

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА РІЗНИХ
ВИРОБНИКІВ»**

(за матеріалами ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», м. Вінниця)

Здобувача вищої освіти
2 курсу, групи ПТ-21д(м),
спеціальності 076 «Підприємництво
та торгівля»

освітньої програми «Підприємництво
та торгівля»

денної форми навчання

Сергія ЛУКАШЕНКА

Науковий керівник

канд.екон.наук, доцент

Надія АНДРУСЕНКО

Гарант освітньої програми
науковий ступінь
вчене звання

Віталій ШАРКО

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА	6
1.1. Стан та перспективи розвитку ринку згущених молочних консервів в Україні	6
1.2. Класифікація та асортимент молочних консервів	10
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА В УМОВАХ ВИРОБНИЧОГО ПІДПРИЄМСТВА	15
2.1. Організаційно-економічна характеристика ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»	15
2.2. Дослідження чинників, що формують споживні властивості згущеного молока в умовах Товариства з обмеженою відповідальністю «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», м. Вінниця	22
2.3. Аналіз асортименту згущеного молока, що виробляє та реалізує досліджуване підприємство	32
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	37
3.1. Порівняльне дослідження якості згущеного молока різних виробників	37
3.2. Оцінка конкурентоспроможності згущеного молока, що реалізується у м. Вінниці	42
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	55
ДОДАТКИ	59

ВСТУП

Згущене молоко з цукром є важливою частиною українського ринку молочних продуктів завдяки своїй високій харчовій цінності, тривалому терміну зберігання та широкому використанню як у домашній кулінарії, так і в харчовій промисловості. Проте, конкуренція на цьому ринку постійно зростає, адже споживачі все більше уваги приділяють якості, складу продукту та його відповідності сучасним стандартам. На ринку з'являються нові бренди та імпортовані продукти, зокрема з Білорусі, які часто мають нижчу ціну. Це вимагає підвищення конкурентоспроможності українських виробників, покращення якості їхньої продукції та врахування сучасних тенденцій, таких як зростаючий попит на органічні та дієтичні молочні продукти.

Актуальність даного питання визначається потребою у дослідженні споживчих характеристик і конкурентоспроможності молочних консервів, а також впровадженню рекомендацій для забезпечення високої якості продукції відповідно до нормативних стандартів. Дослідження, присвячене порівнянню згущеного молока різних виробників, дозволяє оцінити поточний стан ринку, визначити фактори, що впливають на споживчі переваги, і запропонувати напрями вдосконалення продукції для підвищення її привабливості серед споживачів.

Питання якості та конкурентоспроможності молочних продуктів досліджували такі вчені, як І. Зозуля [9], Т. Оверковська [25]. Їхні дослідження зосереджуються на стандартизації, якості сировини та особливостях виробництва молочних товарів, зокрема молочних консервів. Водночас в українській практиці спостерігається потреба у вдосконаленні методології оцінки конкурентоспроможності молочних консервів, що сприяло б швидшій адаптації до ринкових вимог.

Метою даного дослідження є проведення комплексного аналізу якості, асортименту та конкурентоспроможності продукції підприємств, які

спеціалізуються на виробництві згущеного молока з цукром, з акцентом на детальний аналіз діяльності ТОВ «Компанія «ОЛДІ».

Для досягненні поставленої мети передбачалося послідовне вирішення таких завдань:

- провести аналіз стану ринку згущених молочних консервів в Україні та вивчити перспективи його розвитку;
- вивчити класифікацію та асортимент молочних консервів;
- ознайомитись з організаційно-економічною характеристикою ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»
- дослідити чинники, що формують споживні властивості згущеного молока в умовах ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», м. Вінниця
- проаналізувати асортимент згущеного молока, що виробляє та реалізує досліджуване підприємство;
- провести порівняльне дослідження якості згущеного молока різних виробників.
- оцінити конкурентоспроможність згущеного молока, яке реалізується на ринку м. Вінниці.

Об'єктом дослідження є процес виробництва згущеного молока на ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ».

Предметом дослідження є проблеми підвищення конкурентоспроможності та оптимізації асортименту згущеного молока на підприємстві ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», що впливає на ефективність його реалізації на ринку.

Під час виконання кваліфікаційної роботи було застосовано методи дослідження, серед яких порівняльний аналіз, органолептичне оцінювання, статистичний метод, а також маркетингові дослідження. Ці методи забезпечують комплексне розуміння якості та ринкового потенціалу продукції.

Наукова новизна даного дослідження полягає у виявленні факторів, що впливають на конкурентоспроможність згущеного молока, використовуючи конкретні досліджувані зразки, а також у розробці рекомендацій для

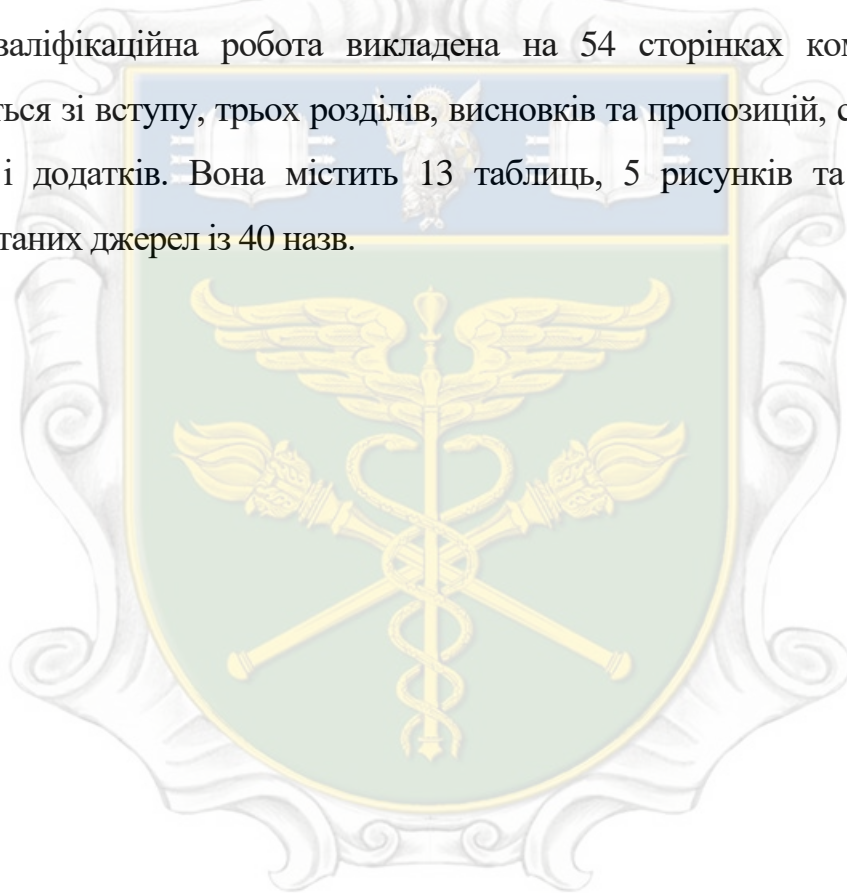
вдосконалення асортименту ТОВ «Компанія «ОЛДІ», враховуючи сучасні тенденції споживчого попиту.

Практична цінність цього дослідження полягає в можливості впровадження розроблених рекомендацій, спрямованих на вдосконалення якості та асортименту продукції. Це, в свою чергу, сприятиме зміцненню позицій ТОВ «Компанія «ОЛДІ» на внутрішньому ринку та збільшенню її ринкової частки.

Апробація отриманих результатів. Результати досліджень апробовані на XI Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології» (м. Вінниця, 10 жовтня 2024 року).

Публікації. За матеріалами конференцій були опубліковані статті збірника наукових праць «Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології» [16, 17].

Кваліфікаційна робота викладена на 54 сторінках комп'ютерного тексту, складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел і додатків. Вона містить 13 таблиць, 5 рисунків та 2 додатка, перелік використаних джерел із 40 назв.



РОЗДІЛ 1.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА

1.1. Стан та перспективи розвитку ринку згущених молочних консервів в Україні

Ринок згущеного молока відіграє значну роль у молочній промисловості України. Попит на цей продукт стабільний, оскільки його широко застосовують у кондитерських виробках, напоях та кулінарії. Однак на ринок впливають як позитивні, так і негативні фактори.

Виробництво згущеного молока зросло на 13% у першому півріччі 2023 року, досягнувши 38 тисяч тонн. Вагому роль у цьому відіграють великі молокопереробні підприємства, розташовані в різних регіонах України, таких як Харківська, Чернігівська та Вінницька області [5].

На українському ринку згущеного молока ключову роль відіграють кілька основних виробників, які покривають значну частку як внутрішнього виробництва, так і експорту.

Первомайський молочноконсервний комбінат (ПАТ "МКК") є одним із лідерів цього сектору. Відомий своєю різноманітністю продукції, до якої входить класичне згущене молоко, а також його варіації з добавками какао, кави, ванілі. Виробник, який має активні експортні зв'язки з країнами ЄС, зокрема Польщею та Німеччиною.

Ічнянський молочноконсервний комбінат (ПАТ) теж займає вагоме місце серед виробників, пропонуючи різні види згущеного молока під марками «Семерка» та «Eurogroup», вирізняючись високою якістю продукції. Ружин-молоко (ДП, ТМ «Субота») є важливим гравцем на національному ринку. Пропонуючи згущене молоко за доступними цінами, компанія задовольняє значний обсяг внутрішнього попиту.

Рогачовський молочноконсервний комбінат із Білорусі захоплює значну частку українського ринку завдяки імпорту. Його продукція приваблює конкурентоспроможними цінами та стабільним попитом.

Основними виробниками згущеного молока у м. Вінниці є:

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», яка активно займається виготовленням згущеного молока та інших молочних консервів. Дане підприємство розташоване у м. Вінниці і працює як на внутрішньому ринку, так і в експортній сфері. Компанія відіграє важливу роль у забезпеченні регіонального ринку молочними консервами [27].

ПАТ «Вінницький молочний завод «Рошен» спеціалізується на виробництві різноманітних молочних продуктів, включаючи згущене молоко, і є частиною корпорації «Рошен». Цей завод також займає вагомe місце на ринку Вінницької області.

Обидва підприємства відповідають за значний обсяг виробництва згущеного молока у м. Вінниці та області, що робить їх також важливими учасниками молочної галузі регіону.

У 2023 році ринок згущеного молока в Україні був конкурентним, з основною часткою виробництва, яку забезпечували декілька крупних компаній. Рисунок 1.1 показує розподіл ринкових часток серед ключових гравців.

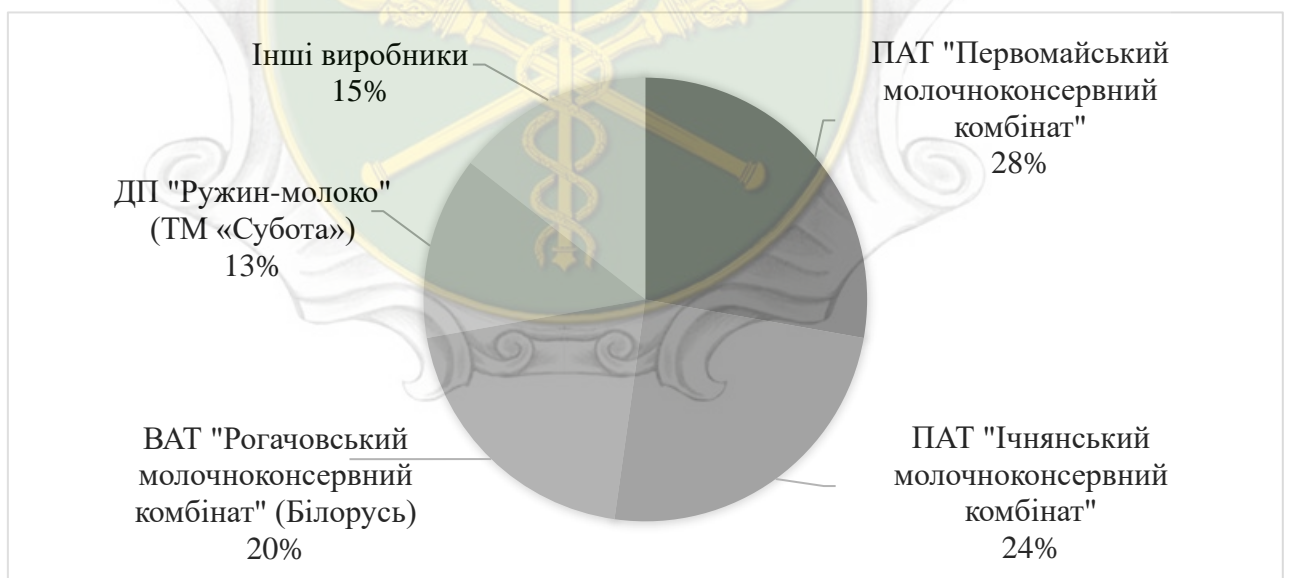


Рисунок 1.1. – Частки ринку основних виробників згущеного молока в Україні у 2023 році

Лідерами на ринку є ПАТ "Первомайський молочноконсервний комбінат" і ПАТ "Ічнянський молочноконсервний комбінат", які займають близько половини ринку. Водночас їм створюють конкуренцію інші місцеві виробники та імпортні компанії, наприклад ВАТ "Рогачовський молочноконсервний комбінат" з Білорусі.

У сучасних умовах ринок згущеного молока в Україні підлягає впливу численних факторів, які можуть мати як позитивний, так і негативний характер. З одного боку, розширення експорту і засвоєння нових ринкових сегментів сприяють збільшенню обсягів виробництва та покращенню конкурентоспроможності української продукції на міжнародному рівні. У той же час, економічні та логістичні перешкоди, що виникають через військові дії, разом із конкуренцією з боку іноземних виробників, становлять суттєві виклики для вітчизняних підприємств. Останнім часом з'являються певні труднощі з внутрішніми продажами. На складах виробників накопичуються не менше 3,5 тисяч тонн нереалізованої продукції у рік. Продавці змушені постійно проводити акції, щоб стимулювати продажі. У нижченаведеній таблиці 1.1 представлені основні позитивні і негативні фактори, що впливають на ринок згущеного молока в Україні.

Таблиця 1.1. – Позитивні та негативні впливи на ринок згущеного молока в Україні [22].

Позитивні впливи	Негативні впливи
1	2
Зростання експорту. Експорт згущеного молока зріс на 12-18%, зокрема до ЄС (Польща, Німеччина, Латвія).	Зменшення внутрішнього споживання. Платоспроможність населення знизилася через економічну кризу та війну.
Стабільний попит. Попит на внутрішньому ринку залишається відносно стабільним, завдяки використанню продукту в кулінарії.	Скорочення кількості підприємств. Через війну багато молокопереробних заводів зазнали руйнувань або припинили діяльність.
Розширення асортименту: Виробники пропонують нові види продукції, такі як безлактозне згущене молоко.	Проблеми з логістикою: Через бойові дії та руйнування інфраструктури логістика всередині країни стала ускладненою.
Впровадження нових технологій: Молокопереробні підприємства модернізують виробництво, що покращує якість продукту.	Конкуренція з білоруськими виробниками: Імпорт продукції з цієї країни продовжує створювати ціновий тиск на ринок.

Продовження табл. 1.1

1	2
Підтримка євроінтеграції: Українські виробники отримують доступ до нових ринків завдяки євроінтеграційним процесам.	Зменшення поголів'я худоби: Скорочення ферм та втрати худоби через війну знизили обсяги виробництва молока-сировини.

Аналіз чинників, представлених у таблиці, дозволяє зробити кілька ключових висновків щодо ринку згущеного молока в Україні. Позитивні впливи, такі як зростання обсягів експорту та освоєння нових ринків Європейського Союзу, надають українським виробникам можливість компенсувати втрати на внутрішньому ринку. Підтримка процесів євроінтеграції також створює нові перспективи для розвитку виробничого потенціалу та збільшення експортних обсягів. Водночас, негативні чинники, серед яких скорочення кількості молокопереробних підприємств через військові дії та економічні труднощі, суттєво впливають на загальні обсяги виробництва. Зниження платоспроможності населення та логістичні проблеми додають складнощів на внутрішньому ринку. Конкуренція з іноземними виробниками, зокрема білоруськими, залишається суттєвою загрозою для місцевих компаній, оскільки ціни на імпортовану продукцію часто виявляються нижчими [4].

Отже, ринок згущеного молока в Україні, попри існуючі економічні та логістичні виклики, має потенціал для подальшого розвитку. Серед ключових позитивних аспектів можна виокремити збільшення обсягів експорту та розширення сегментації ринку, що сприяє компенсуванню спаду внутрішнього споживання. Однак, місцеві підприємства стикаються зі значними перешкодами, такими як скорочення виробничих потужностей через воєнні дії, конкуренція з білоруськими виробниками та ускладнення в логістиці. Попри ці труднощі, завдяки євроінтеграційним процесам та впровадженню інноваційних технологій, українські виробники мають змогу не лише зберігати свої позиції на ринку, але й розширювати експортні горизонти.

1.2. Класифікація та асортимент молочних консервів

Молочні консерви слугують заміником натурального молока і мають широкий спектр застосувань завдяки високій концентрації сухих речовин, що обумовлює їх значну харчову цінність. Стійкість цих продуктів до тривалого зберігання робить їх незамінними як в домашньому вжитку, так і в харчовій промисловості для приготування молочних страв, напоїв, кондитерських виробів на підприємствах громадського харчування. Вони також важливі для забезпечення харчуванням віддалених регіонів нашої країни, таких як експедиції.

Для того, щоб подовжити термін зберігання молока, застосовують різні методи консервації, зокрема згущування та сушіння, які полягають у видаленні води, що є баластною речовиною [31].

Молочні консерви класифікують за видом консервації (табл 1.2).

Таблиця 1.2 – Класифікація молочних консервів за видами консервації

Вид консервації	Типи продуктів
Консервоване цукром	Молоко згущене з цукром
Консервоване стерилізацією	Згущене стерилізоване молоко
Консервоване зневодненням	Сухе незбиране коров'яче молоко, сухі вершки

В залежності від вмісту вологи та технології виробництва, вони поділяються на згущені і сухі продукти.

Асортимент згущених молочних консервів формується під впливом типу основної сировини, методів термічної обробки, використаних добавок, вмісту жиру та специфічного призначення кінцевого продукту [31].

В залежності від типу основної сировини виокремлюють згущене молоко та згущені вершки.

Згущене молоко класифікується на незбиране та нежирне з урахуванням вмісту жиру (рис 1.2).

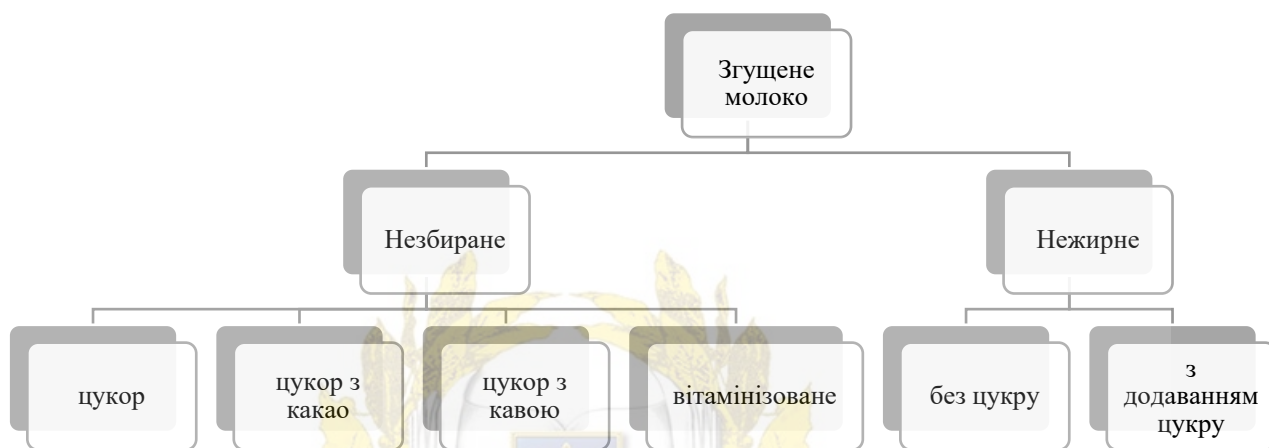


Рисунок 1.2 – Класифікація згущеного молока

Воно також поділяється в залежності від термічної обробки на стерилізоване та пастеризоване.

Незбиране згущене молоко може містити різноманітні наповнювачі: цукор, цукор з какао, цукор з кавою, цукор з іншими кавовими напоями, бути вітамінізованим або фруктовим; нежирне варіюється без цукру або з додаванням цукру і вітамінізованим.

Згущені вершки, доступні з такими наповнювачами як цукор, цукор з кавою, цукор з кавовими напоями та цукор з какао [30].

Стерилізоване молоко, за вмістом жиру, буває нежирним, незбираним (з 7,8% жиру) або концентрованим (з 8,6% жиру). Також виробляють стерилізовані вершки.

Що стосується вимог до якості, згущене молоко з цукром має містити не більше 26,5% вологи, не менше 43,5% сахарози та не менше 28,5% сухих молочних речовин. Колір молока повинен бути білим з кремовим відтінком; його смак і запах мають бути солодкими та чистими, із характерним пастеризованим відтінком, без наявності сторонніх присмаків і запахів, лише незначні кормові аромати припустимі. Консистенція повинна бути однорідною, в'язкою, без помітних кристалів лактози. Згущене молоко або вершки з такими наповнювачами як кава чи какао мають характерний коричневий колір та аромат цих добавок. Смак стерилізованого молока – притаманний пряженому,

солодкуватуому з легким солонуватим відтінком. Консистенція рідка, без грудок та крупинок білка, допускається лише незначний осад.

Зберігання молочних згущених консервів має відбуватися при температурі 0-5 °С; для стерилізованого згущеного молока вона може коливатися в діапазоні 0-20 °С. Приміщення повинні залишатися сухими, з відносною вологістю повітря не перевищуючою 85%. Не допускаються температурні коливання чи підвищення вологості повітря через ризик зволоження і ржавіння упаковки. Гарантійний термін зберігання згущеного молока з цукром у герметичній тарі й стерилізованого молока складає один рік.

Сухі молочні консерви, які містять лише незначну кількість вологи (2-4%), концентрують сухі речовини у дев'ять-десять разів більше, ніж у свіжому молоці або сливках. Незбиране сухе молоко містить майже рівномірну концентрацію білків і жирів (по 24-26%), а вміст лактози сягає 38-40%.

Нежирне сухе молоко характеризується підвищеним вмістом білків і лактози — 38-40% і 50-52%, відповідно, при цьому вміст жиру не перевищує 1%.

Сухі вершки є особливо багатими на жири, їх концентрація досягає 42-45%. Незважаючи на обмежену кількість вітамінів, сухі молочні продукти насичені мінеральними речовинами [30].

Важливо зазначити, що сухі молочні продукти мають вищі споживчі характеристики для дитячого харчування, ніж свіжі молочні продукти.

Асортимент сухих молочних продуктів відзначається великою різноманітністю і класифікується залежно від основної сировини. Ця категорія включає сухе молоко, сухі вершки, кисломолочні продукти у сухому вигляді, а також різні молочні суміші, орієнтовані на дитяче харчування, і молочно-білкові препарати.

Сухе молоко може бути незбираним з жирністю 15%, 20% або 25%, а також знежиреним. Відповідно до наявності добавок виділяють кілька типів сухого незбираного молока: без добавок, з додаванням цукру і кави, з цукровими і кавовими напоями, або з цукром і какао; в знежиреному виді – без добавок або із цукром. Окрема категорія – швидкорозчинне сухе молоко.

Сухі вершки діляться на варіанти без цукру, з цукром та високожирні, де вміст жиру становить 43%, 45%, 75% відповідно. До кисломолочних продуктів у сухому вигляді належать такі як суха простокваша і ацидофільні продукти.

Призначені для дітей грудного віку сухі молочні продукти зазнають модифікації складових компонентів, щоб наблизити їх характеристиками до материнського молока, із значними змінами у вмісті білків. До цієї категорії відносяться сухе молоко, молочні суміші, каші на основі молока, молочновочеві й ацидофільні суміші. В асортименті представлені такі марки, як «Віталакт», «Дітолакт» і «Ладунка».

Стандарти якості для сухого молока передбачають, щоб продукт мав дрібнозернисту текстуру та білий колір з кремовим відтінком, чистий смак і аромат, подібний до пастеризованого молока. Сухе незбиране молоко повинно містити не менше 25% жиру і не більше 5% вологи. За органолептичними характеристиками, розчинністю і бактеріальним складом розрізняються два сорти сухого молока – вищий і перший. На підприємства масового харчування та для комерційного вжитку постачаються виключно продукти вищого ґатунку отримані методом розпилювальної сушки [29].

Зберігати сухі молочні продукти слід при температурному режимі від 1 до 10°C. При цьому відносна вологість повітря у не герметичній упаковці не повинна перевищувати 75%, а у герметичній – 85%. За таких умов термін зберігання в герметичній упаковці сягає 8 місяців, а в не герметичній – 3 місяці (табл. 1.3).

Таблиця 1.3 – Рекомендовані умови зберігання молочних консервів

Продукт	Температура зберігання	Відносна вологість повітря	Термін зберігання
Згущене молоко з цукром	0-5°C	До 85%	1 рік
Стерилізоване згущене молоко	0-20°C	До 85%	1 рік
Сухе молоко	1-10°C	До 75% (негерметична упаковка), до 85% (герметична упаковка)	8 місяців (герметична упаковка), 3 місяці (негерметична упаковка)

При підвищеній вологості і температурі зберігання спостерігається зниження розчинності продукту та поява затхлого запаху й присмаку гіркоти або окислення жиру; продукт може набувати грудочкової форми і змінювати колір. Також слід зазначити гігроскопічність сухих молочних виробів, обумовлену аморфним станом основного компонента – лактози.

Таким чином, молочні консерви, включно із згущеним молоком та сухими молочними продуктами, становлять важливий сегмент у харчовій промисловості завдяки високій живильній цінності і тривалому терміну зберігання. Ці продукти знаходять застосування як у домашньому господарстві, так і у професійній кулінарії, оскільки відзначаються високою концентрацією сухих речовин і здатністю зберігатися протягом тривалого часу без шкоди для якості. Виробництво молочних консервів здійснюється з використанням різних методів консервації, таких як згущення та сушіння, що забезпечує збереження поживних речовин молока. Асортимент молочних консервів варіює залежно від типу сировини, технологій обробки та додаткових інгредієнтів. Попри обмежений вибір продуктів, такі як згущене молоко та сухі молочні консерви користуються великим попитом завдяки своїм споживчим характеристикам і довгостроковій стабільності. За дотримання належного температурного режиму і рівня вологості ці продукти можуть зберігатися до року. Виконання рекомендованих умов зберігання гарантує збереження якості молочних консервів. Проте підвищена вологість чи температура можуть негативно вплинути на розчинність продукту і його органолептичні властивості.

РОЗДІЛ 2

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА В УМОВАХ ВИРОБНИЧОГО ПІДПРИЄМСТВА

2.1. Організаційно-економічна характеристика ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»

Робота виконана за даними товариства з обмеженою відповідальністю «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» (далі – Товариство).

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю, що означає обмежену відповідальність учасників у рамках внесених коштів до статутного капіталу. ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» було засноване 11 лютого 2019 року. Підприємство розташоване у м. Вінниці за адресою: вул. Максима Шимка, 50. Статутний капітал товариства становить 1 100 000 грн (додаток А).

Компанія спеціалізується на виробництві молочних консервів, зокрема згущеного молока. Висока якість продукції сприяє її популярності як на внутрішньому, так і на міжнародному ринку [27].

Основний ринок збуту компанії зосереджений на території України, де продукція поширюється через роздрібні мережі та заклади громадського харчування. Продукція ТОВ «ОЛДІ» (згущене молоко з цукром) представлена в основних торгових мережах України, включаючи супермаркети, продуктові магазини та інтернет-магазини. Вона популярна серед споживачів завдяки своїй високій якості та привабливій ціні. Товариство тісно співпрацює з ресторанами, кафе, кондитерськими цехами та іншими закладами, які використовують молочні консерви для приготування страв і напоїв.

Окрім цього, компанія поступово розширює свої експортні можливості, здійснюючи поставки до країн Європейського Союзу таких як Польща, Німеччина, а також інші держави Східної Європи. Експорт поширюється і на держави колишнього Радянського Союзу, зокрема Молдову та Грузію [27].

Конкуентоспроможність на міжнародних ринках забезпечується завдяки суворим стандартам якості, які роблять згущене молоко від ТОВ "ОЛДІ" популярним серед іноземних споживачів.

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» володіє сертифікатами, що засвідчують високу якість її продукції та її відповідність стандартам безпеки харчових продуктів. Зокрема, серед отриманих сертифікатів наявні: Сертифікати на якість згущеного молока з цукром, що відповідає вимогам національних стандартів України, зокрема, стандарту ДСТУ. Міжнародні сертифікати, такі як сертифікація відповідно до стандартів НАССР, що передбачає систему контролю безпеки харчових продуктів, і ISO 22000, які гарантують відповідність продукції міжнародним стандартам безпеки (додаток Б) [27].

Основними чинниками успіху товариства є доступна цінова політика, відповідність міжнародним стандартам та сертифікаціям, особливо стандартам ЄС.

Виробничі потужності та інфраструктура ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» ґрунтуються на впровадженні сучасних технологій, що сприяють високому рівню якості продукції. В таблиці 2.1 описані Основні аспекти виробничих потужностей та інфраструктури ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», що сприяють ефективному та якісному виробництву молочних консервів.

Таблиця 2.1. – Основні аспекти виробничих потужностей та інфраструктури ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»

Компонент	Опис
1	2
Сучасне обладнання	Вакуумне згущення, пастеризація та автоматизовані лінії для упаковки молочних консервів. Відповідність стандартам ДСТУ, НАССР, ISO 22000 для забезпечення якості.
Обладнання для пакування	Високоточні установки для пакування у банки та тетрапаки. Герметичне пакування забезпечує тривале зберігання продукції.
Логістичні можливості	Розгалужена логістична мережа з власним автопарком для оперативної доставки продукції по Україні та організації експортних поставок.

Продовження табл. 2.1

1	2
Складські приміщення	Великі площі для зберігання продукції з дотриманням температурного режиму та гігієнічних вимог, що забезпечує оптимальні умови до доставки продукції споживачам.
Автоматизація і контроль якості	Автоматизовані системи контролю якості на всіх етапах виробництва, що гарантує відповідність продукції міжнародним стандартам якості та безпеки харчових продуктів.

Сучасне обладнання ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» інтегрує актуальні технологічні рішення у виробничий процес молочних консервів. Технології вакуумного згущення, пастеризації та автоматизовані лінії для упаковки продуктів гарантують високу ефективність виробництва, відповідність стандартам ДСТУ та міжнародним вимогам, зокрема HACCP і ISO 22000. Виробнича інфраструктура оснащена високоточними установками для пакування згущеного молока у різноманітні формати упаковки, такі як банки та тетрапаки. Герметичне пакування забезпечує тривале зберігання продукції без втрат якості. Товариство володіє розгалуженою логістичною мережею, яка сприяє швидкій доставці продукції по всій Україні та організації експортних пересилань. Власний автопарк компанії забезпечує своєчасну доставку до торговельних мереж і промислових партнерів. Складські приміщення ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» має значні складські площі для зберігання готової продукції, відповідно до стандартів температурного контролю і гігієнічних вимог, що дозволяє підтримувати оптимальний стан продукції до моменту її доставки споживачам. Товариство впровадило сучасні системи автоматизації контролю якості на кожному етапі виробництва, починаючи від отримання сировини і завершуючи упаковкою готової продукції. Це забезпечує відповідність продуктів високим стандартам якості та безпеки харчових товарів. Ці інфраструктурні та виробничі можливості підкріплюють конкурентоспроможність компанії ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» та здатність задовольняти вимоги на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Ефективне функціонування будь-якого підприємства значною мірою залежить від правильно сформованої структури управління. ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» організувала свою діяльність, розділивши її на три основні відділи: виробничий, комерційний та маркетинговий, що підзвітні керівництву компанії (рис. 2.1). Така організація дозволяє оптимально розподілити обов'язки між різними напрямками, підвищити ефективність роботи компанії і забезпечити чітке виконання завдань.

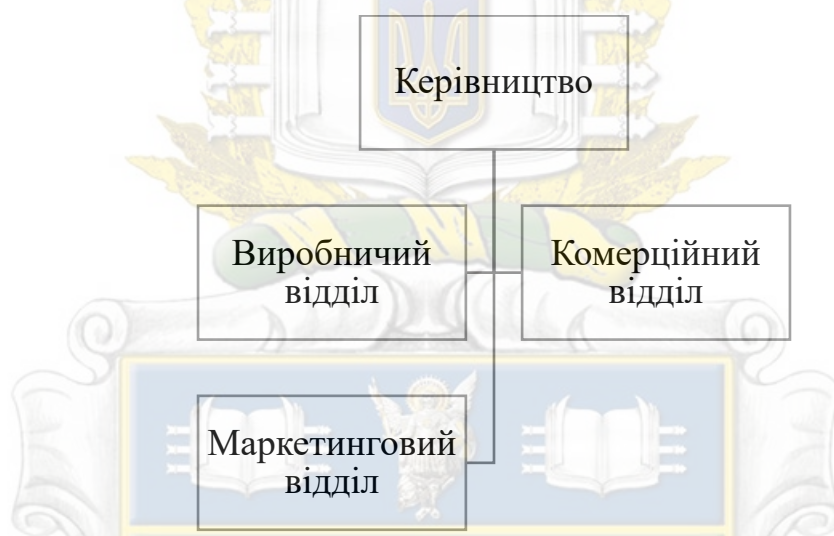


Рисунок 2.1 – Структура управління компанії ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»

Нижче в таблиці 2.2 представлено основні відділи компанії, їхні функції та відповідальність.

Таблиця 2.2 – Структура управління та функції основних відділів ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»

Рівень управління	Відповідальні відділи	Функції
1	2	3
Керівництво	Загальне управління компанією	Прийняття стратегічних рішень, контроль за діяльністю всіх відділів
Виробничий відділ	Відповідальний за організацію виробництва молочних консервів	Забезпечення виробничих процесів, впровадження сучасних технологій, контроль якості
Комерційний відділ	Відповідальний за продажі та партнерські відносини	Робота з клієнтами, ведення комерційної діяльності, контроль за поставками продукції

Продовження табл. 2.2

1	2	3
Маркетинговий відділ	Відповідальний за маркетинг та просування продукції на ринку	Розробка маркетингових стратегій, аналіз ринку, просування продукції, реклама та PR

Джерело: [27]

Фінансовий стан ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» за останні роки характеризується стійким зростанням, зумовленим активною присутністю на внутрішньому ринку та зростанням обсягів експорту. Товариству вдається ефективно поєднувати оптимізацію витрат із збільшенням обсягів реалізації, що позитивно позначається на основних показниках діяльності.

У наведеній нижче таблиці 2.3 показані ключові фінансові показники ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» за останні чотири роки. Ці дані дозволяють проаналізувати зміни в доходах, чистому прибутку, активах і зобов'язаннях підприємства, а також динаміку чисельності працівників. Такі показники дають змогу оцінити загальний фінансовий стан компанії та її розвиток на ринку виробництва молочних консервів. Важливо звернути увагу на зростання доходів і активів, а також на тенденції в прибутковості та збільшенні зобов'язань.

Таблиця 2.3 – Фінансові показники ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» за 2020-2023 роки

Показник	Роки			
	2023	2022	2021	2020
Дохід, грн	297 163 400	188 218 100	66 537 900	43 721 300
Чистий прибуток, грн	4 752 300	3 528 600	568 200	1 110 900
Активи, грн	30 378 300	7 319 200	15 420 900	4 777 400
Зобов'язання, грн	19 191 400	884 600	12 514 900	-
Кількість працівників	19	24	25	-

Джерело: [27]

Таблиця показує, що з 2020 до 2023 року доходи підприємства стабільно зростали і у 2023 році склали майже 300 мільйонів гривень. Чистий прибуток також суттєво збільшився в порівнянні з попередніми роками, що вказує на

успішну діяльність компанії. Щодо активів, у 2023 році компанія зуміла збільшити їх до 30 мільйонів гривень, що свідчить про стабільний розвиток. Разом з тим, зобов'язання зросли значно, перевищивши 19 мільйонів гривень у 2023 році. Це може означати інвестиції чи залучення додаткових ресурсів для розширення виробництва. Крім того, спостерігається скорочення кількості працівників з 25 у 2021 році до 19 у 2023 році, що ймовірно пов'язано з оптимізацією виробничих процесів або автоматизацією.

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» встановила співпрацю з декількома надійними постачальниками молока, що дозволяє забезпечити виробництво високоякісних молочних консервів, таких як згущене молоко з цукром. Це співробітництво є ключовим фактором у підтриманні стабільного рівня якості продукції компанії. Додатково, ТОВ «ОЛДІ» співпрацює з логістичними та дистриб'юторськими партнерами, які сприяють ефективному розповсюдженню готової продукції як на національному ринку України, так і за її межами. Ця синергія забезпечує продукції ТОВ «ОЛДІ» доступ до великих роздрібних мереж, що в свою чергу задовольняє потреби кінцевих споживачів.

Стратегічні перспективи ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» орієнтовані на стійкий розвиток і розширення ринків, як в Україні, так і за її межами. Основні напрямки стратегічного розвитку передбачають наступне. Збільшення обсягів експорту. Компанія планує розширити експорт своєї продукції, зосереджуючись на країнах Європейського Союзу, де вже встановлені міцні партнерські відносини. Розширення міжнародних поставок відкриє нові можливості для покращення рентабельності та зміцнення конкурентних позицій на світовій арені.

Модернізація виробництва. Інвестиції в сучасні технології та оновлення виробничих потужностей є ключовою частиною стратегії компанії. Це дозволить підвищити ефективність роботи, знизити собівартість продукції та забезпечити відповідність високим міжнародним стандартам якості.

Інноваційний розвиток асортименту Компанія прагне розширити свій асортимент, впроваджуючи нові види консервованих молочних і інших харчових

продуктів. Це допоможе задовольнити різні споживчі потреби і зміцнити ринкові позиції.

Підвищення стандартів якості та сертифікація ТОВ «ОЛДІ» постійно вдосконалює стандарти якості своєї продукції, відповідно до вимог сертифікаційних систем, таких як НАССР і ISO 22000. Це сприятиме збереженню лідерських позицій у сфері харчової безпеки та якості [27].

Розвиток на внутрішньому ринку. Товариство активно працює над збільшенням своєї присутності в Україні через розширення дистрибуційної мережі та партнерств з крупними роздрібними мережами. Особлива увага приділяється зростанню частки ринку молочних консервів завдяки високій якості та привабливим цінам.

Екологічна відповідальність. Стратегія товариства передбачає впровадження екологічних ініціатив, орієнтованих на зменшення відходів виробництва, оптимізацію енергозатрат і використання більш екологічних пакувальних матеріалів.

Таким чином, ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» демонструє стабільний прогрес та зростання впродовж останніх років. Завдяки активній участі на внутрішньому ринку та систематичному розширенню експорту, компанія посилює свої позиції як на національному, так і на глобальному рівнях. Серед основних стратегічних напрямків діяльності відзначається модернізація виробничих потужностей, диверсифікація продуктового асортименту та підвищення стандартів якості, що підтверджується сертифікацією згідно з міжнародними стандартами НАССР та ISO 22000. Компанія активно інвестує в інноваційні рішення, що сприяють покращенню виробничої ефективності та задоволенню високих вимог сучасного ринку. Важливим аспектом розвитку також є екологічні ініціативи, спрямовані на зменшення негативного впливу виробництва на навколишнє середовище.

Отже, ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» продовжує динамічний розвиток, забезпечуючи споживачів якісною продукцією та підтримуючи високі стандарти діяльності.

2.2. Дослідження чинників, що формують споживні властивості згущеного молока в умовах Товариства з обмеженою відповідальністю «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», м. Вінниця

На формування споживних властивостей молочних консервів впливають вид і якість сировини, технологія виготовлення. Основними сировинними компонентами для виробництва згущеного молока виступають коров'яче молоко та кристалічний цукор. Допоміжні компоненти включають каву, кавові напої та какао, які надають консервам характерний смак, аромат і колір. Цукор додає солодкість, забезпечує густу консистенцію і підвищує енергетичну цінність продукту.

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» приділяє значну увагу відбору сировини для виготовлення згущеного молока, оскільки якісне молоко є вирішальним фактором, що впливає на характеристики кінцевого продукту.

Головною сировиною для виробництва є коров'яче молоко, яке підлягає ретельному контролю якості. Воно являє собою емульсію жирних крапель у водному середовищі. Особливу увагу приділяють вмісту жиру, протеїну та інших сухих компонентів. Використання молока з високими поживними властивостями значно впливає на характеристики готової продукції.

Сире молоко визначається як продукт, що виходить у результаті систематичного, повного доїння вимені однієї або кількох корів під час одного чи кількох доїнь. Цей продукт залишається у своєму природному стані, без вилучення або додавання будь-яких компонентів, та підлягає подальшому охолодженню.

Поживна цінність одного літра молока становить приблизно 685 кілокалорій. Калорійність молока обумовлюється переважно вмістом жирів та білків. Хімічний склад молока включає понад сто різноманітних компонентів, серед яких домінують вода, білки (казеїн і сироваткові білки), лактоза,

мінеральні речовини (включаючи мікроелементи), гормони, вітаміни, ферменти та антитіла (таблиця 2.4) [20].

Таблиця 2.4 – Основний та мінеральний склад сирого молока

Склад	Одиниці вимірювання	Співвідношення в 100 г.
Основний		
Вода	г	88.13
Енергія	кілокалорії	61
Енергія	кДж	256
Білок	г	3.15
Ліпіди (жири)	г	3.27
Вуглеводи	г	4.78
Цукор, всього	г	5.05
Мінерали		
Кальцій, Са	мг	113
Магній, Mg	мг	10
Фосфор, P	мг	84
Калій, K	мг	132
Натрію, Na	мг	43

Більшу частину молока становить вода – більше 85%, тоді як на інші компоненти, що є частиною сухих речовин або залишків, припадає близько 11-14%. Вміст сухого знежиреного залишку молока (СЗЗ) становить 8-9%.

Сухий залишок включає всі поживні речовини молока і визначає вихід готової продукції під час виробництва молочних продуктів.

Молочний білок відіграє важливу захисну роль, оскільки завдяки амфотерним властивостям може зв'язувати пари кислот і лугів, а також нейтралізувати токсичні важкі метали і інші шкідливі для здоров'я речовини. У коров'ячому молоці також є невелика кількість небілкових азотистих сполук, таких як альбумози, пептони, пептиди та амінокислоти.

Жир у молоці наявний у вигляді дрібних жирових кульок, покритих зовнішньою лецитино-протеїновою оболонкою, що заважає їм з'єднуватися між собою. Ці кульки дуже маленькі – від 2 до 3 мільярдів в 1 мл. Температура

плавлення молочного жиру складає від 27 до 35°C, що значно нижче в порівнянні з тваринними жирами.

Основний вуглевод у коров'ячому молоці – дисахарид лактоза, відомий як молочний цукор. Лактоза додає молоку солодкуватого смаку і забезпечує близько третини його енергетичної цінності. Вона може зброджуватись молочнокислими і пропіоновокислими бактеріями та дріжджами.

Молоко містить майже всі жиро- та водорозчинні вітаміни. Більшість з них потрапляє в молоко через корм тварин, а деякі жиророзчинні вітаміни (D, K) синтезуються в організмі тварини. У молоці виявлено понад 50 мінеральних елементів, серед яких найбільш важливими є кальцій і фосфор [20].

Питне молоко характеризується своїми високими споживними якостями, обумовленими його хімічним складом, засвоюваністю, енергетичною цінністю, органолептичними показниками, використанням. Вміст білків і цукрів у питному молоці дорівнює тому, що в свіжовидоєному. Кількість жирів у різних видах питного молока регулюється стандартами. Жири в питному молоці засвоюються краще, ніж у свіжовидоєному, завдяки їх дрібнодисперсному стану.

Енергетична цінність молока є невеликою і залежить головним чином від вмісту жиру, коливаючись від 30 до 80 ккал на 100 грамів.

Біологічна цінність питного молока визначається наявністю повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, фосфатидів, мінералів і вітамінів. Молоко задовольняє потреби організму у жиророзчинних вітамінах на 20-30%, у вітамінах B₂ і B₆ – на 70%, а у вітаміні B₁₂ – майже на 100%. Усі компоненти в молоці знаходяться в оптимальному співвідношенні. Молоко характеризується високими органолептичними властивостями: ніжний та приємний смак, привабливий білий колір з легким жовтуватим відтінком. Воно необхідне для функціонування багатьох органів людини, особливо печінки. Молоко споживається безпосередньо та використовується для приготування різноманітних страв і в харчовій промисловості, зокрема в хлібопекарській та кондитерській сферах.

Свіжовидоєне молоко містить невелику кількість органічних кислот, таких як молочна, лимонна, аскорбінова та вугільна. Під час зберігання сирого молока його кислотність підвищується через розвиток мікроорганізмів, передусім молочнокислих бактерій.

Молоко у вимені вже має значну кількість мікроорганізмів, тому його обов'язково слід піддавати тепловій обробці. Для знищення мікроорганізмів за допомогою високих температур застосовують три типи теплової обробки: термізацію, пастеризацію та стерилізацію.

Термізоване молоко обробляють за температури від 60 до 65 °С з витримкою від 2 до 30 секунд. Така обробка значно знижує кількість мікроорганізмів і збільшує термін зберігання молока до 4 днів без подальшого зростання кількості бактерій.

Пастеризоване молоко отримується шляхом нагрівання до температури понад 67 °С на період від 2 до 30 хвилин. Мета пастеризації - знищення вегетативних форм мікроорганізмів, що містяться в молоці. Існує три режими пастеризації: тривалий (при 63 °С з витримкою 30 хвилин), короткочасний (при 74 °С з витримкою до 20 секунд) та миттєвий (при 85 °С без витримки) згідно з таблицею 2.5. Стерилізація молока проводиться при температурі вище 100 °С з витримкою 12-20 хвилин.

Таблиця 2.5 – Данні про мінімальну та виробничу тривалість пастеризації молока, °С

Температура пастеризації, °С		76	74	72	70	68	66	64	62	60
Тривалість пастеризації	мінімальна	0,8	1,9	4,7	11,5	28	68	178	402	978
	виробнича	1,4	3,7	9,8	25,6	67	174	455	1188	3100

Теплова обробка молока, хоч і знищує більшість початкової мікрофлори, призводить до негативних змін у його фізико-хімічних властивостях. З підвищенням температури зменшується в'язкість і руйнується структура білків. Сольовий баланс також відіграє важливу роль, і він змінюється при тепловій

обробці молока. Нагрівання не впливає на загальний вміст кальцію та фосфору, але змінює співвідношення їхніх форм. Зокрема, зменшується кількість розчинного фосфатного кальцію через його перехід в інший стан [33].

Вплив температурних режимів на стійкість вітамінів наведено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Вплив різних температурних режимів на стійкість вітамінів

Вітамін	Кількість у сирому молоці, мг на 100 г	Стійкість
А (ретинол)	50	Не руйнується при пастеризації, кипінні та згущенні. Руйнується при нагріванні до 120 °С протягом 4 год
В ₁ (тіамін)	40	Не руйнується при короткочасній пастеризації та сушінні. При тривалій пастеризації руйнується на 10%. Руйнується протягом 1 год при 134 °С
В ₂ (рибофлавін)	160	Не руйнується при пастеризації, згущенні, сушінні та короткочасним кип'ятінні. Руйнується протягом 24 год при 120 °С
В ₆ (піридоксин)	50-70	Руйнується при 206 °С, а також під дією світла (особливо ультрафіолетового проміння)
С (аскорбінова кислота)	2200	При пастеризації руйнується 10-15%
Д (кальциферол)	0,07	Не руйнується при пастеризації, кип'ятінні, згущенні та сушінні молока
Е (токоферол)	70-120	Не руйнується при пастеризації та кип'ятінні. Руйнується протягом 1,5 год при 120 °С
РР (нікотинова кислота)	130-180	Стійка до нагрівання

Питне молоко класифікують за способом термічної обробки, вмістом жиру і добавок, призначенням. За способом термічної обробки його поділяють на пастеризоване, стерилізоване і пряжене. Пастеризоване молоко без добавок виготовляють з таким вмістом жиру, %: 1,0; 1,5; 2,0; 2,5; 3,2; 3,5; 6,0 і знежирене.

Молоко з вітаміном С випускають з вмістом жиру 1,5%, 2,5%, 3,2% і знежирене, а білкове — 1% і 2,5%. В молоко з вітаміном С додають 110г вітаміна на 1 т молока, у 6% — вершки, в білкове — сухе і згущене знежирене молоко. Білкове молоко багате сухими знежиреними речовинами, насамперед білками. Кількість сухих знежирених речовин у ньому складає від 10,5 до 11,0%. Молоко з какао і кавою випускають з вмістом жиру 1,0% і 3,2%. Вміст сахарози в цих видах молока досягає відповідно не менше 10% і 6%, а какао і кави — 2,0%. Пастеризованим виготовляють також солодове і дитяче молоко. Солод збагачує молоко цукрами, вітамінами і ферментами. Солодове молоко солодкувате на смак з присмаком солоду. У складі дитячого молока 3,5% жиру і 10% цукру. Його виготовляють з високоякісної сировини і на спеціальному обладнанні.

Стерилізоване молоко випускають з вмістом жиру 1,0%, 1,5%, 2,5%, 3,2% і 3,5%, пряжене — 1,0; 2,5; 4,0; 6,0 і знежирене. В пряжене молоко додають вершки.

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» використовує для виробництва своєї продукції молоко високої якості з аграрних регіонів України, зокрема з розвинених молочних ферм Вінницької, Хмельницької, Черкаської та інших центральних і західних областей. Компанія тісно співпрацює з цими фермами, що гарантує стабільність постачання сировини, здійснюючи контроль якості на всіх етапах виробничого процесу.

Цукор - вуглевод, що практично цілком складається із сахарози ($C_{12}H_{22}O_{11}$). Основний хімічний склад цукру наведено у табл. 2.7.

Таблиця 2.7 – Основний та мінеральний хімічний склад цукру

Склад	Одиниці	Співвідношення в 100 г.
1	2	3
Основний:		
Води	г	0.02
Енергія	кілокалорії	387
Енергія	кДж	1618
Білка	г	0.00
Всього ліпідів (жирів)	г	0.00

1	2	3
Вуглеводи, по різниці	г	99.98
Цукор, всього	г	99.80
Сахарози	г	99.80
Мінеральний:		
Кальцій, Са	мг	1
Ферум, Fe	мг	0.05
Калій, К	мг	2

Оптимальний раціон харчування людини повинен включати приблизно 70 грам цукру на день, що становить близько 25 кг на рік. На відміну від солодошів і кондитерських виробів, які містять цукор, сам цукор є майже чистою сахарозою. В організмі сахароза перетворюється на глюкозу та фруктозу, які потрапляють у печінку, а потім до клітин, забезпечуючи їх енергією. Для виробництва цукру використовується цукрова тростина та буряк.

Дослідження показали, що надмірне споживання цукру негативно впливає на здоров'я лише в присутності насичених жирних кислот. Проте недостатність цукру може спричинити гіпоглікемію, яка проявляється стресом, збудливістю і навіть психологічними розладами.

Кава — це напій з обсмажених бобів кавового дерева. У смаженій каві міститься 7% води, 13,9% азотистих речовин, 14,4% жиру, 1,24% кофеїну, 3,9% мінеральних речовин, вітаміни В₁, В₂, РР та інші компоненти. Для виробництва молочних консервів частіше використовується розчинна кава.

Розчинна кава виготовляється з обсмажених і змелених кавових зерен. Отриманий сухий порошок після змішування з водою перетворюється на напій зі схожими властивостями на традиційно зварену каву. Виробництво розчинної кави включає варіння звичайної кави з подальшим видаленням води для отримання порошку. Кавові напої на відміну від кави не містять кофеїну і за смаком нагадують натуральні, але не мають тонізуючого ефекту. Їх виготовляють із рослинних інгредієнтів: зернових культур, цикорію, жолудів, сої та інших.

Какао — це напій з порошку з насіння какао дерева. Какао-боби наполовину складаються з жирів (какао-масла), мають 12-15% білкових речовин і 6-10% вуглеводів. Вони містять теобромін — алкалоїд, що стимулює серцево-судинну та нервову системи подібно до кофеїну. Крім того, є невеликий вміст кофеїну, червоний пігмент і ароматичні речовини.

Всі згущені молочні консерви з цукром виготовляються за єдиною технологічною схемою, проте параметри процесу можуть варіюватися в залежності від виду консервів та їх специфікації. У випадку ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ», це виробництво належить до ретельно контрольованого процесу, який забезпечує відповідність продукції високим стандартам якості [31].

Основні етапи виробництва всіх видів згущених молочних консервів зображено на рисунку 2.2.



Рисунок 2.2 – Етапи виробництва згущених консервів

Процес приймання і оцінка якості сировини триває 10-12 годин щодня. Молоко доставляють на завод у автомолцистернах, які мають бути чистими, герметично закритими з гумовими прокладками та пломбами. Відкривши цистерни, відбирають пробу молока для оцінки органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних властивостей. Прийняте молоко очищають (бажано на відцентрових молокоочисниках) і негайно направляють на переробку або охолоджують до 2-8°C для зберігання.

Згущене молоко, що відповідає вимогам державного стандарту ДСТУ 4274:2019, виготовляють з молока, яке нормалізують за вмістом жиру і сухих речовин. Молоко нормалізують знежиреним молоком, масляною або вершками залежно від показників вмісту сухих речовин та жиру. Нормалізація проводиться у місткостях шляхом змішування компонентів або їх дозуванням у потоці за допомогою насосів [7].

Пастеризація забезпечує високу ефективність знезараження мікрофлори молока та інактивації ферментів, максимально зберігаючи його первинні властивості. Нормалізовану суміш пастеризують при температурі 90-95°C без витримки на трубчастих пастеризаційних установках або підігрівачах вакуум-випарних систем. Це дозволяє знищити протеолітичні й ліполітичні мікроорганізми, проте може викликати деякі зміни складу молока. Для мінімізації денатурації сироваткових білків після пастеризації сировину охолоджують до 70-75°C і подають на згущення. Зменшення перепаду температур між пастеризацією і кипінням у вакуум-випарному апараті запобігає можливому викиду суміші в конденсатор.

Приготування та додавання цукрового сиропу. Цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру у питній воді температурою 60-70°C. Після змішування доводять суміш до кипіння і очищають; концентрація цукру має бути 65-70%. - Згущення Процес видалення частини вільної вологи здійснюється у вакуум-випарних апаратах при температурі 50-60°C. Під час цього складові частини молока не піддаються незворотним змінам. Додавки додають наприкінці процесу у вигляді кавово- або какао-цукрового сиропу. Для визначення

готовності продукту проби охолоджують до 18-20°C і оцінюють щільність, масову частку сухих речовин і органолептичні показники.

Щоб знизити вільний жир у стерилізованому молоці після часткового згущення, проводять гомогенізацію. Цей процес проводиться на одно- або двоступінчастих гомогенізаторах при температурі виходу молока з вакуум-апарата. На підприємствах без гомогенізаторів допускається виробництво без цього процесу. Іноді для підвищення термостійкості додають фосфорнокислий чи лимоннокислий натрій. Після гомогенізації молоко охолоджують до +8°C, фільтрують і розливають у тару з герметичним закупоренням.

Продукт охолоджують до температури 18-20 °C протягом 40-60 хвилин. Під час охолодження згущеного молока з цукром розпочинається кристалізація лактози. Щоб забезпечити високу якість продукту, розміри кристалів лактози повинні бути не більше 10 мкм. З охолодженого згущеного молока також відбирають проби для визначення фізико-механічних і біохімічних показників. Якщо ці показники відповідають нормативній документації, продукт направляють на фасування та закупорювання.

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» використовує різноманітні типи пакування для своєї продукції, адаптуючи об'єми тари залежно від виду згущеного молока. Найбільш поширені варіанти об'ємів включають:

Металеві банки зазвичай містять: 380 г – стандартний розмір для згущеного молока з цукром. 500 г – іноді використовується для більшої фасовки.

Тетрапаки доступні в об'ємах, які варіюються від: 200 мл – для зручного домашнього використання. 500 мл та 1 літр – підходять як для домашнього, так і для промислового застосування [27].

Поліетиленові пакети або індустріальна тара пропонують значно більші об'єми, призначені для виробництва та великих споживачів, досягаючи: 1 кг або більше (додаток В).

Таке різноманіття упаковок задовольняє потреби різних сегментів ринку, від роздрібного до промислового, забезпечуючи тривале зберігання та зручність використання продукції.

Отже, ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» використовує сировину високої якості та сучасні технології у виробництві згущеного молока, що забезпечує продукту високу якість та відповідність вимогам державних стандартів (ДСТУ). Сировина, така як молоко та цукор, проходить ретельний контроль, а виробництво здійснюється за єдиною технологічною схемою з варіаціями, зумовленими специфікою різних видів консервів. Виробничі процеси, зокрема пастеризація, гомогенізація та згущення, проводяться з дотриманням стандартів безпеки та якості, що гарантує тривалий термін зберігання кінцевого продукту. Завдяки використанню різноманітних видів пакування, таких як металеві банки, тетрапаки і поліетиленові пакети, компанія забезпечує зручність споживання продукції і для роздрібних клієнтів, і для великих промислових покупців.

2.3. Аналіз асортименту згущеного молока, що виробляє та реалізує досліджуване підприємство

Одним з важливих напрямів аналізу виробництва продукції є вивчення її асортименту. Асортимент є однією з умов досягнення запланованого обсягу реалізації.

Асортимент продукції ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» досить вузький, оскільки підприємство виготовляє лише два види згущеного молока: класичне з цукром та карамелізоване з цукром. Важливо відзначити, що виробництво цього продукту розпочалося лише рік тому, але за цей короткий період компанія вже досягла стабільного рівня випуску і реалізації. Така спеціалізація дозволяє зосередитися на високій якості та задовольняти зростаючий попит на обидва продукти. Незважаючи на невеликий досвід у сфері молочних консервів, ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» впевнено зміцнює свої ринкові позиції.

Необхідно відзначити, що компанія пропонує численні варіанти пакування, які здатні задовольнити потреби як роздрібних споживачів, так і великих корпоративних клієнтів. Асортимент пакування включає такі позиції:

1. Металеві банки стандартного об'єму 380 г, а також більші варіанти місткістю 500 г, що відповідають вимогам довготривалого зберігання продуктів.
2. Тетрапаки об'ємом 200 мл, 500 мл та 1 літр, які є особливо зручними для зберігання та вжитку як у домашніх умовах, так і на підприємствах.
3. Індустріальні обсяги — великі фасування, призначені для промислових потреб (поліетиленові пакети або контейнери), які забезпечують ефективність логістичних процесів.

ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» щомісячно продає значні обсяги продукції, досягаючи 100 000 тонн згущеного молока, що підкреслює високу потужність підприємства й стабільний попит.

Для аналізу частки кожного окремого продукту у загальному обсязі виробництва застосовується наступна методика.

Формула для визначення частки конкретного продукту (формула 2.1):

$$\text{Частка} = \frac{\text{Обсяг випуску продукту}}{\text{Загальний обсяг виробництва}} \times 100\% \quad (2.1)$$

Розгляньмо ситуацію на прикладі ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»: маючи наступні вихідні дані:

Загальний обсяг виробництва на підприємстві становить 100 000 тонн на місяць.

Обсяг виробництва класичного згущеного молока з цукром сягає 85 000 тонн на місяць.

Обсяг виробництва карамелізованого згущеного молока з цукром становить 15 000 тонн. Процедура обрахунку часток виглядає наступним чином:

Частка класичного згущеного молока:

$$(85\,000 \text{ тонн} / 100\,000 \text{ тонн}) \times 100\% = 85\%$$

Частка карамелізованого згущеного молока:

$$(15\,000 \text{ тонн} / 100\,000 \text{ тонн}) \times 100\% = 15\%$$

Таким чином, частка виробництва класичного згущеного молока з цукром у межах діяльності ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» складає 85% від загального обсягу, у той час як частка згущеного молока з цукром, карамелізованого складає 15%. Ці дані свідчать про те, що основним продуктом підприємства є класичне згущене молоко з цукром, а карамелізований варіант виконує роль додаткового елемента асортименту.

Розподіл часток виробництва представлений на рисунку 2.3



Рисунок 2.3 – Частки виробництва класичного та карамелізованого згущеного молока в ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ»

Аналіз товарного асортименту ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» дозволяє зробити низку важливих висновків.

По-перше, компанія пропонує відносно обмежений асортимент продукції, що складається з двох основних видів згущеного молока: класичне згущене молоко з цукром та карамелізоване згущене молоко з цукром. Основний акцент робиться на виробництві класичного варіанту, який складає 85% загального обсягу виробництва, тоді як карамелізоване молоко доповнює асортимент і становить 15%.

Незважаючи на те, що виробництво згущеного молока розпочалося лише рік тому, компанія вже досягла стабільних показників у виробництві та

реалізації. Це вказує на високу ефективність їхніх виробничих процесів та правильність обраної маркетингової стратегії, орієнтованої на споживчий попит.

Одним із пріоритетних напрямів розвитку ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» є вдосконалення асортименту згущених молочних продуктів. Це завдання передбачає задоволення потреб широкого спектра споживачів, підвищення конкурентоспроможності компанії та збільшення обсягів продажу.

Основні пропозиції щодо стратегічного розширення асортименту ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» спрямовані на такі аспекти:

Стратегія розширення асортименту. Розширення асортименту передбачає впровадження нових продуктів або модифікацію наявних для задоволення різних потреб споживачів.

Зокрема, ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» може зосередитися на таких напрямках як:

1. Безцукрове згущене молоко — орієнтоване на споживачів, які дотримуються дієтичних умов або мають обмеження щодо вживання цукру.
2. Згущене молоко зі смаковими добавками (ваніль, какао, кава) — залучення нової аудиторії, яка цінує різноманітність смаків.
3. Безлактозне згущене молоко — продукція для людей з лактозною непереносимістю, що є перспективним сегментом ринку.
4. Згущене молоко для дитячого харчування — спеціалізована лінія продуктів, збагачених вітамінами та мінералами, відповідно до вимог дитячого харчування.

Стратегія поглиблення асортименту. Поглиблення асортименту зосереджено на вдосконаленні існуючих продуктів через їх характеристичні зміни та варіативну упаковку:

1. Різновиди упаковки (порційні упаковки) для задоволення потреб різних груп споживачів — від індивідуальних.
2. Продукція преміум-класу — створення високоякісних товарів з особливим складом або екологічною упаковкою для задоволення вимог сегменту преміум.

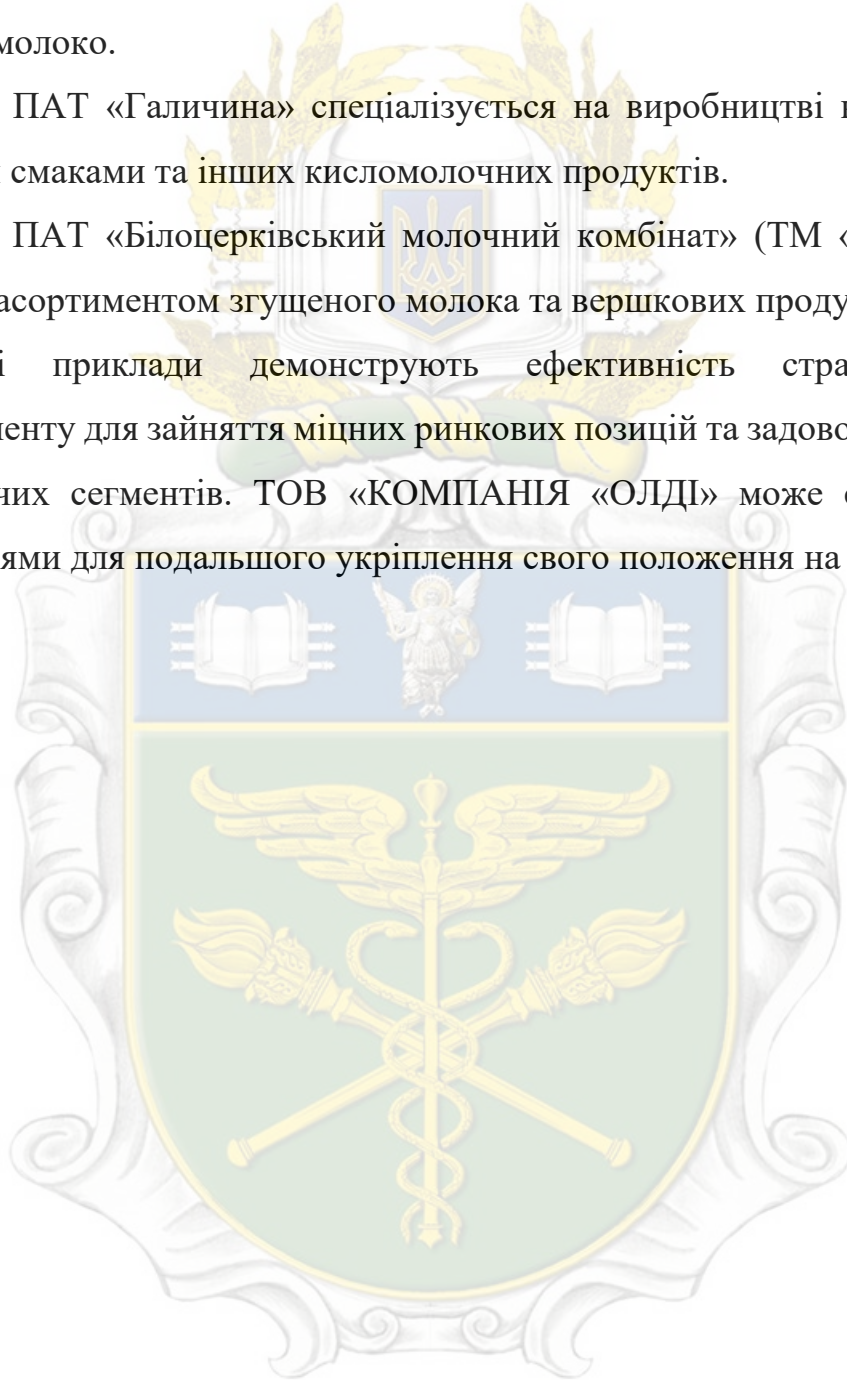
Для ілюстрування можливостей, які відкриваються перед ТОВ «ОЛДІ», можна звернутися до практики українських компаній із молочного сектора:

1. ПАТ «Тернопільський молокозавод» (ТМ «Молокія») пропонує широкий спектр продуктів, включаючи безлактозне молоко, йогурти, масла та дитяче молоко.

2. ПАТ «Галичина» спеціалізується на виробництві кефірів, йогуртів із різними смаками та інших кисломолочних продуктів.

3. ПАТ «Білоцерківський молочний комбінат» (ТМ «Волошкове поле») вражає асортиментом згущеного молока та вершкових продуктів.

Ці приклади демонструють ефективність стратегії розширення асортименту для зайняття міцних ринкових позицій та задоволення вимог різних споживчих сегментів. ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» може скористатися цими стратегіями для подальшого укріплення свого положення на ринку.



РОЗДІЛ 3.

ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

3.1. Порівняльне дослідження якості згущеного молока різних виробників

Виробники згущених молочних консервів намагаються підвищити свою конкурентоспроможність, знижуючи вартість продукції через впровадження нових типів упаковки та інноваційних технологій, при цьому зберігаючи високу якість. Попри це, завдання залишається складним, тому деякі компанії більше зосереджені на прибутку, жертвуючи якістю.

В окремих підприємствах замінюють молочний жир на рослинний, створюючи фальсифікати, які повинні бути відповідно маркованими. Інші методи фальсифікації включають використання соєвого молока, барвників і заміників цукру. Іноді продукти створюють просто шляхом змішування інгредієнтів без уварювання чи випарювання.

Забезпечення якості молочних продуктів залишається важливою проблемою, натомість розвиток зовнішньоторгових процесів вимагає додаткової уваги. Подальші наукові дослідження в цьому напрямку є важливими для як споживачів, так і виробників.

Згущені молочні консерви являють собою групу продуктів, які можуть вживатися самостійно або в складі кондитерських виробів. Виробництво цих продуктів потребує значних ресурсів, адже натуральне молоко корисне, але швидко псується, що диктує необхідність дорогого обладнання та виробничих площ. Зниження купівельної спроможності в Україні призводить до частішого виготовлення фальсифікатів з цукру та сухого молока з рослинними жирами. Для уникнення жовтуватого відтінку до продукту часто додають білий барвник, діоксид титану.

Більшість споживачів не здатні відрізнити підробку від оригіналу за смаком чи виглядом — це можна виявити тільки у лабораторії. Навіть наявність

протоколів не завжди гарантує відкриття фальсифікованої партії з магазинів. Молочний жир унікальний завдяки своєму складу, що містить усі відомі жирні кислоти, включаючи незамінні, а також багатий на вітаміни А, В, Е і К, які не часто зустрічаються в інших жирах. Пальмова олія ж, будучи дешевшою і більш стабільною завдяки насиченим кислотам, широко застосовується в харчовій промисловості завдяки низькій окиснюваності та тривалому терміну придатності.

Зважаючи на те, що поліненасичені і мононенасичені жирні кислоти, разом із вітаміном Е, є найкориснішими складниками рослинних олій, а їхніми небажаними властивостями вважається наявність насичених жирних кислот, стає зрозуміло, чому пальмова олія не рекомендується для вживання. Надмірна кількість насичених жирних кислот, яка надходить з продуктами, що містять їх у значних обсягах (як це властиво пальмовій олії), часто призводить до порушень у жировому обміні, підвищення рівня холестерину в крові та інших проблем зі здоров'ям.

З огляду на потенційну шкоду від пальмової олії виникає необхідність розробки та впровадження точних методів контролю фальсифікації молочного жиру в харчових продуктах. Відомо, що рослинні олії та молочні жири здатні люмінесцювати під впливом певних факторів, при цьому колір люмінесценції в них різний. Для проведення порівняльної оцінки якості згущених молочних консервів було відібрано п'ять зразків. (табл.3.1).

Таблиця 3.1 – Досліджувані зразки згущених молочних консервів

Зразки	Найменування продукту	Виробник
№ 1	Молоко незбиране згущене з цукром	ЗАТ «Первомайський молочноконсервний комбінат»
№ 2	Молоко незбиране згущене з цукром «Заречье» «Преміум»	ПрАТ «Куп'янський молочноконсервний комбінат»
№ 3	Молоко незбиране згущене з цукром «Рогачев»	ВАТ «Рогачовський молочноконсервний комбінат»
№ 4	Молоко незбиране згущене з цукром «Ічня»	ПАТ «Ічнянський молочноконсервний комбінат»
№ 5	Молоко незбиране згущене з цукром «Гадячмолоко»	ТОВ «Техмолпром»

Органолептичну оцінку якості зразків згущених молочних консервів виконали згідно з ДСТУ 4274:2019 «Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови». Цей стандарт регламентує оцінку згущеного молока за такими параметрами, як колір, консистенція, смак і запах [7].

Колір визначають перемішуванням для перевірки на однорідність, звертаючи увагу на основні тони та відтінки. Продукт має бути рівномірного кольору, відповідного внесеним харчовим добавкам.

При оцінці консистенції аналізується в'язкість, однорідність і наявність осаду на дні банки. Також перевіряється присутність кристалів лактози та сахарози. Кристали лактози легко виявляються під час перемішування.

Якісне згущене молоко повинно стікати зі шпателью легко і утворювати ниткоподібну цівку. За рахунок рідкої консистенції продукт швидко стікає, а залишки набувають вигляду правильних крапель. Густе молоко спадає грудочками.

Осад і піщанисту консистенцію виявляють через відчуття при ковзанні шпателью по дну банки під ухилом. Допускається слабо борошниста консистенція та незначний осад лактози, який утворюється при зберіганні продукту.

При оцінці смаку та запаху продукт перевіряється на чистоту — відсутність сторонніх присмаків, таких як дріжджовий чи металевий. Згідно зі стандартом, продукт має мати чистий молочний солодкий смак і запах із помітним або слабким присмаком пастеризації. Легкий кормовий присмак допускається. Якщо є смако-ароматичні добавки, аромат і смак відповідають їх характерним ознакам [6].

Підсумки органолептичної оцінки якості зразків згущених молочних консервів наведено у таблиці. 3.2.

Таблиця 3.2 – Органолептичні показники якості досліджуваних зразків згущених молочних консервів

Зразки	Консистенція	Колір	Смак та запах
№ 1	Однорідна, в'язка; осад відсутній, кристали лактози не відчуються	Світло-кремовий, рівномірний по всій масі	Чистий солодкий з добре вираженим присмаком пастеризації, без сторонніх присмаків та запахів
№ 2	Однорідна, достатньо в'язка; відсутні кристали лактози та осад	Білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі	Чистий солодкий з відчутним смаком пастеризованого молока, без сторонніх присмаків і запахів
№ 3	Однорідна, достатньо в'язка; незначний осад лактози на дні банки	Кремовий, рівномірний по всій масі	Чистий солодкий з достатньо вираженим присмаком пастеризації, без сторонніх присмаків і запахів
№ 4	Однорідна, в'язка; осад відсутній, кристали лактози не відчуються	Білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі	Чистий солодкий з вираженим присмаком пастеризації, без сторонніх присмаків і запахів
№ 5	Однорідна, в міру в'язка; незначний осад лактози на дні банки	Білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі	Чистий солодкий з легким кормовим присмаком

Аналізуючи дані таблиці 3.2, можна дійти висновку, що консистенція всіх досліджуваних зразків відповідає вимогам стандартів, адже вона виявилася однорідною, в'язкою або пастоподібною, без осаду та органолептично відчутних кристаликів лактози. Однак, у зразках № 3 і 5 спостерігається незначний осад лактози на дні банки, що, втім, дозволено стандартом.

З точки зору кольору, всі досліджувані зразки згущених молочних консервів задовольняють вимоги ДСТУ, адже колір є рівномірним по всій масі та білим з кремовим відтінком.

Щодо смаку та запаху, всі досліджувані зразки відповідають вимогам стандартів, маючи чистий молочний солодкий смак і запах з вираженим присмаком пастеризації, без сторонніх присмаків і запахів. Зразок № 5 має легкий кормовий присмак, що допускається стандартами.

Результати люмінесцентного аналізу досліджених зразків згущених молочних консервів представлені в таблиці. 3.3.

Таблиця 3.3 – Результати люмінесцентного аналізу досліджуваних зразків згущених молочних консервів

Зразки	Колір люмінесценції	Ідентифікація жиру
№ 1	Жовтий	Немолочний жир не виявлено
№ 2	Яскраво-жовтий	Немолочний жир не виявлено
№ 3	Світло-жовтий	Немолочний жир не виявлено
№ 4	Жовтий	Немолочний жир не виявлено
№ 5	Світло-жовтий	Немолочний жир не виявлено

Проаналізувавши дані з таблиці 3.3, можна сказати, що жоден із зразків згущених молочних консервів не містить рослинних жирів, оскільки їх люмінесценція варіюється від світло- до яскраво-жовтого.

Отже, проведена порівняльна оцінка якості цих зразків показала, що всі п'ять позицій повністю відповідають вимогам ДСТУ 4274:2019. Це свідчить про високу якість сировини й процесу виробництва, а також про дотримання всіх технологічних режимів.

Завдяки підтвердженню якості зразків, ці продукти рекомендуються для споживання мешканцями міста будь-якого віку, статі та рівня матеріального достатку. Досліджувані зразки не лише доступні за ціною, а й здатні задовольнити вимоги найвибагливіших споживачів.

З метою досягнення інноваційних конкурентних переваг вітчизняними виробниками згущеного молока, рекомендовано покращити науково-технічну політику та впроваджувати сучасні технології виробництва та управління підприємствами. Це сприятиме перетворенню українського ринку молочної

продукції на ще більш прибутковий бізнес та зміцненню позицій вітчизняних експортерів молокопродуктів на світових ринках.

3.2. Оцінка конкурентоспроможності згущеного молока, що реалізується у м. Вінниці

Перспективи виходу на європейський ринок ставлять перед виробниками молочних продуктів завдання розробки стратегії виробництва та реалізації конкурентоспроможної продукції. Стратегічні чинники конкурентної переваги підприємства спираються на потенціал підприємства, здатність виробляти необхідну кількість товару для цільового ринку та відрізняються тим, що безпосередньо впливають на позицію підприємства на ринку, оскільки сприймаються споживачем як засіб задоволення потреб. Головним завданням управління конкурентоспроможністю підприємства є створення власного конкурентного потенціалу з чіткою орієнтацією на ринкову ситуацію, на майбутній розвиток підприємства.

Проте використання наявних методів розрахунку конкурентоспроможності товару, що поступає на ринок, не завжди забезпечує успіх. Для того, щоб зняти із виробництва продукт, який не користується споживчим попитом та замінити його, потрібна велика кількість часу, що ускладнює повторне входження виробника до ринку. З метою успішного формування виробничого асортименту товарної продукції підприємства-виробника необхідна достатньо проста у застосуванні методика визначення конкурентоспроможності товару, що максимально враховує вимоги споживачів та чинного законодавства до його якості й безпечності, а також не вимагає великих витрат часу на такі розрахунки.

Високі вимоги споживачів до якості молочних консервів, зокрема згущеного молока, обумовлюють актуальність досліджень якості цього продукту, які взагалі повинні проводитися постійно в моніторинговому режимі.

Але такий моніторинг ускладнений відсутністю достатньої кількості лабораторій, що мають необхідну сертифікацію, та досить високою вартістю аналізів, які, переважно, можуть дозволити собі лише великі споживачі – у випадку згущеного молока це, в першу чергу, кондитерські виробництва. Тому власне підприємства для отримання споживацької довіри та споживчих переваг повинні забезпечувати стабільність якісних характеристик своєї продукції.

Головним завданням управління конкурентоспроможністю підприємства є створення власного конкурентного потенціалу з чіткою орієнтацією на ринкову ситуацію, на перспективний розвиток підприємства. Існує досить велика кількість методів оцінювання конкурентного потенціалу, що сприяє прогнозуванню рівня якості харчових продуктів. Одним із найважливіших способів їхнього удосконалення є застосування товарознавчо-технологічних та маркетингових підходів.

Метою роботи є розробка рекомендацій щодо оцінювання конкурентного потенціалу виробників згущеного молока.

Комплексна оцінка конкурентоспроможності товару дозволяє охопити всі основні властивості продукту. Узагальнюючою характеристикою може служити інтегральний показник, для оцінювання якого пропонується використати такі етапи: визначення локальних потенціалів товару (показників і критеріїв продукту) та їхня вагомість; встановлення бальної оцінки з кожного показника для продукту; розрахунок інтегрального показника, що характеризує конкурентоспроможності товару підприємства. Головна проблема розрахунку зводиться до деталізації критеріїв, що забезпечують комплексну оцінку конкурентного потенціалу.

При розробці шкали конкурентоспроможності молочних консервів, зокрема молока незбираного згущеного з цукром, слід виходити з ієрархічного методу розподілу показників. Шкала має сім ступенів якості і включає такі локальні потенціали товару: харчова цінність (ХЦ), органолептичні властивості (ОВ), стан пакування та маркування (ПМ), фізико-хімічні властивості (ФХ), показники безпечності (ПБ), стан сертифікації (СС), результати соціологічного опитування

(СО). Для об'єктивності розрахунків використовували 100-балову шкалу, яка передбачає за кожним ступенем якості ту балову оцінку, що відповідає значущості показника.

У зв'язку з тим, що кожний з цих показників має різний ступінь важливості, для розрахунку коефіцієнтів локальних потенціалів товару експертним шляхом розроблені коефіцієнти вагомості показників. В табл. 3.4 наведена шкала оцінок конкурентоспроможності молочних консервів.

Таблиця 3.4 – Шкала оцінок конкурентоспроможності молочних консервів

Ступені якості	Локальні потенціали	Коефіцієнт вагомості	Балова оцінка за рівнями якості			
			1	2	3	4
I	Харчова цінність	2,0	20	12	8	0
II	Органолептичні властивості	2,5	30	18	12	0
III	Стан пакування та маркування	2,0	9	7	5	0
IV	Фізико-хімічні показники	1,5	20	12	8	0
V	Показники безпеки	1,0	11	8	6	1
VI	Стан із сертифікації	0,5	5	4	3	1
VII	Соціологічне опитування	0,5	5	4	3	1
	Разом	10	100	65	45	3

З метою порівняння конкурентоспроможності молока згущеного різних виробників розраховували показник рівня якості продукції. Рівень якості – це кількісна характеристика міри придатності того чи іншого виду продукції для задоволення конкретного попиту на неї, порівняно з відповідними базовими показниками за фіксованих умов споживання [6].

Залежно від межі значень рівнів якості оцінюваних зразків визначають такі градації якості продукту:

- 1 рівень якості – відмінна якість продукту;
- 2 рівень якості – добра якість продукту;
- 3 рівень якості – задовільна якість продукту;
- 4 рівень якості – незадовільна якість продукту.

Таким чином, якщо продукт за всіма ступенями якості належить до 1 рівня, він має високу конкурентоспроможність. При другому і третьому рівнях якості слід планувати додаткові заходи щодо підвищення якості за окремими

локальними потенціалами товару. При четвертому рівні якості розроблена продукція не може конкурентоспроможною.

Така методика оцінки конкурентоспроможності молочних консервів враховує як відомі елементи формули оцінки конкурентоспроможності товару, так і зовсім нові, що дозволяють з більшою точністю передбачити конкурентоздатність продукції, що випускається.

При визначенні 1 ступеня ієрархії визначали показники харчової цінності. За основу брали мінімальну добову потребу в окремих харчових речовинах (за А.А. Покровським). Рекомендовану норму споживання згущеного молока розраховували за 4 рівнями якості: якщо харчова цінність 100 г продукту задовольняє 38-50 % від добової потреби споживання – відповідає 1 рівню; 24-37 % – для 2 рівня; 10-23 % – для 3 рівня; менше 10 % від добової потреби – для 4 рівня. При встановленні рівня якості за критерієм харчової цінності, якщо один із показників має найнижчий рівень, а інший показник – найвищий, то при загальній оцінці харчової цінності продукт відносили до більш низького рівня якості (табл. 3.5).

Таблиця 3.5 – Харчова цінність згущеного молока, г на 100 г продукту

Найменування показників	Норми для рівня якості			
	1	2	3	4
Білки, г	7,0-7,2	6,8-7,0	6,5-6,8	менше 6,5
Жири, г	8,4-8,5	8,2-8,4	8,0-8,2	менше 8,0
Вуглеводи, г	58,3-53,3	53,3-48,3	48,3-43,3	менше 43
Енергетична цінність, ккал	330,0-338,5	325,0-329,9	320,0-354,9	менше 320,0
Кількість балів для рівня	20	12	8	0
Коефіцієнт вагомості	2,0	2,0	2,0	–

Другий ступінь ієрархії включає в себе оцінку органолептичних показників якості досліджуваних продуктів. Для їхньої оцінки використовували загальноприйнятну диференційовану 5-ти балову шкалу. При використанні такої шкали для кожного продукту виділяється певна кількість важливих саме для нього органолептичних показників: смак, запах, зовнішній вигляд, консистенція. Для визначених показників якості методом ранжування були розраховані

коефіцієнти вагомості: 0,45 – смак, 0,15 – запах, 0,25 – консистенція, 0,15 – зовнішній вигляд.

За категоріями якості встановлювали продукцію відмінної якості – 4,0-5,0 балів; продукція доброї якості – 3,0-4,0 балів; продукція задовільної якості – 2,0-3,0 балів; продукція незадовільної якості – менше 2,0 балів.

При оцінюванні третього ступеня ієрархії визначали функціональні властивості молока згущеного незбираного з цукром. Функціональні властивості характеризували загальним станом маркування, що сприймається споживачем, та пакуванням продукту у зручну упаковку. Стан маркування перевіряли на відповідність вимогам Технічного регламенту щодо маркування харчових продуктів, також враховували стан тари. Відповідно за рівнями якості розподіляли продукцію із наявністю всіх маркувальних позначок, цілісною та неушкодженою упаковкою – відносили до 1 рівня якості; продукцію з цілою та неушкодженою упаковкою за відсутності деяких маркувальних позначень, що суттєво не впливають на свідомий вибір споживача, – до 2 рівня; продукцію, що має незначні пошкодження пакувальної одиниці за наявності всіх маркувальних позначень – до 3 рівня; продукцію, що має незначні пошкодження пакувальної одиниці, відсутні деякі необхідні маркувальні позначення – до 4 рівня.

Для оцінки четвертого ступеня ієрархії були обрані фізико-хімічні показники молока згущеного незбираного з цукром. Ці показники перевіряли на відповідність вимогам ДСТУ 4274:2019 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Всього визначали 7 показників якості. Знижки робили за наявності відхилення хоча б за одним із показників якості. За рівнями якості розподіляли за визначеними параметрами: для 1 рівня – продукція за досліджуваними фізико-хімічними показниками повністю відповідає вимогам ДСТУ 4274:2019, розмір кристалів молочного цукру – 5-10 мкм; для 2 рівня – за показниками масова частка вологи, масова частка сахарози, масова частка сухих речовин, а також масова частка жиру – допускаються відхилення у межах 1,0 %, за показником допустимі розміри кристалів молочного цукру – відхилення у розмірі кристалів молочного цукру – 11-15 мкм, за показниками кислотності та

чистоти відновленого згущеного молока за еталоном – відхилення не допускаються; для 3 рівня – за показниками масова частка вологи, масова частка сахарози, масова частка сухих речовин, а також масова частка жиру – відхилення у межах 1,0-5,0 %, за показником допустимі розміри кристалів молочного цукру – відхилення у розмірі кристалів молочного цукру – 15-18 мкм, за показниками кислотності та чистоти відновленого згущеного молока за еталоном відхилення не допускалися; для 4 рівня – значні відхилення (більше 5,0 %) за показниками масова частка вологи, масова частка сахарози, масова частка сухих речовин, а також масова частка жиру, перевищення розмірів кристалів молочного цукру (більше 18 мкм), невідповідність за показниками кислотності та чистоти відновленого згущеного молока за еталоном.

Безпека для молочних консервів є важливим локальним потенціалом товару, в ієрархії вона займає п'ятий ступінь. За показниками безпечності, що регламентує ДСТУ 4274:2019 і «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», визначали вміст токсичних елементів, вміст антибіотиків та відповідність за мікробіологічними показниками. При оцінці конкурентоспроможності за показниками безпеки виходили з допустимого рівня вмісту окремих речовин у молочних консервах. Норми для рівнів якості розподілялися таким чином: вміст шкідливих речовин від 0 до 33,0 % від допустимого рівня – для 1 рівня; від 34,0 до 66,0 % – для 2 рівня; від 67,0 до 100 % – для 3 рівня; вміст шкідливих речовин 100 % та більше – для 4 рівня, що виключає можливість реалізації та споживання такого продукту. При визначенні рівня якості за показниками безпеки, якщо один із показників має найнижчий рівень якості, а інші показники мають найбільш високий рівень, то при загальній оцінці рівня безпеки враховується найнижчий рівень.

При визначенні шостого ступеня ієрархії увагу звертали на стан із добровільної сертифікації, участь у конкурсах регіонального, міжнародного рівнів тощо. Стан із добровільної сертифікації молочної продукції вказує на

відношення виробника продукції до інтересів споживача, викликає довіру до якості харчового продукту (табл. 3.6).

Таблиця 3.6 – Стан сертифікації продукту

Показники	Норми для рівня якості			
	Позначка добровільної сертифікації, відомості про участь у незалежному тестуванні	Позначка добровільної сертифікації	Відомості про участь у незалежному тестуванні	Відсутня
Стан з добровільної сертифікації				
Кількість балів для рівня якості	5	4	3	1
Коефіцієнт вагомості	0,5	0,5	0,5	0,5

Для визначення сьомого ступеня ієрархії враховували результати соціологічного опитування, що дозволяють отримати достовірні дані про досліджуваний процес споживання консервованих молочних продуктів для подальшого використання на практиці, зокрема, для визначення конкурентної переваги при впровадженні на ринок товару певного виробника. Рівень якості визначали таким чином: для 1 рівня – 100-84 % респондентів позитивно відносяться до консервованих молочних продуктів певної торгової марки, для 2 рівня – 83-68 % респондентів вибирають молочні консерви двох або трьох конкретних виробників (при відсутності у продажу обраних товарів відмовляються від здійснення покупки), для 3 рівня – 67-50 % респондентів допускають заміну товарів обраної торгової марки будь-яким аналогічним товаром; для 4 рівня – менше 50 % респондентів – споживач не вживає консервовані молочні продукти, або вживає не частіше, ніж декілька разів на рік.

Було проведено експертне оцінювання п'яти зразків згущених молочних консервів з метою визначення їхньої конкурентоспроможності, для чого розраховували рівні якості за сімома ступенями ієрархії (локальними потенціалами товару) та встановили інтегральний показником конкурентоспроможності.

Об'єктами дослідження були 5 зразків молока згущеного незбираного з цукром виробництва: зразок 1 – ПАТ «Первомайський МКК», зразок 2 – ВАТ «Рогачовський МКК», зразок 3 – ПАТ «Ічнянський молочноконсервний

комбінат», ТМ «Eurogroup», зразок 4 – ДП «Ружин-молоко», ТМ «СУББОТА», зразок 5 – ПАТ «Ічнянський молочноконсервний комбінат», ТМ «Семерка».

Вибір об'єктів дослідження обумовлений тим, що основними конкурентами є вітчизняні виробники (ПАТ «Первомайський МКК», ПАТ «Ічнянський молочноконсервний комбінат»), а також білоруський ВАТ «Рогачовський МКК», який здійснює потужну рекламну політику та займає значну ринкову нішу. У табл. 3.7 наведено результати органолептичної оцінки досліджуваних зразків молочних консервів.

Таблиця 3.7 – Результати бальної оцінки органолептичних показників досліджуваних зразків молока згущеного незбираного з цукром

Позначка виробника або торговельної марки	Показник				Загальна бальова оцінка	Рівень якості
	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак	Запах		
Зразок 1	5,0	5,0	5,0	4,0	4,85	1
Зразок 2	5,0	4,0	5,0	4,0	4,6	1
Зразок 3	4,0	3,0	3,0	3,0	3,15	3
Зразок 4	4,0	3,0	3,0	3,0	3,15	3
Зразок 5	5,0	4,0	3,0	4,0	3,7	2

За всіма органолептичними показниками повну відповідність стандарту показали ПАТ «Первомайський МКК» та ВАТ «Рогачевський МКК». Відзначена підвищена в'язкість у зразку ПАТ «Ічнянський МКК», ТМ «Eurogroup», що може бути наслідком використання під час виготовлення консервів сировини з високою кислотністю, при згущуванні якої відбувається денатурація молочних білків. Також причиною надмірного згущення може бути перевищення температури під час виробництва згущеного молока або зберігання готового продукту за високих температур. У зразку ДП «Ружин-молоко» виявлена борошниста консистенція, яка може виникати за умови порушення режиму кристалізації молочного цукру при недотриманні технології. У зразку ПАТ «Ічнянський МКК», ТМ «Семерка» був виявлений солодкий присмак топленого масла, який обумовлений наявністю у складі продукту рослинних жирів.

Для продукції всіх вітчизняних виробників не встановлено порушень вимог щодо маркування та всі вони належать до першого рівня якості за цим критерієм.

Продукцію білоруського виробника ВАТ «Рогачевський МКК» віднесли до другого рівня, оскільки на упаковці вказаний стандарт ГОСТ 2903-78, який замінений і не діє на території України, відсутнє посилання на стандарт Білорусі або на інший міждержавний норматив, що може свідчити про невідповідність продукції. Крім того, не вказано адресу та контактні дані тієї організації, яка може приймати скарги споживачів на території України, що не відповідає вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.

За фізико-хімічними показниками продукція ПАТ «Первомайський МКК» та ПАТ «Ічнянський МКК», ТМ «Eurogroup» відповідає вимогам стандарту та віднесена до 1 рівня якості. Молоковмісний продукт ПАТ «Ічнянський МКК», ТМ «Семерка» також належать до першого рівня якості – незважаючи на те, що продукт містить рослинні інгредієнти. Продукція ДП «Ружин-молоко» належить до другого рівня якості за фізико-хімічними показниками, оскільки має більший розмір кристалів молочного цукру. Продукт білоруського виробника ВАТ «Рогачевський МКК» віднесли до третього рівня якості, оскільки в ньому зменшена масова частка сахарози.

У табл. 3.8 наведено результати визначення конкурентоспроможності молока згущеного незбираного з цукром виробників, які представлені в торговельній мережі м. Вінниця.

Таблиця 3.8 – Конкурентоспроможність молока згущеного незбираного з цукром

Показники	Коефіцієнт вагомості	Результати оцінювання									
		Зразок 1		Зразок 2		Зразок 3		Зразок 4		Зразок 5	
		РЯ	БО	РЯ	БО	РЯ	БО	РЯ	БО	РЯ	БО
1	2	3		4		5		6		7	
Харчова цінність	2,0	1	20	2	12	1	20	1	20	1	20
Органолептичні властивості	2,5	1	30	1	30	3	12	3	12	2	18
Стан пакування та маркування	2,0	1	9	2	7	1	9	1	9	1	9
Фізико-хімічні показники	1,5	1	20	3	8	1	20	2	12	1	20
Показники безпеки	1,0	1	11	1	11	1	11	1	11	1	11
Стан із сертифікації	0,5	1	5	1	5	4	1	4	1	4	1
Соціологічне опитування	0,5	2	4	1	5	2	4	2	4	2	4
Інтегральний показник	1	0,99		0,78		0,77		0,69		0,83	
Ціна, грн*		62		55		42		40		55	

Продовження табл. 3.8

1	2	3	4	5	6	7
Конкурентоспроможність		0,72	0,56	0,88	0,69	0,93
Примітки: РЯ – рівень якості продукту; БО – балова оцінка; * – ціни вказані станом на вересень 2024 р.						

Результати розрахунків за інтегральним показником (табл. 3.8) вказують на те, що кращим виявився зразок молока згущеного незбираного з цукром ПАТ «Первомайський МКК» – його рівень якості відповідає 0,99. Проте висока ціна продукту зменшує його конкурентоспроможність до 0,72. Але висока якість продукту дозволяє скласти конкуренцію іншим виробникам у сегменті покупців із високою купівельною спроможністю, а також тим споживачам, що ставлять на перше місце якість та натуральність продукту.

Продукт ВАТ «Рогачевський МКК» має добрий рівень якості – 0,78, проте ціна цього продукту така ж висока, як і у ПАТ «Первомайський МКК», що зумовлює найнижчий показник конкурентоспроможності цієї продукції – 0,56. Слід відзначити, що цей продукт отримав знижки за фізико-хімічними показниками та станом маркування.

Згущене молоко ПАТ «Ічнянський МКК», ТМ «Eurogroup» має добрий рівень якості – 0,77. Помірна ціна зумовлює його високу конкурентоспроможність – 0,88.

Продукт ДП «Ружин-молоко» має задовільну якість – інтегральний показник – 0,69. Продукт отримав найбільші знижки за органолептичними та фізико-хімічними показниками, які є найбільш значущими для встановлення конкурентоспроможності. Низький рівень – 0,69 – пов'язаний з невідповідністю у співвідношенні ціна-якість продукту.

Високим значенням інтегрального показника характеризується молоковмісний продукт ПАТ «Ічнянський МКК», ТМ «Семерка» – 0,83, що пов'язано з тим, що оцінювання проводилося відповідно до вказаного виробником складу продукту (з вмістом рослинних жирів), встановлена його відповідність за всіма вимогам нормативної документації. Таким складом продукту пояснюється його порівняно низька ціна, що забезпечує достатньо високу оцінку за співвідношенням ціна-якість, і відповідно, високий

конкурентоспроможності потенціал у тому випадку, якщо такий продукт займає свою ринкову нішу, користуючись попитом у сегменті споживача з низькою купівельною спроможністю.

З огляду на проведені дослідження варто зазначити, що об'єктивність використаної методики визначення конкурентоспроможності молочних консервів забезпечує використання комплексної експертної оцінки за такими критеріями: відповідність маркування, харчова цінність, рівень якості за органолептичними показниками, фізико-хімічними властивостями, показниками безпеки, станом добровільної сертифікації, результатами соціологічного опитування.

Таким чином, дана методика враховує як відомі підходи до визначення конкурентоспроможності товару (співвідношення ціни та якості товару), так і цілком нові, що дозволяють з більшою точністю розрахувати конкурентний потенціал продукції, яка виходить на ринок.

Узагальнююча оцінка конкурентоспроможності дозволяє охопити всі основні характеристики, що забезпечує системний погляд на підприємство, дає можливість виявити всі сильні та слабкі сторони, а також розробити в подальшому комплексну методику оцінки можливостей довгострокового перспективного розвитку підприємства. Відставання локальних потенціалів у товарів, що конкурують, буде свідчити про наявність вузького місця, що буде об'єктом детального аналізу та пошуку шляхів вирішення проблеми.

На основі результатів такого дослідження можна розробляти рекомендації підприємствам щодо підвищення конкурентного потенціалу виробництва та забезпечення задоволення потреб споживача – формувати маркетингову стратегію шляхом розширення асортименту продукції (в тому числі за рахунок використання інноваційних пакувальних матеріалів); коригування цінової політики; підвищення вимог до якості та безпеки молочної сировини; постійного поліпшення якості продукції, її смакових та органолептичних показників; впровадження систем управління якістю, безпекою, екологічністю продукції.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На основі проведеного дослідження ринку згущеного молока з цукром в Україні та аналізу якості продукції різних виробників були сформульовані такі основні висновки:

Ринок молочних консервів в Україні стабільно зростає, однак стикається з значною конкуренцією як від місцевих, так і від іноземних виробників. Попит на згущене молоко залишається суттєвим, але споживачі все більше орієнтуються на натуральність, якість і різноманітність продуктів. Спостерігається зростання попиту на органічну, безлактозну та безцукрову продукцію, що створює нові можливості для розширення асортименту.

Аналіз продукції ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» показав, що компанія спеціалізується на класичному згущеному молоці та карамелізованих варіаціях. Враховуючи сучасні тенденції, було б доцільно розширити асортимент для підвищення конкурентоспроможності.

Результати аналізу конкурентоспроможності ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» свідчать про можливість покращити позиції на ринку шляхом оновлення асортименту, вдосконалення технологій та адаптації до сучасних вимог споживачів.

Якість продуктів більшості виробників згущеного молока загалом відповідає стандартам ДСТУ, хоча існують незначні відмінності в органолептичних і фізико-хімічних характеристиках, що потребує удосконалення стандартів якості.

Оцінка органолептичних характеристик зразків свідчить про задовільний рівень відповідності вимогам споживачів. Додаткове вдосконалення технологій може сприяти покращенню конкурентних переваг продукції.

Аналіз уподобань споживачів демонструє високий попит на продукти без цукру, безлактозні й органічні, що відкриває можливості для створення продукції з новими властивостями.

З огляду на викладене, рекомендуємо такі дії:

1. Розширити асортимент ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ» шляхом впровадження безцукрового і безлактозного згущеного молока, а також продуктів з натуральними наповнювачами на кшталт кави чи ванілі. Це дозволить привабити нових клієнтів і розширити частку ринку.

2. Запровадити нові типи упаковки для комфортного використання різними групами споживачів, що може покращити конкурентні позиції на ринку.

3. Здійснити модернізацію виробничих процесів для підвищення якості продукції та продовження терміну її зберігання без погіршення якості, з впровадженням міжнародних стандартів якості.

4. Підсилити контроль якості шляхом регулярного моніторингу основних характеристик продуктів, щоб зберігати постійно високий рівень якості.

5. Інноваційні рішення у технологіях виробництва та пакування сприятимуть оптимізації витрат і підвищенню ефективності, водночас підтримуючи високий рівень продукції.

6. Інтенсивніше проводити маркетингові кампанії, роблячи акцент на натуральність і високий стандарт якості продукції для покращення впізнаваності бренду.

Запропоновані заходи стосовно вдосконалення асортименту і виробництва сприятимуть покращенню конкурентоспроможності ТОВ «КОМПАНІЯ «ОЛДІ». Використання сучасних технологій і покращена якість дозволять задовольнити потреби різних споживачів і підтримати стабільне зростання на внутрішньому й зовнішньому ринках.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андрусенко Н. В. Товарознавство. Харчові продукти. Методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів ступеня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 18 "Виробництво та технології" спеціальності 181 "Харчові технології" освітньої програми "Харчові технології". Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 22 с.
2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 424 с.
3. Бровко О. Г., Гордієнко Г. С., Дятлов В. В. та ін. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження: навч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів: Магнолія 2006, 2019. 320 с.
4. Виробники сгущеного молока освоюють ринок ЄС і нарощують експорт. URL: <https://agroportal.ua/news/ukraina/virobniki-sgushchenogo-moloka-osvouyuyut-rinok-yes-i-naroshchuyut-eksport> (дата звернення: 22.10.2024).
5. Виробництво згущеного молока і його експорт зростають. URL: <https://infagro.com.ua/ua/2020/08/11/ukrayina-virobnitstvo-zgushhenogo-moloka-zrostaye/> (дата звернення: 22.10.2024).
6. Довідник товарознавця. Продовольчі товари / За ред. С. В. Князя. Львів: Львівська політехніка, 2018. 684 с.
7. ДСТУ 4274:2019 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови: від 13 листопада 2019 р. № 352 з 2020-11-01.
8. ДСТУ 4518:2006. Продукти харчові. Споживче маркування. Загальні правила. Київ: Держстандарт України, 2006
9. Зозуля І. В. Безпечність та якість продуктів в Україні в умовах євроінтеграції: питання удосконалення законодавства. Форум права. 2017. № 4. С. 80–86.
10. Зріс попит на згущене молоко. URL: <https://infagro.com.ua/ua/2024/07/2/zris-popit-na-zgushhene-moloko/> (дата звернення: 22.10.2024).

11. Ігнатенко, М. М. та Новак, Н. П., Стратегічні напрями розвитку підприємств молочного скотарства та підвищення якості молока на засадах соціальної відповідальності. *Економіка та держава*, 2020. №7. с. 61–65.

12. Інтернет ресурс UkrAgroConsult. URL: <https://ukragroconsult.com/> (дата звернення: 22.10.2024).

13. Козак, О. А., Соціально-економічні особливості споживання молочних продуктів в Україні. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки* №1, 2020. с. 207–211.

14. Компанія «Органік мілк» почала виробляти згущене молоко й біокефір. URL: <https://infagro.com.ua/ua/2024/06/27/kompaniya-organik-milk-pochala-viroblyati-zgushhene-moloko-y-biokefir/> (дата звернення: 22.10.2024).

15. Лисенко О. Безпечність продуктів харчування: особливості схеми сертифікації за FSSC 22000. *Управління якістю*. 2018. № 6. С. 18–24.

16. Лукашенко С.

17. Лукашенко С.

18. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження: навч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів: Магнолія 2006, 2019. 295 с.

19. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження: навч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів: Магнолія 2006, 2023. 295 с.

20. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2019. 295 с.

21. Мельник Т. Ю. Товарознавство: підручник. Житомир. Державний університет «Житомирська політехніка». 2020. 364 с.

22. На ринку молочних консервів ситуація стабільна. URL: <https://infagro.com.ua/ua/2024/04/08/na-rinku-molochnih-konserviv-situatsiya-stabilna/> (дата звернення: 22.10.2024).

23. Найбільший виробник згущеного молока в Україні вийшов на ринок ЄС: чим ласують європейці. URL: <https://delo.ua/agro/naibilsii-virobnik->

zgushhenogo-moloka-v-ukrayini-viisov-na-rinok-jes-cim-lasuyut-jevropeici-432113/ (дата звернення: 22.10.2024).

24. Найбільший український виробник згущеного молока вийшов на європейський ринок. URL: <https://latifundist.com/novosti/64480-najbilshij-ukrayinskij-virobnik-zgushchenogo-moloka-vijshov-na-yevropejskij-rinok> (дата звернення: 22.10.2024).

25. Оверковська Т. К. Правове регулювання безпечності продуктів харчування. Підприємництво, господарство і право. 2018. № 4. С. 109–114.

26. Опендатабот. Доступ до державних реєстрів. URL: <https://opendatabot.ua>

27. Офіційний сайт «КОМПАНІЯ «ОЛДІ». URL: <https://www.oldi.ua>

28. Офіційний портал Верховна рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1602-18> (дата звернення: 22.10.2024).

29. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків. ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. 2022. 224 с.

30. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 2-ге вид., стер. Харків: Світ Книг, 2019. 713 с.

31. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 544 с.

32. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 379 с.

33. Соколенко А. І. Фізико-хімічні методи обробки сировини та продуктів харчування. Харків : АртЕк, 2000. 457 с.

34. Чим корисне для організму згущене молоко. URL: <https://uadairy.com/chym-korysne-dlya-organizmu-zgushhene-moloko/> (дата звернення: 22.10.2024).

35. Язіна В. А., Вишнікіна О. В., Сабіров О. В. Сучасні тенденції розвитку товарознавства харчових продуктів. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 67. С.

167–170. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/67_2022/31.pdf (дата звернення: 22.10.2024).

36. Яців І., Яців С. Залежність розвитку молочного скотарства від споживчого попиту на молочні продукти. *Аграрна економіка*. 2021. Т. 14, № 1-2. - С. 82-90. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ae_2021_14_1-2_13

37. Battelli M., Colombini M. Condensed tannins fed to dairy goats: Effects on digestibility, milk production, blood parameters, methane emission, and energy and nitrogen balances. *Journal of Dairy Science*. June 2024.

38. Charith A., Grace L., Federico M. Spray drying of high pressure jet-processed condensed skim milk. *Journal of Food Engineering*. November 2019.

39. Huppertz, T., Fox, P. F., & Kelly, A. L. Milk Proteins: From Expression to Food. Elsevier, 2023. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B978012823373300005X>

40. Ruosi Fang, He Jiang. Characterization and shelf stability of sweetened condensed milk formulated with different sucrose substitutes during storage. *Food Chemistry* Volume 404, Part A. 2023. Nieuwenhuijse H. Sweetened Condensed Milk. *Encyclopedia of Dairy Sciences*. 2022. Pages 549-554.