

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему:

**«АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ
МАРМЕЛАДУ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ»**

Виконав: здобувач 4 курсу, групи 4ТСо

Спеціальності: 076 – Підприємництво,
торгівля та біржова діяльність

Кравченко Г.П.

Керівник: Бойко Г.А.

Рецензент: Пахолук О.В.

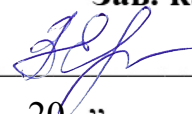
Хмельницький 2025 року

ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет	інтегрованих технологій
Кафедра	товарознавства, стандартизації та сертифікації
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Спеціальність	076 – Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри

 Валентина ЄВТУШЕНКО
„20” січня 2025 року

З А В Д А Н Н Я НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

КРАВЧЕКО ГРИГОРІЯ ПАВЛОВИЧА

1. Тема роботи «Аналіз асортименту та споживчих властивостей мармеладу на українському ринку»

керівник роботи к.т.н., доцент Бойко Г.А.

затверджена наказом вищого навчального закладу від „17” січня 2025 року № 64 -с

2. Строк подання здобувачем роботи 17.06.2025

3. Вихідні дані до роботи матеріали переддипломної практики та літературних джерел

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Розділ 1. Теоретичні аспекти виробництва та споживання мармеладу
Розділ 2. Оцінка споживчих властивостей мармеладу та аналіз його асортименту на українському ринку

Розділ 3. Охорона праці

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) рисунків, таблиць

Робота містить 19 рисунків, 10 таблиць та використано 28 літературних джерел

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Бойко Г.А.	19.01.2025	19.01.2025
2	Бойко Г.А.	15.03.2025	15.03.2025
3	Бойко Г.А.	10.05.2025	10.05.2025
			

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів випускної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Розділ 1. Теоретичні аспекти виробництва та споживання мармеладу	19.01.2025-14.03.2025	
2	Розділ 2. Оцінка споживчих властивостей мармеладу та аналіз його асортименту на українському ринку	15.03.2025-09.05.2025	
4.	Розділ 3. Охорона праці	10.05.2025-17.06.2025	

Здобувач



Кравченко Г.П.

Керівник роботи



Бойко Г.А.

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота бакалавра присвячена тематиці, пов'язаній з аналізом асортименту та споживчих властивостей мармеладу як важливого сегмента ринку кондитерських виробів. У контексті зростаючого інтересу споживачів до натуральних, безпечних та функціональних продуктів харчування мармелад розглядається не лише як цукерка, але і як потенційне джерело пектину та інших корисних речовин. З огляду на постійне оновлення асортименту, появу нових рецептур та конкуренцію серед виробників, виникає необхідність у глибокому вивченні якісних показників цієї продукції, її різновидів та чинників, що впливають на споживчий вибір. Актуальність роботи зумовлена потребою узагальнення та систематизації інформації щодо мармеладної продукції на українському ринку з метою підвищення рівня її якості та задоволення запитів сучасного споживача.

Об'єктом дослідження дипломної роботи є мармелад, представлений на українському ринку. Предметом дослідження виступають асортиментна різноманітність та споживчі властивості мармеладу, а також фактори, що впливають на вибір споживачів. Метою роботи є вивчення сучасного асортименту мармеладу, аналіз його якості та споживчих характеристик з урахуванням вимог ринку та переваг споживачів.

В першій частині роботи було визначено типи мармеладу та інгредієнти для його виготовлення, проаналізовано нормативні вимоги до виготовлення мармеладних виробів, обґрунтовано фактори, що впливають на якість та споживчі властивості мармеладу, розглянуто популярні бренди, тренди та інновації на ринку мармеладу. В другій частині роботи було проведено дослідження товарознавчої оцінки якості мармеладу українського виробництва. Визначено споживчі вподобання та можливості підвищення попиту на мармеладні вироби. Серед основних шляхів підвищення конкурентоспроможності підприємств з виробництва мармеладу можна виділити: використання натуральної сировини, технологічне оновлення

виробництва; вдосконалення якості за рахунок інноваційних підходів, збільшення асортименту, сучасне та безпечне пакування продукції.

Ключові слова: мармелад, фрукти, фруктове пюре, згущувачі, споживачі, властивості, оцінка якості.

ABSTRACT

The bachelor's qualification work is devoted to the topic related to the analysis of the assortment and consumer properties of marmalade as an important segment of the confectionery market. In the context of the growing interest of consumers in natural, safe and functional food products, marmalade is considered not only as a candy, but also as a potential source of pectin and other useful substances. Given the constant updating of the assortment, the emergence of new recipes and competition among manufacturers, there is a need for an in-depth study of the quality indicators of this product, its varieties and factors that influence consumer choice. The relevance of the work is due to the need to generalize and systematize information about marmalade products on the Ukrainian market in order to improve its quality and meet the demands of the modern consumer.

The object of the thesis is marmalade presented on the Ukrainian market. The subject of the study is the assortment diversity and consumer properties of marmalade, as well as factors that influence consumer choice. The purpose of the work is to study the modern assortment of marmalade, analyze its quality and consumer characteristics taking into account market requirements and consumer preferences.

In the first part of the work, the types of marmalade and ingredients for its production were determined, regulatory requirements for the production of marmalade products were analyzed, factors affecting the quality and consumer properties of marmalade were substantiated, popular brands, trends and innovations in the marmalade market were considered. In the second part of the work, a study was conducted on the product quality assessment of Ukrainian-made marmalade. Consumer preferences and opportunities for increasing demand for marmalade products were determined. Among the main ways to increase the competitiveness of marmalade production enterprises, the following can be distinguished: the use of natural raw materials, technological renewal of

production; improving quality through innovative approaches, increasing the assortment, modern and safe packaging of products.

Keywords: marmalade, fruits, fruit puree, thickeners, consumers, properties, quality assessment.

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота бакалавра виконана на 61 сторінках, містить 19 рисунків, 10 таблиці. Під час виконання даної роботи було використано 28 літературних джерела.

У сучасних умовах зростання попиту на кондитерські вироби важливим аспектом стає не лише смакові якості продукції, а й її безпечність, натуральність, користь для здоров'я та різноманітність асортименту. Мармелад, як один із популярних видів желейних солодоців, займає стабільну нішу на ринку та активно представлений як вітчизняними, так і зарубіжними виробниками. У зв'язку з цим актуальним є дослідження асортименту мармеладу та його якісних характеристик.

Об'єктом дослідження є мармелад, представлений на українському ринку. Предметом дослідження виступають асортиментна різноманітність та споживчі властивості мармеладу, а також фактори, що впливають на вибір споживачів.

Метою бакалаврської роботи є вивчення сучасного асортименту мармеладу, аналіз його якості та споживчих характеристик з урахуванням вимог ринку та переваг споживачів.

Для досягнення поставленої мети були визначені наступні завдання:

- охарактеризувати класифікацію та основні види мармеладу;
- проаналізувати ринок мармеладної продукції в Україні;
- дослідити склад та органолептичні показники мармеладу різних виробників;
- визначити основні чинники, які впливають на якість та конкурентоспроможність мармеладу;
- провести товарознавчу оцінку якості зразків мармеладу вітчизняного виробництва.

Практична значимість роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для вдосконалення асортиментної політики

підприємств харчової промисловості, а також для підвищення поінформованості споживачів щодо якості мармеладної продукції.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	11
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОЖИВАННЯ МАРМЕЛАДУ.....	12
1.1. Типи мармеладу та інгредієнти для його виготовлення.....	12
1.2 Нормативні вимоги до виготовлення мармеладних виробів.....	18
1.3. Фактори, що впливають на якість та споживчі властивості мармеладу.....	21
1.4. Популярні бренди, тренди та інновації на ринку мармеладу.....	24
РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАРМЕЛАДУ ТА АНАЛІЗ ЙОГО АСОРТИМЕНТУ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ.....	29
2.1. Огляд українського та світового ринку мармеладу.....	29
2.2. Товарознавча оцінка якості мармеладу українського виробництва.....	36
2.3. Споживчі вподобання та можливості підвищення попиту на мармеладні вироби.....	41
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ	47
3.1. Вимоги безпеки для кондитерського виробництва.....	47
3.2. Особиста гігієна працівників, що працюють з кондитерськими виробами.....	50
3.3. Технохімічний контроль виробництва кондитерських виробів.....	53
ВИСНОВОК.....	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	59

ВСТУП

Сучасний ринок харчових продуктів в Україні характеризується динамічним розвитком, розширенням асортименту та зростанням вимог з боку споживачів до якості продукції. Однією з популярних категорій кондитерських виробів є мармелад — продукт, що поєднує в собі привабливі органолептичні властивості, різноманітність форм і смаків, а також потенційно корисні компоненти, такі як пектини, натуральні соки та барвники.

Останніми роками спостерігається підвищений інтерес до здорового харчування, що стимулює виробників до створення більш натуральних та функціональних варіантів солодощів. У цьому контексті мармелад стає не лише ласощами, а й продуктом, який може відповідати актуальним споживчим трендам. Проте, на ринку представлено широкий спектр продукції з різною якістю, складом і споживчими характеристиками, що вимагає детального аналізу з боку фахівців у сфері харчових технологій і товарознавства.

Метою даної бакалаврської роботи є проведення комплексного аналізу асортименту мармеладу, представленого на українському ринку, а також дослідження його споживчих властивостей з урахуванням сучасних тенденцій у харчовій промисловості. Це дозволить визначити сильні та слабкі сторони окремих видів продукції, а також сформулювати рекомендації щодо вдосконалення асортименту й підвищення якості мармеладу, орієнтованого на потреби споживачів.

Вивчення цього питання допоможе не лише поглибити знання про різноманітність мармеладу, а й дасть можливість виробникам адаптувати свої стратегії до змінюваних запитів споживачів і розвивати нові напрямки на ринку кондитерських виробів.