

ДОНЧЕВСЬКА РАЇСА СТЕПАНІВНА

*к.т.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи харчових продуктів
Київський національний торговельно-економічний університет
м. Київ, Україна*

ШКОДА ВЛАДА МИКОЛАЇВНА

*студент
Київський національний торговельно-економічний університет
м. Київ, Україна*

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПЕЛЬМЕНІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

Харчування є найважливішою фізіологічною потребою людського організму, задоволення якої, значною мірою визначає стан здоров'я та якість життя людини. На сьогоднішній день, в усьому світі чітко простежується тенденція підвищення попиту на швидкозаморожені м'ясні напівфабрикати, зокрема пельмені.

Харчова цінність м'ясних напівфабрикатів зумовлена вмістом повноцінних білків, широкого спектру мінеральних речовин, насичених та поліненасичених жирних кислот, вітамінів та інших поживних речовин. Крім того, перевагою швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів є висока збереженість органолептичних характеристик після заморожування та швидкість приготування. Проте, виробники, з метою зниження собівартості готової продукції використовують низькоякісну сировину та харчові добавки, замінюють м'ясну сировину на м'ясо механічного обвалювання, субпродукти 2-ї категорії, білкові ізоляти та соєві білкові концентрати тощо [1]. Але, на сучасному стрімкому етапі розвитку ринку швидкозаморожених напівфабрикатів важливою умовою є виробництво якісної та конкурентоспроможної продукції. У зв'язку з цим, **метою роботи** була оцінка рівня якості та конкурентоспроможності пельменів, що реалізуються на ринку України.

Об'єктами дослідження було обрано 5 зразків пельменів вітчизняних виробників: зразок 1 – пельмені ТМ “Левада”, ТОВ “ТОРГОВИЙ ДІМ

ЛЕВАДА”; зразок 2 – пельмені ТМ “SmaCom”, “Домашні”; зразок 3 – пельмені ТМ “Економька”, ТОВ “ТОРГОВИЙ ДІМ ЛЕВАДА; зразок 4 – пельмені ТМ “Мушкетер”; зразок 5 – пельмені ТМ “Легка страва”.

Для оцінки конкурентоспроможності пельменів нами використано комплексний метод. Особливістю даного методу є врахування функціональних, естетичних, економічних характеристик продукції, проведення комплексної оцінки якості, в основу якої покладено наступні принципи кваліметрії: формування еталонної множини показників, визначення коефіцієнтів вагомості, еталонних і бракувальних значень показників.

Перевагами кваліметричної оцінки є використання комплексного показника якості, який об’єднує значну кількість одиничних показників, забезпечуючи, тим самим, найбільш повну характеристику якості досліджуваної продукції. Крім того, даний метод сприяє об’єктивності та оперативності оцінки продукції за рахунок формалізації критеріїв якості, тобто представлення показників у вигляді масиву цифрових даних [2].

Комплексну оцінку якості пельменів різних товаровиробників здійснювали за комплексом органолептичних (зовнішній вигляд, вигляд на розрізі, консистенція, смак і запах, прозорість бульйону) та фізико-хімічних показників (товщина тістової оболонки, товщина тістової оболонки у місцях зліплення, маса одного пельменя, масова частка начинки, співвідношення м’ясного фаршу до тіста, реакція на крохмаль, масова частка вологи).

За результатами комплексного кваліметричного оцінювання найвищим рівнем якості характеризувався дослідний зразок ТМ “Економька” (3,97), що на 0,07-0,38 більше порівняно з іншими дослідними зразками. Це зумовлено, тим, що дані зразки пельменів характеризувалися сухою поверхнею, відсутністю деформацій, з добре зліпленими краями, без виступів фаршу, з чітким та виразним звуком при струшуванні пельменів. Експериментальними дослідженнями зразка 3 ТМ “Економька” за фізико-хімічними показниками визначено їх відповідність встановленим вимогам [3].

Достатньо високим рівнем якості характеризувалися дослідні зразки

пельменів ТМ “Мушкетер” (3,90), ТМ “Левада” (3,68) та ТМ “SmaCom” (3,61). Дані зразки мали також суху поверхню, правильну форму, соковиту та ніжну консистенцію начинки, яка була рівномірно перемішана, проте не достатньо виражені смакоароматичні властивості та сіруватий колір начинки.

За результатами дослідження фізико-хімічних показників визначено, що масова частки начинки у зразках пельменів ТМ “Левада” становила 39%, ТМ “SmaCom” - 42%, ТОВ “Мушкетер” - 44%, що на 11%, 8%, 6%, відповідно, менше встановлених норм.

Найнижче значення відносного показника якості визначено для дослідного зразка ТМ “Легка страва” (3,61) за рахунок сірого кольору начинки, не достатньо соковитої консистенції начинки, а також вираженого аромату цибулі та прянощів. Товщина тістової оболонки пельменів ТМ “Легка страва” становила 2,3 мм, що на 0,3 мм більше встановлених вимог, а маса одного пельменя була 7,41 г, що на 4,59 г менше встановлених вимог. Масова частки начинки у зразках пельменів ТМ “Легка страва” була менше на 8% і становила 42%.

Для комплексного визначення ефективності виробництва та реалізації пельменів здійснювали оцінку їх конкурентоспроможності з урахуванням функціональних, естетичних та економічних показників якості. Базовим зразком обрано продукт, який відповідає за усіма досліджуваними показниками вимогам нормативної документації. Результати розрахунку конкурентоспроможності пельменів різних товаровиробників представлено у табл. 1.

Згідно отриманих результатів, найвищим рівнем конкурентоспроможності за співвідношенням функціональних, естетичних та економічних показників характеризувався дослідний зразок ТМ “Економька” (1,07) (табл. 1, рис. 1).

За однакових цінових та естетичних характеристик рівень конкурентоспроможності зразка пельменів ТМ “Мушкетер” був вищим порівняно із зразком пельменів ТМ “SmaCom” та становив 1,03. Це пояснюється тим, що тістова оболонка даного зразка була світло-кремового кольору, начинка – більш соковитою, рівномірно перемішаною рожевого кольору. Проте, для пельменів ТМ “Левада” також характерний достатньо високий рівень конкуренто-

спроможності (1,04) за рахунок правильної круглої формою, сухої поверхні, без деформацій та виступів фаршу, ніжним та соковитим фаршем. Бульйон після варіння даного зразка був прозорим, що свідчить про використання виробником для приготування тіста борошна із якісною клейковиною.

Таблиця 1

Оцінка конкурентоспроможності пельменів

Показники	a(i)	Значення показників				
		ТМ "Левада"	ТМ "SmaCom"	ТМ "Економька"	ТМ "Мушкетер"	ТМ "Легка страва"
Функціональні						
Прозорість бульйону	0,10	5	4,8	5	5	4,9
Масова частка начинки, %	0,07	4,8	4,7	5	5	4,7
Співвідношення м'ясного фаршу до тіста, %	0,08	4,7	4,7	5	5	4,6
Вміст крохмалю	0,03	4,8	4,8	5	4,6	4,8
Масова частка вологи, %	0,04	4,6	4,7	5	4,9	4,6
Естетичні						
Зовнішній вигляд	0,12	5	5	5	5	5
Вигляд на розрізі	0,1	5	5	4,9	5	4,9
Консистенція	0,1	4,8	4,7	5	5	4,7
Смак і запах	0,36	4,8	4,9	5	4,9	4,8
Економічні						
Роздрібна ціна		4,70	4,80	5,00	4,80	4,80
Інтегральний показник конкурентоспроможності		1,04	1,01	1,07	1,03	1,01

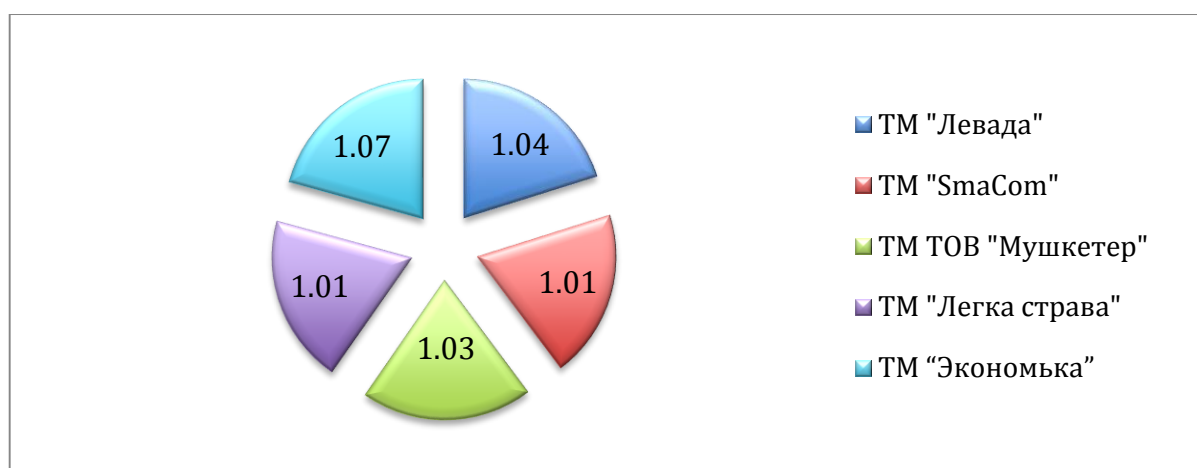


Рис. 1. Інтегральний показник відносної конкурентоспроможності пельменів

Встановлено, що завдяки оптимальному поєднанню якісних і цінових

показників при високому рівні естетичних характеристик конкурентоспроможність досліджуваних зразків пельменів (1,01-1,07) була достатньо високою.

Таким чином, підтверджено високу конкурентоспроможність пельменів провідних виробників на українському ринку заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці.

Узагальнивши, слід відмітити, що конкурентоспроможність швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів, безперечно, є найсуттєвішим чинником, від якого залежить конкурентна спроможність м'ясопереробних підприємств та країни в цілому. Тому, для підвищення якості та забезпечення рівня конкурентоспроможності швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів на світовому і національному ринках, перш за все, необхідно удосконалювати існуючі технології виробництва та рецептури шляхом використання рослинної сировини, солі із зниженим вмістом натрію, жирів із високим вмістом есенціальних жирних кислот, лактулози, мікроорганізмів із пробіотичними властивостями.

Література:

1. Ємцев В. І. Особливості формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України / В. І. Ємцев // Науковий вісн. Ужгородського ун-ту. — Ужгород : 2011. — С. 10—105.
2. Сидоренко О.В. Наукове обґрунтування і формування споживних властивостей продуктів з прісноводної риби та рослинної сировини : дис. ... докт. техн. наук : 05.18.15 : захищена 04.12.2009 р. : затв. 12.05.2010 р. / Сидоренко Олена Володимирівна. - К., 2009. - 327 с.
3. ДСТУ 6028:2008. Напівфабрикати заморожені у тістовій оболонці. Технічні умови. — [Чинний від 2008 – 12 – 05]. — К.: Держспоживстандарт України. — 2009. — 20 с.