

Ще до 2013 року частка експорту меблів в країни СНД становила близько 70%, протягом останніх років спостерігалася переорієнтація на ринки Європи. Сьогодні ж провідні українські компанії взяли маршрути на Північну Америку та Австралію.

Підводячи підсумки, можна говорити про значний потенціал українського меблевого ринку на закордонних просторах в майбутньому. Меблеве виробництво знаходиться в постійному русі. Дизайни меблів постійно змінюються, використовуються новітні технічні і конструкторські прийоми, освоюються нові матеріали для виробництва. Виробники для підтримки конкурентоспроможності мають слідкувати за тенденціями та економічними змінами і постійно вдосконалювати власну продукцію. До основних тенденцій відносять зростання попиту на екологічні та офісні меблі, а також зростання онлайн - продажів.

#### Список використаних джерел

- 1.Офіційний сайт Державної служби статистики
- 2.Електронний ресурс. [Режим доступу]: <http://www.mvmpplant.com/lib/top-reyting-nayvdomshih-naykrashchih-virobnikv/meblv-ukraini.html>
- 3.Електронний ресурс. [Режим доступу]: [http://kotly\\_opalennya.tilda.ws/page5143130.html](http://kotly_opalennya.tilda.ws/page5143130.html)

---

УДК 637:001.8:339.3

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЙОГУРТІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ВІТЧИЗНЯНИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ

Половий Д.В., студ. Гр. МПТп-191

Науковий керівник: Денисенко Т.М., к.т.н., доцент  
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Йогурти – один з найбільш перспективних сегментів молочної продукції в Україні. Вони є одним із улюблених продуктів населення, їх середньорічний приріст споживання, а відповідно і виробництва в Україні становить в середньому 10%.

Згідно з ДСТУ 4343:2004, йогурт – це кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин, який виробляють сквашуванням молока культурами видів *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.

Вступ України до СОТ відкрив дорогу іноземним виробникам. Великі компанії з іноземним капіталом постійно збільшують контрольовану ними частку ринку, поглинаючи конкурентів. Тому питання якості є досить актуальними. Відповідність товару вимогам нормативної документації забезпечує впевненість споживачів та потенційних покупців в безпечності та якості товару.

Метою роботи є характеристика показників якості йогуртів, що реалізуються у вітчизняних торговельних мережах.

На основі попередньо проведеного опитування, було встановлено, що найбільшим попитом у споживачів йогуртів користуються такі торгові марки як «Яготинський», «На здоров'я» та «Растішка». Саме тому об'єктами нашого дослідження обрано йогурти цих торгових марок..

Всі дослідження було проведено в лабораторії кафедри підприємництва і торгівлі Національного університету «Чернігівська політехніка». Вимоги до якості йогуртів наведені в ДСТУ 4343:2004. Йогурти. Загальні технічні умови. [1].

Результати дослідження показників якості йогуртів представлено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Результати досліджень зразків йогуртів

Показники якості йогуртів	Вимоги за ДСТУ 4343:2004	Фактичні показники зразків		
		«Растішка»	« На здоров'я»	«Яготинський»
<b>Органолептичні показники</b>				
Смак і запах	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів, у міру солодкий, з присмаком відповідного наповнювача або ароматизатора	Чистий, кисломолочний без сторонніх присмаків і запахів, з присмаком банану	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів, смак і запах обліпихи	Чистий, кисло мол. з вираженим присмаком персика
Консистенція	Однорідна, ніжна, з порушеним або непорушеним згустком, у міру щільна, без газоутворення. За додавання стабілізатора желе -або кремоподібна	Однорідна, ніжна, у міру щільна, без газоутворення	Однорідна, ніжна, кремоподібна, маса з частками персиків	Однорідна, ніжна, щільна, дещо порушений згусток
Колір	Від білого до світло жовтого або обумовлений кольором застосованого наповнювача	Білий з кремово-жовтуватим відтінком	Молочно-помаранчевий	Білий з жовтуватим відтінком, не характерний для персикового йогурту
<b>Фізико-хімічні показники</b>				
Масова частка жиру, %: нежирного жирного вершкового	До 1,0 включ. Від 1,5 до 6.0 включ. Понад 6,0	1,93	1,72	3,01
Кислотність: °Т	Від 80 до 140	159	93,6	100,67

За результатами органолептичної оцінки всі досліджувані зразки йогурту повністю відповідають вимогам встановленим в ДСТУ.

Оцінка фізико-хімічних показників якості йогуртів показала, що зразок № 1 «Растішка» має підвищену кислотність (159 °Т). Зразки йогурту ТМ «Яготинський», ТМ «На здоров'я» мають кислотність у межах норм ДСТУ. Всі досліджувані зразки відповідають вимогам щодо вмісту жиру.

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що в повністю відповідають вимогам ДСТУ 4343:2004 зразки ТМ «Яготинський» і ТМ «На здоров'я». Йогурт ТМ «Растішка» має підвищену кислотність, тому не є якісним.

#### Список використаних джерел

1. ДСТУ 4343:2004. Йогурти. Загальні технічні умови. Національний стандарт України. – чинний від 01.10.05 – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 5 с.