

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ
Кафедра ТОВАРОЗНАВСТВА**

ДИПЛОМНА РОБОТА

ОКР «БАКАЛАВР»

на тему: *«Контроль якості креветок морозжених Сумською
торгово-промисловою палатою у супермаркеті «BILLA» м.
Суми, визначення коду за УКТ ЗЕД»*

Виконав: студент 4 курсу групи ТТП- 0901
напряом підготовки
*6.030510 „Товарознавство і торговельне
підприємництво”*

Хоптинець Олег Борисович _____

Керівник: Ст.икладач
Сорокіна Ніна Олександрівна _____

Рецензент: Асистент
Макарова Вікторія Вікторівна _____

Суми - 2013

Сумський національний аграрний університет

Інститут економіки та менеджменту
Факультет економіки і менеджменту
Кафедра товарознавства
Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр
Напрямок підготовки 6.030510 «Товарознавство та торговельне підприємництво»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

_____ М.П. Головка

“ ____ ” _____ 2012 року

З А В Д А Н Н Я НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Хоптинцю Олегу Борисовичу

Тема роботи: *«Контроль якості креветок морозжених Сумською торгово-промисловою палатою у супермаркеті «BILLA» м. Суми, визначення коду за УКТ ЗЕД»*

Керівник: ст.викладач *Сорокіна Ніна Олександрівна*

затверджені наказом вищого навчального закладу від
“ ____ ” _____ 20__ року № ____

1. Строк подання студентом роботи 16.02.2013.
2. Вихідні дані дипломної роботи: законодавчі, нормативні документи, які регулюють якість, безпеку нерибних морепродуктів (креветок), правила приймання та контролю якості креветок:
3. Перелік питань, які потрібно розробити: Стан ринку нерибних морепродуктів в Україні Законодавча база, що регулює якість та безпеку креветок. Роль і функції Управління по захисту прав споживачів. Фактори, що формують якість креветок. Дослідження якості зразків креветок морозжених супермаркеті БІЛЛА м.Суми представниками Управління по захисту прав споживачів.

4. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1.	Ст.викладач Верещака І.В.		

5.Дата видачі завдання 10.10.2012р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Строк виконан ня етапів дипломної роботи	Примітка
1	Вступ	12.10.2012	
2	Огляд літературних джерел	17.10.2012- 05.12.2012	
2.1	Моніторинг ринку нерибних морепродуктів в Україні	17.10.2012	
2.2	Законодавча та нормативна база, що регулює якість та безпеку макаронних виробів	26.10.2012	
2.3	Торгово-промислова палата України – її функції та завдання щодо якості та безпеки товарів народного споживання	03.11.2012	
2.4	Харчова і біологічна цінність креветок.	08.11.2012	
2.5	Види креветок та формування їх асортименту.	14.11.2012	
2.6	Фактори, що формують та зберігають якість креветок.	21.11.2012	
2.7	Вимоги до якості креветок, її дефекти.	23.11.2012	
2.8	Відповідальність підприємств торгівлі за реалізацію неякісної, небезпечної продукції	05.12.2012	

3	Дослідницько-експериментальна частина	10.12.2012- 01.02.2013	
3.1	Мета, предмет, об'єкт та методи дослідження	10.12.2012	
3.2	Методи експериментального дослідження якості креветок морожених у супермаркеті «BILLA» м. Суми	24.12.2012	
3.2.1	Визначення органолептичних показників за ДСТУ4440: 2005.	24.01.2013	
3.2.2	Сенсорний аналіз зразків креветок морожених з використанням дескрипторно-профільного методу	25.01.2013- 30.01.2013	
3.2.2.1	Профілювання якості креветок морожених за 5-баловою шкалою	25.01.2013	
3.2.2.2	Встановлення рівня якості креветок морожених	28.01.2013	
3.2.3	Фізико-хімічні методи дослідження	29.01.2013	
3.3	Аналіз результатів експериментального дослідження2.4. Визначення коду за УКТ ЗЕД	30.01.2013	
III	Охорона праці на підприємстві	12.02.2013- 14.02.2013	
5	Висновки і пропозиції	16.02.2013	

Студент _____

(Хоптинець О.Б.)

Керівник дипломної роботи _____

(Сорокіна Н.О..)

Зміст

ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ СЛІВ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП.....

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....

1.1. Моніторинг ринку нерибних морепродуктів в Україні.....

1.2. Законодавча та нормативна база, що регулює якість та безпеку макаронних виробів.....

1.3. Торгово-промислова палата України – її функції та завдання щодо якості та безпеки товарів народного споживання.....

1.4. Харчова і біологічна цінність креветок.....

1.5. Види креветок та формування їх асортименту.....

1.6. Фактори, що формують та зберігають якість креветок.....

1.7. Вимоги до якості креветок, її дефекти.....

1.8. Відповідальність підприємств торгівлі за реалізацію неякісної, небезпечної продукції

Висновки щодо огляду літературних джерел, обґрунтування обраної теми.....

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДНИЦЬКО-ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА.....

2.1. Мета, предмет, об'єкт та методи дослідження.....

2.2. Методи експериментального дослідження якості креветок морожених у супермаркеті «BILLA» м. Суми.....

2.2.1. Визначення органолептичних показників за ДСТУ4440: 2005.....

2.2.2. Сенсорний аналіз зразків креветок морожених з використанням дескрипторно-профільного методу.....

2.2.2.1. Профілювання якості креветок морожених за 5-бальною шкалою

2.2.2.2. Встановлення рівня якості креветок морожених

2.2.3. Фізико-хімічні методи дослідження.....

2.3. Аналіз результатів експериментального дослідження

2.4. Визначення коду за УКТЗЕД.....

РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ.....

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ

ЛІТЕРАТУРИ.....

ДОДАТКИ

ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ СЛІВ

Нерибні морепродукти, креветки, креветка – криль, штучне заморожування, харчова цінність, якість, безпека, показники якості, методи дослідження, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, показники безпеки, балова оцінка, маркування, пакування, зберігання, правила приймання, відбір проб, дослідження.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Слово (словосполучення)	Скорочення
Тонна	Т
Кілограм	Кг
Грам	Г
Хвилина	хв.
Відсоток	%
Штука	шт.
Рік	р.
Міліметри	Мм
Година	Год.
Секунда	с.
Градуси Цельсія	°С
Метри за секунду	м/с
Національний стандарт України	ДСТУ
Нормативний документ	НД

ВСТУП

Український ринок все більше завойовують нерибні морепродукти. Провідне місце в промислі безхребетних займають ракоподібні (краби, креветки, річкові раки, омари, лангусти), двостулкові моллюски (устриці, мідії, гребінці), головоногі моллюски (кальмари, восьминоги) і голкошкірі (трепанги, кукумарії, морські їжаки).

Морські креветки займають унікальне місце на українському ринку, адже серед інших морських делікатесів це єдиний, котрий претендує на позицію продукту харчування масового споживання, одночасно будучи дієтичним м'ясом.

Популярність цього продукту росте дуже інтенсивно, завдяки унікальним якостям самого продукту і позитивним тенденціям розвитку економіки нашої країни .

Споживання морепродуктів і, зокрема, креветок в Україні щороку зростає на 10-20% через їх високі смакові, поживні та навіть лікувальні якості. В українських морях водяться тільки невеликі (до 3 см) креветки, тому переважна частина даної продукції імпортується. [11].

В Україні зовнішньоторговельна політика на ринку риби та морепродуктів протягом останнього часу трансформувалася відповідно до вимог міжнародних, насамперед ФАО ООН і СОТ, та регіональних рибогосподарських, наприклад ССАМЛАР, НАФО, НЕАФС. Держава забезпечує безпечність та якість харчових продуктів з метою захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів, які можуть бути присутніми у харчових продуктах.

Виходячи з актуальності та особливостей даного сегменту агропродовольчого ринку виникла об'єктивна необхідність проведення дослідження якості креветок на українському ринку.

Однак, не всі морепродукти однаково корисні для нашого організму, і не тому, що в них є речовини й елементи, які можуть негативно позначитися

на нашому здоров'ї, а тому, що недобросовісні перевізники і постачальники морепродуктів не дотримуються правил транспортування та зберігання, в результаті, корисні морепродукти перетворюються на небезпечні для нашого здоров'я, які можуть стати причиною отруєння. [17].

Мета роботи:

Провести контроль якості креветок морожених в присутності представників Сумської торгово-промислової палати на прикладі супермаркету БІЛЛА.

Завдання бакалаврської роботи:

- дослідити ринок риби та нерибних морепродуктів;
- ознайомитись з законодавчою та нормативною базою щодо якості та безпеки риби та нерибних морепродуктів;
- ознайомитись з завданнями та функціями торгово - промислової палати;
- визначити споживні властивості креветок;
- Ознайомитись з видами креветок та їх асортиментом на ринку рибних продуктів в Україні;
- провести контроль якості креветок морожених разом з представниками Сумської торгово-промислової палати та провести самостійне експериментальне дослідження якості креветок з використанням сучасних методів сенсорного аналізу;
- провести визначення коду за УКТ ЗЕД;
- зробити висновки та внести пропозиції

Дослідження якості креветок дасть змогу більш чітко усвідомити ті проблеми, які стоять перед товаровознавцями в плані забезпечення торгівлі якісною та безпечною продукцією.

Дипломна робота складається з таких розділів: вступ, огляд літературних джерел, дослідницько-експериментальна частина, охорона праці на підприємстві, висновки та пропозиції. При виконанні дипломної роботи було використано літературних джерел-23, інтернет – ресурси-5.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1.1. Моніторинг ринку нерибних морепродуктів в Україні

Враховуючи важливість рибної галузі в забезпеченні населення продовольством, а також необхідністю збереження та відтворення рибних запасів, питаннями рибальства і міжнародної торгівлі рибою та морепродуктами активно займається цілий ряд міжнародних організацій. Визначальна роль у цій системі належить ФАО (Продовольча і сільськогосподарська організація ООН) та СОТ (Світова організація торгівлі). Останніми роками ФАО та її відділ з регулювання торгівлі в підкомітеті з рибальства та рибництва (COFI:FT) все більше зближуються з СОТ у частині постановки та вирішення складних задач зовнішньоторговельних проблем міжнародної торгівлі рибою та морепродуктами [13]. Згідно з прогнозами експертів, у 2020 р. загальний світовий вилов риби і морепродуктів складе 150-160 млн. т, у тому числі продукція аквакультури - не менше 75-80 млн. т. [12].

На сьогодні 60% загального обсягу споживання риби та морепродуктів в Україні забезпечується імпортом. При цьому український ринок далекий від насичення: середнє споживання риби в останні роки залишається на 15-20% нижче рекомендованих норм. Оскільки внутрішнє виробництво незначне через низький рівень технологічної оснащеності риболовецьких господарств і квотування вилову риби у внутрішніх водах, існує значний потенціал для збільшення обсягів імпорту. Одним із чинників, які перешкоджають збільшенню обсягів імпорту риби та морепродуктів в Україну, є нещодавні зміни в державному регулюванні галузі (митні правила, ветеринарно-санітарний контроль, правила сертифікації рибної продукції).

На сьогоднішній день на українському ринку представлено більше ніж 3000 операторів, однак внутрішній ринок характеризується високим

рівнем концентрації: 5 компаній постачають 75% продукції, представленої на ринку. На сьогоднішній день виділяють п'ять основних компаній на українському ринку риби: Українська Східна Рибна Компанія (УСРК), Скандинавія Фіш, Міжнародна група морепродуктів, Рікон та Кліон.

Однією з самих крупних компаній, які представлені на ринку України є Міжнародна група морепродуктів. [10].

Риба і морепродукти є основною спеціалізацією компанії Міжнародна група морепродуктів (далі МГМ), яка була заснована в Україні в 1999 р. як невелика торгова фірма. Але вже до 2006 р. увійшла в список лідерів з постачання риби та морепродуктів на український ринок, а зараз ця компанія № 1 в Україні. Головний офіс знаходиться в Києві, а в кожному регіоні України працюють торгові представники. На сьогоднішній день МГМ має можливість запропонувати своїм партнерам найширший асортимент риби і морепродуктів в Україні, які імпортує з усіх куточків Землі. Це більше 300 найменувань риби і морепродуктів: охолоджена і заморожена (шокова заморозка) риба і морепродукти (широкий асортимент креветок, крабів, лангустів, омарів, морської капусти), червона ікра, риба солоні і копчені (гарячого і холодного копчення), рибні снеки, а також готові заморожені рибні страви з гарніром. [12].

Спеціальна пропозиція для ринку України: інноваційний продукт - охолоджена патрана оброблена риба (філе, балик, стейк, шашлички) і морепродукти в захисній MAP-упаковці. Риба і морепродукти випускаються під торговими марками Flagman, Флотілія, Півний NABEER, Гурман-меню. Власні виробничі потужності і переробні цехи забезпечують безперебійний випуск риби і морепродуктів.

Світовий океан ділиться з мешканцями суши не тільки рибою, але і безхребетними, які завжди вважались делікатесом. Це ракоподібні (краби, креветки, омари та лангусти), молюски (устриці, мідії), головоногі (кальмари, осминоги) та іглокожі (трепанги, морські їжі)[22].

За даними дослідження проведеного компанією "ПроАгро" середньорічний рівень споживання риби і морепродуктів в Україні оцінюється на рівні 14 - 15 кг на душу населення, з яких 2,5 - 3,0 кг. - консерви з риби і тих же морепродуктів (біля 80% - вітчизняних). В приморських регіонах, а також в Києві, Донецьку і інших крупних містах, рівень споживання перевищує 16 кг. на душу населення в рік [17].

З всієї різноманітності продукції з водної «живності» найбільш споживаними є продукти з риби, які займають від 85 – 95% об'ємів продаж; найменше - з водоростей - близько 1% (за даними Держкомстат України). Ракоподібні за даними операторів займають близько 7 – 8% і це в основному креветки. Краби і омари займають десяті долі відсотка. Молюски (кальмар, мідії, рапани) - 5 – 6% національного споживання [6]. В США у 2011 році об'єм споживання морепродуктів скоротився, оскільки середній американець споживав за рік близько 7,4 кг риби і морепродуктів, що на 1% менше, ніж в 2010 році [9].

В цілому американці спожили 2,226 мільярдів кг. морепродуктів в 2011 році. Креветки були найбільш популярним продуктом даного сектора, середній американець спожив 1,86 кг.. Сполучені Штати вважаються третім найбільшим споживачем риби і морепродуктів після Китаю і Японії. США імпортують близько 84% від загального об'єму морепродуктів в країни [11].

За інформацією Науково-технічного центру «Дальрибтехника» середнє споживання морепродуктів по Росії складає 13 кг на людину. У приморському краю цей показник досяг до серпня 2007 року вже 28 кг на людину.

В Японії споживання морепродукції складає 65 кг на людину в рік[12].

Німеччина споживання складає 16 кг на людину в рік, зростання останніми роками цього показника відбулося в результаті висновку на ринок продуктів готових до вживання.

Сьогодні основним джерелом надходження морепродуктів в Україну є імпорт. При цьому до 75% імпорту займають товари групи ракоподібні, до основних видів яких відноситься омари, лангусти, краби, креветки, близько 15% - молюски, та 10% - інші водяні безхребетні (морські їжаки, трепани та медузи)[9].

За даними операторів ємкість українського ринка морепродуктів ввозиться на суму не менше 1,5 млрд. доларів в рік. За офіційними даними порівняно з попередніми роками об'єм імпорту зріс на 81 тис. тон – до 330 тис. тон[13].

Левову частку українського імпорту морепродуктів займає Норвегія (до 75%). Інші 25% ділять між собою Аргентина, країни Балтії, Іспанія, Росія та інші морські держави [12].

Імпорт креветок в Україну зростає, це зумовлено тим, що потреби населення в морепродуктах, а саме в креветках – ростуть. З іншої сторони, ріст масового попиту на креветки та інші морепродукти, на думку експертів, обумовлені не лише тільки інтересом споживачів, а скільки розширенням «рибного» меню в кафе та ресторанах, а також розвитком мережі загального харчування з морським уклоном [14].

Креветки, або справжні креветчі (лат. Caridea) - інфраотряд ракоподібних із загону десятиногих (Decapoda). Широко поширені по морях всього світу, багато видів освоїли прісні води. Розмір дорослих особин різних представників варіює від 2 до 30 см В морях Далекого Сходу Росії фауна креветок налічує більше 100 видів. Багато представників цієї групи - об'єкти промислового лову.

Ринок креветок України представлений такими торговими марками, як «Кароліна», “UFC” - постачальником якої є Спільне підприємство «Українська Східна Рибна Компанія» (на сьогоднішній день займає більше 30 % ринку України з продажу свіжомороженої риби і готової рибної продукції під ТМ «U.F.C», і входимо в трійку провідних рибних компаній України.), ТМ "Бремор" – постачальник компанія "Санта-Україна" -

ексклюзивний представник спільного білорусько-німецького підприємства ТОВ "Санта Бремор"; торгові марки «Премія», «Бухта изобилия», «Nordic Seafood», «Sirena», «Альпина», «Nortop», «AGAMA», «Polar Seafood» та інші [15].

Якість морожених креветок представлених на ринку суттєво відрізняється. В основному показники якості залежать від фірми – виробника та постачальника. В зв'язку з цим проведення експертизи морожених креветок різних виробників, які пропонуються на ринку України, є актуальною темою.

Слід зазначити, що з кожним роком збільшується ринок нерибних морепродуктів: кальмарів, креветок, мідій, голотурії, морської капусти та інших. Український споживач усвідомив високу харчову цінність цих продуктів і тому вони стали продуктом високого попиту специфічного сегменту споживачів середнього класу та з високими доходами. Практично кожний ресторан має страви, виготовлені з морепродуктів. На це реагує торгівля і намагається забезпечити торгові підприємства різноманітним асортиментом риби та нерибними водними продуктами.

Морські креветки займають унікальне місце на українському ринку, адже серед інших морських делікатесів це єдиний, котрий претендує на позицію продукту харчування масового споживання, одночасно будучи дієтичним м'ясом.

Популярність цього продукту росте дуже інтенсивно, завдяки унікальним якостям самого продукту і позитивним тенденціям розвитку економіки нашої країни.

Споживання морепродуктів і, зокрема, креветок в Україні щороку зростає на 10-20% через їх високі смакові, поживні та навіть лікувальні якості. В українських морях водяться тільки невеликі (до 3 см) креветки, тому переважна частина даної продукції імпортується.

В Україні зовнішньоторговельна політика на ринку риби та морепродуктів протягом останнього часу трансформувалася відповідно до

вимог міжнародних, насамперед ФАО ООН і СОР, та регіональних рибогосподарських, наприклад ССАМЛАР, НАФО, НЕАФС, організацій [24].

Виходячи з актуальності та особливостей даного сегменту агропродовольчого ринку виникла об'єктивна необхідність проведення дослідження якості креветок на українському ринку.

Держава забезпечує безпечність та якість харчових продуктів з метою захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів, які можуть бути присутніми у харчових продуктах. З метою забезпечення якості і безпеки креветок для здоров'я населення суб'єкт господарювання проводить контроль цієї продукції на всіх стадіях її переробки. [23].

1.2. Законодавча та нормативна база, що регулює якість та безпеку риби та нерибних морепродуктів

Законодавство України містить ряд нормативних актів, що стосуються якості та безпеки нерибних морепродуктів. Серед таких документів особливе значення мають наступні:

Закон України «Про захист прав споживачів», Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них»,

Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»,

Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»,

і Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність»,

Закон України «Про стандартизацію» та інші підзаконні акти та нормативні документи (стандарти, технічні умови, технічні регламенти).

Відповідно до Закону України "Про захист прав споживачів", належна якість товарів, робіт або послуг - властивість продукції, роботи або послуги, які відповідають вимогам, встановленим для цієї категорії у нормативно-правових документах і технічній документації.

Якість продукції визначається тим її вирішальним значенням, яке вона має для споживача та її виробника: якість та ефективність виробництва перебувають у прямій залежності і доповнюють одна одну; якість є основою скорочення витрат і виживання підприємства в умовах жорсткої конкуренції; з позиції споживача якість виробу визначає ступінь задоволення потреб, на які повинен своєчасно орієнтуватися його виробник [6].

Безпекою продукції називається відсутність будь-якого ризику для життя, здоров'я, майна споживача і навколишнього природного середовища при звичайних умовах використання, зберігання, транспортування, виготовлення і утилізації продукції.

При оцінці якості товару насамперед визначається його відповідність стандартам. Зокрема, споживачі мають такі права згідно зі ст. 3 Закону України "Про захист прав споживачів":

- на державний захист своїх прав;
- на гарантований рівень споживання;
- на належну якість товарів (робіт, послуг);
- на безпеку товарів (робіт, послуг);
- на необхідну, доступну та достовірну інформацію про кількість, якість і асортимент товарів (робіт, послуг);
- на відшкодування збитків, завданих товарами (роботами, послугами) неналежної якості, а також шкоди, заподіяної небезпечними для життя і здоров'я людей товарами (роботами, послугами), у передбачених законом випадках;
- на звернення до суду та до інших уповноважених органів влади за захистом порушених прав або законних інтересів.

Законом визначаються заходи державного забезпечення безпеки та якості харчових продуктів з метою захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів, які можуть бути присутніми у харчових продуктах. До таких заходів належать:

- встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових

продуктів;

- встановлення мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах;

- встановлення санітарних заходів і ветеринарно-санітарних вимог для потужностей (об'єктів) та осіб, які зайняті у процесі виробництва, продажу (постачання), зберігання (експонування) харчових продуктів;

- забезпечення безпечності нових харчових продуктів для споживання людьми до початку їх обігу в Україні;

- встановлення стандартів для харчових продуктів з метою їх ідентифікації.

Риба і рибні продукти являються об'єктом імпорту, тому сертифікація — це одні з діючих засобів регулювання імпорту, який широко використовується в Україні для припинення та зменшення імпорту неякісних та шкідливих товарів. Основною метою сертифікації України є захист інтересів споживачів товарів стосовно якості та безпеки імпортованої продукції для життя, здоров'я і майна громадян; охорона навколишнього середовища; забезпечення ввезення тільки тих товарів, які за своїми характеристиками відповідають встановленим в Україні нормам та стандартам.

Документами, що свідчать про якість увезених товарів в Україну, є сертифікат відповідності або свідоцтво про визнання іноземного сертифіката, які видаються Державним комітетом України зі стандартизації, метрології та сертифікації, або уповноваженим (акредитованим) ним органом.

Нормативний акт, який регламентує порядок продажу продуктів харчування - це Наказ Міністерства зовнішньоекономічних зв'язків України від 28.12.1994 № 237 “Про затвердження Правил продажу продовольчих товарів”. Ці правила регламентують порядок приймання, зберігання, підготовки і продажу продовольчих товарів через роздрібну торговельну мережу, а також визначають вимоги споживачів щодо дотримання їх прав, належної якості та безпеки товару і рівня торговельного обслуговування.

1.3. Торгово-промислова палата України – її функції та завдання щодо якості та безпеки товарів народного споживання

Торгово-промислові палати створюються з метою сприяння розвитку народного господарства та національної економіки, її інтеграції у світову господарську систему, формуванню сучасних промислової, фінансової і торговельної інфраструктур.

Торгово-промислова палата є недержавною неприбутковою самоврядною організацією, яка об'єднує юридичних осіб, які створені і діють відповідно до законодавства України, та громадян України, зареєстрованих як підприємці, та їх об'єднання.

Закон «Про торгово-промислові палати» визначає порядок створення торгово-промислових палат і припинення їх діяльності. На території України діє Торгово-промислова палата України.

Торгово-промислова палата створюється за ініціативою не менш як 50 засновників, які знаходяться на відповідній території.

Законом України «Про торгово-промислові палати» встановлено особливий статус Торгово-промислової палати України. Членами Торгово-промислової палати України є торгово-промислові палати, створені відповідно до цього Закону, юридичні особи, які створені і діють відповідно до законодавства України, громадяни України, що зареєстровані як підприємці, та їх об'єднання.

1.4. Харчова і біологічна цінність нерибних морепродуктів

Світові водні ресурси не обмежуються рибою. Так само існують нерибні харчові продукти. Вони бувають як тварини, так і рослинного походження.

До першої групи належать ракоподібні (омари, лангусти, краби, раки і креветки), головоногі (кальмари, восьминоги, каракатиці), двостулкові (гребінці, мідії, устриці) голкошкірі (трепанги, морські їжаки, голотурії). (Додаток А)

До другої - червоні і бурі водорості. З червоних готують агар, а бурі використовують в їжу.

Ракоподібні - краби, креветки, криль, лангусти і річкові раки. Криль - це дрібний креветкообразний рачок. Це цінний білковий продукт, який містить у своєму складі поряд з вітамінами і мінеральними речовинами до 22% білка.

Головоногі молюски - кальмар і восьминіг. Їстівними у кальмарів вважаються мантия і голова зі щупальцями. . Справжня комора білкових речовин - кальмари й восьминоги. М'ясо кальмарів цінується насамперед за високий вміст білків (до 20%). М'ясо великих восьминогів містить до 9-10% жиру. У їх тканинах багато екстрактивних речовин, що сприяють виділенню травного соку і додають своєрідний смак кулінарним виробам. За хімічним складом м'ясо кальмарів і восьминогів відрізняється великою кількістю води і малим вмістом жиру. У ньому є вітаміни С і групи В і мікроелементи. [18].

У Японії і Китаї кальмарів їдять сирими, сушеними, маринованими, печеними й смаженими. Їдять навіть очі і присоски, висушені на сковороді. Кажуть, що за смаком вони нагадують горіхи. речі, кальмарів краще варити від 5 до 10 хвилин або вже 40-45, інакше м'ясо буде жорстким.

Двостулкові молюски - мідії, гребінці і устриці. Мідії (чорні черепашки) - відрізняються високою харчовою цінністю і збалансованістю за змістом незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, фосфатидів, макро-і мікроелементів, водорозчинних вітамінів групи В.

Морський гребінець - найбільш цінний двостулковий молюск. Їстівними у нього вважаються мантия і мускул, який особливо делікатесний. Їстівна частина устриць складає всього 5-8% всієї устриці. М'ясо устриць по харчовій цінності перевершує м'ясо таких риб, як сазан і судак. Воно містить до 14% білка, а деяких амінокислот в ньому набагато більше, ніж, наприклад, у м'ясі риб, 0,3-2,2% жиру, вітаміни групи B1, B2, B6, B12, C, D, життєво важливі елементи, такі як натрій, калій, кальцій, магній, сірка, фосфор, залізо, мідь, марганець, цинк, йод, кобальт. На відміну від мідій і устриць, в нашій країні молюск - морський гребінець менш популярний. В античності м'ясо і сік гребінця застосовувалися як ліки

Голкошкірі - трепанг, голотурія і кукумарія. З трепангів і кукумарії готують сушену, варено-морожену продукцію та консерви. Вживання трепангів в їжу дозволяє зняти стомлюваність і відновити сили. Дуже своєрідну форму мають трепанги, схожі більше на огірки, тому їх іноді так і називають «морськими огірками». Але «огірком» він виглядає не завжди: все залежить від стану тварини - пересувається трепанг нагадує червоподібне істота, і якщо його налякати, то тіло заокруглюється і стає майже кулястим.

М'ясо трепанга містить менше білків, ніж м'ясо устриць, мідій і морського гребінця, але в ньому значно більше мінеральних речовин: хлористих і сірчаноокислих солей, сполук фосфору, кальцію, магнію, йоду, заліза, марганцю, міді. [13].

Однак трепанг містить в тисячу разів більше сполук міді і в тисячу разів більше сполук заліза, ніж риба, в сто разів більше сполук йоду, ніж інша морська живність, у десять тисяч разів більше йоду, ніж яловичина, свинина і баранина. У трепанга є вітаміни : C, B12, тіамін і рибофлавін. Японські лікарі прописують перевтомлені і ослабленим людям трепангів, яких у далекосхідних країнах називають "морським женишем».

Морські водорості - червоні, бурі і зелені. Морська капуста, а частково і зелені водорості - ульва, мабуть, єдиний тип водоростей, які вживаються в їжу. Найбільшу цінність представляє морська капуста як джерело

мінеральних речовин і вітамінів А, С і групи В. Міститься в капусті йод робить її незамінною при лікуванні та профілактики хвороб щитовидної залози. [20].

Десятиногі плаваючі раки - креветки за своїми смаковими якостями серед подібних займають друге місце, поступившись першістю лише крабам. Їстівна частина креветок знаходиться в хвостовій частині тіла. Будова креветки представлена на рис 1.

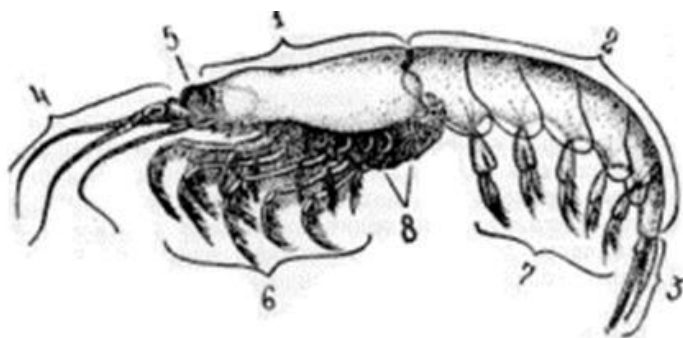


Рис.1 Антарктична креветка - криль

1 - головогруді; 2 - брюшко; 3 - хвостові придатки; 4 - головні придатки; 5 - очі;
6 – грудні ноги (торакоподи); 7 – брючні ноги (плеоподи).

Зразки свіжомороженої креветки та свіжо-варених представлені на рис. 2,3.



Рис. 2 Креветка свіжоморожена



Рис.3. Креветки свіжі варені

М'ясо креветок, як і крабів, - дуже цінне через великий вміст білка і мінеральних елементів. Це справжня білкова їжа з малим вмістом жиру. Особливо багато в ньому йоду: майже в сто разів більше, ніж в яловичині. М'ясо креветок багато: натрієм , калієм, кальцієм, магнієм, сіркою,

фосфором, залізом, йодом, алюмінієм, міддю, цинком, марганцем, свинцем та іншими мікроелементами - в ньому є, мало, не половина елементів таблиці Менделєєва. Хімічний склад сирого м'яса креветок: білки - 14,1 -22%, жири - 0,7-2,3%, поліненасичених жирних кислот Омега-3, вуглеводи - 0,3-4,9%, мінеральні речовини - 1,5-7,2%. Чимало в сирому м'ясі креветок і вітамінів. Калорійність креветок 98 кКал. Всі ці елементи сприятливо впливають на роботу всього організму, покращують стан волосся, шкіри, нігтів. [21].

Постійна присутність креветок в раціоні знижує ризик серцево-судинних захворювань, алергій, і підвищує імунітет. Креветки допомагають боротися з раком, захворюваннями органів дихання. В даний час доведено, що креветки володіють властивістю антиоксиданту завдяки вмісту речовини «астаксантин». Завдяки цій речовині, регулярне вживання креветок сприяє тому, що молодість зберігається довше, постійно утворюються нові тканини і клітини.

М'ясо креветок має дуже ніжний смак, що гармонійно вписується у смаковий букет і гострих, і солодких страв. Смак креветок визначається місцем їх мешкання : наприклад, склад водоростей, якими живляться креветки на американському узбережжі Мексиканської затоки, насичений йодом, що надає стійкого, специфічного йодованого смаку; тоді як біля західного узбережжя Мексики подібної їжі для креветок немає, звідси і їх смак ніжніший, м'якший. За свій м'який смак коричнева креветка західного узбережжя Мексики високо цінується в Японії. [23].

Цікаво, що речовина, яка в процесі приготування робить креветки червоними, по своїх властивостях в 500 разів потужніша за вітамін Е і в 10 разів і будь-яких антиоксидантів, знайдені в овочах або фруктах. Експерти назвали цю речовину атаксантин.

І саме воно грає важливу роль в захисті людських клітин від старіння. Отже, їжте якісні креветки на здоров'я і залишайтеся завжди молодими.

Всі ці складові забезпечують організму нормальний ріст і розвиток клітин, злагоджену роботу внутрішніх органів, регулюють склад крові, підтримують гормональну рівновагу і поліпшують живлення шкіри, волосся і нігтів. [24].

Люди, що регулярно вживають креветки, менше страждають алергією, захворюваннями судин, мають сильний імунітет. Дієтологи призначають креветки в якості лікувального харчування людям, схильним до розвитку запалень і захворювань органів дихання, а також для профілактики раку.

В даний час стали відомі антиоксидантні властивості креветок, якими вони володіють завдяки вмісту астаксантину - потужного природного каротиноїди, що додає креветок їх гарний колір. Ніякі інші каротиноїди, навіть широко відомий бета-каротин, такими корисними властивостями не відрізняються. Тому вживання креветок зберігає молодість на довгі роки, сприяючи утворенню і розвитку клітин і тканин. [23].

1.5. Види креветок та формування їх асортименту

Відомо приблизно дві тисячі видів креветок. (Додаток Б). Проте промислове значення мають не всі. Загалом їх можна поділити на дві великі групи — ті, які водяться в холодних водах, та тепловодні. Останню групу представляють великі особини — королівські й тигрові. Холодні арктичні креветки набагато менші за своїх тепловодних побратимів, але за смаковими якостями їм не поступаються. Ще одна перевага «холодних» рачків — ціна, яка значно нижча за вартість тигрових чи королівських.

Здебільшого імпортують атлантичні холодноводні креветки з Норвегії, Гренландії, Канади, Данії, Росії, Японії та США. Натомість тепловодні приїжджають до України з Таїланду, Китаю, Індонезії. [20].

Залежно від методу обробки рачки бувають цілими й обробленими (шийка в панцирі чи без нього). Смачне м'ясо знаходиться в хвостовій частині їх тіла. У торговельній мережі їх продають як живими, так і вареними, чи охолодженими. Доволі часто попадаються заморожені чи

варено-заморожені або й узагалі у вигляді консервів. В таблиці 1.2 предстаставлена класифікація креветок.

Таблиця 1.2

Класифікація креветок за різними ознаками

№ п / п	Види креветок з а класифіка ційними ознаками	Види креветок	Характеристика класифікаційних ознак	Країни-постачальники
1	За місцем життєдіяль ності	Холодновод ні	Холодноводные ще називають атлантичними - вони дрібні, та зате м'ясо вважається кориснішим і смачнішим. більш корисні для нашого організму, саме їх ми найчастіше й купуємо. У них міститься більше поживних і корисних мікроелементів. перевага «холодних» рачків — ціна, яка значно нижча за вартість тигрових чи королівських	Холодні креветки надходять на наш ринок з країн, що омиваються холодними морями, таких як Канада, Литва, Естонія, Данія, Норвегія і Данія Далекому Сході Росії
		Тепловодні	досить великі види креветок, найпопулярніші з них, - це тигрові і королівські	Тепловодних креветки живуть в теплих морях, до нас їх привозять з південної Азії, з Тайланда, Індонезії, Китаю та В'єтнаму, а останнім часом з возять також з Бразилії, Еквадору та Нікарагуа.
		Прісноводні	тепловодні прісноводі креветки - це велетенські Macrobrachium rosenbergii. Їх також у багатьох країнах називають королівськими.	більшість країн Південно-східної Азії, Китай, Індію, Північну Австралію і острови Океанії. деяких районах Росії
2	З а кольром	Коричнева Креветка	Панцир у них має ясно коричневий або рудуватий відтінок що стає світло-червоним при термічній обробці. М'ясо креветок біле з червонястою шкіркою. Структура м'яса щільна, жорстка. Смак Коричневих креветок визначається місцем їх мешкання : склад водоростей, якими живляться креветки на американському узбережжі Мексиканської затоки, насичений	добувається в Мексиканській затоці, уздовж Атлантичного узбережжя Північної Америки і уздовж східного і західного узбережжя Мексики.

			йодом, що надає стійкого, специфічного йодованого смаку; тоді як біля західного узбережжя Мексики подібної їжі для креветок немає, звідси і їх смак ніжніший, м'якший. За свій м'який смак коричнева Креветка західного узбережжя Мексики високо цінується в Японії.	
		Чорна тигрова креветка	Тигрова креветка так названа за чорні смуги на панцирі, які залишаються і на м'ясі після відчистки креветки. Стандартні розміри тигрової креветки - 22-27 см На ринок поставляється замороженій, як відчищеною так і в панцирі. Сирою або вареною. М'ясо тигрової креветки м'якше чим у мексиканської. І смак у нього теж м'якше, в чому те нейтральніший. За видатне забарвлення, тигрова креветка популярна при приготуванні креветочних коктейлів.	Значною мірою розводиться фермами на території Східної Азії. Останнім часом набирає оберти розвиток креветочних ферм на території Південної і Північної Америки і Гавайях.
		Мексиканська біла креветка	Термін мексиканська креветка синонім високої якості, має вишуканий, солодкуватий смак, і міцну, майже хрустку структуру м'яса. Постачальниками креветок вважається еталоном стандарту креветок, , що служать орієнтиром для усіх інших видів.	Мексика один з видатних постачальників білої креветки
		Рожевого, червоного забарвлення,	при варінні стають помаранчевими досягає довжини 16см, Цей вид креветки особливо чутливий до температури, тому варіння і заморожування здійснюються на борту судна.	поширена у Баренцовом море до мису Шпіцберген, в районі Ісландії, Гренландії і узбережжя Аляски.
		Сіра або коричнева креветка,	креветка звичайна Cradon cradon, яка досягає довжини 5-7см.. Відразу після вилову креветки піддаються варінню на борту судна.	Поширення – прибережна смуга від Білого до Чорного моря. Найчастіше зустрічається в Північному морі
3	За способом обробки	Свіжо морожені	Температура заморозки -18 ⁰ С	
		варено-морожені	Спочатку варять, а потім заморожують	
		Охолоджені	Температура заморозки 0 - +4 ⁰ С	
		варені	Реалізують у вареному виді	
		Консервована	Свіжо зварені	

		ні	Упаковують у герметичні банки і стерилізують	
		обезголовлені	Видалена голова по плечевий суглоб	
		очищені	Знятий панцир	
		оброблені (шийки в панцирі)	видалені головогруді, залишки нутрощів зачищені.	
4	За розміром-калібр креветок-калібр показує, яка кількість креветок міститься в одному кілограмі товару	дрібні - 90/120 штук в кілограмі середні 70/90 штук в кілограмі добірні 50/70 штук в кілограмі	Розмір 2 смМілка креветка криль, з якої виготовляють креветочне масло, пасту «Океан» Розмір від10 до 20 см Тепловодні найбільші, тигрова – розміром 30 см, королівська - 20см	Північні креветки

Розміри креветок варіюються від 2 до 30 см. У зв'язку з цим виникла необхідність ввести особливу одиницю виміру - калібр, яка показує, яка кількість креветок міститься в одному кілограмі товару. Чим менше калібр, тим крупніше заморожені креветки. Окрім північних креветок, в торгівлю надходять тропічні, королівські. Калібр тропічних креветок тигрові 31/40, 21/30, 16/20, 12/16, 8/12; королівські 16/20, 12/16, 8/12, 6/8, 4/6, 2/4.

На український ринок найбільше надходить морожених креветок.

Креветки надходять свіжозамороженими, варено-охолодженими, а також консервованими. Морожені креветки розморожують на повітрі при температурі 18-20 °С протягом двох годин для того, щоб розділити блок на частини. Розморожувати повністю креветки не рекомендується, оскільки голови їх потемніють і погіршиться зовнішній вигляд. Використовують у натуральному вигляді, для салатів, закусок, перших і других страв, ними також оздоблюються рибні страви. [18].

Продаються креветки охолодженими, консервованими і навіть живими, але найчастіше ми бачимо в магазинах свіжоморожені і варено-

морожені креветки. Найбільш цінними вважаються свіжоморожені, так як в них при швидкій заморожування зберігається все корисне, що дала природа.

Дешевше всього купувати дрібні креветки, які продаються на вагу, проте фахівці в області кулінарного мистецтва відносяться до них без ентузіазму, тому що на них немає маркування, і неможливо зрозуміти, хто є виробником. Краще всього брати креветки в упаковці, на якій є повна інформація про продукт і його виробника. [19].

Майже кожен виробник морепродуктів пропонує в асортименті креветки. У північноєвропейських країнах традиційно дуже сильну позицію на ринку займають холодноводные креветки. Північна креветка *Pandalus borealis* відноситься до найпопулярніших продуктів не лише в скандинавських країнах.

1.6. Фактори, що формують якість креветок

Ніжне, збагачене білком м'ясо креветок, дуже чутливо і сприйнятливо до ушкоджень. Помилки при заморожуванні, зберіганні або транспортуванні не кращим чином позначаються надалі на якості продукту. Ці дефекти фахівець може розпізнати за численними ознаками. При переробці креветок провідна роль доки ще відводиться ручній роботі.

Свіжозловлені креветки можна найчастіше купити безпосередньо поблизу місця вилову або переробного підприємства. Кращою гарантією абсолютної свіжості продукту, природно, являються живі креветки. При правильному зберіганні і транспортуванні креветки зберігають життєдіяльність впродовж 20 годин після вилову, а при правильному зберіганні в льоду, не більше 72 годин. Далі відбувається розпад білку і погіршення органолептичних показників. В цьому випадку краще віддати перевагу креветкам глибокого заморожування, які при правильній обробці зберігають оптимальну якість. Якщо в торгівлі пропонуються "свіжі" креветки, то тут йдеться, як правило, про розморожені продукти. Вони дуже

сприйнятливі до псування, тому мають бути спожиті в їжу не пізніше зазначених термінів придатності. Деякі показники якості (такі як консистенція, вміст води) розморожених креветок не відповідають свіжовиловленій сировині. [13].

М'ясо креветок в країнах походження (передусім з аквакультури) часто обробляється поліфосфатами (наприклад, триполіфосфатом натрію), для того, щоб запобігти втраті води і полегшити подальшу переробку. Само собою зрозуміло, що ця обробка повинна пройти огляд. При правильному підході така обробка в незначній мірі впливає на якість продукту. При неправильній обробці фосфатами (занадто тривалому часі дії) м'ясо може стати занадто м'яким і мильним або гумовим і жорстким. Часто в даному випадку з'являється металевий присмак.

Креветки хорошої якості (зварені або сирі) повинні мати щільне м'ясо і бути трішки вологими. М'язове м'ясо реагує на легке здавлення еластичністю. Запах нагадує море і морські водорості. Деякі види креветок можуть пахнути йодом (цей аромат не має бути занадто інтенсивним). Від м'яких креветок з водянистим м'ясом краще відмовитися. Жорсткість, сухість і волокнистість виникають за рахунок тривалого варіння або неправильного зберігання в замороженому виді (занадто тривале зберігання або коливання температури). М'яке м'ясо часто є показником того, що креветки довгий час зберігалися перед заморожуванням. При тривалому зберіганні перед заморожування у разі, якщо не були видалені головогруді, вміст шлунку може потрапити на хвостове м'ясо і надати йому легкий вапняний аромат. Найбільшу проблему представляють дрібні креветки, які найчастіше відварюють, заморожують і консервують в розсолі. Залежно від умов варіння ці креветки можуть бути жорсткими або м'якими, не проявляючи при цьому ознак псування. Запах риби або навіть аміаку у будь-якому випадку є ознакою несвіжості продукту. Забарвлення креветок рідко є показником якості продукту. Вона залежить від виду креветок, віку або умов живлення, зберігання і обробки. При додаванні

пігментів в корм (наприклад, астаксантина) забарвлення креветок може мінятися. [22].

Морожені креветки виготовляють в глазурованому виді. Глазур має бути у вигляді крижаної кірочки, що рівномірно покриває поверхню мороженого блоку, і не повинна відставати при легкому постукуванні.

Маса глазури при випуску продукції з підприємства-виготівника має бути не менше 2% по відношенню до маси глазурованого блоку.

Не глазують заморожені креветки: - в споживчій тарі; - в мішках-вкладишах плівкових (двошарових) граничною масою продукту 10,0 кг. [23].

На формування якості також впливає якість пакування, маркування і зберігання. Креветки зазвичай продаються розфасованими в пакети. Як правило, вітчизняні креветки фасують по 1 кг і по 0,5 кг, а креветки зарубіжних виробників продаються в 200 і 300 граммових поліетиленових упаковках, хоча так буває не завжди. Креветки бувають зовсім маленькими і чималими.

Морожені креветки упаковують в:

- ящики з гофрованого картону за нормативними документами граничною масою продукту 30,0 кг;
- ящики дерев'яні за нормативними документами граничною масою продукту 30,0 кг;
- пакети з полімерних матеріалів, пачки з картону і комбінованих матеріалів, коробки з полімерним покриттям за нормативними документами граничною масою продукту 1,0 кг;
- мішки-вкладиші плівкові (двошарові) за нормативними документами граничною масою продукту 10,0 кг

Продукцію в споживчій тарі упаковують в ящики з гофрованого картону або дерев'яні ящики граничною масою продукту 20,0 кг.

У кожній пакувальній одиниці мають бути креветки одного найменування, однієї розмірної групи, способу обробки і оброблення, виду споживчої тари і однієї дати виготовлення.

Тара і пакувальні матеріали, використовувані для упаковки морожених креветок, мають бути чистими, сухими, без стороннього запаху і виготовлені з матеріалів, дозволених органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду для контакту з харчовими продуктами.

Маркування кожної одиниці транспортної тари здійснюють нанесенням на одну із торцевих сторін тари штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує його чіткість, з зазначенням:

- назви та повної адреси підприємства-виробника, його товарного знака та телефону, адреси об'єкту виробництва;
- назву сорту креветок;
- кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;
- умов зберігання;
- маси нетто, брутто;
- кількості пакувальних одиниць (для розфасованої продукції);
- харчової енергетичної цінності 100 г креветок;
- позначення зазначеного вище стандарту .

Транспортують морожені креветки відповідно до правил перевезень швидкопсувних вантажів, діючих на цьому виді транспорту, при дотриманні наступних температурних режимів :

- при температурі не вище мінус 18 °З - в рефрижераторних судах;
- при температурі від мінус 15 °З до мінус 18 °З і нижче - в рефрижераторних вагонах і автомобілях.

Зберігають креветки з дати виготовлення, міс, не більше:

- при температурі не вище мінус 18 °С:
- 4 - сироморожені глазуровані і неглазуровані;
- 6 - варено-морожені глазуровані і неглазуровані, заморожені розсипом або блоками в споживчій тарі або мішках-вкладишах плівкових (двошарових);
- 5 - неглазуровані, заморожені розсипом або блоками, з подальшою упаковкою в споживчу тару або мішки-вкладиші (двошарові);

- при температурі не вище мінус 25 °С;

сироморожені:

10 - глазуrowані і неглазуrowані, заморожені розсипом або блоками в споживчій тарі або мішках-вкладишах плівкових (двошарових);

9 - неглазуrowані, заморожені розсипом або блоками з подальшою упаковкою в споживчу тару або мішки-вкладиші плівкові (двошарові);

- варено-морожені:

8 - глазуrowані і неглазуrowані, заморожені розсипом або блоками в споживчій тарі або мішках-вкладишах плівкових (двошарових);

7 - неглазуrowані, заморожені розсипом або блоками, з подальшою упаковкою в споживчу тару або мішки-вкладиші плівкові (двошарові).

Інформація про виробника повинна бути як можна більш повною, і обов'язково вказані контактні дані: телефон, е-майл, сайт і т.д. [27].

Таким чином, кожний з зазначених факторів суттєво впливає на формування якості готової продукції.

1.7. Вимоги до якості креветок, їх дефекти

Якість морожених креветок повинна відповідати вимогам ДСТУ4440:2005. Вимоги до якості креветок представлені таблицях 1.3, 1.4, 1.5.

Таблиця 1.3.

Органолептичні показники якості креветок (ДСТУ 4440:2005)

Показники якості	Характеристика
Зовнішній вигляд: Блока	Поверхня чиста, рівна. Допускаються незначні западини; темно-зелений або темно-коричневий відтінок глазури на одній із сторін блоку углохвостовой креветки, <u>виловленої у Берінговому морі</u>
Креветок	Креветки повинні бути цілі, однорідні за розмірами, вигнуті Чисті, без ушкодження панцира, однієї розмірної групи Допускається:

Продовження таблиці 1.3

	- наявність ікри на нижній частині шийки; - облом рострума, вусів, ніжок і хвостового плавника; до 5% креветок по рахунку з обламаними головогрудями; - вапняні відкладення і темні подряпини, що зарубцювалися, на поверхні панцира і хвостовому плавнику
Колір м'яса	Білий з рожевим або рожево-жовтогарячим покривом Світло-сірий
Колір панциря	Властивий цьому виду креветки Допускається: - у необроблених креветок незначне потемніння панцира головогрудей; - потемніння спинної сторони головогрудей до темно-синього кольору із-за наявності гонад, зникаюче після варіння
Розбирання	необроблені - креветки в цілому виді; - оброблені (шийки в панцирі) - видалені головогруді, залишки нутрощів зачищені.
Консистенція	Щільна
Смак(післявідтанення варених і після варки сирих)	Характерний, виражений, приємний, властивий вареному м'ясу креветок, без стороннього присмаку
Запах	Характерний, виражений Властивий цьому виду продукції, без стороннього запах
Порядок укладання	Насипом або рядами спинками вгору
Наявність сторонніх домішок (у споживчій тарі)	Не допускається

Таблиця 1.4

Фізичні показники креветок морожених (ДСТУ 4440:2005)

Показники якості	Характеристика
Вміст льоду	Не менше 2%
Калібр: Великі, Середні Дрібні	в 1 кг не менше 70 штук в 1 кг 70-100 штук в 1 кг 100 – 300 штук

Дуже дрібні	в 1 кг більше 300 штук
Відхилення маси нетто пачки при фасуванні	±15 г

Таблиця 1.5

Норми по вмісту токсичних елементів у креветках України та ЄС

Токсичні елементи	Максимальний вміст, мг/кг	
	Європейські норми (Регламент (Директива) Комісії ЄС №1881/2006 от 19.12.06)	Українські норми
Свинець	0,50	10,0
Кадмій	0,50	2,0
Ртуть	0,50	0,2
Миш'як	не нормується	2,0

У морожених креветках не повинно бути живих гельмінтів і їх личинок, а також паразитів і паразитарних поразок, небезпечних для здоров'я людини.

Допустимі кількості безпечних для здоров'я людини гельмінтів і їх личинок, а також паразитів і паразитарних поразок не повинно перевищувати норм, встановлених інструкцією

При прийманні креветок слід дотримуватися наступних правил.

Уважно перевірити пакет, його маркування. Звернути увагу на кількість льоду на креветках. Справа в тому, щоб збільшити вагу, багато виробників заморожують мокрі креветки, на яких є крижаний шар, не просто той, який необхідний для нормального транспортування та зберігання продукту, а надмірний шар, який значно збільшує вагу та ціну продукту.

Приділити належну увагу зовнішньому вигляду креветок. Кожна креветка повинна бути окремо одна від одної. Всі креветки мають бути цілими.

На смак креветка повинна бути соковитою. Колір креветки повинен бути насиченим, яскравим. Вона не повинна нічим пахнути. Хвостик у свіжомороженої креветки повинен бути закрученим.

Якщо морепродукти зберігаються в умовах перепаду температур, то, мало того, що вони втрачають свої корисні властивості, так вони змінюють свій колір на світло-рожевий. [23].

Іноді, креветки, розфасовані в пакет можуть бути спочатку переморожені, що ретельно приховується за допомогою пакету червоного кольору.

Про якість продаваних креветок можна судити за кольором їх голови. Якщо майже всі голови в пакеті чорні, то, значить, товар неякісний, який довгий час лежав у розмороженому стані.

Зелені голови креветок говорять лише про те, що за життя вони харчувалися планктоном, це не впливає на якість продукту.

Однак, свіжоморожені креветки є кращим продуктом ніж варені, так як в них більше зберігається корисних речовин, вітамінів і мінеральних речовин. Такі креветки найкраще розморожувати поступово, спочатку в холодильнику, на нижній полиці, і тільки потім можна витягати їх у приміщення кімнатної температури.

Важливим показником якості, від якої істотно залежить вартість, є величина креветки. Вона зазвичай позначається словом Count (англ. "рахувати"). Count показує, скільки штук (цілих креветок, хвостів) містить певна вагова група. [22].

1.8. Відповідальність підприємств торгівлі за реалізацію неякісної, небезпечної продукції

В Україні створена правова база, яка передбачає відповідальність суб'єктів підприємницької діяльності за виготовлення, реалізацію недоброякісної небезпечної продукції.

У сфері порушення прав споживачів законодавство України передбачає:

- цивільно-правову відповідальність (ст. 711 ЦК України, ст. ст. 14, 17 Закону України від 12 травня 1991 р. № 1023-XII "Про захист прав споживачів" (в редакції Закону від 15 грудня 1993 р.);
- адміністративно-правову відповідальність (ст. ст. 155 - 155-2, 156, 156-1, 157, 159, 160, 160-2, 167-172-1 та інші норми Кодексу України про адміністративні правопорушення);
- фінансово-економічну відповідальність (ст. 23 Закону України "Про захист прав споживачів");
- кримінальну відповідальність (ст. ст. 225-227 КК України) та інші примусові заходи, спрямовані на захист прав споживачів-покупців.

Основним способом захисту порушеного права громадянина-споживача є відшкодування шкоди, яку було заподіяно товарами (роботами, послугами) неналежної якості.

Висновки щодо огляду літератури, обґрунтування обраної теми

Опрацювавши зазначений перелік літературних джерел, можна відмітити, що морепродукти, а саме креветки мають високу харчову цінність і можуть стати альтернативою тваринних білків. Реалізація креветок в роздрібній торгівлі розширюється, різноманітний асортимент забезпечує попит споживачів.

В державі створена правова база у вигляді законів, підзаконних актів, нормативних документів, спрямованих на захист прав споживачів.

Також існують органи контролю, які стоять на захисті прав споживачів, серед яких провідне значення має Торгово-промислова палата України, регіональним представником якої являється Сумська торгово-промислова палата.

Разом з тим, залишаються відкритими питання якості та безпеки товарів народного споживання. Недобросовісні виробники часто фальсифікують продукцію, в результаті чого на ринок потрапляють неякісні, небезпечні товари.

Саме тому, нами обрана тема дипломна робота на тему: «Контроль якості креветок морожених Сумською торгово-промисловою палатою у супермаркеті БІЛЛА м.Суми, визначення коду за УКТ ЗЕД».

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДНИЦЬКО-ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

ПІІ "Білла-Україна" створено в 1998 році австрійською компанією Billa - дочірнім підприємством німецького концерну REWE Group, який був заснований в 1927 році в Кельні (Німеччина). Основними сферами діяльності групи REWE є роздрібна та оптова торгівля продуктами харчування в 16-ти країнах Європи. У компаніях групи REWE працює більше 300 тис. співробітників, загальний обсяг продажів становить понад EUR 50 млрд. На сьогоднішній день мережа BILLA об'єднує понад 1300 супермаркетів в Австрії, Італії, Болгарії, Хорватії, Румунії, Росії, Словаччини, Чехії та України.

В Україні перший супермаркет Billa відкритий в лютому 2000 року в Києві. Протягом 10 років компанія інвестувала більше 500 млн грн в розвиток мережі в країні.

ПІІ "Білла-Україна" завершило 2010 рік з чистим збитком в 290 тис. грн, тоді як його чистий прибуток за 2009 рік становила 14998000 грн. Чистий дохід компанії в 2010 році збільшився на 16,2% - до 980 402 000 грн.

Історія успіху BILLA почалася багато років тому в Австрії. З тих пір BILLA набула відомості на міжнародному рівні і у багатьох країнах Східної Європи є синонімом щоденного придбання продуктів харчування.

З 1996 року австрійський концерн BILLA став частиною торгівельної REWE Group. Під назвою REWE Австрія об'єднуються фірми Меркур (споживчий супермаркет), БІПА (магазин парфюмерно-галантерейних та аптекарських товарів), ЕММА (супермаркет), Пенні/Мондо (дискаунтери) та номер 1 серед супермаркетів: BILLA. Більше 1 000 супермаркетів BILLA - Австрія задають нові тенденції розвитку у сфері торгівлі продуктами харчування. BILLA гарантує найкращі враження від покупок та є провідним інноватором серед супермаркетів Австрії.

На сьогоднішній день "Білла-Україна" об'єднує 22 супермаркети Billa в 13 містах України.

ПП "Білла-Україна" планує до кінця 2015 року розширити мережу магазинів Billa до 68 од. Площі магазинів різного формату - від магазинів біля будинку до супермаркетів - складуть від 400 кв.м до 2 тис.кв.м. Інвестиції в розвиток мережі компанія не озвучувала.

Компанія BILLA має свою філософію продажу товару, яка стисло може бути зведена до таких критеріїв, як: висока якість, помірна ціна, повний асортимент, простота у придбанні товару та його доставка, простота паркування автомобіля біля супермаркету (безкоштовно для клієнтів), благоустрій та чистота навколо будівлі. Компанія має досвід у розповсюдженні своєї системи в центральній та східній Європі, а саме: Німеччині, Швейцарії, Франції, Австрії, Італії, Чехії, Польщі, Угорщині, Словачії, Хорватії, Болгарії, Румунії, Україні.

Компанія сповідує принцип, який стверджує: пропонуй споживачеві великий вибір високоякісних товарів за доступними цінами.

Супермаркети BILLA надають своїм клієнтам широкий асортимент продукції. Головний акцент робиться на свіжих продуктах – овочах та фруктах, гастрономії, м'ясних та молочних виробках. Але, зрозуміло, покупець знайде в нас й інші товари щоденного вжитку. В асортименті налічується близько 12 000 найменувань. Співвідношення продовольчих та промислових товарів в обігу складає 80% та 20% відповідно.

Billa гарантує своїм клієнтам високу якість за низькими цінами, придбання товарів в приємній атмосфері та за допомогою кваліфікованого, привітного персоналу.

Супермаркети BILLA розраховані на 400 м² – 2 000 м² торгівельної площі, мають можливість обслуговувати до 7 000 покупців на день і, водночас, забезпечувати від 25 до 400 місць для паркування автомашин відвідувачів перед головним входом до супермаркету. У торгівельних залах розташовані острівні стенди з товарами, приміщення адміністрації та вихідні касово-розрахункові вузли; є приміщення завантажувальної зони, велика складська зона, туалети для відвідувачів, технічні приміщення.

Споживачі мають можливість купувати товари за вигідними цінами, особливо під час акцій, та використовувати товарні візки не тільки під час придбання продуктів, але й поза супермаркетом, при транспортуванні покупок до власного автомобілю.

В Сумах на початку літа 2007 року ї був відкритий супермаркет Billa. За адресою вул. Харьковская ул. 9.

Асортимент креветок у супермаркеті БІЛЛА досить широкий Креветки реалізуються у свіжомороженому вигляді,варено-морожені, очищені, обезголовлені, у вигляді креветочного мяса, креветочних паст, салатів, креветок консервованих. Загальний асортиментний перелік креветок представлений в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Асортиментний перелік креветок в супермаркеті БІЛЛА м.Суми

№	Виробник	Назва креветок	Розфасовка
1	ТМ "Водный мир", 1000г ТОВ "Аквафрост"	Креветки в панцирі північно-атлантичні варено-морожені 90/120	1000г, Упаковка в ящик по 40 кг
2	ТМ "Skandinavika", ТОВ "Асканія Фроузен Фудс"	Креветки очищені 200/300	450г
3	ТМ "Водный мир", ТОВ "Аквафрост"	Креветки в панцирі північно-атлантичні варено-морожені 70/90	500г
4 5	ТМ "Водный мир", ТОВ "Аквафрост"	Креветки в панцирі північно-атлантичні варено-морожені 90/120 "	350г
6	"5 континентів" ТМ "Skandinavika" ТОВ "Асканія Фроузен Фудс"	Суміш з морепродуктів,	230г
7	ТМ "Skandinavika" ТОВ "Асканія Фроузен Фудс"	Креветки в панцирі з головою GOLD,	1кг
8	ТМ «Акула» 200 г ТОВ «ЄвроДнепр»	Креветки очищені в/м, вакуум	200 г
9	ТОВ "Асканія Фроузен Фудс"	, Креветка "Vannamei" 30/50 ТМ «Акула»	900 г

10	ТМ "Skandinavika", ТОВ "Асканія Фроузен Фудс"	Креветки в панцирі 90/120	1кг
11	ТМ «Акула» 200 г ТОВ «ЄвроДнепр»	Креветки очищені в/м, вакуум	200 г
12	ТМ "ВОДНЫЙ МИР",	Креветки в панцирі північно- атлантичні морожені 70/90 ТМ "ВОДНЫЙ МИР"	500г
13	ТМ "Skandinavika", ТМ "ВОДНЫЙ МИР",Виробник Норвегія	Креветки неочищені 30/50	500г Упаковка в ящик по 40 кг
14	ТМ "Skandinavika ТОВ "Асканія Фроузен Фудс"	Креветки неочищені, 70/90	1000г
15	ТМ "Skandinavika", ТМ "ВОДНЫЙ МИР", Виробник Норвегія	Креветки в панцирі північно- атлантичні морожені 90/120 Маса нетто 1000г	1000г
16	ТМ "Skandinavika", ТОВ "Асканія Фроузен Фудс"	Креветки в панцирі 90/120	450г
17	«Душа океану», ТМ «АКУЛА»	КРЕВЕТКА "VANNAMEI"	500г
18	Виробник «Юніон Фрозен Продактс», Таїланд	Креветка Karolina	1000г, Ящики40 кг
19	ТМ«Водний мир»	De Luxe	1000г

Контроль якості креветок в супермаркеті БІЛЛА дасть змогу оцінити роботу супермаркету щодо забезпечення споживачів високоякісною продукцією на виконання Закону України «Про захист прав споживачів».

2.1.Мета,завдання предмет, об'єкт дослідження

Експериментальна частина курсової роботи проводилась на прикладі супермаркету «БІЛЛА» м.Суми. З метою системного підходу до виконання

передбачених змістом завдань нами була розроблена логічна модель досліджень, яка представлена на рис. 3.



Рис.3. Логічна модель виконання досліджень зразків креветок морозених.

Метою дослідження креветок морозених згідно з встановленою програмою дослідження являється: проведення аналізу асортименту креветок в супермаркеті БІЛЛА і оцінки якості креветок різних виробників та проведення обґрунтованих висновків та пропозицій.

Завданнями дослідження є:

- дослідження факторів, які впливають на якість креветок в супермаркеті БІЛЛА;

- проведення ідентифікації зразків креветок з визначенням ступеня його придатності до споживання; відповідності виду, різновиду, найменуванню;
- визначення відповідності упакування, маркування передбаченим вимогам нормативної документації, контрактів;
- визначення відповідності якості товару вимогам НД;
- порівняльна оцінка зразків креветок за якістю з використанням дескрипторно-профільного методу;
- аналіз отриманих даних , надання висновків і пропозицій.

Предметом дослідження являються маркування, упаковка креветок, органолептичні показники якості: зовнішній вигляд; колір панциря і мяса; консистенція; запах(після розморожування); смак та фізико - хімічні показники, а саме: визначення нетто упаковки; визначення масової глазури в дослідних зразках креветок; визначення калібру креветок; визначення способу укладки.

Об'єктом дослідження являються 5 зразків креветок морожених фасованих, упакованих у полімерну плівку різних постачальників, представлених в таблиці 2.3

Таблиця 2.3

Дослідні зразки креветок морожених, що реалізується в супермаркеті БІЛЛА

Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
КРЕВЕТКА "VANNAMEI"	Karolina	De Luxe	Skandinavika	КРЕВЕТКА Атлантична
Душа океану», ТМ «АКУЛА», М.. Київ вул., Лібкнехта, 49	Виробник «Юніон Фрозен Продактс», Таїланд	ТМ«Водний мир» Харків. Пр. Леніна	Тов»Асканія Фрузен Фудз, Україна, м.Київ, Харківське шосе, 23	ТМ «Акула» М.. Київ вул., Лібкнехта, 49



Продовження таблиці 2.3

Креветки неочищені 30/50 Маса нетто: 500,00 г Штрих-код: 4820097380712 Виробник данія	Креветки неочищені, 70/90, маса нетто 1000г Штрих-код 8850088410128 Виробник Таїланд	Креветки в панцирі північно- атлантичні морожені 90/120 ТМ "ВОДНЫЙ МИР", Маса нетто 1000г Виробник Норвегія Штрих-код 4820088410159	Креветки в панцирі 90/120 ТМ "Skandinavika", 1кг Виробник Норвегія Штрих-код 4820134140115	Креветки Атлантичні X 190/120 0.9кг Виробник Таїланд Штрих-код 4820097381811
--	--	---	---	--

Дослідження проводились на базі лабораторії кафедри товарознавства та центральної харчової лабораторії облспоживспілки.

2.2. Методи експериментального дослідження якості креветок морожених у супермаркеті «BILLA» м. Суми

При проведенні досліджень застосовували стандартизовані методики. Якість креветок морожених визначали за ДСТУ 4440 : 2005 «Креветки морожені. Технічні вимоги»; відбір проб та дослідження якості проводили за ГОСТ 7631-2008.

Кожна партія продукції повинна супроводжуватися документом встановленої форми, що засвідчує її якість.

Для визначення якості продукту з різних місць партії відбирають випадковим чином вибірку з неушкодженої транспортної тари, по можливості кожної дати вироблення, відповідно до таблиці. 2.4

Правила відбору проб креветок для дослідження якості

Кількість транспортних тари з продукцією в партії, шт.	Об'єм вибірки, шт. (кількість відбіраною транспортних тари з	Кількість транспортних тари з продукцією в партії, шт.	Об'єм вибірки, шт. (відбірано транспортної тари з продукцією)
2—25	2	501-1200	20
26-90	3	1201-3200	32
91-150	5	3201-10000	50
151-280	8	10001-35000	80
281-500	13	35001-150000	125

Для органолептичної оцінки якості продуктів з відібраної тари огляду піддають 3-5 кг продукту або 3-5 одиниці споживчої тари, а для морожених продуктів у вигляді блоків - 1-2 блоки. При масі одного екземпляра риби більше 2 кг, огляду піддають не більше трьох екземплярів риби.

Контроль маркування креветок.

Перевіряється етикетка, яка наноситься на упаковку.

Маркіровка містить наступні структурні елементи:

найменування і місцезнаходження підприємства-виготівника;

товарний знак підприємства;

найменування продукту;

приналежність до району промислу;

довжину і масу креветок

вид оброблення (обезголовлена, ціла);

вид обробки (охолоджена, , морожена, варено-морожена);

позначення нормативного документу;

знак відповідності ;

масу нетто (брутто, тари - при необхідності);

дату виготовлення (число, місяць, рік);

Маркіровка транспортної тари додатково містить:

кількість споживчих упаковок;

номер вагонної партії;

прізвище майстра (чи номер) і номер укладальника.

Маркіровка споживчої тари додатково містить:

спосіб вживання;

склад (сировина і матеріали);

умови і терміни зберігання;

термін придатності ;

наявність вакууму в упаковці;

інформаційні дані про харчову і енергетичну цінність 100г продукту : білки, жири, вуглеводи (г), вітаміни В, В, РР (міліграм), А, Д, Д (м.е.),

калорійність (ккал) і інші дані в залежності від асортименту продукції відповідно до порядку інформації населення про харчову і енергетичну цінність продуктів

Методи дослідження органолептичних показників.

При контролі якості встановлюють родину і вид, величину (довжину або масу), ступінь замороження тіла, товщину або масу глазури, зовнішній вигляд, правильність розбирання, консистенцію і запах після розмороження. В залежності від якості морожена риба поділяється на перший і другий сорт.

Зовнішній вигляд креветок визначають за чистотою поверхні, наявності механічних пошкоджень, пожовтінь або плісені. При виявленні плісені на мороженій рибі її знімають щітками. Частіше всього зниження якості обумовлено потемнінням або пожовтінням поверхневого підшкірного шару. Консистенцію м'яса креветок визначають легкою пальпацією після розморожування до температури від 0 до 5 °С, яке проводять у воді при температурі не вище 15°С або на повітрі при температурі не вище 20°С. Найбільш суттєвим дефектом консистенції є висихання. У висохлої креветки м'ясо втрачає колір, природній аромат, стає сухим, жорстким, набирає неприємного запаху. Усихання виникає як наслідок порушення технології замороження.

Запах креветок визначають після їх розмерзання або введенням підігрітого ножа в тіло між спинним плавником і головою; поблизу анального отвору збоку черевця в місця поранень і механічних пошкоджень.

Для перевірки запаху креветку опускають для розморожування в гарячу воду температурою від 80 до 90 °С.

В сумнівних випадках креветки варять в посуді з привідкритою кришкою (у несоленій воді, при слабому кипінні) при співвідношенні креветок і води 1:2. Запах пари, бульйону і відвареного продукту встановлюють під час варіння, після варіння, а також при пробі на смак.

Методи дослідження фізико-хімічних показників.

Довжину і масу визначають за ДСТУ4440: 2005. Для цього окремо у кожного екземпляра креветки, відібраної для органолептичної оцінки якості вимірюємо від вершини рила до кінця хвоста. Обезголовлені – від лінії відрізу до кінця хвостової частини.

Для визначення ступеня заморожування блок, або креветки постукують дерев'яним предметом: задовільно заморожений блок чи креветка має тверду суху поверхню і при постукуванні виникає ясний чистий звук; при поганому замороженні виникає глухий звук.

Для вимірювання температури мороженого блоку чи креветки в товстій частині роблять прокол, в який вставляють термометр у металічній оправі із загостреним кінцем або голку НВТ (напівпровідникового вимірювача температур). При цьому температура повітря повинна бути близькою до температури зберігання креветок. Показник термометра реєструють через 15 хв. з точністю до 0,5 °С. При розвантаженні із вагонів-холодильників та при зберіганні температура креветок повинна бути не вище -5°С, з рефрижераторних поїздів і автомобілів – -9°С, із суден – -12°С, з рефрижераторних суден – -18°С.

Перевіряють стан і масу глазури. Глазурь повинна бути у вигляді рівномірного шару льоду, не відставати від тіла при легкому постукуванні.

Вади глазури: суцільні повітряні прошарки між льодом і рибою, тріщини, бульбашки, помутніння, шороховатість, горбистість. Помутніння,

шороховатість, горбистість глазури спостерігається при глазуруванні недостатньо промерзлої або переохолодженої креветки.. Поява на поверхні

За наявності на поверхні морожених продуктів снігового покриву, глазури, паперу, захисного покриття на основі ПВС або плівкового матеріалу з фактичної маси бруто виключають масу снігу, глазури, паперу, захисного покриття на основі ПВС або плівкового матеріалу.

Сніг видаляють з риб або блоків морожених продуктів (з найбільшим, середнім і найменшим сніговим покривом), відібраних з 1 %, але не менше ніж з трьох одиниць транспортної тари.

Сніг чи глазур видаляють з поверхні мороженого продукту щітками. Кількість видаленого снігу (X) у відсотках обчислюють за формулою

$$X = \frac{M1 - M2}{M1} \cdot 100$$

де M1, - маса продукту до видалення снігу, кг;

M2- маса продукту після видалення снігу, кг

По отриманому результату визначають масу снігу чи глазури для усієї партії продукту.

2.2.1. Визначення органолептичних показників за ДСТУ4440: 2005.

Контроль якості креветок інспектори Управління по захисту прав споживачів проводили в такій послідовності: першим етапом дослідження була ідентифікація продукції за маркуванням. Всі зразки креветок були фасовані і мали поліетиленову упаковку.

Проаналізувавши дані маркування зразків креветок, були зроблені відповідні висновки, які занесені до таблиці 2.5.

Таблиця 2.5.

Результати оцінки маркування креветок

Маркувальні дані	"VANNAMEI"	Karolina	De Luxe	Skandinavika	Атлантична
------------------	------------	----------	---------	--------------	------------

Продовження таблиці 2.5

Назва та повної адреси підприємства-виробника, його товарного знака та телефону, адреси об'єкту виробництва	+	+	+	+	+
Назва виду креветок	+	+	+	+	+
Кінцева дата споживання «Вжити до...» або дата виготовлення та строку придатності	+	+	+	+	+
Умови зберігання	—	+	+	+	+
Маса нетто, брутто	+	+	+	+	+
Харчова енергетична цінність 100 г креветок	+	+	-	+	+
Позначення стандарту ДСТУ 4440:2005	+	+	+	+	+
Штрих-код	+	+	+	+	+

За результатами аналізу моркування були зроблені такі висновки: зауважень не було до зразків торгової мари: «Karolina», «Атлантична», «Skandinavika», обсяг інформації зазначеної на них відповідає вимогам нормативних документів. Інші зразки не містили необхідної повної інформації. Наприклад, на зразку «VANNAMEI» не було зазначено умови зберігання креветок, на упаковці «De Luxe» не вказано харчову та енергетичну цінність. Аналіз маркування свідчить про те, що креветки «VANNAMEI» і «De Luxe» не відповідають вимогам ДСТУ 4440:2005.

Наступним етапом контролю було дослідження органолептичних показників на відповідність вимогам ДСТУ 4440:2005. Результати дослідження заносимо в таблицю 2.6

Таблиця 2.6

Органолептична оінка якості зразків креветок

№	Показник	Досліджувані зразки				
		Креветка "VANNAME I"	Karolina	De Luxe	Skandinavika	Креветка атлантична
1	Зовнішній вид	цілі, однорідні за розміром,	цілі, однорідні за розміром,	цілі, однорідні за розміром,	цілі, однорідні за розміром,	цілі, однорідні за

Продовження таблиці 2.6

		вигнуті	вигнуті	вигнуті	вигнуті	розміром, вигнуті
2	Колір панциря	Властивий з незначним потемнінням панцира головогрудей	Властивий рожевий	Властивий зі значним потемнінням панцира головогрудей	Властивий рожевий	Властивий рожевий
3	Колір м'яса	Білий з сіруватим покривом	Білий з рожевим відтінком	Білий з сіруватим покривом	Властивий цьому виду креветки	Білий з рожевим відтінком
4	Консистенція	Щільна	щільна	Злегка розслаблена, але не дрябла	щільна	Злегка розслаблена але не дрябла
5	Смак і запах	Характерний для морепродуктів	Виражений, характерний для морепродуктів	Невиражений, зі значним ілистим присмаком і запахом	Характерний для морепродуктів	Характерний для морепродуктів

Результати органолептичної оцінки свідчать про відповідність якості морожених креветок вимогам ДСТУ 4440:2005

2.2.2. Сенсорний аналіз зразків креветок морожених з використанням дескрипторно-профільного методу

З метою аналітичного опрацювання результатів оцінювання якості креветок застосовуємо сучасний дескрипторно-профільний метод сенсорного аналізу, що дасть змогу визначити рівень якості продукції, зробити об'єктивні висновки. Проводимо самостійне експериментальне дослідження . за результатами якого зробимо порівняльну оцінку попереднього контролю якості Управлінням по захисту прав споживачів.

2.2.2.1. Профілювання якості креветок морожених за 5-бальною шкалою

Дескрипторно- профільний метод передбачає використання 5-бальної системи оцінки якості органолептичних показників (дескрипторів) і

проведення профілювання показників якості. Обрані такі дескриптори: зовнішній вигляд, пакування та маркування, колір м'яса, консистенція, смак і запах. (табл. 2.7.)

Таблиця 2.7

Профілювання показників якості креветок за 5-бальною шкалою

Бальна оцінка	Характеристика органолептичного показника якості
Продовження таблиці 2.7 Зовнішній вигляд	
5	Креветки повинні бути цілі, однорідні за розмірами, вигнуті; чисті, без ушкодження панцира, однієї розмірної групи. Допускається: наявність ікри на нижній частині шийки; облом рострума, вусів, ніжок і хвостового плавника; до 5% креветок по рахунку з обламаними головогрудями; вапняні відкладення і темні подряпини, що зарубцювалися, на поверхні панцира і хвостовому плавнику; колір однорідний
4	Креветки повинні бути цілі, неоднорідні за розмірами, вигнуті, чисті, без ушкодження панцира. Допускається: наявність ікри на нижній частині шийки; облом рострума, вусів, ніжок і хвостового плавника; до 5% креветок по рахунку з обламаними головогрудями; вапняні відкладення і темні подряпини, що зарубцювалися, на поверхні панцира і хвостовому плавнику; у необроблених креветок незначне потемніння панцира головогрудей; потемніння спинної сторони головогрудей зникає після варіння
3	Креветки неоднорідні за розмірами, вигнуті. Чисті, з ушкодженнями панцира. Допускається: наявність ікри на нижній частині шийки; облом рострума, вусів, ніжок і хвостового плавника; до 5% креветок по рахунку з обламаними головогрудями; вапняні відкладення і значні темні подряпини, що зарубцювалися, на поверхні панцира і хвостовому плавнику. Неоднорідний колір, у необроблених креветок значне потемніння панцира головогрудей; потемніння спинної сторони головогрудей до темно-синього, зникає після варіння.
2	Креветки неоднорідні за розмірами, більшість прями. Чисті, з ушкодженнями панцира, з наявністю ікри на нижній частині шийки; облом рострума, вусів, ніжок і хвостового плавника; до 7% креветок по рахунку з обламаними головогрудями; вапняні відкладення і значні темні подряпини, що зарубцювалися, на поверхні панцира і хвостовому плавнику. Неоднорідний колір, у

	необроблених креветок значне потемніння панцира головогрудей;потемніння спинної сторони головогрудей до темно-синього, яке не зникає після варіння.
1	Креветки неоднорідні за розмірами, більшість прямі. Колір неоднорідний з ушкодженнями панцира, з наявністю ікри на нижній частині шийки;облом рострума, вусів, ніжок і хвостового плавника; більше 10% креветок по рахунку з обламаними головогрудями;вапняні відкладення і значні темні подряпини, що зарубцювалися, на поверхні панцира і хвостовому плавнику у необроблених креветок значне потемніння панцира головогрудей;потемніння та позеленіння спинної сторони головогрудей, яке не зникає після варіння.
Пакування і маркування	
5	Відповідає вимога м, упаковка ціла неушкоджена
4	Відповідає вимогам, має нечіткість у оформленні маркування, упаковк ціла, злегка помята
3	Маркування дещо нечітке, відсутній телефон виробника. Упаковка герметична, але неестетична
2	Маркування неповне, упаковка порушена.
1	Маркування не відповідає виду продукту. Упаковка розірвана.
Колір м'яса	
5	Білий з рожевим або рожево-жовтогарячим покривом
4	Білий з сіруватим або сірувато-рожевим покривом
3	Сірий
2	Сірий з синюватим відтінком
1	Сірий з синюватим та зеленкуватим відтінком
Консистенція	
5	Щільна
4	Злегка розслаблена, але не дрябла
3	Дрябла
2	М'яка, розслаблена
1	Повністю розслаблена, желеподібна
Смак і запах	
5	Характерний, виражений, приємний, властивий м'ясу креветок, без стороннього присмаку і запаху
4	Характерний для свіжої креветки, властивий , але менш виражений
3	Характерний для креветки, але невиражений з ілистим або йодистим присмаком
2	Невиражений, зі стороннім присмаком та запахом, не властивим для морепродуктів
1	Креветка має неприємний сторонній смак з гіркотою і запах

Використовуючи розроблену таблицю профілювання , проводимо оцінку якості обраних зразків і результати оцінки заносимо у таблицю 2.8. У зв'язку з тим, що смак і запах взаємопов'язані показники, ми їх об'єднуємо при баловій оцінці

Профілювання зразків креветок морожених

Таблиця 2.8

№	Показник	Досліджувані зразки				
		Креветка "VANNAMEI"	Karolina	De Luxe	Skandinavika	Креветка атлантична
1	Зовнішній вид	цілі, однорідні за розміром, вигнуті, колір панциря властивий з незначним потемнінням панцира головогрудей	цілі, однорідні за розміром, вигнуті, колір властивий рожевий	цілі, однорідні за розміром, вигнуті, колір панциря властивий з незначним потемнінням панцира головогрудей	цілі, однорідні за розміром, вигнуті, колір властивий рожевий	цілі, однорідні за розміром, вигнуті, колір властивий рожевий
	Бали	4	5	4	5	5
2	Пакування і маркування	упаковка ціла, злегка помята, не зазначено умови зберігання креветок	Відповідає вимогам, упаковка ціла неушкоджена	упаковка ціла, злегка помята не вказано харчову та енергетичну цінність.	Відповідає вимогам, упаковка ціла неушкоджена	Відповідає вимогам, упаковка ціла неушкоджена
	Бали	2	5	2	5	5
3	Колір м'яса	Білий з сіруватим відтінком	Білий з рожевим відтінком	Білий з сіруватим рожевим відтінком	Властивий цьому виду креветки	Білий з рожевим відтінком
	Бали	4	5	4	5	5
4	Консистенція	Щільна	щільна	Злегка розслаблена, але не дрябла	щільна	Злегка розслаблена але не дрябла
	Бали	5	5	4	5	4
5	Смак і запах	Характерний для морепродуктів	Виражений, характерний для морепродукту	Невиражений, зі значним ілистим	Характерний для морепродуктів	Характерний для морепродуктів

			ів	присмаком і запахом		
	Бали	4	5	3	4	4
	Середня оцінка в балах	3,8	5	3,4	4,8	4,6

2.2.2.2. Встановлення рівня якості креветок морожених

Згідно з обраним критерієм інтерпретації результатів органолептичної оцінки продукції встановлюємо шкалу рівня якості продукції:

Таблиця 2.9

Оцінювальна шкала рівня якості креветки мороженої

№	Оцінення рівня якості	Бали	Характеристика якості
1.	„Відмінно”	4,5 – 5,0	Дана продукція відповідає усім органолептичним показникам стандарту. Зразок має найкращу органолептичну якість.
2.	„Добре”	3,5– 4,4	Креветки морожені мають гарні органолептичні показники якості, відповідає вимогам НД
3.	„Задовільно”	2,5 – 3,4	Креветки мають задовільні органолептичні характеристики, які відповідають вимогам стандарту.
4.	„Нижче задовільного”	1,5-2,4	Креветки мають органолептичні показники якості, які не задовольняють вимогам НД
5.	„Незадовільно”	0-1,4	Даний зразок абсолютно не придатний для використання, не відповідає вимогам стандарту за показниками якості.

За результатами проведеної органолептичної оцінки можна встановити рівень якості і зробити висновок, що відмінну якість мають креветки

Karolina- 5 балів, добру якість отримали всі інші зразки, хоча найменший бал мають креветки ТМ De Luxe – 3,6 бали. Найнижчий бал ці креветки отримали за показником смаку і запаху – упаковку і маркування – 2 бали та за смак і запах - 3 бали.

Представимо рівень якості у вигляді діаграми (Рис.5)

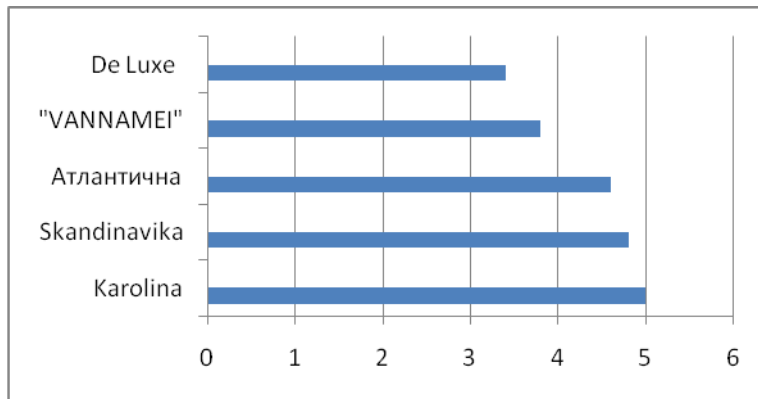
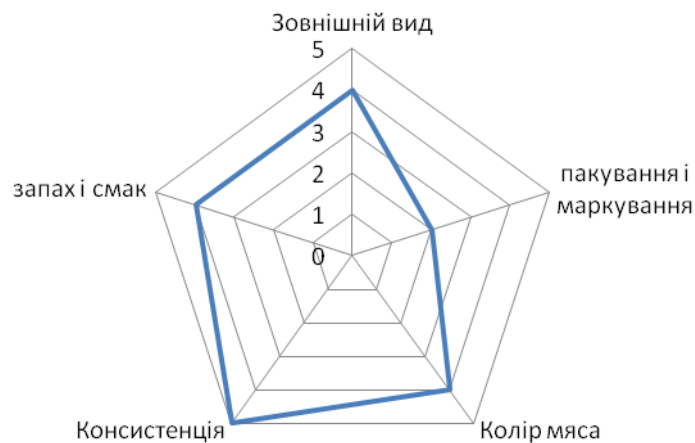


Рис.5. Ревень якості зразків креветок морожених

З метою наочного сприйняття результатів дослідження проводимо графічне опрацювання - будуємо профілограму.

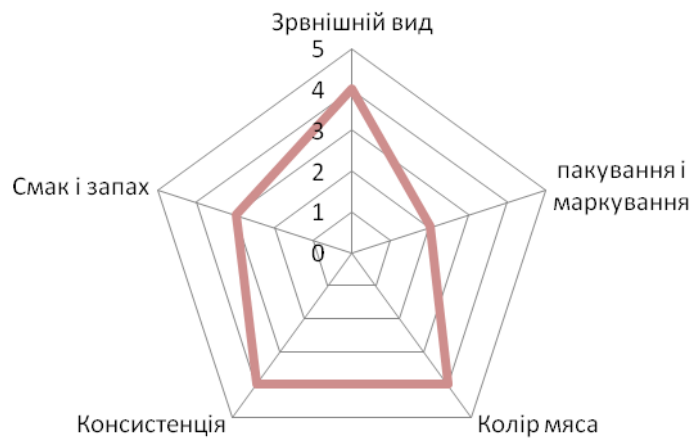
Креветка "VANNAMEI"



Karolina



De Luxe



Skandinavika



Атлантична креветка

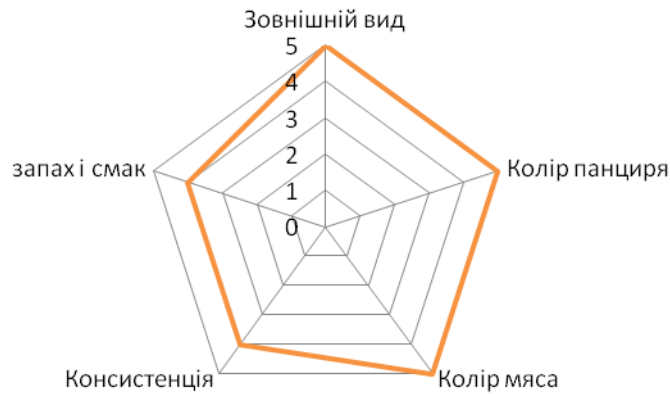


Рис.5. Профілограми оцінювання зразків креветок морожених

На графіку видно, що найкращу якість креветки Karolina, найгіршу De Luxe. Також найнижчі бали в усіх зразках отримали показники – смак і запах і консистенція. Рівень всіх показників не задовольняє параметри найвищого профілю продукту.

2.2.3. Фізико-хімічні методи дослідження

Визначення фізико-хімічних показників проводились у наступній послідовності:

- визначення нетто упаковки;
- визначення масової глазури в дослідних зразках креветок;
- визначення калібру креветок;
- визначення температури заморожування креветок

Проводимо дослідження за вищезазначеною методикою у п.2.3.1. Досліджуємо чотири зразки креветок, проводячи по два паралельних випробування. За кінцевий результат приймаємо середнє арифметичне двох паралельних випробувань.

При дослідженні зразків креветок визначали масу нетто температуру у товщі м'язів, кількість глазури, калібр креветок.

При визначенні маси нетто зважували упаковку , звільнивши її від пакету. різниця між зважуваннями визначала фактичну масу . Згідно з вимогами ГОСТ 7630 відхилення маси упаковки не повинно перевищувати ± 15 г.Результати вимірювання . як середнє арифметичне двох паралельних випробувань заносимо у таблицю 2.10

Таблиця 2.10

Результати визначення маси нетто зразків креветок морожених

Показник	Зразок 1 VANNAMEI			Зразок 2 Karolina			Зразок 3 De Luxe			Зразок 4 Skandinavika			Зразок 5 Атлантичні		
	На етикетці	Факт	$\pm$ г	На етикетці	Факт	$\pm$	На етикетці	Факт	$\pm$	На етикетці	Факт	$\pm$	На етикетці	Факт	$\pm$ г
Маса нетто, г	500	470,5	29,5	1000	920	80,0	1000	910	90,0	1000	945	55,0	900	888	12,0

На основі досліджень, бачимо, що в 4 зразках маса нетто не відповідає встановленим нормам і перевищує їх відповідно у дослідних зразках на 14,5г;65,0г; 75,0г; 40,0 г. В нормі за масою нетто лише один зразок – креветки атлантичні.

Кількість глазури (снігу) визначаємо у креветках без упаковки за фактичною вагою, розморожуючи їх у воді. Після стікання зважуємо. Розраховуємо за формулою

$$X = \frac{M1 - M2}{M1} \cdot 100$$

де M1, - маса продукту до видалення снігу, кг;

M2- маса продукту після видалення снігу, кг

Результати оформляємо у таблицю 2.11.

Таблиця 2.11

Визначення глазури (снігу) у дослідних зразках креветок

Показник	Зразок 1 VANNAMEI			Зразок 2 Karolina			Зразок 3 De Luxe			Зразок 4 Skandinavika		
	Маса нетто з льодом	Маса продукту	Масальність/ %	Маса нетто з льодом	Маса продукту	Масальність/ %	Маса нетто з льодом	Маса продукту	Масальність/ %	Маса нетто з льодом	Маса продукту	Масальність/ %

				дом	у		дом			дом		%
Гла зур (сніг)	370,5	355	145/ 39,1%	820	680	140/1 7%	810	630	180/2 2,2%	745	620	125/ 16,8 %

Калібр креветок визначали шляхом підрахунку штук в упаковці дослідних зразків.

Загальні результати фізико- хімічних досліджень креветок зводимо у таблицю 2.12

Таблиця 2.12

Зведена таблиця результатів дослідження якості креветки мороженої за фізико-хімічними показниками

№ п/п	Показники	Зразок 1		Зразок 2		Зразок 3		Зразок 4		Зразок 4	
		VANNAMEI		Karolina		De Luxe		Skandinavika		Атлантичні	
		Факт, г	± %	Факт	± %	Факт	± %	Факт	± %	Факт,г	± %
1	Маса нетто упаковки,(г)	370,5	-26	820	-18	810	-19	745	-25,5	900	- 1,33
2	Кількість глазури	145	39,1 %	140	17%	180	22,2%	125	16,8 %	45,0	-4%
3	Температура, °C	-7	-	-7	-	-8	-	-8	-	-7	-
4	Калібр креветок	42	-	85	-	110	-	118	-	125	-

За результатами проведених досліджень можна зробити наступні висновки.

Найбільша маса льоду у вигляді снігу виявлена у креветках VANNAMEI - 39,1%, найменша у креветках Skandinavika – 16,8%. Разом з тим, усі зразки мають завищену кількість льоду. За українським стандартом норма цього показника встановлена - не менше 4%, але визначена норма значно перевищена. Окрім того, у зразках VANNAMEI і De Luxe спостерігався льод

разом зі снігом, що свідчить про те, що постачальник добавляв воду для збільшення маси, а також це свідчить про те, що в процесі транспортування та зберігання порушувалися температурні режими. Про це свідчить також і органолептична балова оцінка цих зразків, особливо такий показник, як смак і запах та консистенція.

Температура в товщі креветок відповідає вимогам в усіх дослідних зразках. Також в межах норми калібр у всіх зразках креветок. Слід зазначити, що практично всі креветки у перевірених упаковках були однорідні за розміром.

2.4. Аналіз результатів експериментального дослідження

Результати контролю креветок сумісно з представниками торгово-промислової палати дають змогу зробити наступні висновки:

1. Стосовно маркування зауважень не було до зразків торгової мари: «Karolina», «Атлантична», «Skandinavika», обсяг інформації зазначеної на них відповідає вимогам нормативних документів. Інші зразки не містили необхідної повної інформації. Наприклад, на зразку «VANNAMEI» не було зазначено умови зберігання креветок, на упакованні «De Luxe» не вказано харчову та енергетичну цінність.
2. Результати органолептичної оцінки свідчать про відповідність якості вимогам ДСТУ 4440:2005.
3. При порівнянні даних з самостійними експериментальними дослідженнями встановлено наступне: відмінностей у визначення якості не виявлено, але зроблений більш детальний аналіз рівня якості з використанням дескрипторно-профільного методу за 5-бальною системою. Відмінну якість мають креветки Karolina - 5 балів, добру якість отримали всі інші зразки, хоча найменший бал мають креветки ТМ De Luxe - 4 бали. Найнижчий бал ці креветки отримали за показником смаку і запаху – 3 бали, який виявився невиражений, зі значним ілистим присмаком і запахом.

4. Фізико-хімічні дослідження показали наступне:

Усі зразки креветок мають завищену кількість льоду. Найбільша маса льоду у вигляді снігу виявлена у креветках VANNAMEI - 39,1%, найменша у креветках Skandinavika – 16,8%. Разом з тим, за українським стандартом норма цього показника встановлена - не менше 4%, але визначена норма значно перевищена. Окрім того, у зразках VANNAMEI і De Luxe спостерігався лід разом зі снігом, що свідчить про те, що постачальник добавляв воду для збільшення маси, а також це свідчить про те, що в процесі транспортування та зберігання порушувалися температурні режими. Про це свідчить також і органолептична балова оцінка цих зразків, особливо такий показник, як смак і запах та консистенція.

Температура в товщі креветок відповідає вимогам в усіх дослідних зразках. Також в межах норми калібр у всіх зразках креветок. Слід зазначити, що практично всі креветки у перевірених упаковках були однорідні за розміром.

Таким чином, можна констатувати, що практично всі зразки морожених креветок мають відхилення за різними вимогами і не можуть бути ідентифіковані, як такі, що відповідають всім вимогам ДСТУ 4440:2005.

2.5. Визначення коду за УКТ ЗЕД

Українську класифікацію товарів зовнішньоекономічної діяльності, побудовано на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів (ГС) 2002 року (Harmonized commodity description and coding system. Third Edition (2002) World Customs Organization) і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу (Official Journal of the European Communities, L 281, Volume 46, 30 October 2003) (далі - УКТЗЕД) і розроблено на виконання статті 3 (а) Міжнародної конвенції про Гармонізовану систему опису та кодування товарів, Договірною Стороною якої Україна стала 26.08.02 з

набуттям усіх прав та зобов'язань, передбачених статтями цієї Конвенції, з 2004 року.

З 01.01.02 Всесвітньою митною організацією запроваджено нову версію ГС - 2002 року, що зобов'язує країни, які приєдналися до Міжнародної конвенції про ГС з цієї ж дати запровадити нові версії своїх національних номенклатур, розроблених на основі ГС 2002 року, і відповідно до свого законодавства використовувати їх для справляння мита при імпорті товарів і для збору статистичних даних про експорт та імпорт товарів.

Приєднання України до Міжнародної конвенції про ГС обумовлено Указом Президента України від 17.05.02 № 466/2002 "Про приєднання України до Міжнародної конвенції про Гармонізовану систему опису та кодування товарів".

УКТЗЕД запроваджується в Україні як товарна номенклатура Митного тарифу України й використовується при здійсненні митного оформлення товарів та предметів, що переміщуються через митний кордон України, і в митній статистиці зовнішньої торгівлі.

Ведення УКТЗЕД здійснюється Державною митною службою України в порядку, що визначається Кабінетом Міністрів України.

Ведення УКТЗЕД, серед іншого, передбачає:

- унесення змін до УКТЗЕД у зв'язку з унесенням змін до ГС, пояснень та інших рішень щодо її тлумачення, які приймаються на сесіях Комітету з Гармонізованої системи опису та кодування товарів Всесвітньої митної організації, а також до Комбінованої номенклатури Європейського Союзу;
- деталізацію товарів в УКТЗЕД на національному рівні (9-го та 10-го знаків) і запровадження додаткових одиниць виміру.

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо цими назвами не передбачено іншого, відповідно до таких правил:

2. (а) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який виріб стосується також некомплектного чи незавершеного виробу за умови, що він має основну властивість комплектного чи завершеного виробу. Це правило стосується також комплектного чи завершеного виробу (або такого, що класифікується як комплектний чи завершений згідно з цим правилом), незібраного чи розібраного;

(b) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини. Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

3. У разі коли згідно з правилом 2 (b) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд (*prima facie*) можна віднести до двох чи більше товарних позицій, його класифікація здійснюється таким чином:

(а) перевага надається тій товарній позиції, в якій товар описується конкретніше порівняно з товарними позиціями, де дається більш загальний його опис. Однак у разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, тоді ці товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (а), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, які визначають основні властивості цих товарів за умови, що цей критерій можна застосувати;

(с) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (а) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

4. Товар, який не може бути класифікований згідно з вищенаведеними правилами, класифікується в товарній позиції, яка відповідає товарам, що найбільше подібні до тих, що розглядаються.

Наводимо приклад визначення коду УКТ ЗЕД на креветки морожені.

Таблиця 2.13

Визначення коду УКТ ЗЕД на креветки морожені

Код групи	Назва групи	Код товару за УКТ ЗЕД	Назва товару	Опис товару згідно УКТ ЗЕД
03	Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних	0316052011	Креветки, морожені креветки	Ракоподібні з панцирами або без панцирів, живі, свіжі, охолоджені, морожені, сушені солоні або в розсолі; ракоподібні в панцирах варені у воді або на парі, охолоджені неохолоджені, морожені сушені, солоні або розсолі; борошно порошок та гранули ракоподібних, для харчування

Риба, ракоподібні, молюски та інші водяні безхребетні, які входять до групи 03, залишаються в ній, навіть якщо вони упаковані в будь-які герметичні місткості (наприклад, копчений лосось у банках, тільки сушена, солена риба у пластикових пакетах).

Продукти приготовлені і консервовані інакше, ніж передбачено товарними позиціями цієї групи, повинні класифікуватись у групі 16.

На даний час в Україну надходить велика кількість риби, ракоподібних, молюсків та інших водяних безхребетних в пластикових вакуумних упаковках вагою від 10 грам до 1 кілограма і більше. Така продукція є готовою до вживання без подальшої обробки і призначена для роздрібної торгівлі.

На упаковці в графі "інформація про склад продукту", в більшості випадків, вказано про наявність тільки самого продукту та солі.

Технологія вироблення такої продукції (інформація про технологію виробництва наявна в Департаменті) для покращення споживчих властивостей та збільшення терміну зберігання в процесі виробництва в більшості випадків передбачає додання до продукції консервантів, ароматизаторів, приправ, смакових добавок тощо.

Так, наприклад, у разі, коли до складу продукту входить риба, кальмари, палички кальмарів, інші морепродукти та сіль і глутамінат натрію (харчова добавка E621 - виконує функцію підсилювача смаку та аромату), продукт класифікується у групі 16 згідно з УКТЗЕД.

Для однозначної класифікації товару необхідно мати повну інформацію про склад товару та спосіб приготування. Така інформація може бути наявна в даних про технологію виготовлення, в сертифікатах якості, інших офіційних документах про склад продукції.

Також слід звертати увагу на можливу невідповідність інформації, наведеної на упаковці продукції, фактичному складу продукції у відповідності до технології вироблення.

Одиниці виміру та обліку

Основною одиницею виміру й обліку (ОВО) кількості товарів в УКТЗЕД є одиниця маси – кілограм (кг). У разі потреби в цілях тарифного регулювання, нетарифного регулювання (ліцензування, квотування тощо), збору й обробки статистичних даних застосовуються додаткові ОВО.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами виконаної бакалаврської роботи, проведення дослідження якості креветок морозених які реалізується в супермаркеті БІЛЛА м.Суми, інспекторами торгово-промислової палати та за результатами самостійного експериментального дослідження, можна зробити такі висновки:

1. В державі створена правова база у вигляді законів, підзаконних актів, нормативних документів, спрямованих на захист прав споживачів.
2. В Україні існують органи контролю, які стоять на захисті прав споживачів, серед яких провідне значення має Торгово-промислова палата України, регіональним представником якої являється Сумська торгово-промислова палата.
3. Разом з тим, залишаються відкритими питання якості та безпеки товарів народного споживання. Недобросовісні виробники часто фальсифікують продукцію, в результаті чого на ринок потрапляють неякісні, небезпечні товари.
4. В супермаркеті БІЛЛА представлений досить різноманітний асортимент креветок різних виробників і постачальників;
5. Креветки мають високу харчову цінність і можуть стати альтернативою тваринних білків. Реалізація креветок в роздрібній торгівлі розширюється, різноманітний асортимент забезпечує попит споживачів.
6. Результати контролю креветок сумісно з представниками торгово-промислової палати провели контроль маркування та дослідження органолептичних показників якості.
7. Стосовно маркування зауважень не було до зразків торгової мари: «Karolina», «Атлантична», «Skandinavika», обсяг інформації зазначеної на них відповідає вимогам нормативних документів. Інші зразки не містили необхідної повної інформації. Наприклад, на зразку «VANNAMEI» не було зазначено умови зберігання креветок, на упакованні «De Luxe» не вказано

харчову та енергетичну цінність. Таким чином, аналіз маркування свідчить проте, що креветки «VANNAMEI» і «De Luxe» не відповідають вимогам ДСТУ 4440:2005.

8. Результати органолептичної оцінки свідчать про відповідність якості вимогам ДСТУ 4440:2005.

9. При порівнянні даних з самостійними експериментальними дослідженнями встановлено наступне: відмінностей у визначення якості не виявлено, але зроблений більш детальний аналіз рівня якості з використанням дескрипторно-профільного методу за 5-баловою системою. Відмінну якість мають креветки Karolina - 5 балів, добру якість отримали всі інші зразки, хоча найменший бал мають креветки ТМ De Luxe – 3,6 балів. Найнижчий бал ці креветки отримали за показником упаковка і маркування – 2 бали та смак і запах – 3 бали.

10. Фізико-хімічні дослідження показали наступне:

Усі зразки креветок мають завищену кількість льоду. Найбільша маса льоду у вигляді снігу виявлена у креветках VANNAMEI - 39,1%, найменша у креветках Skandinavika – 16,8%. Разом з тим, за українським стандартом норма цього показника встановлена - не менше 4%, але визначена норма значно перевищена. Окрім того, у зразках VANNAMEI і De Luxe спостерігався льод разом зі снігом, що свідчить про те, що постачальник добавляв воду для збільшення маси, а також це свідчить про те, що в процесі транспортування та зберігання порушувалися температурні режими. Про це свідчить також і органолептична балова оцінка цих зразків, особливо такий показник, як смак і запах та консистенція. Температура в товщі креветок відповідає вимогам в усіх дослідних зразках. Також в межах норми калібр у всіх зразках креветок. Слід зазначити, що практично всі креветки у перевірених упаковках були однорідні за розміром.

Таким чином, можна констатувати, що практично всі зразки морожених креветок мають відхилення за різними вимогами і не можуть бути ідентифіковані, як такі, що відповідають всім вимогам ДСТУ 4440:2005.

Пропозиції

1. При прийманні ввід постачальника суворо контролювати якість креветок, особливу увагу звертати на якість маркування і дотримання всіх вимог щодо встановлених позначень.
2. Особливу увагу приділяти визначенню маси нетто продукту, кількості глазури, тому що результати досліджень показали, що ці показники порушуються найчастіше, що вводить в оману споживача.
3. Супермаркет БІЛЛА повинен нести відповідальність за порушення вимог НД у відповідності з чинним законодавством.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Конституція України, www.ukrstat.gov.ua
2. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» від 6 лютого 2003 року № 486-IV; www.ukrstat.gov.ua
3. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14 січня 2000 року №1393-XIV
4. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення ", www.ukrstat.gov.ua
5. Закон України "Про захист населення від інфекційних хвороб"
6. Закон України "Про захист прав споживачів"
7. Закон України "Про безпечність і якість харчових продуктів"
8. Быков, В.П. Технология рыбных продуктов / В.П. Быков. - М: «Пищевая промышленность», 2001г. – 342с.
9. Васюков М. В. Тенденції розвитку виробництва та ринку рибної консервованої продукції // Економіка АПК. - 2004. - № 9. - С.130-133;
10. Васюкова Г. Т. Економічні перетворення у розвитку рибного господарства // Економіка АПК. - 2005. - № 1. - С.25-28
11. Габриэльянц, М.А. Товароведение мясных и рыбных товаров / М.А. Габриэльянц. - М: «Экономика», 1996г. – 456с.
12. Гринжевський М. Аквакультура України: стан та перспективи розвитку // Вісник аграрної науки. - 2002. - № 4. - С.34-38
13. Горфункель, Кононова В.С., Крайнюков В.Т. Товароведение мясных, рыбных и жировых товаров" – М., Экономика, 1985 г.
14. Долинський В. Рибне господарство: проблеми, шляхи їх розв'язання // Харчова і переробна промисловість. - 2003. - № 7. - С. 12-13
15. Кудряшова, А.А. Экологическая и товароведная экспертиза рыбных товаров / А.А. Кудряшова. - М: «Колос», 2007г. – 354с.

16. Коробейник, А.В. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных товаров / А.В. Коробейник. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2007г. – 211с.
17. Поздняковский, В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и объектов водного промысла. Качество и безопасность / В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, Т.К.Каленик, В.М.Дацун. - Новосибирск: «Сибирское университетское издательство», 2007г. – 345 с.
18. Сидоренко О. Тенденції сучасного ринку рибних продуктів в Україні // Стандартизація. Сертифікація. Якість. - 2005. - № 5. - С. 63-67;
19. Стасишен М. Проблеми інноваційного розвитку рибного господарства України // Економіка України. - 2007. - № 1. - С. 50-56
20. Сірохман І. В "Товарознавство продовольчих товарів" Київ, Лібра, 2008р., 479 с.
21. Теслюк Т.Ю. Основні тенденції розвитку рибної галузі в Україні // Економіка АПК. - 2007. - № 7. – С.265
- 22.ДСТУ 4440 : 2005 «Креветки морожені. Технічні умови»
- 23.ГОСТ 7631-2008 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний»
25. ГОСТ 1368 « Рыба всех видов обработки. Длина и масса»
26. ГОСТ 7630 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.Маркировка и упаковка».
- 27.www.test.org.ua
- 28.www.ukrstat.gov.ua

Види морепродуктів

Ракоподібні

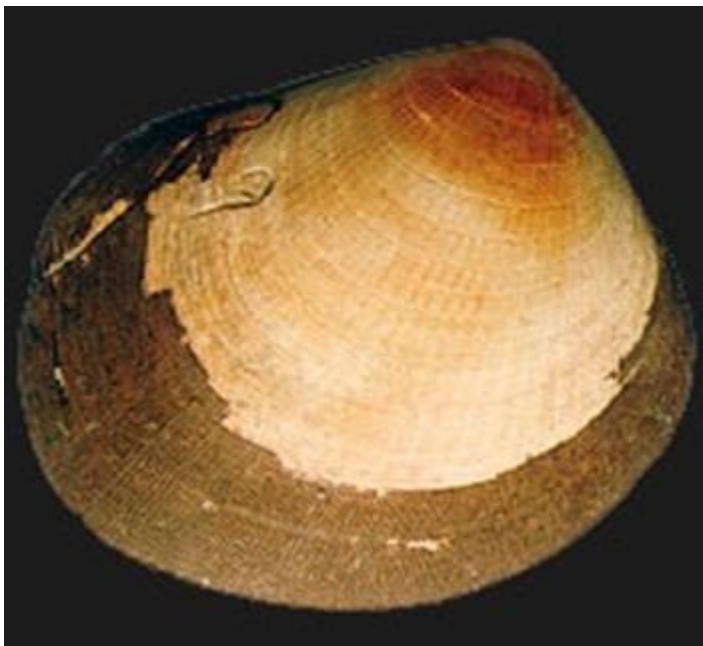


Краб



рак

МОЛЮСКИ



мідія



гребінець



устриця



трепанг

Різновиди креветок



Креветки варені



Крветки свіжоморожені



Якісні заморожені креветки



Крекветки очищені



В'єтнамські креветки



свіжа, сира креветка



pink shrimp / рожева креветка



brown shrimp / коричнева креветка



dark-green shrimp . темно-зелена креветка



yellow shrimp / жовта креветка



Тигрова креветка

ДОДАТОК В

Різновиди фасованих креветок



Креветки очищені в/м, вакуум ТМ «Акула» 200 г ТОВ «ЄвроДнепр»



Vannamei" 30/50 ТМ «Акула» 900 г ТОВ «ЄвроДнепр»



Креветки ТОВ «ЄвроДнепр»м.Дніпропетровськ



Креветки в панцирі 90/120 ТМ "Skandinavika", 1кг ТОВ"Асканія Фроузен Фудс"



Креветки неочищені 70/90 ТМ "Skandinavika", 1кг ТОВ"Асканія Фроузен Фудс"