

на сайті можна реалізувати продукцію з манікюру. Чудовою ідеєю буде розміщення оголошень у громадських місцях, виготовлення вивісок, можлива реклама в соціальних мережах. Рекламна діяльність процес важкий і трудомісткий, але досить виправданий. Головне підійти з розумом і креативністю [3].

Підприємці цікавляться, скільки буде коштувати відкриття манікюрного салону? Для визначення точної цифри, необхідно перерахувати всі витрати:

- ремонт -150 000 грн;
- обладнання – 50 000 грн;
- інструменти і матеріали – 50 000 грн;
- реклама 10 000 грн.

Всього 260 000 гривень. За один місяць середній манікюрний салон приносить чистий прибуток 50-70 тис. гривень. Первинні вкладення окупаються буквально за півроку.

Щоб організувати свій бізнес з нуля, знадобиться терпіння і цілеспрямованість. Це важливо, адже з часом ви зможете розширити список послуг, а також проводити майстер-класи. Завдяки цьому прибуток підприємства істотно збільшиться.

Манікюр – це досить затребувана послуга, тому не бійтеся починати такий бізнес. Якщо багато працювати і старатися, ви обов'язково досягнете успіху [1].

На закінчення варто відзначити, що нігтьової бізнес постійно розвивається, щоб салон залишався популярним необхідно постійно бути в курсі нових тенденцій і проходити перекваліфікацію.

Для цього ввечері після роботи для майстрів можна організувати курси підвищення кваліфікації. Не варто лякатися подібних витрат, вони обов'язково окуплять себе і дозволять салону завжди залишатися на високому рівні. Враховуючи все вищесказане, приходимо до висновку, що на окупність всіх вкладених коштів буде потрібно півтора-два роки, після чого манікюрний салон почне приносити прибуток [2].

Список використаних джерел

1. Все про гроші. Як відкрити манікюрний салон з нуля: веб-сайт. URL: <https://mebly.net/yak-vidkriti-manikyurnij-salon-z-nulya.html>

2. Бізнес світ. Як відкрити манікюрний салон: веб-сайт. URL: <https://business.in.ua/yak-vidkryty-manikyurnij-salon/>

3. Як відкрити манікюрний салон? Готовий бізнес-план манікюрного салону. Як заробити гроші: веб-сайт. URL: <http://ak-zarobyty.pp.ua/3238-yak-vidkriti-manikyurnij-salon-gotoviy-bznes-plan-manikyurnogo-salonu-yak-zarobiti-groshe.html>

4. Як відкрити свій манікюрний кабінет, салон. Що потрібно, щоб відкрити манікюрний кабінет: веб-сайт. URL: <http://vidpoviday.com/yak-vidkriti-svij-manikyurnij-kabinet-salon-shho-potribno-shhob-vidkriti-manikyurnij-kabinet>

УДК 637.3]658.62:005.52

ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ТВЕРДИХ СИЧУГОВИХ СИРІВ

Денисенко Т.М., к.т.н., доцент

Чернігівський національний технологічний університет

У вересні 2015 року набрав чинності новий харчовий закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Це євроінтеграційний закон, оскільки він побудований на принципах та вимогах до безпечності харчових продуктів, які діють в ЄС.

Безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання.

Згідно статті 39 маркування харчових продуктів повинно забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача.

Усі харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися державною мовою. У маркуванні можуть бути зазначені певні речовини та їх кількість без зазначення властивостей, які харчовий продукт має завдяки цим речовинам.

Сир – один із найдієтніших і найкалорійніших харчових продуктів. Його поживна цінність зумовлена високою концентрацією білків і жирів, наявністю незамінних амінокислот, вітамінів А і В, солей кальцію і фосфору, необхідних для здорового розвитку організму людини. На ринку України лідером є твердий сичуговий сир, займає більше 93% ринку. Об'єктом нашого дослідження був сир твердий сичуговий «Російський», упакований герметично в споживчу тару, таких торгових марок: «Вапнярка», «Весела ферма», «Шостка», «Пирятин».

На початковому етапі дослідження було вивчено склад продукту за даними маркування. Встановлено, що усі сири складаються з молока коров'ячого незбираного, молока коров'ячого знежиреного, сіль кухонна, стабілізатор *кальцій хлористий*, заквашувальний препарат, молокозсідальний препарат, натуральний барвник «Аннато».

Барвник Е 160b входить в список дозволених харчових добавок в Україні та більшості європейських країн, як добавка нешкідлива для здоров'я людини. Добавка Е 160b (екстракти аннато) - це барвник рослинного походження від жовтого до темно-оранжевого кольору. Отримують добавку Е 160b з насіння дерева Бікс Орельяна (лат. *Bixa orellana*), яке росте в тропічних і субтропічних лісах. Для виробництва барвника Е 160b використовують червонуватий околоплодник, в якому містяться насіння рослини. Добавку Е 160b виробляють шляхом подрібнення насіння або їх кип'ятіння в маслі або воді.

Вперше аннато, як харчова і косметична добавка, з'явилася в Південній Америці, а потім стала популярною в різних частинах Азії та Центральної Америки. До цього екстракти аннато використовували ацтеки, які додавали аннато в фарби і косметику для тіла. Сьогодні добавка Е 160b найбільш активно використовується в харчовій промисловості Карибського басейну та Латинської Америки.

Хоча добавка Е 160b є натуральним барвником, в медицині були зафіксовані випадки, коли екстракти аннато викликали харчову алергію. При цьому, в цілому, Е 160b називають барвником, безпечним для людей, які не мають підвищену чутливість до ряду продуктів. У той же час вважається, що алергенні властивості аннато ще мало вивчені. Алергічні дослідження добавки проводилися тільки один раз - в 1978 р., коли її випробовували на 61 пацієнті, що страждали від хронічної кропив'янки та набряку Квінке. В ході дослідження, 26% пацієнтів відреагували на вживання цієї добавки через 4 години після прийому їжі, що є найгіршим результатом в порівнянні з реакцією на деякі натуральні і синтетичні барвники (амарант (9%), тартразін (11%), жовтий сонячний захід FCF (17%), продовольчий червоний 17 (16%), понсо 4R (15%), еритрозін (12%) і діамантові блакитний (14%). В даний час дослідження впливу аннато на алергічні реакції тривають. Ряд вчених вважає аннато одним з найсильніших алергенів в їжі.

Оцінка якості сирів здійснюється відповідно до вимог ДСТУ 6003:2008, де викладені вимоги до органолептичних показників якості, а також норми масової частки жиру в сухій речовині, масової частки вологи і кухонної солі, показник твердості.

Слід відмітити, що в усіх зразках відповідає вимогам стан упакування і маркування – сири упаковані в полімерні матеріали з яскраво оформленими етикетками, а також колір сирного тіста – від блідо-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі.

Консистенція сирів ніжна і пластична, дещо щільна. На розрізі сири мають нерівномірно розміщений рисунок, який складається з дрібних вічок неправильної, кутоподібної та щілиноподібної форми. Найважливішими показниками органолептичної оцінки сирів є смак і запах. У досліджуваних сирів смак і запах – виражені сирні, трохи кислуваті, без сторонніх присмаків і запахів.

Важливим фізико-хімічним показником якості твердих сирів є жирність. Причому вона буває двох видів: вміст жиру (грами) в 100 г. продукту та вміст жиру в перерахунку на суху речовину і виражається цей показник в відсотках. Ми визначали вміст жиру в перерахунку на суху речовину. Всі досліджувані зразки сиру відповідали вимогам за цим показником. Масова частка солі знаходилась в межах 1,5-1,7%, а масова частка вологи сиру ТМ «Шостка» ВАТ «Шосткінський ММК» становить 37,8%; ТМ «Пирятин» ВАТ «Пирятинський МСЗ» – 40,2%; ТМ «Вапнярка» Вапнярський філіал ПАТ «Інтер фуд», – 42,3%; «Весела ферма» ПАТ «Канівський маслосирзавод» – 39,4%; що також відповідає вимогам для Російського сиру.

За результати досліджень можна зробити висновок, що всі досліджувані зразки сиру Російського задовільної якості. Звісно, в нинішніх в умовах, які створюють нам сучасні технології, перед нами стоїть нелегке завдання збереження нашого здоров'я та здоров'я наших дітей.

Список використаних джерел

1. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила: ДСТУ 4518-2008. - [Чинний від 2008-11-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 39 с.;
2. Сири тверді. Загальні технічні умови: ДСТУ 6003:2008. - [Чинний від 2008-12-22]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 18с.;

УДК 640.443:338.467] 339.137.2

ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ БАРНИХ ПОСЛУГ В М. ЧЕРНІГОВІ

Довженко Д.Є., студ. гр. МПТп-181

Соломаха І.В., к.е.н., доцент кафедри підприємництва та торгівлі
Чернігівський національний технологічний університет

Сьогодні в Україні стрімко розвивається сфера барних послуг. В Києві, Одесі, Харкові вже більше 100 барів, в кожному, різних напрямків і спеціалізацій: лаунж-бар, віскі-бар, молочний бар, пул-бар та інші. Місто Чернігів дана тенденція теж не оминула, в місті вже почали відкриватися різні унікальні бари, які поступово навчають українського споживача культури розпивання міцних алкогольних напоїв і коктейлів.

Актуальність даної теми в тому, що дана сфера послуг є на етапі розвитку в Україні, так як в нашій країні не існує як такої культури розпивання алкогольних напоїв, як у Європі. Результати даного дослідження покажуть рівень обслуговування барів м. Чернігова і то як вони розвиваються.

З метою проведення моніторингу галузі, як об'єкти було обрано п'ять провідних бари міста Чернігова: Credo rest bar (базове підприємство), Riverside, Orange bar, Zebra bar та Библиотека, які конкурують між собою.

Для оцінювання конкурентоспроможності барних послуг було проведено: дослідження конкурентоспроможності приготування класичного коктейлю «Дайкірі» в кожному барі; оцінку загальної конкурентоспроможності барів за визначеними показниками.