

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему:

**«ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА АСОРТИМЕНТУ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ НА
ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ»**

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

_____ Семенюк В.В.

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

Семенюк Вероніки Вікторівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи: Оцінка якості та асортименту апельсинового соку на вітчизняному ринку

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи: 12.06.2024 р.
3. Вихідні дані до роботи теоретичні дані, відомості експериментальних досліджень, нормативно-технічної документації й інформаційних джерел, матеріали виробничої практики

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

1. Аналіз асортименту та споживчих характеристик апельсинового соку

2. Оцінка якості апельсинового соку

3. Охорона праці

5. Перелік графічного матеріалу

17 рис., 7 табл.

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
1	Березовський Ю.В.	14.01.24 	14.01.24 
2	Березовський Ю.В.	14.01.24 	14.01.24 
3	Березовський Ю.В.	14.01.24 	14.01.24 

7. Дата видачі завдання 14.01.24

Керівник

Завдання прийняв до виконання


(підпис)

(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Підбір даних практики та відомостей нормативно-технічної документації	14.01.24-04.02.24	
2	Написання першого розділу	04.02.24-15.03.24	
3	Написання другого розділу	15.03.24-16.04.24	
4	Написання третього розділу	16.04.24-24.05.24	
5	Оформлення кваліфікаційної роботи бакалавра	24.05.24-12.06.24	

Здобувач вищої освіти

Науковий керівник роботи


(підпис)

(підпис)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота бакалавра «Оцінка якості та асортименту апельсинового соку на вітчизняному ринку» присвячена питанням розвитку національного ринку консервованих соків плодоягідної продукції, оцінки споживних властивостей та якості апельсинового соку, розвитку вітчизняної нормативно-правової бази. Метою роботи є дослідження сучасного асортименту апельсинового соку, що реалізується на вітчизняному ринку, оцінка його споживчих властивостей та якісних характеристик. Об'єктом дослідження є апельсиновий сік. Предметом дослідження є оцінка якості апельсинового соку, що реалізується в торговельній мережі на півдні України.

У роботі розглянуто споживні властивості апельсинового соку, подано загальну характеристику та класифікацію плодово-ягідних соків, що реалізуються на території України. У основній частині роботи аналізуються стан споживчого ринку апельсинового соку в Україні, стандарти якості плодово-ягідних напоїв, розкрито етапи виготовлення та формування асортименту продукції, проводиться оцінка якості апельсинового соку різних виробників за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Результатом проведеного дослідження є встановлений факт, який вказує на те, що ТОВ «Сандора» може реалізовувати свою продукцію не лише на внутрішньому ринку, а й просувати її за межі країни. Також в результаті проведених досліджень було виявлено, що всі інші зразки апельсинового соку повністю відповідають вимогам нормативно-технічної документації, що обумовлено, насамперед, впровадженням на підприємствах їх виробництва сертифікованої системи управління якістю (відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001-2001) або безпечністю харчових продуктів (ХАССП).

Ключові слова: апельсиновий сік, якість, властивості, концентрат, продукт.

ABSTRACT

The bachelor's qualification work «Assessment of the quality and assortment of orange juice on the domestic market» is devoted to the development of the national market of canned fruit juices, evaluation of the consumption properties and quality of orange juice, development of the domestic legal framework. The purpose of the work is to study the modern assortment of orange juice sold on the domestic market, to evaluate its consumer properties and quality characteristics. The object of research is orange juice. The subject of the study is the assessment of the quality of orange juice sold in the retail network in the south of Ukraine.

The paper examines the consumption properties of orange juice, presents the general characteristics and classification of fruit and berry juices sold in Ukraine. In the main part of the work, the state of the consumer market of orange juice in Ukraine, the quality standards of fruit and berry drinks are analyzed, the stages of production and the formation of the product range are revealed, the quality of orange juice of different manufacturers is evaluated according to organoleptic and physicochemical indicators. The result of the conducted research is an established fact that indicates that «Sandora» can sell its products not only in the domestic market, but also promote them abroad. Also, as a result of the conducted research, it was found that all other samples of orange juice fully meet the requirements of regulatory and technical documentation, which is due, first of all, to the implementation of a certified quality management system at their production enterprises (according to the requirements of DSTU ISO 9001-2001) or the safety of food products (HACCP).

Key words: orange juice, quality, properties, concentrate, product.

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота бакалавра «Оцінка якості та асортименту апельсинового соку на вітчизняному ринку» присвячена питанням розвитку національного ринку консервованих соків плодоягідної продукції, оцінки споживних властивостей та якості апельсинового соку, розвитку вітчизняної нормативно-правової бази.

У роботі охарактеризовано споживчий ринок апельсинового соку в Україні та світі, зазначено вимоги та методи його дослідження.

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

Розрахунково-пояснювальна записка виконана на 99 листах машинописного тексту і містить 17 рисунків, 7 таблиці та має посилання на 27 інформаційне джерело.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВЧИХ ХАРАКТЕРИСТИК АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ	10
1.1 Класифікація та асортимент соків	10
1.2 Загальна характеристика виробництва апельсинового соку	18
1.3 Характеристика споживчого ринку апельсинового соку в Україні та світі	32
1.4 Вимоги та методи дослідження апельсинового соку	48
1.5 Дефекти соків	60
РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА ЯКОСТІ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ	65
2.1. Характеристика об'єкту, предмета та методів дослідження	65
2.2. Визначення якості маркування пакування апельсинового соку	66
2.3 Оцінка органолептичних показників якості апельсинового соку	75
2.4 Дослідження фізико-хімічних показників апельсинового соку	77
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ	82
3.1 Атестація робочих місць за умовами праці	82
3.2 Навчання, інструктажі та стажування з питань охорони праці	84
3.3 Інструктажі з питань охорони праці	90
3.4 Стажування та допуск працівників до роботи	93
ВИСНОВКИ	96
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	98

ВСТУП

Серед великого асортименту консервованої продукції, яка виготовляється консервними підприємствами України, значне місце займає випуск фруктових консервів, при цьому виробництво соків стає все далі перспективним та привабливішим.

З усіх видів плодово-ягідних консервів найкориснішими для людини є соки. Вони мають дуже високу харчову, смакову та біологічну цінність: містять у розчиненому та легко засвоюваному вигляді вуглеводів, вітаміни, мінеральні речовини, ферменти тощо. Біологічна цінність соків полягає ще й у тому, що вони сприяють більш повній засвоюваності жирів білків, вуглеводів, які надходять в організм з іншими харчовими продуктами.

Одним із найпопулярніших соків серед покупців є апельсиновий. Теоретичні та практичні аспекти дослідження якості апельсинового соку в Україні відображаються у роботах зарубіжних та вітчизняних науковців. На даний момент ведуться пошуки рівнянь, які б точно характеризували хімічний склад цитрусових соків, в тому числі апельсинового соку.

В умовах глобалізації ринку питання якості є актуальним для всіх організацій, тому що тільки продукція високої якості може бути затребуваною на споживчому ринку, а значить конкурентоспроможною.

Проблема забезпечення якості є комплексною і вирішувати її традиційними методами лише шляхом контролю якості готової продукції, практично не можливо. Тому повинен бути комплексний, системний підхід, реалізація якого можлива лише в рамках системи управління якістю.

Таким чином, проблема забезпечення якості продукції є комплексною: науковою, технічною, економічною і соціальною, і у вирішенні її повинні приймати участь висококваліфіковані спеціалісти, які вільно володіють сучасними методами управління якістю, незалежно від того, в якому секторі вони працюють: державному чи приватному, на великих підприємствах чи в малому і середньому бізнесі, тому що загальні принципи організації і забезпечення високої якості продукції та послуг не залежать від розміру підприємства.

Зараз виготовляється багато продукції яка б могла стати конкурентоспроможною на світовому ринку, але їй не вистачає забезпечення якості. Це може бути обумовлено тим, що підприємці не знають як досягти більш високої якості без значних витрат, або допускаються деяких помилок при забезпеченні якості своєї продукції. Це стає ключовим моментом у впровадженні систем управління якістю на виробничих підприємствах.

В Україні посилено показники якості безпеки, що пред'являються до соків, що імпортуються і виробляються вітчизняними підприємствами. З цією метою розроблено нові стандарти, вимоги яких гармонізовані із європейськими. Приведені у відповідність до міжнародних вимог терміни та визначення сокової продукції. Тому вирішення питань розширення асортименту та підвищення якості апельсинового соку є актуальним для сьогодення.

Метою роботи є дослідження сучасного асортименту апельсинового соку, що реалізується на вітчизняному ринку, оцінка його споживчих властивостей та якісних характеристик.

Об'єктом дослідження є апельсиновий сік.

Предметом дослідження є оцінка якості апельсинового соку, що реалізується в торговельній мережі на півдні України.

Відповідно до поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

1. Визначити класифікацію й асортимент плодово-ягідного, зокрема апельсинового соку.
2. Дослідити хімічний склад та харчову цінність апельсинового соку.
3. Розглянути вимоги до якості апельсинового соку.
4. Визначити можливі дефекти та види фальсифікації апельсинового соку.
5. Дослідити споживчі характеристики та якість апельсинового соку.

Для дослідження оцінки якості було використано 10 зразків апельсинового соку за органолептичними, фізико-хімічними показниками.