - консервовані ананаси.

Предмет - показники асортименту, якість консервованих ананасів.

Застосовані методи: аналізу та синтезу - для вивчення об'єкта і предмета дослідження аналізу діяльності АТБ-Маркет, органолептичні - для визначення органолептичних показників якості, вимірювальні – для визначення кількісних характеристик товару .

1

Види діяльності ТОВ «АТБ-Маркет» за КВЕД

Основні:	47.11 Роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами
Інші:	46.34 Оптова торгівля напоями
	46.35 Оптова торгівля тютюновими виробами
	46.39 Неспеціалізована оптова торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами
	47.25 Роздрібна торгівля напоями в спеціалізованих магазинах
	47.26 Роздрібна торгівля тютюновими виробами в спеціалізованих магазинах
	10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання
	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Нормативно-правове регулювання обігу консервованих ананасів

Закони України:

Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів

Про захист прав споживачів

Накази Міністерства охорони здоров'я:

Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

Про затвердження правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами.

Конкретні вимоги щодо показників якості ананасів консервованих та методів їх визначення відображені в проєкті ДСТУ-Н CODEX STAN 42-1981 Ананас консервований

Основні показники діяльності АТБ-Маркет

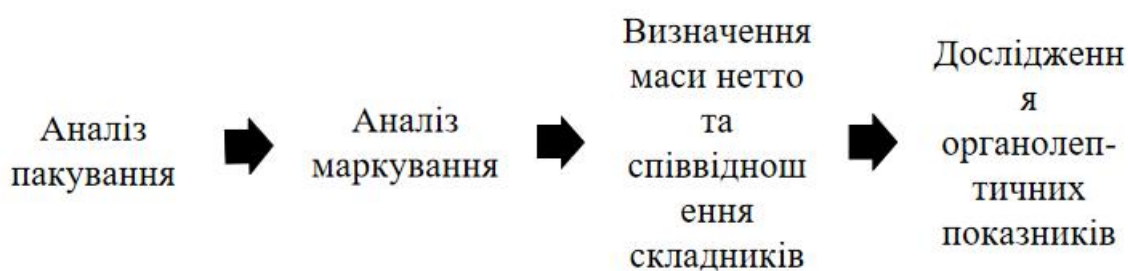
Показники	2023 рік	Абсолютне відхилення 2023/2022р.	Відносне відхилення 2023/2022р.
Активи, всього, тис. грн, у т.ч.:	47507642	6426928	15,65
- основні засоби, тис. грн.	22384988	1621427	7,80
- оборотні активи, тис. грн.	8370136	-244926	-2,85
- товари, тис. грн.	8253413	-241589	-2,85
Власний капітал, тис. грн.	4 545 998	-434 253	-8,72
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	181089665	32756796	22,10
Валовий: прибуток, тис. грн.	47849818	10237973	27,22
Чистий фінансовий результат	- 434 253	-	-

Товарознавча характеристика асортименту

Показник	Коефіцієнт
Широта асортименту	1,04
Глибина асортименту консервованих ананасів	0,125
Стійкість асортименту консервованих ананасів	1,0
Новизна асортименту консервованих ананасів	0
Раціональність асортименту	0,71



1



Процедура оцінки якості ананасів консервованих

1

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів

Стаття 6. Перелік обов'язкової інформації про харчові продукти

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) кількість інгредієнтів або категорій інгредієнтів;
- 4) кількість харчового продукту;
- 5) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 6) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- 7) для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- 8) країна походження;
- 9) інформація про поживну цінність харчового продукту;
- 10) позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт.

1

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА АНАНАСІВ КОНСЕРВОВАНИХ

	TM Dolce Vita	TM Iberica	TM Lorado	TM Mondelo	TM Премія
Зовнішній вигляд, бали					
Плоди	5,0	5,0	5,0	4,8	5,0
Сироп	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Колір, бали					
	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Смак і запах, бали					
	4,0	5,0	4,0	4,0	5,0
Консистенція, бали					
	3,0	5,0	3,0	4,0	5,0
Середній бал					
	4,4	5,0	4,4	4,56	5,0

Показник	TM Dolce Vita	TM Iberica	TM Lorado	TM Mondelo	TM Премія
Зовнішній вигляд плодів					

1

Кількісні показники ананасів консервованих

Показник	ТМ Dolce Vita	ТМ Iberica	ТМ Lorado	ТМ Mondelo	ТМ Премія
Маса основного продукту, г	345	350	352	348	346
Співвідношення, % плоди / сироп	61/39	62/38	62/38	61/39	61/39

1

Пропозиції:

Імпортерам ананасів консервованих акцентувати увагу на маркування щодо наявності всіх реквізитів відповідно до вимог Закону України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

ТМ АТБ-Маркет:

- розширити перелік асортиментних позицій консервованих ананасів кільцями тих брендів, які за сукупністю ознак за результатами досліджень є кращими, а саме ТМ Iberica та ТМ Премія.
- узгодити з виробниками можливість використання для пакування скляної тари різної місткості.
- розширити асортимент консервованих ананасів з різною концентрацією підсолоджувачів сиропу.
- розширити асортимент консервованих ананасів з використанням як заливки ананасового соку.
- вимагати від постачальників товару сертифікатів якості та зробити їх доступними для можливості ознайомлення з ними споживачів.
- користуватись електронним **сервісом EDIN-Certificate** для зменшення витрат часу на пошук, обробку документів, прив'язування документу з якості до товар.

1

Додаток В

Протокол перевірки бакалаврської дипломної роботи на наявність текстових запозичень

Назва роботи: **ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ**

Тип роботи: БДР

(БДР, МКР)

Підрозділ кафедра підприємництва, логістики та менеджменту

(кафедра, факультет (інститут), навчальна група)

Показники звіту подібності Unicheck

Оригінальність	81,4	Схожість	18,6
----------------	------	----------	------

Аналіз звіту подібності (відмітити потрібне)



Запозичення, виявлені у роботі, оформлені коректно і не містять ознак плагіату.



Виявлені у роботі запозичення не мають ознак плагіату, але їх надмірна кількість викликає сумніви щодо цінності роботи і відсутності самостійності її автора. Роботу направити на доопрацювання.



Виявлені у роботі запозичення є недобросовісними і мають ознаки плагіату та/або в ній містяться навмисні спотворення тексту, що вказують на спроби приховування недобросовісних запозичень.

Особа, відповідальна за перевірку

_____ (підпис)

Пілявоз Т. М.
(прізвище, ініціали)

Ознайомлені з повним звітом подібності, який був згенерований системою Unicheck щодо роботи.

Автор роботи

(підпис)

Вознюк К. М.

(прізвище, ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

Мороз О. О.

(прізвище, ініціали)