

Технічні науки

УДК 338.33:664.662

Дончевська Раїса Степанівна

кандидат технічних наук,

доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

Київський національний торговельно-економічний університет

Дончевска Раиса Степановна

кандидат технических наук,

доцент кафедры товароведения, управления безопасностью и качеством

Киевский национальный торгово-экономический университет

Donchevskaya Raisa

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the

Department of Commodity Studies, Safety and Quality Management

Kyiv National University of Trade and Economics

Полюхович Тетяна Сергіївна

магістр факультету торгівлі та маркетингу

Київського національного торговельно-економічного університету

Полюхович Татьяна Сергеевна

магистр факультета торговли и маркетинга

Киевского национального торгово-экономического университета

Poluhovych Tetiana

Master's degree of the Faculty of Trade and Marketing of the

Kyiv National University of Trade and Economics

**АСОРТИМЕНТ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ХЛІБА ІЗ
СУМІШІ ЖИТНЬОГО ТА ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА НА РИНКУ
УКРАЇНИ**

**АССОРТИМЕНТ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ХЛЕБА СО
СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ НА РЫНКЕ УКРАИНЫ**

ASSORTMENT AND COMPETITIVENESS OF BREAD FROM A MIXTURE OF RYE AND WHEAT FLOUR ON THE MARKET OF UKRAINE

Анотація. У статті розглянуто основні виробники та асортимент хліба, що реалізується на ринку України, розраховано конкурентоспроможність хліба із суміші житнього та пшеничного борошна за естетичними, функціональними та економічними показниками.

Ключові слова: асортимент, комплексна оцінка якості, конкурентоспроможність, хліб із суміші житнього та пшеничного борошна.

Аннотация. В статье рассмотрены основные производители и ассортимент хлеба, реализуемого на рынке Украины, рассчитана конкурентоспособность хлеба со смеси ржаной и пшеничной муки по эстетическим, функциональным и экономическим показателям.

Ключевые слова: ассортимент, комплексная оценка качества, конкурентоспособности, хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки.

Summary. The article deals with the main producers and assortment of bread sold in the Ukrainian market, the competitiveness of bread from a mixture of rye and wheat flour according to aesthetic, functional and economic indicators.

Key words: assortment, complex quality assessment, competitiveness, bread made from a mixture of rye and wheat flour.

Хлібопекарська промисловість України є однією з основних галузей харчової промисловості, яка за виробничими потужностями, механізацією технологічних процесів, асортиментом спроможна забезпечити населення різними видами хлібобулочних виробів, що має важливе значення для підтримки стабільності в суспільстві.

Розвитком ринкових відносин зумовлено реструктуризацію хлібопекарської галузі, збільшення кількості пекарень, відродження домашнього хлібопечення. У цих умовах, набуває першорядного значення виготовлення конкурентоспроможної продукції, виробництво якої можуть забезпечити прогресивні ресурсозберігаючі технології [1]. У зв'язку з цим, актуальним є аналіз асортименту та конкурентоспроможності хліба із суміші житнього та пшеничного борошна різних виробників.

Об'єктом роботи є хліб із суміші житнього та пшеничного борошна різних виробників, що реалізується на ринку України.

Метою роботи є аналіз асортименту та конкурентоспроможності дослідних зразків хліба із суміші житнього та пшеничного борошна.

Хліб складає основу раціону кожної людини, а тому, даний продукт повинен характеризуватися високими споживними властивостями і максимально задовольняти індивідуальні потреби кожного організму. Хліб із суміші житнього та пшеничного борошна займає значну частку ринку хлібобулочних виробів України, що свідчить про незмінно високий попит серед споживачів.

Сучасний ринок хліба України має тенденцію до щорічного зростання асортиментного ряду, хоча об'єми виробництва хліба за останні 5 років значно скоротилися за рахунок збільшення кількості міні-пекарень та випікання хліба населенням в домашніх умовах (рис. 1) [1-2].

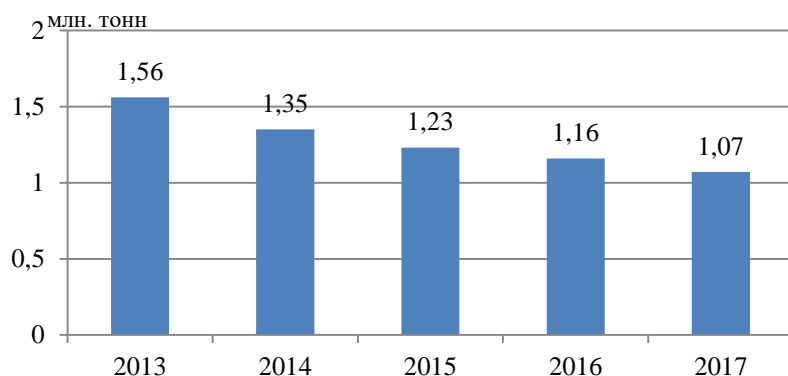


Рис. 1. Виробництво хліба в Україні за 2013-2017 роки, млн. тонн

Крім того, за даними Державної служби статистики України, за січень-вересень 2018 року вироблено 694,145 тис. тонн хліба, що на 11,8 % менше, ніж за аналогічний період попереднього року [2].

На сьогоднішній день провідними виробниками хліба на ринку України є: ПАТ «Київхліб» (ТМ «Київхліб», ТМ «БКК», ТМ «Марсель»), ПрАТ «Холдингова компанія «Хлібні інвестиції»» (ТМ «ЦарХліб»), ПАТ «Концерн «Хлібпром» (ТМ «Хлібна хата», ТМ «Наминайко»), ТОВ «Хлібокомбінат «Кулиничі» (ТМ «Кулиничі»), ГК «Формула смаку» (ТМ «Живий хліб»), холдинг «Золотий урожай» Lauffer Group (ТМ «Булкін», ТМ «Добрий хліб»), ТЗОВ «Хлібодар» (ТМ «Рум'янець»).

Структура виробництва хліба, з року в рік, фактично не змінюється: найбільшу частку займає виробництво хліба пшеничного (41,2%), хліба із суміші житнього та пшеничного борошна (31,8%) посідає друге місце, четверту частину виробництва займають булочні вироби (25,5%), останні 1,5% розділили між собою житній, дієтичний та інші види хліба [1-3].

У зв'язку з тим, що в сучасних умовах на ринку України представлений асортимент хліба із суміші житнього та пшеничного борошна значною кількістю виробників, нами було проведено оцінку їх конкурентоспроможності. Для досягнення поставленої мети нами обрано наступні зразки:

– зразок 1 – хліб «Бородянський», ПАТ «Київхліб», м. Київ, вул. Межигірська, 83;

– зразок 2 – хліб «Бородинський» ТМ «Рум'янець», ТЗОВ «Хлібодар» країна, м. Рівне, вул. Біла, 35;

– зразок 3 – хліб «Бородинський» ТМ «Кулиничі», ТОВ "Українсько-словенське підприємство "Хлібопекарський комплекс "Кулиничівський" Україна, Харківська обл., Харківський р-н, вул. Шкільна, 6;

– зразок 4 – хліб «Бородинський», ТМ «Цархліб», ТОВ «Перший столичний хлібозавод», Київська область, Вишгородський район, с. Нові Петрівці, вул. Ворошилова, 85;

– зразок 5 – хліб «Бородинський на хмелю» ТМ «Життя сила», ТОВ НВФ "Авенсіс", м. Дніпропетровськ, вул. Автотранспортна, 3.

Дослідження проводили у лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету, із застосуванням комплексного методу, який передбачає комплексну оцінку якості, в основу якої покладено такі принципи кваліметрії: формування еталонної множини показників, визначення коефіцієнтів вагомості, еталонних і бракувальних значень показників [5].

Комплексну оцінку якості хліба із суміші житнього та пшеничного борошна різних виробників здійснювали за комплексом органолептичних (форма, поверхня, колір, стан м'якушки, смак та запах) та фізико-хімічних (вологість, кислотність, пористість) показників згідно ДСТУ-П 4583:2006 [4].

За результатами кваліметричного оцінювання найвищим рівнем якості характеризувався зразок 2 ТМ «Рум'янець» (0,77), що на 0,06-0,11 більше, порівняно з іншими зразками, за рахунок наявності невеликих пустот, недостатньо вираженого кольору та смаку. Достатньо високим рівнем якості характеризувався дослідний зразок 4 ТМ «Цархліб» (0,71) за рахунок правильної форми без деформацій та підгорілості, проте кислуватим смаком та підвищеної кислотності. Найнижче значення відносного показника якості визначено для дослідних зразків 1 ТМ «Київхліб» (0,66) та 5 ТМ «Життя сила» (0,66), що зумовлено наявністю тріщин на поверхні і недостатньо вираженим кольором та запахом, а також нижчою, порівняно з іншими зразками, кислотністю та пористістю у зразку 5 ТМ «Життя сила».

Наступним етапом експериментальної роботи - оцінка конкурентоспроможності хліба із суміші житнього та пшеничного борошна з урахуванням функціональних, естетичних та економічних показників. Комплексною оцінкою якості як виріб-еталон обрано зразок 2 ТМ «Рум'янець». Результати розрахунку конкурентоспроможності хліба із суміші житнього та пшеничного борошна представлено у табл. 1.

Згідно отриманих результатів, найвищим рівнем конкурентоспроможності за співвідношенням функціональних, естетичних та економічних показників встановлено для зразка 3 ТМ «Кулиничі» (1,36). За приблизно однакових естетичних та функціональних характеристик рівень конкурентоспроможності зразка 4 ТМ «Цархліб» (1,02) був нижчим, порівняно зі зразком 3 ТМ «Кулиничі», що зумовлено вищою вартістю.

Достатньо високий рівень конкурентоспроможності відмічено для зразка 1 ПАТ «Київхліб» (1,22) за рахунок оптимальної ціни та відповідних функціональних показників, проте смакові характеристики були гіршими, ніж у зразка-еталона. Найнижчий рівень конкурентоспроможності було виявлено для зразка 5 ТМ «Житня Сила» (0,82), що зумовлено, в першу чергу, найвищою ціною і низькими функціональними показниками.

Таким чином, отримані результати досліджень підтверджують достатньо високу якість та конкурентоспроможність хліба із суміші житнього та пшеничного борошна провідних виробників на українському ринку. Проте, з метою усунення виявлених недоліків, перш за все, виробникам слід застосовувати у виробництві продукції сучасне обладнання, прогресивні технологічні рішення шляхом використання інгредієнтів природного походження з метою підвищення безпеки та біологічної цінності продукції, а також інноваційні матеріали пакувальних матеріалів з метою подовження термінів зберігання хлібобулочних виробів.

Оцінка конкурентоспроможності хліба із суміші житнього та пшеничного борошна

Показники	a _i	Зразок 2 хліб «Бородинський» ТМ «Рум'янець»	Зразок 1 хліб «Бородянський», ПАТ «КиївХліб»			Зразок 3 хліб «Бородинський», ТМ «Кулиничі»			Зразок 4 хліб «Бородинський» ТМ «Цархліб»			Зразок 5 хліб «Бородинський на хмелю» ТМ «Житня сила»		
		P _к	P _д	g _i	p _i	P _д	g _i	p _i	P _д	g _i	p _i	P _д	g _i	p _i
Естетичні														
Форма, балів	0,15	4,5	4,5	1,00	0,15	4,4	0,98	0,15	4,3	0,96	0,14	4,3	0,96	0,14
Поверхня, балів	0,15	4,3	4,4	1,02	0,15	3	0,70	0,10	4,4	1,02	0,15	4,2	0,98	0,15
Колір, балів	0,1	4,4	4,2	0,95	0,10	4,5	1,02	0,10	4,2	0,95	0,10	3,9	0,89	0,09
Стан м'якушки, балів	0,05	4,7	4,5	0,96	0,05	3,1	0,66	0,03	4,1	0,87	0,04	4,5	0,96	0,05
Смак, балів	0,15	4,5	3,5	0,78	0,12	4,5	1,00	0,15	4	0,89	0,13	4	0,89	0,13
Запах, балів	0,15	4,6	4,4	0,96	0,14	4,6	1,00	0,15	3,4	0,74	0,11	4,6	1,00	0,15
Упаковка, балів	0,1	4,5	4	0,89	0,09	4	0,89	0,09	4,2	0,93	0,09	4,1	0,91	0,09
P_(ест.)					0,80			0,78			0,77			0,80
Функціональні														
Вологість, %	0,03	44,9	44,3	0,99	0,03	43	0,96	0,03	41,6	0,93	0,03	44,2	0,98	0,03
Кислотність, град.	0,02	11	10	0,91	0,02	11	1,00	0,02	12	1,09	0,02	9	0,82	0,02
Пористість, %	0,05	53,1	56	1,05	0,05	62,4	1,18	0,06	69	1,30	0,06	49	0,92	0,05
P_(фун.)					0,10			0,11			0,11			0,09
Економічні														
Роздрібна ціна, грн./100г	-	3,58	2,63	0,73		2,32	0,65		3,13	0,87		3,9	1,09	
ІПВК					1,22			1,36			1,02			0,82

Література

1. Завертаний Д.В. Сучасний стан та перспективи розвитку хлібопекарської галузі України / Д.В. Завертаний // Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. – 2015. – Т. 14. – Вип. 2. – С. 194–203.
2. Сайт Державної служби статистики Україн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Офіційний сайт «Укрхлібпром» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukrhlbprom.org.ua/>
4. ДСТУ-П 4583:2006. Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна. Загальні технічні умови. – [Введ. в дію 01 - 01 - 2007]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 12с.
5. 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.