

**ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МЕНЕДЖМЕНТУ
ТА ПУБЛІЧНОГО УПРАВЛІННЯ**

**PROBLEMS AND PROSPECTS OF MANAGEMENT
AND PUBLIC GOVERNANCE DEVELOPMENT**

ПІДСЕКЦІЯ – ПІДПРИЄМНИЦТВА І ТОРГІВЛІ

SUBSECTION – ENTREPRENEURSHIP AND TRADE

Андрєєва С. О., здобувачка вищої освіти гр. ПТ-201
Науковий керівник – **Денисенко Т. М.**, к.т.н., доцент
Національний університет «Чернігівська політехніка» (м. Чернігів, Україна)

ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ

Молочний шоколад - це твердий шоколадний кондитерський виріб, що містить какао, цукор і молоко. Це улюблені ласощі дітлахів та дорослих. Тому нами було обрано в якості об'єктів дослідження саме молочний шоколад.

Для проведення оцінки якості шоколаду було обрано три дослідних зразка, у вигляді шоколадних плиток: шоколад молочний з начинкою «Світоч» з арахісовою пастою; молочний шоколад Kinder chocolate з молочною начинкою; шоколад «Любімов Kids» молочний з молочною начинкою.

Визначення органолептичної оцінки якості починаємо з огляду упаковки. Тут варто звернути увагу на її цілісність та неушкодженість. Упаковка має бути не пом'ята, без подряпин, не розкрита, без залишків бруду на ній та привабливого зовнішнього вигляду, який привертає увагу споживача. За результатами досліджень не було виявлено пошкоджень у жодного із зразків. Перевіривши маркування трьох дослідних зразків, порушень виявлено не було. Вся необхідна інформація викладена лаконічно, зрозуміло, з українським перекладом, шрифт на етикетці читається з легкістю та його не можна просто так стерти, строки придатності вказані на всіх упаковках. Після вивчення маркування та упаковки варто перейти до органолептичної оцінки якості самого продукту. На цьому етапі визначається смак, запах, зовнішній вигляд, форма, консистенція, структура шоколаду. Ці показники порівнюють з вимогами стандарту. Результати досліджень наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептична оцінка якості зразків молочного шоколаду*

Показник	Шоколад молочний з начинкою «Світоч» з арахісовою пастою	Молочний шоколад Kinder chocolate з молочною начинкою	Шоколад «Любімов Kids» молочний з молочною начинкою
1	2	3	4
Смак і запах	Характерний для даного виду шоколаду без стороннього присмаку і запаху. Яскраво виражений смак. Запах не дуже яскраво виражений. Але начинка має приємний та властивий арахісовій пасті запах.	Характерний для даного виду шоколаду без стороннього присмаку та запаху. Смак та запах даного шоколаду дуже ядро виражені, солодкий приємний смак молочної начинки та ніжний молочний шоколад.	Характерний для молочного шоколаду, відсутні сторонні присмаки. Присутній приємний молочний запах, молочно начинка дуже ніжна та солодка.

Закінчення табл. 1

1	2	3	4
Зовнішній вигляд	Поверхня блискуча, рівна. Шоколад немає пошкоджень	Поверхня блискуча, рівна, без дефектів	Поверхня властива даному типу шоколаду, блискуча, шоколад рівно залитий
Форма	Згідно з рецептурою, без деформації та наявних дефектів, плитковомонолітний	Відповідає нормам для дитячого шоколаду	Плитки шоколаду були трошки прим'яті, через розплавлення
Консистенція	Тверда	Тверда	Виріб був трохи талий, м'який
Структура	Однорідна структура	Однорідна структура	Однорідна структура

*власна розробка автора

Також нами була проведена бальна оцінка якості зразків шоколаду. Результати наведені на рис. 1.

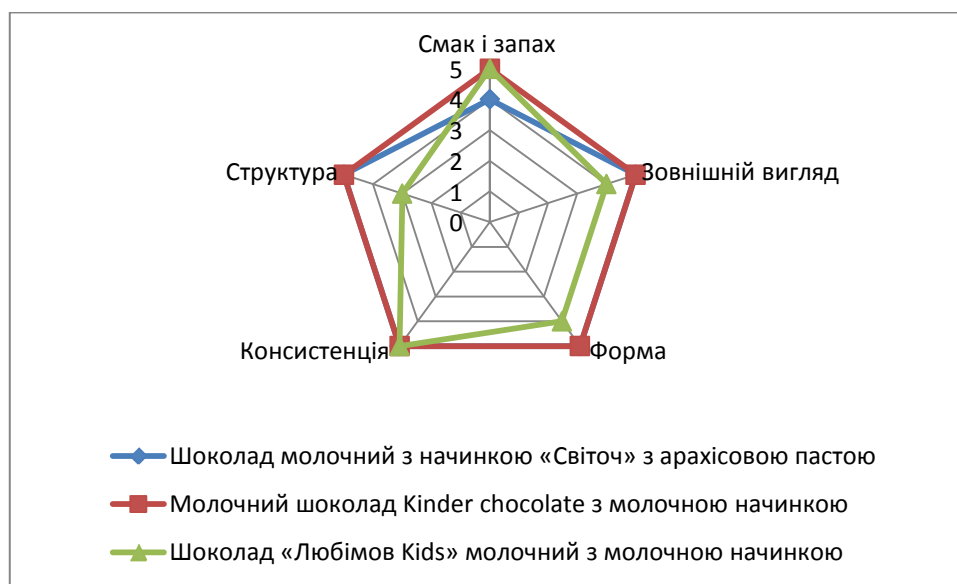


Рис. 1. Балова оцінка якості зразків шоколаду*

*власна розробка автора

У всіх дослідних зразків показники смаку і запаху, зовнішнього вигляду та структури були на високому рівні. Але форма та консистенція зразка ТМ «Любімов Kids» має порушення у вигляді оплавлення шоколаду, саме це свідчить про його не правильне зберігання. У двох інших зразків таких порушень не виявлено. Незважаючи на виявлені недоліки, зразки досліджуваного шоколаду мають задовільну якість та придатні для споживання.

Атрошенко Д. В., здобувачка вищої освіти гр. ПТ-201

Науковий керівник – **Денисенко Т. М.**, к.т.н., доцент

Національний університет «Чернігівська політехніка» (м. Чернігів, Україна)

АНАЛІЗ СТРУКТУРИ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ ЗГУЩЕНИМИ МОЛОЧНИМИ ЗГУЩЕНИМИ КОНСЕРВАМИ В УКРАЇНІ

Згущені молочні консерви часто використовують, як замітник молока. Їх додають у такі напої як кава та какао або готують з них різні кондитерські вироби. Коли немає доступу до свіжого молока, молочні консерви є необхідністю для багатьох людей, особливо під час воєнного стану. Конкуренція між виробниками згущених молочних