

УДК 662.916.3

Гавриш А.В., Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.,

Круглова О.А., канд. екон. наук, доц., Неміріч О.В., канд. техн. наук, доц.
(ХДУХТ, Харків)

ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЖИРОВМІСНОГО ОЗДОБЛЮВАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ – ГЛАЗУРИ АНТИАНЕМІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

У статті наведено результати оцінки конкурентоспроможності та доцільності впровадження у виробництво глазурованої продукції антианемічного спрямування.

Ключові слова: *жировмісний оздоблювальний напівфабрикат, глазурована продукція, коефіцієнт конкурентоспроможності.*

В Україні розробці продуктів функціонального призначення приділяється велика увага. Особливо цей напрям почав розвиватися після Чорнобильської катастрофи. В основі технологій функціональних харчових продуктів лежить збагачення інгредієнтами: мінерними речовинами, вітамінами, макро- та мікроелементами, в тому числі залізом, що забезпечує підвищення вмісту останніх до рівня фізіологічних норм споживання (від 10 до 50% від середньої добової потреби) [1].

Поєднання високих смакових якостей, харчової цінності та лікувально-профілактичної дії забезпечують зростання попиту на функціональні продукти на вітчизняному споживчому ринку, а їх виробництво та реалізація в межах окремого суб'єкта господарювання стає одним із факторів збереження та посилення його конкурентних позицій на ринку в сучасних економічних умовах.

З огляду на вищевказану інформацію, розроблено технологію жировмісного оздоблювального напівфабрикату з дієтичною добавкою «Гемовітал», що містить гемове залізо в легкодоступній двовалентній формі та відрізняється від традиційної підвищеною біологічною цінністю.

Для впровадження в умовах виробництва нових видів розробленого жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської та шоколадної глазури – було враховано її антианемічний ефект, підтверджений результатами клініко-лабораторних випробувань.

Метою статті було визначення конкурентоспроможності глазурованої продукції за умови використання жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської та шоколадної глазури антианемічного спрямування.

Доцільність використання для оздоблення продукції жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури антианемічного спрямування – визначається її роллю не лише у вирішенні проблеми залізодефіциту в організмі людини, але й високим рівнем конкурентоспроможності. Запропонована глазурована продукція (печиво, зефір, сиркові маси) відрізняється тим, що дає можливість для підприємства-виробника отримати додатковий економічний ефект за умови впровадження цієї продукції у виробництво.

Використання дієтичної добавки «Гемовітал» під час виробництва жировмісного оздоблювального напівфабрикату (глазури) сприяє підвищенню рівня біологічної цінності глазурованої продукції та розглядається як один з напрямів створення продуктів антианемічного спрямування, що визначає соціальний ефект поданої наукової розробки. Крім того, впровадження у виробництво жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської та шоколадної глазури антианемічного спрямування – дозволяє розширити асортимент глазурованої продукції в цілому та отримати продукцію з новими споживчими властивостями, що зумовлює економічний ефект цієї наукової розробки. Значущість дієтичної добавки «Гемовітал» у забезпеченні функціональних характеристик глазурованої продукції та забезпечення на цій основі зростання рівня їх конкурентоспроможності обумовлює доцільність впровадження у виробництво жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської та шоколадної глазури антианемічного спрямування.

Для обґрунтування доцільності впровадження у виробництво жировмісного оздоблювального напівфабрикату визначено витрати, що пов'язані з його виробництвом за традиційною й запропонованою рецептурою та здійснено порівняння цін на глазувану продукцію за наявності різних співвідношень дієтичної добавки «Гемовітал» до маси жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури, а також за умови різної питомої ваги жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури в глазурованій продукції.

Витрати, що пов'язані з виробництвом і реалізацією глазурованої продукції, визначено за урахуванням основних елементів операційних витрат, а також питомої ваги жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури, випечених та інших видів напівфабрикатів у глазурованій продукції. Загальний розмір витрат визначений за такими елементами, як матеріальні витрати, амортизація, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, інші операційні витрати [2-5]. Під час визначення рівня окремих елементів операційних витрат урахувано практику підприємств ресторанного господарства [6].

Згідно з нормативною документацією, частка жировмісного оздоблювального напівфабрикату (глазури) у складі глазурованої продукції становить 10,0...20,0%, відповідно частка основного продукту складає 80,0...90,0%. За економічними даними підприємств, витрати на виробництво випеченого напівфабрикату під час виготовлення печива становить 520,0 грн на 100 кг готових виробів, напівфабрикату під час виготовлення зефіру – 810,0 грн, сиркової маси – 930,0 грн. Підтверджено, що рівень загальних витрат залежить як від рецептурного складу жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури, так і від питомої ваги її у глазурованій продукції.

Унаслідок значної різниці в ціні між пальмоядровою олією (для жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської глазури) та какао-маслом (для жировмісного оздоблювального напівфабрикату – шоколадної глазури) витрати по виробках із шоколадною глазуру є вищими, ніж по виробках із кондитерською глазуру.

За проведеними розрахунками, залежно від питомої ваги жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської глазури-рівень загальних ви-

трат по печиву коливається в межах 708,35...896,70 грн і 708,58...940,11 грн на 100 кг глазурованої продукції відповідно за використання традиційної та нової рецептури. По зефіру означені показники становлять 969,65...1062,87 і 987,58...1081,58 грн на 100 кг глазурованої продукції відповідно за використання традиційної та нової рецептури. По сирковій масі глазурований – 1077,35...1224,70 і 1086,58...1268,11 грн на 100 кг глазурованої продукції відповідно за використання традиційної та нової рецептури.

Залежно від питомої ваги жировмісного оздоблювального напівфабрикату – шоколадної глазури-рівень загальних витрат по печиву коливається в межах 1273,48...2026,97 грн і 1284,96...2049,91 грн. на 100 кг глазурованої продукції відповідно за використання традиційної та нової рецептури. По зефіру означені показники становлять 1543,48...1896,73 і 1545,96...1934,52 грн на 100 кг глазурованої продукції відповідно за використання традиційної та нової рецептури. По сирковій масі глазурований – 1642,48...2354,97 і 1653,96...2405,37 грн на 100 кг глазурованої продукції відповідно за використання традиційної та нової рецептури.

Вважаючи, що рівень рентабельності виробництва та реалізації продукції становить 15,0% і врахувавши податок на додану вартість, визначено відпускні ціни на одиницю виробів залежно від виду жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської або шоколадної глазури, а також питомої ваги її у глазурованій продукції.

Визначено, що залежно від співвідношення дієтичної добавки «Гемовітал» до маси жировмісного оздоблювального напівфабрикату (глазури) та питомої ваги її у глазурованій продукції, відпускна ціна на печиво в асортименті з використанням нового жировмісного оздоблювального напівфабрикату – кондитерської глазури-коливатиметься в межах 9,78...12,97, тоді як за традиційної рецептури – в межах 9,78...12,37 грн за 1 кг глазурованої продукції; відпускна ціна на зефір глазурований становитиме 13,50...14,93 проти 13,38...14,67 грн за 1 кг глазурованої продукції за традиційною рецептури; відпускна ціна на сиркову масу глазувану – 14,99...17,50 грн за 1 кг глазурованої продукції, а за традиційної рецептури – 14,87...16,90 грн. За виробами із жировмісним оздоблювальним напівфабрикатом – шоколадною глазур'ю-відпускні ціни також є вищими за новою технологією.

Відпускні ціни становитимуть відповідно по печиву 17,73...28,67 проти 17,57...27,97 грн за 1 кг глазурованої продукції, зефіру глазуваному – 21,33...26,70 проти 21,18...26,17 грн за 1 кг глазурованої продукції, сирковій масі глазуваній 22,82...33,19 проти 22,67...32,50 грн за 1 кг глазурованої продукції.

За результатами розрахунків визначено, що використання дієтичної добавки «Гемовітал» під час виробництва жировмісного оздоблювального напівфабрикату (глазури) зумовлює зростання ціни на продукцію.

Проте незважаючи на більш високу ціну глазурованої продукції за умови використання дієтичної добавки «Гемовітал», вважаємо її цілком прийнятною для покупця, адже споживач отримує нову продукцію із заданим фізіологічним спрямуванням. Підтвердженням цього є результати оцінки глазурованої про-

дукції за органолептичними та медико-біологічними показниками. Вихідну інформацію для оцінки якості глазурованої продукції антианемічного спрямування наведено в таблиці 1. Оцінку здійснено експертним шляхом. Під час узагальнення показників враховано зовнішній вигляд, колір, запах, смак і консистенцію, підвищену біологічну цінність (кількість гемового заліза).

Таблиця 1 – Показники для оцінки якості глазурованого печива

Найменування продукції	Система показників	
	Органолептичні	Медико-біологічні
	$m_o = 0,56$	$m_{мб} = 0,44$
Печиво за традиційною технологією	5,0	0,0
Печиво з використанням глазури антианемічного спрямування:		
10,0% «Гемовітал» до маси глазури	4,8	4,6
15,0% «Гемовітал» до маси глазури	4,7	4,8
20,0% «Гемовітал» до маси глазури	4,1	5,0

На підставі отриманих даних розраховано комплексний показник якості глазурованої продукції (K):

$$K_{б(н)} = E_o \cdot m_o + E_{мб} \cdot m_{мб}, \quad (1)$$

де $K_{б(н)}$ – комплексний показник якості продукції: б – базової, н – нової;
 E_o – комплексний органолептичний показник;
 $E_{мб}$ – комплексний медико-біологічний показник;
 $m_o, m_{мб}$ – коефіцієнти значущості органолептичних і медико-біологічних характеристик продукції.

$$K_b = 5,0 \times 0,56 = 2,80$$

$$K_{н1} = 4,8 \times 0,56 + 4,6 \times 0,44 = 4,71$$

$$K_{н2} = 4,7 \times 0,56 + 4,8 \times 0,44 = 4,74$$

$$K_{н3} = 4,1 \times 0,56 + 5,0 \times 0,44 = 4,50.$$

За результатами розрахунків зроблено висновок, що глазурована продукція з використанням жиромісного оздоблювального напівфабрикату – глазури антианемічного спрямування – має значно вищі показники якості порівняно з продуктом – аналогом. Більш високий рівень якості глазурованої продукції, навіть за наявності більш високого рівня ціни, забезпечує високий рівень конкурентоспроможності глазурованої продукції та зумовлює ефективність її впровадження у виробництво.

Рівень конкурентоспроможності глазурованої продукції ($K_{ксп}$), що виготовлена з використанням жиромісного оздоблювального напівфабрикату – глазури антианемічного спрямування, визначено зі співвідношення коефіцієнтів якості ($K_{б(н)}$) та економічних параметрів ($Ц_{б(н)}$) глазурованої продукції. Для розрахунку означених показників використано такі залежності:

$$K_{ксп} = K_{ян} / K_{ен}, \quad (2)$$

$$K_{ян} = K_n / K_{б}, \quad (3)$$

$$K_{ен} = Ц_n / Ц_{б}, \quad (4)$$

де $K_{ксп}$ – коефіцієнт конкурентоспроможності глазурованої продукції з використанням жировмісного оздоблювального напівфабрикату глазури антианемічного спрямування;

$K_{ян}$ – коефіцієнт співвідношення якості нової та базової продукції;

$K_{ен}$ – коефіцієнт співвідношення цін на нову та базову продукцію;

$Ц_{н(б)}$ – ціна одиниці глазурованої продукції, що виготовлена за традиційною (б) та новою технологією (н).

Порівняльну оцінку якості, вартість глазурованого печива та його конкурентоспроможність за умови використання жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури антианемічного спрямування – наведено в таблицях 2, 3.

Таблиця 2 – Порівняльна оцінка якості та вартість глазурованого печива

Найменування продукції	Показник якості продукції, бали	Ціна продукції, грн/кг
Печиво за традиційною технологією	2,80	17,57
Печиво з використанням глазури антианемічного спрямування:		
10,0% «Гемовітал» до маси глазури	4,71	17,73
15,0% «Гемовітал» до маси глазури	4,74	17,80
20,0% «Гемовітал» до маси глазури	4,50	17,92

Таблиця 3 – Оцінка конкурентоспроможності глазурованого печива

Найменування продукції	$K_{ян}$	$K_{ен}$	$K_{ксп}$
Печиво з використанням глазури антианемічного спрямування			
10,0% «Гемовітал» до маси глазури	1,682	1,009	1,667
15,0% «Гемовітал» до маси глазури	1,693	1,013	1,671
20,0% «Гемовітал» до маси глазури	1,607	1,020	1,576

Згідно з розрахунками, коефіцієнт конкурентоспроможності глазурованої продукції перевищує його граничне значення (1,0), що дозволяє зробити висновок щодо її конкурентоспроможності за умови використання жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури антианемічного спрямування – та значних перспектив у реалізації його на ринку.

Висновки. На підставі розрахунків, зроблено висновок про доцільність упровадження у виробництво підприємств ресторанного господарства та спеціалізованих цехів харчових виробництв виробів з використанням жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури антианемічного спрямування. Більш

високий рівень цін на нову глазуровану продукцію дозволить отримати додатковий прибуток підприємству. Разом з тим за якісними характеристиками продукція з використанням жировмісного оздоблювального напівфабрикату – глазури антианемічного спрямування – перевищує показники продуктів-аналогів, що свідчить про високий рівень конкурентоспроможності продукції, виготовленої за новою технологією, та доводить доцільність упровадження її у виробництво.

Література

1. Воробьева И.С. Обогащают кондитерские изделия витаминами и минеральными веществами / И.С. Воробьева [и др.] // Кондитерское производство. – 2004. – № 2. – С. 10-12.
2. Статистична інформація щодо основних показників зростання доходів населення та зниження середнього рівня витрат на продовольчі товари [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (800 байт). – Режим доступу: <<http://www.ukrstat.gov.ua>>.
3. Методичні рекомендації щодо формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості. Затвердж. наказом Державного комітету промислової політики України від 2 лют. 2001 р. № 47.
4. Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку: нормативна база. – Х.: Курсор, 2003. – 203 с.
5. Економіка підприємства: підручник / За ред. С.Ф. Кропивного. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2001. – 528 с.
6. Діяльність підприємств-суб'єктів підприємницької діяльності: стат. зб. – К.: Державний комітет статистики України, 2009. – 327 с.