

*Долішня І.Ю., студ. напряму підготовки 6.030507 "Маркетинг",*

*к.е.н., доц. Бєлова Т.Г.*

*Національний університет харчових технологій*

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПАТ КЗШВ «СТОЛИЧНИЙ»**

Якість продукції – це сукупність характерних властивостей продукції, які характеризують ступінь придатності її для використання. Якість є однією з найактуальніших проблем сьогодення і будь-яке підприємство, яке має на меті займати все більшу частку ринку, витрачає велику кількість коштів саме на покращення якості продукції, яку виробляє. Вона формується під впливом різних чинників: рівня технологій і оснащеності техніки, впровадження нововведень, організації виробництва і умов праці, рівня організації роботи служби матеріально-технічного постачання та ін.

Одним із методів визначення якості харчових продуктів є органолептичний – це метод, при якому беруться до уваги органи чуття людини: зору, слуху, дотику, смаку та запаху. Тобто проводиться оцінка зовнішніх характеристик: вигляд, колір, форма, прозорість, аромат(букет), смак, м'якість, спеціальні властивості тощо. Перевагою даного методу є швидкість отримання результату, але суттєвий недолік – низька достовірність та значна суб'єктивність.

Дослідимо якість продукції за допомогою органолептичного методу на прикладі ПАТ КЗШВ «Столичний».

На сьогоднішній день в Україні переробкою винограду й виробництвом вина, шампанського, коньяку та лікєро-горілочаних виробів займається близько 500 підприємств по всій Україні. За останні п'ять років виробництво ігристих вин в Україні і збільшувалося, і скорочувалося. Незважаючи на кризовий 2008 рік, в 2009 році виробництво збільшилося на 0,2 млн. декалітрів до рівня 4,2 млн. декалітрів і збереглося на даному рівні в 2010 році. Однак в 2011 р. і в

2012 р. спостерігалось зниження темпів виробництва і вже в 2012 р. воно знизилось майже на 11% порівняно з 2011 р.

КЗШВ «Столичний» є лідером ринку і наймогутнішим заводом галузі, на якому вперше в Україні була впроваджена комп'ютеризована технологія виробництва шампанського, що дала змогу значно підвищити якість продукції. Асортимент продукції складається з 40 назв, серед яких є і сувенірна продукція. Асортимент постійно оновлюється.

За органолептичними показниками вина ігристі повинні відповідати вимогам, які зазначені в ДСТУ 4807:2007 та подані в табл.1.

*Таблиця 1*

### **Органолептичні показники оцінювання якості вин ігристих**

Назва показника	Характеристика
1. Прозорість	Прозорі
2. Колір: ▪ білі ▪ рожеві ▪ червоні	Світло-солом'яний з відтінками від зеленуватого до золотистого. Від світло-рожевого до рожевого. Червоний з різними відтінками.
3. Букет(аромат)	Розвинутий, тонкий, притаманний вину ігристому конкретного найменування
4. Смак	Свіжий, гармонійний, характерний для відповідного найменування, без сторонніх присмаків
5. Ігристі властивості	Під час наливання у бокал повинна утворюватись характерна для властивості ігристих вин піна з тривалим виділенням бульбашок діоксиду вуглецю
Примітка. У разі закупорювання корковою пробкою дозволяються одиничні вклучення коркової крихти. Під час досліджування під мікроскопом допускаються одиничні дріжджові клітини у полі зору.	

Варто відзначити, що органолептичні дослідження якості шампанських вин повинні проводитися в спеціальному освітленому приміщенні з абсолютно чистим вільним від сторонніх запахів повітрям. Температура в приміщенні повинна коливатися в межах +15 °С - +16 °С. Шампанське, що подають дегустатору, повинне бути охолоджене до +6 °С - +9 °С. Треба пам'ятати, що в процесі вживання воно встигне нагрітися до +8 °С - +13 °С. Потрібно використовувати спеціальні дегустаційні келихи, які виготовлені з тонкого, безкольорового скла, яке не має жодних відтінків, що можуть створити хибне

забарвлення шампанських вин. Найчастіше користуються бокалами, що мають довгу ніжку і високу вузьку чашу. Форма келиху впливає на вивільнення бульбашок газу в шампанському вині та його ігристі властивості. Піна краще утворюється в келихах з більш загостреним низом.

За результатами органолептичної оцінки якості, шампанські вина «Советское Шампанское» та «Наш Київ» належать до відмінної категорії якості. Такі висновки підкріплені фактами, а саме: обидва зразки прозорі, з характерним блиском; колір – світло-солом'яний; букет – тонкий, добре розвинений, характерний для даного виду; смак – гармонійний, тонкий, типовий; ігристі властивості – маленькі бульбашки, слабке спінювання.

Варто також звертати увагу на маркування. Маркування – це один із способів, котрий допомагає споживачеві орієнтуватися при виборі продукції так, щоб не зашкодити здоров'ю.

Кожній пляшці шампанського повинна бути притаманна художньо оформлена етикетка з обов'язковим маркуванням відповідно до чинного законодавства України державною мовою. Маркування повинно містити наступні відомості: назву держави; назву виробника, його юридичну адресу, телефон та місце розташування; знак для товарів і послуг; назву продукції; місткість посуду (літри або дециметри кубічні); вміст спирту (% об.); вміст цукру (% мас.); позначення стандарту; дату виготовлення продукції; гарантійний термін зберігання, а також інформацію відносно придатності; штриховий код.

Проаналізувавши результати, отримані при дослідженні маркування даних зразків шампанських вин ПАТ КЗШВ «Столичний», були виявлені недоліки: масова концентрація цукру (% мас) та номер ліцензії було не вказано. А перевагою можна вважати те, що були зазначені рекомендації щодо застосування. На обох пляшках був зазначений текст «не рекомендується водіям за кермом, вагітним жінкам, дітям до 18 років».

Таким чином, підприємству є над чим працювати, щоб покращувати якість своєї продукції.