

**ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ІНТЕГРОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ**

## **КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**

на тему:

**«ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ НЕЖИРНИХ МАЙОНЕЗІВ  
У РОЗДРІБНІЙ ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ»**

Виконав: студент 4 курсу, групи: 4 ТСт  
Спеціальності: 076 – Підприємництво, торгівля  
та біржова діяльність

Плисак Б. А.

Керівник: Березовський Ю.В.

Рецензент: Соболева Л.О.

# Херсонський національний технічний університет

**Факультет** інтегрованих технологій  
**Кафедра** товарознавства, стандартизації та сертифікації  
**Рівень вищої освіти:** перший (бакалаврський)  
**Спеціальність** 076 – підприємництво, торгівля та біржова діяльність  
**Освітньо-професійна програма** товарознавство і торговельне підприємництво

ЗАТВЕРДЖУЮ:   
В.о. зав. кафедри  
Валентина ЄВТУШЕНКО  
« 12 » січня 2024 р.

## ЗАВДАННЯ на кваліфікаційну роботу бакалавра

Плисака Богдана Андрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи: Формування асортименту та якості нежирних майонезів у  
роздрібній торгівлі України

затверджена наказом по університету від « 11 » 01 2024 р. № 12-С

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи: 10.06.2024 р.  
3. Вихідні дані до роботи теоретичні відомості, дані нормативно-технічної  
документації, досліджень й інформаційних джерел, матеріали виробничої  
практики

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що підлягають розробленню

1. Аналіз складу, асортименту та показників якості майонезу

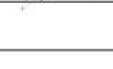
2. Оцінка якості нежирного майонезу

3. Охорона праці

5. Перелік графічного матеріалу

15 рисунків, 15 таблиць

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів, які до них відносяться

| Розділ | Консультанти      | Підпис, дата                                                                                 |                                                                                              |
|--------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                   | Завдання видав                                                                               | Завдання прийняв                                                                             |
| 1      | Березовський Ю.В. | 12.01.24  | 12.01.24  |
| 2      | Березовський Ю.В. | 12.01.24  | 12.01.24  |
| 3      | Березовський Ю.В. | 12.01.24  | 12.01.24  |
|        |                   |                                                                                              |                                                                                              |
|        |                   |                                                                                              |                                                                                              |

7. Дата видачі завдання 12.01.24

Керівник

  
(підпис)

Завдання прийняв до виконання

  
(підпис)

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| № з/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра              | Термін виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|
| 1     | Підбір даних практики та нормативно-технічної документації | 12.01.24-09.02.24              |          |
| 2     | Написання першого розділу                                  | 09.02.24-7.03.24               |          |
| 3     | Написання другого розділу                                  | 7.03.24-4.04.24                |          |
| 4     | Написання третього розділу                                 | 4.04.24-18.05.24               |          |
| 5     | Оформлення кваліфікаційної роботи бакалавра                | 18.05.24-09.06.24              |          |
|       |                                                            |                                |          |
|       |                                                            |                                |          |
|       |                                                            |                                |          |
|       |                                                            |                                |          |
|       |                                                            |                                |          |

Здобувач вищої освіти

  
(підпис)

Науковий керівник роботи

  
(підпис)

## АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота бакалавра присвячена питанням розвитку вітчизняного ринку майонезної продукції, оцінки її споживних властивостей, розвитку нормативно-правової бази та контролю якості нежирного майонезу.

Темою роботи є формування асортименту та якості нежирних майонезів у роздрібній торгівлі України. Об'єкт дослідження – нежирна майонезна продукція. Предмет дослідження – дослідження питань формування асортименту та покращення якості нежирного майонезу. Метою роботи є дослідження процесів формування асортименту майонезу в роздрібній торговій мережі, визначення їх якості та визначення напрямків підвищення якості майонезної продукції.

У роботі розглянуто споживні властивості майонезної продукції, подано загальну характеристику та класифікацію майонезу, що реалізуються на території України. У основній частині роботи аналізуються нормативно-технічні вимоги та стандарти якості майонезного продукту, тенденції розвитку ринку майонезної продукції, оцінка якості нежирних майонезів за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Результатом проведеного дослідження є розширення асортименту емульсійних продуктів, впровадження у виробництво низькокалорійних майонезів, збагачених корисними, натуральними добавками оздоровчого призначення, що сприятиме не тільки задоволенню попиту та смаків споживачів, але й забезпеченню здорового харчування. Вияснилося, що для споживачів майонезу найбільш вагоме місце в майонезі займають смакові властивості, тоді вже вміст жиру.

Ключові слова: майонезна продукція, властивості, якість, жир.

## **THE SUMMARY**

The bachelor's qualification work is devoted to the issues of development of the domestic market of mayonnaise products, evaluation of its consumption properties, development of the legal framework and quality control of low-fat mayonnaise.

The topic of the work is the formation of the range and quality of low-fat mayonnaise in the retail trade of Ukraine. The object of the research is low-fat mayonnaise products. The subject of the study is the study of issues of forming the assortment and improving the quality of low-fat mayonnaise. The purpose of the work is to study the processes of forming the assortment of mayonnaise in the retail trade network, to determine their quality, and to determine directions for improving the quality of mayonnaise products.

The paper examines the consumption properties of mayonnaise products, presents the general characteristics and classification of mayonnaise sold in Ukraine. The main part of the work analyzes regulatory and technical requirements and quality standards of mayonnaise products, trends in the market development of mayonnaise products, evaluation of the quality of low-fat mayonnaise according to organoleptic and physicochemical indicators. The result of the conducted research is the expansion of the range of emulsion products, the introduction into the production of low-calorie mayonnaise enriched with useful, natural additives for health purposes, which will help not only to satisfy the demand and tastes of consumers, but also to ensure a healthy diet. It turned out that for consumers of mayonnaise, the most important place in mayonnaise is the taste properties, then the fat content.

Key words: mayonnaise products, properties, quality, fat.

## РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота бакалавра «Формування асортименту та якості нежирних майонезів у роздрібній торгівлі України» присвячена питанням розвитку українського споживчого ринку майонезної продукції, покращенню якості та споживних характеристик майонезу, пошуку можливостей розширення асортименту сегменту низькокалорійних емульсійних продуктів.

У роботі охарактеризовано вплив різних факторів на смакові властивості майонезної продукції та якість виробництва нежирних майонезів.

Розрахунково-пояснювальна записка містить вступну частину, три розділи, висновки до роботи та список використаних джерел.

Розрахунково-пояснювальна записка виконана на 82 листах машинописного тексту і містить 15 рисунків, 15 таблиць та має посилання на 22 інформаційне джерело.

## ЗМІСТ

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВСТУП                                                                                     | 8  |
| РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СКЛАДУ, АСОРТИМЕНТУ ТА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ<br>МАЙОНЕЗУ                     | 10 |
| 1.1 Класифікація, асортимент, показники якості та зберігання майонезу                     | 10 |
| 1.2 Особливості ринку майонезу в Україні                                                  | 18 |
| 1.3 Хімічний склад і харчова цінність майонезів                                           | 29 |
| 1.4 Основні виробничо-технологічні тенденції в розширенні асортименту<br>майонезу         | 30 |
| 1.5 Фактори, які формують якість майонезу                                                 | 40 |
| РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА ЯКОСТІ НЕЖИРНОГО МАЙОНЕЗУ                                                | 44 |
| 2.1. Дефекти та вимоги щодо якості майонезів                                              | 44 |
| 2.2. Характеристика об'єкту та методи дослідження                                         | 46 |
| 2.3 Оцінка якості низькокалорійного столового майонезу за<br>органолептичними показниками | 50 |
| 2.4 Оцінка якості майонезів за фізико-хімічними показниками                               | 57 |
| 2.5 Вивчення споживчих переваг столових низькокалорійних майонезів                        | 59 |
| РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ                                                                   | 64 |
| 3.1 Служба охорони праці на підприємстві                                                  | 64 |
| 3.2 Комісія з питань охорони праці підприємства                                           | 70 |
| 3.3 Уповноважені найманими працівниками особи з питань охорони праці                      | 73 |
| ВИСНОВКИ                                                                                  | 78 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ                                                                | 81 |

## ВСТУП

У світі серед соусів одним із найбільш популярних є майонез. Зокрема в Україні споживачами майонезу є 80 % населення, із них 40 % вживають його щонайменше тричі на тиждень.

Традиційний майонез промислового виробництва має високий вміст жиру, смакові та інші добавки, які є небажаними для організму людини. Для задоволення смакових потреб різних груп споживачів розроблено широкий асортимент соусів, але найбільш перспективним вважається сегмент низькокалорійних та середньокалорійних соусів. Науковцями були розроблені майонези для жирової основи яких використано купажану олію, до складу якої входять оливкова, кунжутна, соєва та соняшникова олія.

Асортимент і його різноманітність – мало не найважливіший елемент товарної політики будь-якого підприємства. Його величина і якісне задоволення потреб клієнтів тісно пов'язані, саме тому працювати над формуванням асортименту потрібно кожній компанії, незалежно від її розміру і пропонованих товарів або послуг. Тому дослідження питань формування асортименту і якості нежирної майонезної продукції торговельними підприємствами є актуальним, набуває особливої значущості та практичної цінності. Аналіз асортиментної політики підприємства надає можливість визначити, що найбільш актуальним для розвитку підприємства та підвищення обсягів продажів є застосування політики підвищення якості товару, яка передбачає введення в асортимент нових асортиментних позицій або удосконалення існуючих на сучасному ринку.

Метою роботи є дослідження процесів формування асортименту майонезу в роздрібній торговій мережі, визначення їх якості та визначення напрямків підвищення якості майонезної продукції.

Об'єкт дослідження – нежирна майонезна продукція.

Предмет дослідження – дослідження питань формування асортименту та покращення якості нежирного майонезу.

Для розв'язання мети роботи було опрацьовано такі завдання:

- здійснення аналізу поняття «майонез» та визначення його класифікації;

- визначення особливостей ринку майонезної продукції в Україні;
- аналіз процесів виробництва і зберігання майонезної продукції;
- дослідження хімічного складу і харчової цінності алкогольної продукції;
- дослідження процесу формування споживних властивостей майонезу;
- здійснення оцінки якості некалорійного майонезного продукту.