

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

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«ЧИННИКИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА АСОРТИМЕНТ, ЯКІСТЬ ТА
КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНІСТЬ МАРМЕЛАДУ»**

(за матеріалами Товариства з обмеженою відповідальністю «Солодка Мрія-
Вінниця», м. Вінниця)

Здобувача вищої освіти

2 курсу, групи ПТ-21д(м),

спеціальності 076 «Підприємництво та

торгівля»

освітньої програми «Підприємництво та

торгівля»

денної форми навчання

Науковий керівник

канд. техн. наук, доцент

Гарант освітньої програми

д-р екон. наук, доцент

Олександра

НЕЧИПОРУКА

Сергій ГИРИЧ

Віталій ШАРКО

Вінниця 2024

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ МАРМЕЛАДУ	6
1.1. Стан ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів в Україні	6
1.2. Класифікація та асортимент мармеладу	12
РОЗДІЛ 2. ЧИННИКИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА АСОРТИМЕНТ, ЯКІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ МАРМЕЛАДУ В УМОВАХ ВИРОБНИЧОГО ПІДПРИЄМСТВА	17
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження	17
2.2. Дослідження чинників, що формують асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу в умовах Товариства з обмеженою відповідальністю «Солодка Мрія-Вінниця», м. Вінниця	23
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАРМЕЛАДУ НА РИНКУ М. ВІННИЦІ	30
3.1. Дослідження якості мармеладу, що виробляє ТОВ «Солодка Мрія- Вінниця»	30
3.2. Оцінка конкурентоспроможності мармеладу, що реалізується в м. Вінниця	37
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	50

ВСТУП

Мармелад, як один із традиційних кондитерських виробів, займає важливе місце в раціоні сучасного споживача завдяки своїм смаковим властивостям, харчовій цінності та різноманіттю форм. У контексті зростаючої конкуренції на ринку кондитерських виробів, питання асортименту, якості та конкурентоспроможності мармеладу набувають особливої актуальності. Від цих факторів залежать не лише успіх підприємства, а й можливість забезпечення стійкої ринкової позиції та задоволення вимог споживачів. Тому дослідження чинників, що впливають на асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу, є актуальним і потребує поглибленого вивчення.

Критичний аналіз сучасного стану ринку мармеладу показує, що конкурентна боротьба між виробниками продовольчих товарів постійно посилюється. Підприємства, що займаються виробництвом мармеладу, зіштовхуються з необхідністю адаптації до швидкозмінюваних споживчих вподобань, зростання вимог до якості продукції та нормативних вимог щодо безпеки харчових продуктів. Окрім цього, значну роль відіграє інноваційність у виробництві та використанні натуральних інгредієнтів, що також впливає на конкурентоспроможність продукції [3].

Питання дослідження ринку мармеладу вивчала обмежена кількість науковців. Це – Х.О. Новікова, А.С. Кулик; А.М. Дорохович, К.Г. Іоргачова, В.І. Оболкіна, Г.М. Лисюк, Л.В. Капрельянц, Т.Б. Циганова, В.М. Болотов. Постійне зростання попиту на продукцію та інновації у виробництві створюють актуальну потребу в подальших дослідженнях, спрямованих на розробку нових технологій, які забезпечать високу якість та конкурентоспроможність мармеладних виробів.

У цьому контексті, підприємство ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», яке займає одне з провідних місць у виробництві мармеладу в Україні, є об'єктом нашого

дослідження. Вивчення досвіду цього підприємства дозволяє отримати нові знання щодо можливостей оптимізації асортименту та підвищення якості мармеладу, а також конкурентних переваг на ринку кондитерських виробів. Тому дослідження даної теми є не лише теоретично значущим, але й має практичну цінність для підприємств, що прагнуть покращити свої позиції на ринку [30].

Метою кваліфікаційної роботи є розробка пропозицій щодо розширення асортименту, підвищення якості та конкурентоспроможності мармеладу, що виробляє та реалізує Товариства з обмеженою відповідальністю «Солодка Мрія-Вінниця», м. Вінниця.

Для виконання поставленої мети необхідно вирішити такі завдання: вивчити стан ринку фруктових кондитерських виробів в Україні, вивчити класифікаційні ознаки поділу мармеладу на види та охарактеризувати його асортимент; визначити об'єкт та методи дослідження; провести дослідження чинників, що формують асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу в умовах виробничого підприємства; провести дослідження якості мармеладу, що виробляє ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», та оцінити рівень його конкурентоспроможності.

Об'єктом досліджень є мармелад, що виробляється та реалізується підприємством ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця»; предмет дослідження його асортимент, а також сукупність теоретичних та практичних аспектів з оцінки якості і конкурентоспроможності мармеладу.

Методи дослідження, що були використані у даній роботі: аналіз документів, статистичний, органолептичний та лабораторний.

Наукова новизна кваліфікаційної роботи полягає у тому, що вперше для даного підприємства проведена комплексна оцінка чинників, що впливають на асортимент та якість мармеладу, розроблені інноваційні рішення для підвищення конкурентоспроможності продукції ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця».

Практична значущість кваліфікаційної роботи полягає у тому, що для досліджуваного підприємства, а саме ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», розроблені рекомендації, направлені на покращення якості та конкурентоспроможності мармеладу. Запропоновані рекомендації можуть бути використані іншими підприємствами кондитерської галузі для вдосконалення виробничих процесів.

Апробація отриманих результатів. Результати досліджень апробовані на XIII Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих» (м. Вінниця, 18 квітня 2024 року); 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 у Віснику студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ [23] та збірнику наукових праць «Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології» [24].

Кваліфікаційна робота викладена на 49 сторінках комп'ютерного тексту, складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел. Вона містить 12 таблиць і 2 рисунка, перелік використаних джерел із 41 назви.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ МАРМЕЛАДУ

1.1 Стан ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів в Україні

Ринок фруктово-ягідних кондитерських виробів, особливо мармеладу, є важливим сегментом української харчової промисловості. Він відіграє значну роль не лише через високу популярність цих продуктів серед споживачів, але й завдяки його внеску в розвиток національної економіки. Українські виробники мають можливість активно конкурувати на міжнародному ринку, використовуючи переваги натуральних інгредієнтів і високих стандартів якості. Проте динаміка ринку змушує компанії адаптуватися до нових викликів, які ставить перед ними сучасний споживач та глобальні тенденції [6].

Останніми роками в Україні спостерігається значний зріст попиту на продукти, що виготовляються без використання штучних барвників, консервантів та інших добавок. Це відображає глобальну тенденцію переходу до більш здорового способу життя, що включає споживання органічних продуктів харчування. Натуральні продукти, такі як мармелад на основі фруктових пюре або соку, стають не лише більш популярними серед молодого покоління, але й серед старших вікових груп, які звертають увагу на корисні властивості та відсутність шкідливих хімічних речовин [26].

У зв'язку з цими змінами споживчих уподобань, українські виробники активно вдосконалюють свої виробничі процеси, впроваджують нові технології та переглядають рецептури своїх продуктів. Особливо це стосується мармеладу, виробництво якого тепер все більше орієнтується на використання натуральних інгредієнтів, таких як фруктове пюре, агар-агар і пектин, що слугують природними загущувачами [39].

Початок активних бойових дій в частині регіонів України, став основним фактором суттєвого скорочення обсягів виготовлення кондитерської продукції практично всіма національними виробниками (виробництво скоротилося на 18,8%). При цьому основним видом кондитерської продукції залишаються борошняні вироби (59,9% в структурі виробництва), в той час як на частку какао-містких/шоколадних та цукристих припадає, відповідно 20,2% та 19,9%.

Повномасштабна війна зумовила певні корективи в комерційних планах українських кондитерів, орієнтованих на експорт. Протягом 2022 року відзначається скорочення експорту солодоців на 34,9% в фізичному вимірі при тому, що надходження валютної виручки скоротилися вдвічі. Товарна структура експорту у 2022 році була наступна: цукристі кондитерські вироби – 32,0%, борошняні – 41,1% та какао-місткі/шоколадні – 27,0% [3].

У 2023 році структура споживання кондитерських виробів показала значну роль мармеладу серед інших видів продукції [35]. Попит на натуральний мармелад зростає не лише в межах країни, але й на експортних ринках. Наприклад, українські виробники активно розширюють свої позиції на ринках Європейського Союзу та Близького Сходу, де продукція, що не містить штучних добавок, є особливо цінованою. Розглянемо структуру споживання кондитерських виробів в Україні в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Структура споживання кондитерських виробів в Україні у 2023 році [8, 27]

Вид продукції	Частка у загальному споживанні, %
Шоколадні вироби	42
Цукрові вироби (цукерки, мармелад, іриски)	30
Борошняні кондитерські вироби	28

Мармелад та інші фруктово-ягідні вироби складають значну частину цукрових кондитерських виробів, а зростання їх частки відображає зміни в

уподобаннях споживачів, які шукають продукти з високою харчовою цінністю та безпечні для здоров'я.

Незважаючи на стабільне зростання попиту, виробники фруктово-ягідних кондитерських виробів, особливо мармеладу, стикаються з високим рівнем конкуренції. Основними конкурентами є не лише вітчизняні компанії, але й іноземні бренди, які пропонують широкий асортимент високоякісної продукції. Це особливо актуально для великих роздрібних мереж, де представлені іноземні бренди, які мають потужні маркетингові стратегії та ресурси для просування.

Українські компанії мають конкурентні переваги у вигляді нижчих виробничих витрат та використання місцевої сировини. Однак для підтримки своєї конкурентоспроможності вони повинні постійно вдосконалювати продукцію, зокрема зосереджуватись на натуральних інгредієнтах, та розвивати власні стратегії маркетингу, що сприяють підвищенню впізнаваності бренду на національному та міжнародному рівнях [3].

Основні виклики для українських виробників:

1. Тиск з боку міжнародних брендів: Українські виробники зустрічаються з сильними конкурентами з Європи та інших країн, які мають переваги у високій якості продукції та великих маркетингових бюджетах. Це вимагає від українських компаній активної адаптації та пошуку власних ніш на ринку, зокрема через пропозицію унікальних продуктів.

2. Зміни у нормативних вимогах: Впровадження нових вимог до безпеки харчових продуктів та їх якості як в Україні, так і на міжнародних ринках, створює додаткові витрати для виробників. Необхідність відповідати високим стандартам, таким як HACCP, GMP, ISO, потребує модернізації виробництва та постійного контролю якості продукції [13, 40].

3. Збільшення витрат на сировину: Ціни на фрукти та ягоди, що є основною сировиною для виробництва мармеладу, постійно змінюються. Це пов'язано як з

сезонністю, так і з коливанням цін на міжнародних ринках, що може впливати на рентабельність виробництва.

4. Логістичні проблеми: Внутрішні транспортні проблеми та нестабільна політична ситуація можуть створювати складнощі для підприємств при експортуванні продукції до інших країн.

Зважаючи на вищезазначені фактори, ринок фруктово-ягідних кондитерських виробів, зокрема мармеладу, має добрі перспективи для подальшого розвитку. Одним із ключових напрямків є орієнтація на експорт, оскільки багато українських виробників вже досягли значного успіху на міжнародному ринку. Водночас для підтримання внутрішнього попиту важливо продовжувати вдосконалення продукції та адаптацію до споживчих вподобань.

Важливим аспектом стане подальше впровадження нових технологій виробництва, таких як використання альтернативних загущувачів та натуральних підсолоджувачів, а також розширення асортименту продукції через використання нових видів фруктів та ягід.

Україна є активним учасником міжнародної торгівлі кондитерськими виробами, зокрема мармеладом. У 2022 році українські виробники експортували значні обсяги мармеладу на ринки Європейського Союзу, Близького Сходу. Однак, обсяги імпорту в табл. 1.2 мармеладу також залишаються значними через наявність міжнародних конкурентів, які пропонують продукцію преміум-сегменту.

Таблиця 1.2 – Експорт та імпорт мармеладу в Україні у 2022 році [7, 27]

Показник	Обсяг, т	Вартість, млн грн
Експорт	3200	38
Імпорт	1200	15

Експорт мармеладу у 2022 році склав близько 3 200 тонн, що принесло Україні приблизно 38 млн грн. Основні експортні ринки – це країни ЄС (Польща, Німеччина) та Близький Схід, де українські продукти з натуральними інгредієнтами користуються високим попитом [27].

Імпорт мармеладу до України був меншим, ніж експорт, і становив близько 1200 тонн із вартістю приблизно 15 млн грн. Основними постачальниками мармеладу є країни Європейського Союзу, зокрема Польща, Італія та Німеччина. Це переважно продукція преміум-класу або мармелад, виготовлений із фруктів, що не вирощуються в Україні [7].

Ці дані показують, що Україна має позитивний баланс у торгівлі мармеладом, оскільки експорт перевищує імпорт як за обсягами, так і за вартістю.

Український ринок мармеладу є досить конкурентним, і на ньому присутні як великі, так і малі виробники. Важливими гравцями є підприємства, які зосереджуються на натуральних інгредієнтах і високій якості продукції, що дозволяє їм зберігати лідируючі позиції як на внутрішньому ринку, так і на експортних ринках.

Корпорація Roshen — це найбільший український виробник кондитерських виробів, що займає приблизно 30% ринку мармеладу в Україні. Roshen активно експортує свою продукцію до країн Європи, Азії та СНД. Компанія пропонує широкий асортимент продукції, включаючи мармелад, що має стабільний попит як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках [28].

Кондитерська фабрика «АВК» — один із ключових гравців, який займає близько 20% ринку мармеладу. «АВК» відомий своєю активною експортною політикою, зокрема на ринки країн Європи. Підприємство постійно вдосконалює технології виробництва та орієнтується на виготовлення продукції з натуральних інгредієнтів [1].

Виробниче об'єднання «Конті» — середній виробник, що займає близько 10-12% ринку мармеладу в Україні. Компанія спеціалізується на виробництві натуральної продукції, яка виготовляється з місцевої сировини. Основними ринками збуту є внутрішній ринок та країни Європи [26].

Крафтові виробники та інші малі підприємства — малі та середні підприємства займають близько 38-40 % ринку. До цієї категорії входять крафтові

виробники, які часто орієнтуються на виготовлення органічного мармеладу або продуктів із незвичайними смаками. Вони фокусуються на нішевих ринках, часто постачають продукцію до екологічних магазинів та мереж.

Ціни на мармелад, як і на інші кондитерські вироби, в Україні зазнавали значних коливань у період з 2021 по 2023 роки. Основними чинниками, що впливали на зміну вартості продукції, стали військова агресія російської федерації, зростання цін на сировину, логістичні витрати, інфляція. На рис. 1.1 наведена динаміка зміни цін на мармелад за три роки.

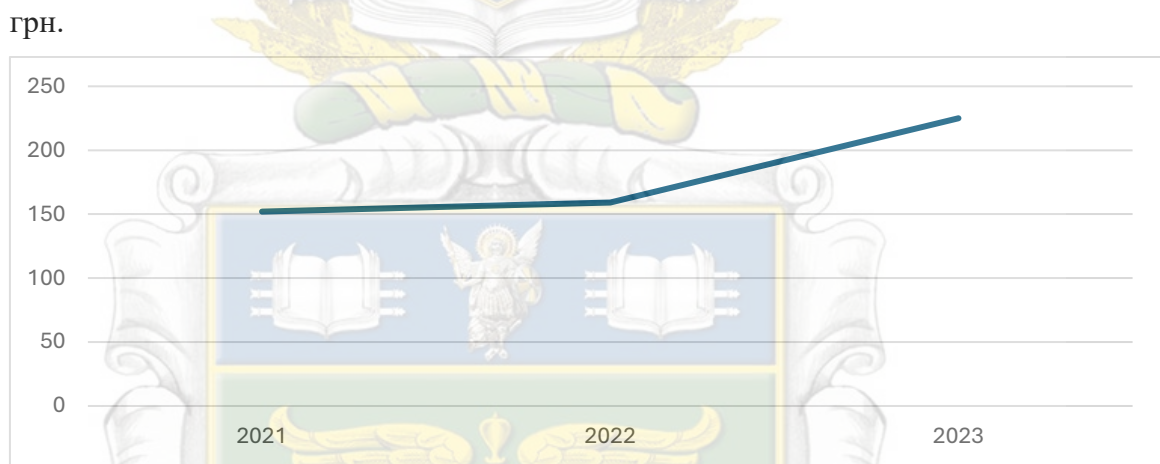


Рисунок 1.1 - Динаміка цін у грн на мармелад у 2021-2023 рр. за кг [27]

Як видно з рис. 1.1, протягом 2021-2023 років ціни на мармелад в Україні зазнали значних коливань, що пов'язано з низкою економічних та політичних чинників. Одним із основних факторів, що спричинили підвищення вартості продукції у 2022-2023 роках, стала повномасштабна військова агресія Росії проти України, яка вплинула на всі сфери економіки, включаючи харчову промисловість.

Аналіз ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів, зокрема мармеладу, демонструє, що цей сегмент є важливою частиною харчової промисловості України з великим потенціалом для зростання. Попит на мармелад залишається стабільним як на внутрішньому ринку, так і за кордоном. Важливим аспектом розвитку є впровадження нових технологій виробництва та акцент на використанні

натуральних інгредієнтів, що підвищує якість продукції та відповідає сучасним вимогам ринку.

Водночас, ринок стикається з серйозними викликами. Серед них — висока конкуренція з боку міжнародних виробників, а також значний вплив зовнішньоекономічних та політичних чинників. Особливо варто відзначити вплив військової агресії Росії, яка спричинила порушення логістичних ланцюгів, зростання цін на сировину та енергоносії. Це призвело до підвищення вартості виробництва та подорожчання мармеладу на внутрішньому ринку.

Прогнози на найближчі роки показують, що ринок мармеладу в Україні продовжить зростати за рахунок експансії на зовнішні ринки та диверсифікації асортименту. Виробники, які здатні адаптуватися до нових умов і впроваджувати сучасні підходи до виробництва, матимуть значні конкурентні переваги.

1.2 Класифікація та асортимент мармеладу

Мармелад — це кондитерський виріб, що мають різні форми та виготовляються на основі цукру та желеутворювальних речовин [29]. Основним компонентом є фруктові-ягідні пюре, з яких за допомогою природних загущувачів, таких як пектин, агар-агар або желатин, створюють продукт з характерною желеподібною структурою. Ці вироби відрізняються за складом, технологією виготовлення та методами формування.

Мармелад поділяється на кілька основних підгруп:

1. Яблучний формовий або пластовий мармелад — виготовляється з яблучного пюре з додаванням ароматизуючих і смакових речовин, таких як цитрус або ваніль. Цей вид мармеладу має характерну щільну текстуру та форму.

2. Фруктово-ягідний формовий мармелад — виготовляється з різноманітними фруктовими добавками, зокрема цитрусовими (апельсин, лимон), що надають йому яскравий смак і аромат.

3. Мармелад із морською капустою — окремий вид продукції, де в основі лежать натуральні морські водорості, що є джерелом важливих мікроелементів.

4. Мармелад із глюкозою — містить додаткові вуглеводи у вигляді глюкозного сиропу, що робить його корисним для людей, яким необхідно швидко поповнити енергетичні запаси.

До категорії мармеладу також відносять вироби на основі абрикосового або сливового пюре, які часто називаються пастилою або пастами. Пастила відрізняється від класичного мармеладу тим, що має іншу текстуру та форму, зазвичай більш щільну і пружну [18].

Виробництво яблучного формового мармеладу є складним технологічним процесом, що включає кілька етапів, кожен з яких має свої особливості. Першим важливим кроком є купажування яблучного пюре, що необхідне для вирівнювання кислотності пюре, яке може надходити на виробництво з різними характеристиками. Для забезпечення стабільності якості мармеладних драглів, купажування повинно відбуватися для всієї маси, яка буде використовуватися протягом зміни. Це дозволяє отримати однорідну суміш із стабільними показниками кислотності та вмістом пектину [21].

Після купажування пюре проходить процес протирання, що необхідне для видалення механічних домішок і отримання однорідної консистенції. Далі йде приготування яблучно-цукрової суміші. Важливим етапом є уварювання суміші до необхідної вологості (26-32%), що досягається під час варіння при температурі до 107°C. Варіння виконується в спеціальних змішувальних апаратах, які дозволяють контролювати процес та уникнути передчасного утворення драглів.

Одним із ключових моментів у процесі є утворення мармеладних драглів, яке залежить від правильного співвідношення пектину, кислоти та цукру. Пектин,

присутній у яблучному пюре, є основним желеутворюючим компонентом. Для утворення стабільної структури драглів необхідні наступні пропорції: пектин — 0,8-1,2%, кислота — 0,6-1,0%, цукор — близько 40%, вода — 85-90%. Якщо у пюре недостатньо цукру, його додають для досягнення необхідної консистенції. Водночас, для уникнення передчасного утворення драглів у суміш додають молочнокислий натрій, який діє як інгібітор цього процесу.

Після варіння мармеладна маса проходить стадію формування. Спеціальні формувальні транспортні машини заповнюють форми мармеладною масою, яка потім охолоджується до температури, при якій відбувається желеутворення пектину. Після цього вироби охолоджуються та вивільняються з форм за допомогою стисненого повітря, яке допомагає легко відокремити мармелад [35].

Желейний мармелад виготовляють на основі розчинів драглеутворювачів, таких як пектин, агар або агароїд. Він може мати різні смакові та ароматичні властивості, в залежності від рецептури, що передбачає використання фруктових соків та натуральних барвників. Технологічний процес передбачає уварювання сиропу до досягнення необхідної консистенції та формування у спеціальних формах або різання маси після її затвердіння.

Різні типи драглеутворювачів, такі як пектин і агар, мають різні температури драгліня. Наприклад, агар геліє при температурі 38-42°C, тоді як агароїд потребує значно вищих температур — до 75°C. Це вимагає різних підходів до технологічних процесів для кожного типу мармеладу.

Ринок фруктово-ягідних кондитерських виробів, зокрема мармеладу, є важливим сегментом української харчової промисловості, що відіграє значну роль як для внутрішнього ринку, так і для експорту. Сучасні тенденції вказують на зростання попиту на натуральні продукти, що виготовляються без штучних барвників, консервантів та інших добавок. Це відображає глобальний перехід до здорового способу життя і формує вимоги до виробників у використанні фруктового пюре, пектину та агар-агару як природних загущувачів. Виробники

активно вдосконалюють рецептури і технології, зосереджуючи увагу на якості продуктів, щоб відповідати зростаючим очікуванням споживачів.

Значне скорочення обсягів виробництва кондитерських виробів в Україні спостерігалось через активні бойові дії та інші економічні труднощі. У 2022 році експорт солодошів впав майже на 35%, а надходження валютної виручки скоротилися вдвічі. Проте мармелад, як частина цукрових кондитерських виробів, демонструє стабільний попит завдяки високій якості та використанню натуральних інгредієнтів. Попит на нього зростає як в межах країни, так і на зовнішніх ринках, особливо в Європейському Союзі та на Близькому Сході.

Структура споживання кондитерських виробів у 2023 році показала значну частку цукрових виробів (30%), до яких входить мармелад, у загальному споживанні. Основні виклики для виробників включають конкуренцію з міжнародними брендами, що мають потужні маркетингові стратегії, та зростання витрат на сировину через коливання цін і логістичні труднощі. Нормативні вимоги до якості продукції, такі як HACCP, GMP і ISO, додають витрат на модернізацію виробництва [13, 40].

Ринок мармеладу в Україні характеризується значним потенціалом для зростання. Основні виробники, такі як Roshen, «АВК», «Конті», займають провідні позиції завдяки фокусуванню на натуральних інгредієнтах і високій якості продукції. Зокрема, Roshen займає близько 30 % ринку, «АВК» — 20 %, а «Конті» — 10-12 %. Значну частку ринку (38-40 %) також представляють малі та крафтові виробники, які часто спеціалізуються на нішевих продуктах із натуральними смаками [1, 28].

Експорт мармеладу в 2022 році склав 3200 т на суму 38 млн грн, що перевищує обсяги імпорту. Основні експортні ринки — країни ЄС та Близького Сходу, де продукція без штучних добавок користується високим попитом. Імпорт продукції переважно зосереджений на преміум-сегменті, пропонованому європейськими країнами.

Тенденції вказують на стабільне зростання попиту на натуральний мармелад, що сприяє розвитку технологій виробництва. Використання альтернативних загущувачів і підсолоджувачів, розширення асортименту продукції, а також орієнтація на експорт можуть стати ключовими напрямками для зростання. Незважаючи на виклики, такі як зростання витрат на сировину та логістичні проблеми, українські виробники мають шанс зміцнити свої позиції завдяки інноваціям і розвитку маркетингових стратегій.

Україна є активним учасником міжнародної торгівлі мармеладом. Висока якість і конкурентоспроможні ціни дозволяють українським компаніям успішно конкурувати на міжнародних ринках, але для подальшого зростання важливо орієнтуватися на нові споживчі вимоги та тенденції.

Для подальшого розвитку ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів необхідно впроваджувати інновації, розширювати виробництво, орієнтуючись на експорт, та забезпечувати високу якість продукції. Це дозволить підтримати стабільний попит і адаптуватися до викликів ринку.

РОЗДІЛ 2

ЧИННИКИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА АСОРТИМЕНТ, ЯКІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ МАРМЕЛАДУ В УМОВАХ ВИРОБНИЧОГО ПІДПРИЄМСТВА

2.1 Організація, об'єкти та методи досліджень

Для дослідження факторів, що впливають на асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу в умовах виробничого підприємства, важливо чітко визначити організаційні підходи до проведення досліджень, об'єкти аналізу та використані методи дослідження. У цьому розділі розглянемо ключові аспекти дослідницької роботи, зокрема, етапи організації досліджень, конкретні об'єкти, що досліджуються, та наукові методи, які допомагають вивчити вплив різних чинників на кінцеві показники мармеладної продукції [20].

Дослідження організовані на базі виробничого підприємства ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», що є одним із середніх виробників мармеладу в Україні. Дане підприємство було обрано для дослідження через його широкий асортимент продукції, сучасні технології виробництва, а також наявність експортних поставок, що дозволяє враховувати конкурентоспроможність продукції як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Організація досліджень включала кілька основних етапів:

1. Збір даних: Використання первинної та вторинної інформації про виробництво мармеладу, включаючи технологічні процеси, склад продукції, умови виробництва та зберігання, а також нормативну базу, що регулює виробництво харчових продуктів в Україні.

2. Аналіз існуючих виробничих процесів: Вивчення чинних технологій виготовлення мармеладу та інноваційних підходів до його виробництва.

3. Лабораторні дослідження: Проведення хімічного та фізичного аналізу якості продукції, що включає оцінку органолептичних показників, вмісту пектину, рівня вологості, кислотності, стабільності мармеладних драглів та інших характеристик.

4. Польові дослідження: Вивчення умов зберігання та транспортування продукції, що дозволяє оцінити її конкурентоспроможність під час реалізації у торгових мережах та при експорті.

Об'єктами досліджень стали різні типи мармеладної продукції, що виробляються на підприємстві ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», а саме:

1. Яблучний формовий мармелад — виготовляється з яблучного пюре, що проходить купажування для стабілізації кислотності та вмісту пектину.

2. Фруктово-ягідний мармелад — виготовляється з додаванням різних фруктово-ягідних концентратів, таких як полуниця, малина, лимон або апельсин.

3. Желейний мармелад — включає як класичні варіанти з використанням агар-агару, так і різновиди з додаванням цитрусових або ягідних соків.

4. Експериментальні види мармеладу — нові рецептури, що включають натуральні барвники, добавки з морської капусти або інших джерел, які ще перебувають на етапі тестування.

Кожен із цих видів продукції вимагає індивідуального підходу до досліджень, оскільки різні технології та складові мають вплив на показники якості та конкурентоспроможність продукції на ринку.

Для досягнення мети дослідження були застосовані кілька методів, що дозволяють комплексно оцінити всі аспекти виробництва мармеладу та вплив різних факторів на його якість та конкурентоспроможність.

1. Метод аналізу документації: Вивчення нормативної документації, що регулює виробництво мармеладу, зокрема державних стандартів, технічних умов та інструкцій. Аналіз дозволив визначити основні вимоги до якості продукції та можливі шляхи їх удосконалення.

2. Органолептичний метод: Оцінка зовнішнього вигляду, кольору, консистенції та смакових характеристик готового мармеладу. Цей метод дозволяє визначити, наскільки продукція відповідає стандартам та вимогам споживачів, а також оцінити можливості покращення рецептури для підвищення якості.

3. Фізико-хімічний аналіз: Використання лабораторних методів для визначення вмісту вологи, цукру, кислотності, пектинових речовин і структури мармеладної маси. Важливим аспектом досліджень було вивчення процесу драглеутворення — стабільності пектину під дією кислот та цукру, що є ключовим для формування мармеладу.

4. Порівняльний метод: Застосовувався для оцінки конкурентоспроможності мармеладу в порівнянні з продукцією інших українських та зарубіжних виробників. Цей метод передбачав порівняння за такими критеріями, як ціна, якість, споживчі вподобання та експортний потенціал.

5. Метод експериментальних досліджень: Для вивчення впливу різних технологічних процесів на якість мармеладу проводилися експерименти з використанням різних рецептур та методів обробки сировини. Зокрема, були досліджені ефекти використання інвертного сиропу, солей молочної кислоти, різних типів загущувачів (агар, пектин) та інших добавок на кінцеві властивості мармеладу.

6. Статистичний аналіз: Обробка отриманих даних дозволила виявити взаємозв'язок між різними технологічними параметрами та якістю кінцевої продукції. Застосовувалися методи математичної статистики для перевірки гіпотез щодо впливу конкретних факторів на фізико-хімічні властивості мармеладу.

7. Метод дегустації: Важливим компонентом досліджень стала дегустація готової продукції із залученням фахівців та споживачів для оцінки смакових характеристик та текстури. Цей метод дозволяє отримати зворотний зв'язок від кінцевих користувачів продукції, що є важливим елементом для визначення подальших напрямів покращення асортименту.

У результаті проведених досліджень було отримано обширні дані щодо впливу різних технологічних параметрів на якість мармеладу. Застосування комплексного підходу до аналізу виробництва дозволило:

- Виявити основні фактори, що впливають на формування мармеладної маси та стабільність драглів.
- Провести порівняльну оцінку мармеладу різних типів за органолептичними та фізико-хімічними показниками.
- Визначити можливі шляхи покращення рецептур для підвищення конкурентоспроможності продукції, зокрема через використання натуральних добавок та вдосконалення технологічних процесів.

Таким чином, організація, об'єкти та методи дослідження забезпечили всебічне вивчення чинників, що впливають на асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу. Отримані результати можуть бути використані для вдосконалення виробничих процесів та підвищення якості кінцевої продукції, що сприятиме зростанню конкурентних переваг на ринку як в Україні, так і за її межами.

Сучасне виробництво мармеладу, особливо на підприємстві такого рівня як ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», вимагає впровадження новітніх методів контролю якості на кожному етапі технологічного процесу. Одним із ключових аспектів дослідження було використання систем контролю якості за стандартами НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), що дозволяє гарантувати безпеку продукції. Ця система спрямована на ідентифікацію критичних точок у виробничому процесі, де можливі ризики, пов'язані з якістю та безпекою, і на розробку заходів для їх уникнення [40].

Контроль якості мармеладу починається з перевірки сировини, зокрема яблучного пюре, фруктових концентратів та інших компонентів, що входять до складу продукції. Важливою частиною контролю є також хімічний аналіз готової продукції, який передбачає вимірювання рівня цукру, вологи, кислотності та вмісту

пектину. Це дозволяє визначити, наскільки продукція відповідає стандартам та вимогам ринку, а також виявити можливі відхилення від норми.

Сенсорний аналіз є важливим інструментом для визначення споживчих властивостей мармеладу. У ході досліджень на підприємстві були проведені дегустаційні сесії, в яких брали участь фахівці у галузі харчових технологій та представники споживчої аудиторії. Сенсорний аналіз проводився за такими критеріями [12]:

- Зовнішній вигляд: колір, форма, прозорість.
- Консистенція: текстура продукту, ступінь жорсткості або м'якості.
- Смак: гармонія солодкого та кислого смаків, післясмак.
- Аромат: інтенсивність та відповідність ароматичних компонентів заявленому смаку (яблучний, ягідний, цитрусовий тощо).

Ці дослідження дозволяють не лише оцінити якість продукції з точки зору споживача, але й скоригувати рецептури для досягнення оптимальних смакових властивостей. Сенсорний аналіз є особливо важливим при випуску нових видів мармеладу або змінах у технології виробництва.

Одним із ключових етапів досліджень стало проведення технологічних експериментів із зміною рецептур та використанням різних типів інгредієнтів для виготовлення мармеладу. Зокрема, були досліджені:

- Вплив різних типів пектину на текстуру та консистенцію мармеладної маси.
- Використання агар-агару та його заміників у різних пропорціях, що дозволяє варіювати гелеутворюючі властивості мармеладу.
- Застосування інвертного сиропу для підвищення стійкості мармеладу до зберігання та запобігання процесу кристалізації цукру.

Експерименти показали, що використання різних типів пектину та желюючих речовин може суттєво змінювати текстуру продукту, що важливо для створення різноманітного асортименту. Також дослідження показали, що додавання

інвертного сиропу позитивно впливає на термін зберігання продукції, оскільки запобігає її висиханню та утворенню кристалів цукру на поверхні.

Одним із важливих аспектів, який був досліджений у рамках даної наукової праці, стало використання інноваційних технологій у виробництві мармеладу. На підприємстві були впроваджені нові технологічні лінії, що дозволили автоматизувати процес формування та охолодження мармеладу. Це не тільки покращило якість продукції, але й знизило витрати на виробництво, що підвищило конкурентоспроможність підприємства.

Інновації також стосувалися використання нових екологічно чистих пакувальних матеріалів, що відповідають сучасним стандартам захисту довкілля. Це важливий аспект у розвитку бренду на міжнародних ринках, де питання екологічності упаковки є одним із ключових для споживачів [22].

Результати досліджень показали, що для забезпечення конкурентоспроможності мармеладної продукції на сучасному ринку необхідно використовувати комплексний підхід, який включає контроль якості на всіх етапах виробництва, оптимізацію рецептур та впровадження інноваційних технологій. Експериментальні дослідження підтвердили важливість використання нових видів сировини та інгредієнтів для покращення споживчих властивостей продукції.

Методи досліджень, які були використані у цьому проекті, дозволили детально вивчити всі аспекти виробництва мармеладу, оцінити вплив кожного з технологічних параметрів на кінцевий продукт та визначити шляхи для подальшого вдосконалення технологічного процесу.

2.2 Дослідження чинників, що формують асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу в умовах Товариства з обмеженою відповідальністю «Солодка Мрія-Вінниця», м. Вінниця

ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» — це підприємство середнього рівня, яке спеціалізується на виробництві фруктово-ягідних кондитерських виробів, зокрема мармеладу. Одним із важливих чинників, що формують асортимент і якість продукції, є використання сучасних технологій. Підприємство має високотехнологічні виробничі лінії, що дозволяють виготовляти широкий асортимент продукції з дотриманням високих стандартів якості. Сучасне обладнання забезпечує можливість виробляти продукцію в різних формах, таких як класичні фігурні вироби та мармеладні пластинки [30].

ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» особливо активно використовує автоматизовані лінії для виробництва мармеладу, що дозволяє не лише підвищити продуктивність, але й значно покращити якість кінцевого продукту. Система автоматизації процесу формування та охолодження мармеладу дозволяє отримати однорідні вироби, мінімізуючи кількість дефектної продукції. Завдяки цьому підприємство може підтримувати стабільну якість продукції при великих обсягах виробництва.

Технологічні можливості підприємства включають використання різних видів загущувачів, таких як пектин, агар-агар та інші желеутворювачі. Це дозволяє формувати різноманітну лінійку продуктів, що можуть бути привабливими для різних сегментів ринку, від традиційних сортів до інноваційних продуктів із використанням природних інгредієнтів [4].

Якість мармеладу, який виробляється на ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», формується під впливом багатьох факторів, зокрема технологічних процесів та сировини, що використовується. Підприємство працює на основі чітко

регламентованих технічних умов, включаючи стандарти [11-13] ДСТУ 4333:2018, що регулюють виробництво мармеладних виробів. Одним із ключових факторів, що впливають на якість, є ретельний контроль за вмістом пектину, вологості, кислотності та інших важливих фізико-хімічних показників [9].

Для досягнення високої якості продукції, підприємство впровадило систему управління якістю відповідно до стандартів НАССР [40]. Ця система допомагає контролювати критичні точки виробничого процесу, запобігаючи можливим відхиленням у показниках якості. Крім того, кожна партія продукції проходить хімічні та органолептичні аналізи для перевірки відповідності стандартам.

ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» особливо уважно ставиться до вибору сировини та етапів виготовлення продукції, що суттєво впливає на якість кінцевого продукту. Серед основних інгредієнтів — натуральні фруктово-ягідні пюре, натуральні барвники та желеутворювачі, зокрема пектин та агар-агар. Всі інгредієнти відповідають вимогам екологічної безпеки та проходять ретельний контроль на відповідність стандартам якості. Зокрема, пюре постачається від локальних фермерів та перевірених імпортерів, що дозволяє зберегти автентичний смак та аромат натуральних фруктів.

Етапи виготовлення мармеладу включають кілька ключових стадій [9]:

Підготовка сировини — відбір, перевірка та підготовка фруктово-ягідних пюре, очищення та подрібнення інгредієнтів.

Додавання желеутворювачів — до підготовленого пюре додаються пектин або агар-агар, які забезпечують необхідну текстуру мармеладу.

Змішування та нагрівання — ретельне змішування компонентів з подальшим нагріванням до певної температури для отримання потрібної консистенції.

Формування та охолодження — автоматизовані лінії дозволяють створювати продукцію різних форм, що робить асортимент більш привабливим для покупців. Система автоматизованого охолодження гарантує однорідність текстури мармеладу.

Пакування — після перевірки якості, продукція упаковується з дотриманням гігієнічних норм.

Підприємство також активно застосовує систему управління якістю за стандартами НАССР, що дозволяє контролювати всі етапи виробництва, включаючи критичні точки, для запобігання відхиленням. ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» використовує інноваційні технології для забезпечення високої якості, стабільності та смакових характеристик продукції, роблячи мармелад привабливим як на внутрішньому ринку [40].

Важливим аспектом, що впливає на якість мармеладу, є сировинна база підприємства. ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» використовує тільки натуральні інгредієнти, зокрема фруктово-ягідні пюре з локальних та імпорتنих постачальників, які відповідають суворим вимогам екологічної безпеки. Це дозволяє підприємству виробляти продукт з натуральним смаком і високою поживною цінністю, що є важливим фактором для споживачів, які віддають перевагу натуральній продукції. В табл. 2.1 розглянемо основні фізико-хімічні показники якості мармеладу на ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця»

Таблиця 2.1 - Основні фізико-хімічні показники якості мармеладу на ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» [11]

Показник	Нормативний показник (ДСТУ 4333:2018)	Фактичні результати на підприємстві
Вміст пектину (%)	0,8-1,2	0,9-1,1
Вологість (%)	26-32	28-30
Кислотність (рН)	2,8-3,2	3,0
Вміст цукру (%)	40-50	45-48
Термін зберігання (місяців)	6-12	9

Конкурентоспроможність ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» формується на основі кількох ключових факторів:

1. Широкий асортимент продукції. Завдяки сучасним технологіям підприємство пропонує різноманітні види мармеладу — від класичних сортів до інноваційних варіантів із додаванням морської капусти або фруктово-ягідних соків.

Такий підхід дозволяє задовольнити різні сегменти споживчого ринку, від масового споживача до нішевих груп.

2. Цінова стратегія. Підприємство орієнтується на середній ціновий сегмент, що робить продукцію доступною для широкого кола споживачів. Завдяки оптимізації виробничих процесів, включаючи автоматизацію, ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» знижує собівартість продукції, зберігаючи конкурентоспроможні ціни на внутрішньому та зовнішніх ринках.

3. Якість та інновації. Підприємство активно впроваджує нові технології та розробляє нові рецептури продукції. Наприклад, використання натуральних барвників і ароматизаторів дозволяє задовольняти попит на екологічно чисті продукти, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності як на внутрішньому ринку, так і при експорті.

Дослідження чинників, що формують асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу на ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», показало, що підприємство успішно адаптується до вимог ринку, завдяки чому його продукція є популярною серед споживачів. Використання сучасних технологій, натуральних інгредієнтів і постійне вдосконалення рецептур забезпечує високу якість продукції та розширює її асортимент [17, 32].

Технологічний процес виробництва мармеладу в умовах ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» включає кілька ключових етапів, які спрямовані на забезпечення високої якості продукції, використання натуральних інгредієнтів та відповідність вимогам сучасного ринку. Виробничий процес починається з підготовки сировини, що включає обробку фруктів, ягід або концентратів, їх подрібнення та змішування з іншими інгредієнтами. Після цього суміш нагрівається, формується у спеціальні форми та охолоджується для досягнення необхідної текстури. Завершальними етапами є пакування готового мармеладу та контроль якості, що включає як фізико-хімічний, так і органолептичний аналіз. Використання сучасного обладнання

забезпечує ефективність кожного з етапів та стабільність кінцевого продукту. Розглянемо більш детально процес виробництва на рис. 2.1.



Рисунок 2.1 – Технологічна схема виробництва мармеладу в умовах ТОВ «Солодка Мрія»

Завдяки комплексному підходу до кожного етапу виробництва, використанню сучасного обладнання та дотриманню стандартів якості, ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» забезпечує стабільність, натуральність і високі органолептичні характеристики своєї продукції. Контроль якості на всіх етапах виробничого процесу дозволяє випускати продукцію, яка відповідає сучасним вимогам споживачів і стандартам безпеки.

Для забезпечення високої якості та ефективності виробництва мармеладу в ТОВ «Солодка Мрія» використовується сучасне технологічне обладнання, яке охоплює всі ключові етапи виробничого процесу — від підготовки сировини до пакування готової продукції. Нижче представлена зведена таблиця, що містить основне обладнання, його характеристики та роль у забезпеченні стабільності та конкурентоспроможності продукції. Детально розглянемо обладнання в табл 2.2.

Таблиця 2.2 - Зведена інформація про обладнання, яке використовується в кондитерському цеху ТОВ «Солодка Мрія»

Назва обладнання	Марка	Кількість	Продуктивність, кг/год.	Габаритні розміри, мм		
				довжина	ширина	висота
Конвеєр	РЗ-МЖ-1В-04	1	2000	15000	2500	1500
Мішалка для пюре	МП-2	1	1500	1150	1000	1580
Варильний котел	ВК-300	1	1000	2220	1760	1235
Дозатор формувальний	DF-400	1	1200	3000	2400	1900
Охолоджувальна лінія	ОЛ-3	1	1500	2350	1030	1240
Пакувальний автомат	ПА-800	1	1000	2500	1000	1500
Лабораторне обладнання	Комплект "ХіМАналіз"	1				

Табл. 2.2 демонструє важливу роль сучасного технологічного оснащення у забезпеченні ефективності виробничого процесу. Використання спеціалізованого обладнання дозволяє контролювати всі етапи виробництва — від підготовки сировини до пакування готової продукції, що сприяє підтримці високих стандартів якості, стабільності та безпеки. Завдяки цьому підприємство може гнучко адаптуватися до ринкових вимог, забезпечуючи різноманітний асортимент продукції та задовольняючи потреби сучасних споживачів [36].

Дослідження факторів, що впливають на асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладної продукції, дозволило глибше зрозуміти особливості виробничого процесу на прикладі ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця». Сучасний підхід до організації виробництва, використання інноваційних технологій та натуральних інгредієнтів забезпечує стабільну якість продукції відповідно до вимог ДСТУ 4333:2018 і стандартів НАССР. Це дозволяє підприємству не тільки відповідати високим вимогам споживачів, але й ефективно конкурувати на внутрішньому ринку.

Ключовими факторами, що визначають конкурентоспроможність мармеладу, є постійний контроль якості, оптимізація технологічних процесів та створення нових рецептів, які відповідають сучасним споживчим трендам. Дослідження показало, що інноваційний підхід до виготовлення продукції, включаючи використання різних видів желеутворювачів і нових пакувальних рішень, дозволяє розширити асортимент та залучити нові категорії споживачів. Завдяки поєднанню технологічного потенціалу та гнучкості у впровадженні інновацій ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» має всі передумови для подальшого успішного розвитку та збереження лідерських позицій на ринку мармеладу [1, 5].

Результати дослідження підкреслюють важливість комплексного підходу до аналізу та вдосконалення виробничих процесів, що є запорукою високої якості продукції та її конкурентоспроможності [19].

РОЗДІЛ 3

ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАРМЕЛАДУ НА РИНКУ М. ВІННИЦІ

3.1 Дослідження якості мармеладу, що виробляє ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця»

Якість мармеладу є однією з ключових складових успіху ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» на українському та міжнародному ринках. Продукція компанії включає широкий асортимент смаків, починаючи від класичних фруктових варіантів (апельсиновий, лимонний, грейпфрутовий) і закінчуючи інноваційними поєднаннями, такими як аронія-гранат, манго-маракуя. Компанія також виготовляє мармелад у різних формах: глянтовані та класичні шматочки, що дозволяє задовольнити різноманітні споживчі смаки та потреби [20].

ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» приділяє особливу увагу якості продукції на всіх етапах виробництва, починаючи від відбору сировини до контролю за готовим продуктом. На кожному етапі впроваджені суворі стандарти контролю якості, щоб забезпечити відповідність продукції вимогам ДСТУ 4333:2018. Цей стандарт встановлює основні критерії для оцінки якості мармеладу, включаючи фізико-хімічні показники (вологість, кислотність, вміст пектину), а також органолептичні властивості (смак, аромат, текстура) [11].

Основна роль контролю якості полягає у забезпеченні стабільних фізико-хімічних та органолептичних характеристик мармеладу. Компанія використовує як класичні технології, так і інноваційні методи для підтримки високої якості продукції. Це включає використання тільки натуральних інгредієнтів, що відповідають вимогам сучасного ринку, де споживачі все частіше обирають екологічно чисті та безпечні продукти.

Крім того, важливим аспектом виробництва є постійне вдосконалення технологій та методів контролю якості. Для цього на підприємстві впроваджена система управління якістю за стандартами НАССР, що дозволяє контролювати всі критичні точки виробничого процесу та запобігати відхиленням від встановлених стандартів. Це забезпечує гарантію якості продукції та її безпечність для споживачів [40].

Продукція ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» відповідає не тільки українським, але й міжнародним стандартам якості, що сприяє успішному експорту мармеладу на міжнародні ринки [30].

Якість мармеладу регулюється кількома важливими нормативними документами, основними з яких є ДСТУ 4333:2018 і система контролю якості НАССР [11, 40].

1. ДСТУ 4333:2018 — це стандарт, що визначає загальні технічні умови для мармеладу. Він регламентує такі ключові показники як:

- Вологість продукції (26-32 %);
- Вміст пектину (0.8-1.2 %);
- Кислотність (рН 2.8-3.2);
- Вміст цукру (40-50 %).

Також передбачено вимоги до органолептичних показників (зовнішній вигляд, смак, аромат, текстура) та мікробіологічних показників, що забезпечують безпеку продукту.

2. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) — це система контролю якості, яка орієнтована на забезпечення безпеки харчових продуктів шляхом ідентифікації критичних точок у виробничому процесі та запобігання ризикам. НАССР допомагає забезпечити, що мармелад відповідає вимогам безпеки, особливо щодо запобігання мікробіологічних загроз, хімічного забруднення та фізичних відхилень [40].

Впровадження цих стандартів забезпечує відповідність продукції вимогам ринку, безпеку та стабільну якість, що є важливим для конкурентоспроможності на ринку.

Для забезпечення високої якості мармеладу необхідно дотримуватись встановлених стандартів фізико-хімічних показників. Основними з них є вміст пектину, цукру, кислотність та вологість продукту. Кожен з цих параметрів відіграє важливу роль у формуванні текстури, смакових якостей та терміну придатності продукції.

1. Вміст пектину. Пектин є природним желеутворювачем, що забезпечує необхідну консистенцію мармеладу. Він отримується з фруктів, таких як яблука та цитрусові, і відповідає за утворення стабільної структури драглів, що є характерною для цього виду продукції. Згідно з ДСТУ 4333:2018, вміст пектину повинен складати 0.8-1.2% від загальної маси продукту. Недостатня кількість пектину призводить до недостатнього загусання маси, що може знизити якість мармеладу, тоді як надлишок пектину може призвести до занадто жорсткої консистенції.

2. Вміст цукру. Цукор виконує не лише роль підсолоджувача, а й є важливим компонентом, що впливає на текстуру, збереження продукту і його стабільність. Високий вміст цукру сприяє тривалому зберіганню мармеладу, адже цукор діє як природний консервант, знижуючи активність води в продукті та перешкоджаючи розвитку мікроорганізмів. Вміст цукру в мармеладі має бути в межах ****40-50%****, що дозволяє забезпечити необхідний баланс між солодкістю та стабільністю текстури.

3. Кислотність (рН). Кислотність відіграє критичну роль у процесі драглеутворення — основі виробництва мармеладу. При рН 2.8-3.2 пектин взаємодіє з цукром, утворюючи стабільну гелеву структуру. Якщо рівень кислотності виходить за межі цих показників, структура мармеладу може бути порушена — він або не загусне, або стане занадто твердим. Кислотність також

впливає на смакові властивості продукції, формуючи характерний для мармеладу приємний кисло-солодкий смак.

4. Вологість. Вологість продукту є важливим параметром, що визначає його текстуру та термін придатності. Занадто висока вологість може призвести до швидкого псування мармеладу, в той час як занадто низька вологість може зробити його твердим і непривабливим для споживачів. Вологість мармеладу повинна знаходитися в межах 26-32%. Цей показник дозволяє підтримувати оптимальну текстуру продукції, забезпечуючи її приємну м'якість та тривалу зберіганість.

Всі ці фізико-хімічні показники безпосередньо впливають на загальні якості продукту, такі як консистенція, смак, здатність до тривалого зберігання та привабливість для споживачів. Для забезпечення стабільної якості мармеладу на підприємствах, таких як ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», впроваджені системи контролю якості на кожному етапі виробництва — від підбору сировини до перевірки готового продукту. Такий підхід дозволяє гарантувати, що продукція відповідає встановленим стандартам ДСТУ 4333:2018, що, у свою чергу, підвищує конкурентоспроможність підприємства.

Правильний контроль за вмістом пектину, цукру, кислотністю та вологістю є ключовим фактором для досягнення оптимальної якості мармеладу, що відповідає вимогам стандартів і задовольняє вимоги споживачів.

Органолептичні характеристики є важливою частиною оцінки якості мармеладу, оскільки вони визначають, наскільки продукт відповідає очікуванням споживачів. Основними органолептичними показниками є смак, аромат, консистенція та зовнішній вигляд [12].

Смакові властивості мармеладу формуються завдяки поєднанню основних інгредієнтів — фруктово-ягідного пюре, цукру та кислотних добавок. Для досягнення високої якості важливо забезпечити гармонійне поєднання кислих і солодких нот, яке характерне для даного виду продукту. Смак мармеладу має бути збалансованим і відповідати заявленому фруктовому чи ягідному профілю

(наприклад, апельсиновий, лимонний, грейпфрутовий). Надмірна солодкість або кислість можуть погіршити сприйняття продукту споживачем.

Аромат мармеладу є важливою складовою загального враження від продукту. Він повинен бути природним і відповідати аромату фруктів або ягід, що використовуються в рецептурі. Наявність сторонніх або штучних ароматів є недопустимою і свідчить про низьку якість сировини або виробничі дефекти. Аромат має бути помірно інтенсивним, без занадто різких або слабких нот.

Консистенція мармеладу визначається його здатністю зберігати форму та текстуру протягом всього терміну зберігання. Вона повинна бути рівномірною, без грудок або включень, що нехарактерні для продукту. Мармелад має бути достатньо пружним, але водночас не надто твердим, щоб споживач отримував приємне відчуття при його вживанні. Консистенція залежить від правильної взаємодії інгредієнтів, зокрема пектину та цукру, що формують структуру драглів.

Зовнішній вигляд мармеладу є першим фактором, на який звертає увагу споживач. Він повинен мати однорідний колір, без плям, сторонніх включень або кристалізації цукру на поверхні. Якщо мармелад має глянцевою текстурою, вона повинна бути рівномірною, без помутнінь. Для фігурного мармеладу важливо, щоб форма виробів була чіткою і зберігалася навіть після тривалого зберігання. Розглянемо органолептичні показники мармеладу в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Органолептичні показники мармеладу [11]

Показник	Опис
Смак	Збалансований, характерний для використаних фруктів чи ягід
Аромат	Натуральний, інтенсивний, без сторонніх запахів.
Консистенція	Пружна, однорідна, без грудок і сторонніх включень.
Зовнішній вигляд	Однорідний колір, рівна текстура, чіткі форми фігурного мармеладу.

Органолептичні показники є ключовими при оцінці якості мармеладу та формують загальне враження споживача від продукції. ТОВ «Солодка Мрія-

Вінниця» забезпечує високі стандарти цих показників, що дозволяє їм утримувати конкурентні позиції на ринку.

Контроль якості на підприємстві ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» здійснюється на всіх етапах виробництва мармеладу. Для забезпечення відповідності продукції високим стандартам використовуються наступні методи:

1. Органолептичний метод. Спеціально навчений персонал проводить дегустації та оцінює продукцію на відповідність вимогам стандартів, таких як ДСТУ 4333:2018.

2. Фізико-хімічний аналіз. Включає перевірку основних фізико-хімічних показників, таких як вміст пектину, цукру, кислотність та вологість. Лабораторії підприємства здійснюють регулярні аналізи для контролю якості сировини та готової продукції. Наприклад, визначення вмісту пектину проводиться для гарантування стабільної текстури продукту, а вміст цукру і кислотність контролюються для досягнення гармонійного смаку.

3. Мікробіологічний контроль. Цей метод використовується для забезпечення безпеки продукції та включає перевірку на наявність шкідливих мікроорганізмів, таких як бактерії та цвіль. Мікробіологічні аналізи здійснюються як для сировини, так і для кінцевої продукції.

4. Контроль технологічних процесів. На всіх етапах виробництва використовуються автоматизовані системи моніторингу технологічних процесів. Це дозволяє контролювати температуру, час варіння та охолодження мармеладної маси, що забезпечує стабільність якості кінцевого продукту.

5. Впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Ця система контролює критичні точки виробництва для запобігання ризикам, що можуть вплинути на безпеку та якість мармеладу. Завдяки НАССР, підприємство може оперативно реагувати на потенційні відхилення та забезпечувати високу якість продукції.

Враховуючи всю вищезгадану інформацію, проведемо аналіз зразків мармеладу, що реалізує підприємство ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» за фізико-хімічними показниками. Для дослідження використаємо два зразки мармеладу, що випускає компанія: апельсиновий та манго-маракуя. Зобразимо це у табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Фізико-хімічні показники зразків мармеладу, що реалізує ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця»

Показник	Зразок 1 (Апельсиновий)	Зразок 2 (Манго-маракуя)	ДСТУ 4333:2018
Вологість (%)	28	30	26-32
Вміст пектину (%)	1	0,9	0,8-1,2
Кислотність (рН)	3	2,9	2,8-3,2
Вміст цукру (%)	45	48	40-50

Обидва зразки мармеладу відповідають нормативним вимогам ДСТУ за всіма показниками. Вміст пектину, рівень вологості, кислотність і кількість цукру в зразках забезпечують стабільну текстуру та смакові властивості продукції.

Також проведемо дослідження продукції за органолептичними показниками у табл. 3.3.

Таблиця 3.3 – Органолептична оцінка мармеладу, що реалізує ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця»

Показник	Зразок 1 (Апельсиновий)	Зразок 2 (Манго-маракуя)	Опис критеріїв
Смак	Збалансований, цитрусовий	Солодкий з екзотичними нотками	Відповідність заявленому смаку
Аромат	Натуральний, насичений	Легкий тропічний аромат	Інтенсивність і природність запаху
Консистенція	Пружна, однорідна	Пружна, однорідна	Відсутність грудок, однорідність
Зовнішній вигляд	Яскравий, глянцевиий	Однорідний, привабливий	Колір, форма, глянцевість

Обидва зразки показали високі результати органолептичної оцінки. Смак, аромат і консистенція мармеладу відповідають очікуванням споживачів, а зовнішній вигляд продукції забезпечує її привабливість.

В обох зразках використовується пектин як основний загущувач, який забезпечує стабільну текстуру. Фруктово-ягідні добавки (апельсин, манго, маракуя) підсилюють смакові властивості та забезпечують яскравий аромат.

Стабільність процесу варіння та охолодження дозволяє отримувати рівномірну текстуру продукції. Використання сучасних автоматизованих систем на кожному етапі забезпечує відсутність відхилень у якості [20].

Введення нових форм продукції, таких як поєднання екзотичних фруктів (манго-маракуя), дозволяє розширювати асортимент і залучати нових споживачів.

Результати досліджень показують, що мармелад ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» повністю відповідає вимогам ДСТУ 4333:2018 за фізико-хімічними та органолептичними показниками. Стабільність якості продукції забезпечується завдяки чіткому контролю на кожному етапі виробництва, використанню натуральних інгредієнтів та інноваційних технологій [11].

3.2 Оцінка конкурентоспроможності мармеладу, що реалізується в м. Вінниця

Ринок харчових продуктів, зокрема кондитерських виробів, постійно розвивається під впливом глобальних економічних змін, споживчих уподобань і трендів на здоровий спосіб життя. Зокрема, сегмент фруктово-ягідних кондитерських виробів і мармеладу має високий попит завдяки своїй різноманітності, доступності та відносній натуральності.

У Вінниці, як одному з регіональних центрів, мармелад користується популярністю як серед місцевих споживачів, так і в національних мережах. Тут

представлена продукція як локальних, так і національних виробників, таких як ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» [31], яка активно конкурує з такими великими брендами, як «Roshen» [28], «Конті» [27], «АВК» [1], а також з міжнародними виробниками, такими як «Haribo» і «Jelly Belly».

Зміна споживчих пріоритетів, зокрема зростання попиту на натуральні та органічні продукти, значно вплинула на ринок мармеладу. Споживачі все частіше шукають продукцію без штучних добавок, барвників і консервантів. Відповідно, компанії, що орієнтуються на ці тренди, як ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», зосереджуються на використанні натуральних інгредієнтів у своєму виробництві.

Для кращого розуміння конкурентоспроможності продукції ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», було проведено порівняльний аналіз з відомим українським виробником «Roshen» у табл. 3.4. Порівняння базувалося на таких ключових показниках, як асортимент, інгредієнти, технології виробництва, органолептичні показники та ціна.

Таблиця 3.4 - Порівняння якості мармеладу ТМ «Солодка Мрія» і «Roshen»

Показник	ТМ «Солодка Мрія»	ТМ «Roshen»
Асортимент	Широкий: класичні та екзотичні смаки (апельсин, манго-маракуя, аронія-гранат)	Орієнтація на класичні смаки (апельсин, лимон, фруктові асорті)
Інгредієнти	Натуральні фруктові пюре, пектин як загущувач	Натуральні пюре, желатин
Технологія виробництва	Сучасні інноваційні технології, акцент на натуральність	Високий рівень автоматизації, стабільна якість
Консистенція	Пружна, стабільна завдяки пектину	Желейна консистенція завдяки використанню желатину
Органолептичні показники	Збалансований смак, натуральний аромат, однорідна текстура	Класичні смаки, добрий аромат і текстура
Ціна	Середній ціновий сегмент	Трохи вищий середній сегмент

Широкий асортимент і унікальні смаки. Продукція ТМ «Солодка Мрія» включає не тільки класичні смаки мармеладу, як апельсин чи лимон, але й екзотичні

поєднання, такі як манго-маракуя чи аронія-гранат, що приваблює широку аудиторію споживачів. У порівнянні з ТМ «Roshen», асортимент ТМ «Солодка Мрія» більш інноваційний і орієнтований на споживачів, які шукають нові смакові враження.

ТМ «Солодка Мрія» акцентує увагу на використанні натуральних фруктових пюре та пектину як загущувача, що робить їх продукцію більш привабливою для споживачів, які дбають про здорове харчування. Це є вагомою перевагою над ТМ «Roshen», продукція якого базується на класичних рецептурах з використанням желатину.

Завдяки інноваційним технологіям виробництва та строгому контролю якості на всіх етапах, ТМ «Солодка Мрія» забезпечує стабільність своєї продукції. Використання пектину як загущувача сприяє стабільній текстурі мармеладу навіть за умов тривалого зберігання.

Продукція ТМ «Солодка Мрія» позиціонується у середньому ціновому сегменті, що робить її доступною для широкого кола споживачів. Ціни на продукцію ТМ «Roshen» дещо вищі, що може знижувати її доступність для деяких категорій споживачів [223].

Ринок мармеладу у Вінниці досить різноманітний, і тут представлені як локальні, так і національні та міжнародні виробники. Локальні бренди, такі як ТМ «Солодка Мрія» та ТМ «Goluba Sweets», користуються популярністю завдяки своїй близькості до місцевих споживачів, використанню місцевих сировинних ресурсів та увазі до деталей. Продукція цих брендів орієнтована на натуральність та високу якість.

Національні бренди, такі як ТМ «Roshen», ТМ «АВК» та ТМ «Конті», займають значну частку ринку завдяки своїм масштабам виробництва, широкому асортименту та доступній ціновій політиці. Продукція цих компаній представлена не тільки у великих торгових мережах, але й активно експортується за межі України.

Міжнародні бренди, такі як ТМ «Haribo» та ТМ «Jelly Belly», орієнтовані на преміум-сегмент, пропонуючи продукцію високої якості з інноваційними смаковими рішеннями. Вони приваблюють споживачів, готових платити за ексклюзивні смаки та незвичайні рецептури.

Для кращого розуміння конкурентних переваг та викликів, які стоять перед ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» було проведено SWOT-аналіз в табл. 3.5.

Таблиця 3.5 - SWOT-аналіз ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» [19]

Категорія	Опис
Сильні сторони	<ul style="list-style-type: none"> - Використання натуральних інгредієнтів - Широкий асортимент і наявність унікальних смакових поєднань - Гнучкість у виробничих процесах і здатність швидко адаптуватися до ринкових змін
Слабкі сторони	<ul style="list-style-type: none"> - Обмежені виробничі потужності у порівнянні з великими національними та міжнародними брендами - Обмежена присутність на національному та міжнародному ринках
Можливості	<ul style="list-style-type: none"> - Зростання попиту на натуральні та органічні продукти - Можливість експорту продукції та розширення присутності на інших регіональних ринках - Підвищення впізнаваності бренду через онлайн-продажі та маркетингові акції
Загрози	<ul style="list-style-type: none"> - Висока конкуренція з боку національних та міжнародних виробників - Цінова конкуренція у середньому сегменті

ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» має всі шанси для подальшого успіху на ринку мармеладу як завдяки своїм конкурентним перевагам, так і завдяки здатності адаптуватися до нових ринкових вимог. Їхній акцент на натуральність, широкий асортимент, використання інновацій, технологій у виробництві та маркетингу, так і за рахунок своєї здатності запропонувати споживачам унікальні смаки, орієнтовані на здоровий спосіб життя. Однак для того, щоб конкурувати на національному та міжнародному рівнях, підприємство має розширювати виробничі потужності, вдосконалювати логістику та посилювати маркетингову присутність.

Ринок мармеладу у Вінниці демонструє високу конкуренцію між локальними, національними та міжнародними виробниками. ТМ «Солодка Мрія» має явні переваги в натуральності продукту та гнучкості виробництва, що дозволяє їм

швидко адаптуватися до змін ринку. Проте, виклики у вигляді високої конкуренції та цінової політики залишаються ключовими питаннями для подальшого розвитку [14, 22].

Для того щоб повноцінно дослідити конкурентоспроможність мармеладу потрібно обрати показники, що суттєво впливають на його здатність конкурувати в табл. 3.6.

Таблиця 3.6 - Номенклатура споживних властивостей та їх показників, що впливають на конкурентоспроможність мармеладу

Група властивостей, показники	Важливість для даного товару
Технічні:	
1) функціональні	+++
2) збереженість	+
3) фізіологічні та психолого-фізіологічні	+++
Естетичні:	
1) форма	++
2) колір	+
3) стан поверхні	+
Екологічні:	
1) хімічна безпека	++
Економічні:	
1) ціна придбання	+++

Далі розрахуємо коефіцієнти вагомості властивостей мармеладу в табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Коефіцієнти вагомості властивостей мармеладу

Експерти	Властивості								Сума
	функціональні	збереженість	психолого-фізіологічні	форма	колір	стан поверхні	хімічна безпека	ціна придбання	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Перший	8	1	7	3	4	5	2	6	36
Другий	7	2	8	4	3	6	1	5	36
Третій	6	1	8	4	3	5	2	7	36
Четвертий	8	2	7	3	4	5	1	6	36
П'ятий	7	2	8	3	4	6	1	5	36
Шостий	6	1	8	3	5	4	2	7	36

Сьомий	8	1	7	3	4	5	2	6	36
Восьмий	7	2	8	4	3	5	1	6	36

Кінець таблиці 3.7

Дев'ятий	6	2	8	4	3	5	1	7	36
Сума	63	14	69	31	33	46	13	55	324
Коефіцієнти вагомості	0,19	0,04	0,21	0,10	0,10	0,14	0,04	0,17	1

Порівняємо два види мармеладу від ТМ «Солодка Мрія» та «Roshen» у табл. 3.8.

Таблиця 3.8 - Порівняльна оцінка двох видів мармеладу від ТМ «Солодка Мрія» та ТМ «Roshen»

Властивості	Задоволення потреби	
	ТМ «Солодка Мрія»	ТМ «Roshen»
функціональні	9	10
збереженість	8	9
психолого-фізіологічні	8	9
колір	9	10
форма	8	10
стан поверхні	9	10
хімічна безпека	8	8
ціна придбання	39	36

Аналізуючи дані табл. 3.8, можна зробити висновок, що мармелад від ТМ «Солодка Мрія» та ТМ «Roshen» демонструє схожі показники якості, але продукція ТМ «Roshen» має певні переваги у таких властивостях, як форма, колір, стан поверхні та функціональні характеристики. Це свідчить про вищу споживчу привабливість і відповідність вимогам ринку. У той же час, хімічна безпека обох видів мармеладу знаходиться на однаковому рівні. Ціна придбання для продукції ТМ «Солодка Мрія» є трохи вищою, що може впливати на рішення споживачів при виборі продукції.

Порівняння якості продукції ТМ «Солодка Мрія» з такими національними виробниками, як ТМ «Roshen», свідчить про потенціал до зростання та вдосконалення. ТМ «Солодка Мрія» володіє конкурентними перевагами в

використанні натуральних інгредієнтів і наявності екзотичних смаків, які привертають споживачів, орієнтованих на здоровий спосіб життя. Однак, для закріплення свого лідерства на ринку, компанія має посилити свій маркетинг, вдосконалити канали збуту та розширювати свою присутність на національних та міжнародних ринках [1].

Таким чином, ТМ «Солодка Мрія-Вінниця» має великий потенціал для зростання на ринку мармеладу у Вінниці та Україні загалом, завдяки інноваціям у виробництві та увазі до потреб споживачів. Подальший розвиток компанії залежить від її здатності адаптуватися до глобальних тенденцій і успішно використовувати свої конкурентні переваги.



ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Провівши дослідження та проаналізувавши літературні джерела, можна підбити підсумок та зробити наступні висновки.

1. Стан ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів в Україні, зокрема мармеладу, демонструє значний потенціал для подальшого розвитку. Зростання попиту на натуральні продукти та орієнтація на здорове харчування підсилюють позиції українських виробників. Використання натуральних інгредієнтів, модернізація технологій та акцент на високій якості продукції дозволяють вітчизняним підприємствам конкурувати як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Водночас галузь стикається з низкою викликів, таких як високий рівень конкуренції, особливо з боку міжнародних брендів, вплив економічних і політичних факторів, зокрема війни. Це зумовлює необхідність модернізації виробничих процесів, оптимізації витрат і вдосконалення маркетингових стратегій.

Прогнози розвитку ринку мармеладу залишаються позитивними завдяки зростанню попиту на натуральну продукцію та можливості експансії на нові ринки. Успішність у таких умовах залежить від здатності виробників швидко адаптуватися до змін, впроваджувати інновації та забезпечувати високу якість своєї продукції.

2. Мармелад є важливою складовою української кондитерської промисловості, що характеризується різноманітністю форм і складу. Основна тенденція сучасного ринку — зростання попиту на натуральні продукти, що змушує виробників удосконалювати технології, використовувати природні загущувачі та натуральні інгредієнти. Незважаючи на виклики, такі як конкуренція з міжнародними брендами та економічні труднощі, ринок демонструє значний потенціал завдяки попиту як на внутрішньому ринку, так і за кордоном. Подальше зростання можливе через орієнтацію на експорт та впровадження нових технологій.

3. Дослідження, проведені на базі ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», дозволили комплексно оцінити фактори, що впливають на асортимент, якість і конкурентоспроможність мармеладної продукції. Завдяки використанню сучасних методів аналізу, таких як органолептичний, фізико-хімічний та дегустаційний методи, вдалося дослідити вплив технологічних параметрів та рецептури на кінцевий продукт. Застосування інноваційних підходів у виробництві дозволило покращити якість та стабільність мармеладу. Впровадження нових технологічних рішень і контроль якості на кожному етапі гарантують відповідність продукції сучасним вимогам споживачів і конкурентну перевагу на ринку.

4. Дослідження факторів, що впливають на асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладної продукції в умовах ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», продемонструвало ключову роль сучасних технологій, використання натуральних інгредієнтів і дотримання стандартів якості у забезпеченні успішного виробництва. Завдяки застосуванню автоматизованих ліній та системи контролю НАССР підприємство підтримує стабільну якість і широкий асортимент продукції, що дозволяє задовольняти попит як внутрішнього, так і зовнішніх ринків. Контроль за фізико-хімічними параметрами, інноваційний підхід до рецептур і впровадження нових технологій сприяють підвищенню конкурентоспроможності мармеладу.

Застосування комплексного підходу до вдосконалення виробничих процесів, орієнтація на потреби споживачів і адаптація до ринкових умов дозволяють ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» зберігати лідируючі позиції та відкривати нові можливості для розвитку, як на національному, так і міжнародному ринках.

5. Дослідження якості мармеладу, що виробляється ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», підтвердило відповідність продукції нормативним вимогам ДСТУ 4333:2018 за фізико-хімічними та органолептичними показниками. Підприємство забезпечує стабільну якість мармеладу завдяки використанню сучасних виробничих технологій, системі управління якістю за стандартами НАССР та контролю за кожним етапом виробництва. Натуральні інгредієнти, такі як

фруктово-ягідне пюре та пектин, сприяють створенню мармеладу з високими смаковими та текстурними характеристиками. Інноваційні підходи та постійне вдосконалення рецептури дозволяють підприємству підтримувати конкурентоспроможність, задовольняючи сучасні споживчі вимоги та зберігаючи привабливість продукції на ринку.

6. Оцінка конкурентоспроможності мармеладу, що виробляє ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця», вказує на сильні позиції компанії на ринку завдяки широкому асортименту продукції, орієнтації на натуральні інгредієнти та сучасним технологіям виробництва. У порівнянні з конкурентами, такими як ТМ «Roshen», продукція ТМ «Солодка Мрія» демонструє високу якість за фізико-хімічними та органолептичними показниками, що дозволяє ефективно конкурувати на ринку. Основними конкурентними перевагами є натуральність інгредієнтів, унікальні смакові поєднання та гнучкість виробничих процесів. Проте для закріплення своїх позицій на ринку компанія має покращувати маркетингові стратегії, розширювати канали збуту та посилювати свою присутність на національному й міжнародному рівнях. Використання інновацій у виробництві та адаптація до нових споживчих трендів є ключем до подальшого успішного розвитку ТМ «Солодка Мрія».

Для подальшого зростання ТОВ «Солодка Мрія-Вінниця» важливо продовжувати розвивати виробничі потужності, покращувати маркетингові стратегії та розширювати свою присутність як на національному, так і на міжнародному ринках. Впровадження нових технологій, зокрема у виробництві та упаковці, дозволить підприємству задовольнити вимоги сучасного споживача, який орієнтується на здоровий спосіб життя та натуральні продукти. Ось конкретні пропозиції для вдосконалення діяльності підприємства:

Модернізація виробництва:

Інвестування у новітнє обладнання: Підприємство має продовжувати модернізацію обладнання, що дозволить підвищити продуктивність, зменшити

витрати енергії та сировини, а також забезпечити більшу стабільність процесу виготовлення мармеладу.

Автоматизація процесів: Подальша автоматизація різних етапів виробництва, таких як змішування, формування та пакування, дозволить зменшити вплив людського фактора, підвищити точність і ефективність процесу, а також знизити витрати.

Розширення асортименту продукції:

Інноваційні смаки та нові рецептури: Впровадження унікальних смакових поєднань, таких як манго-маракуя або комбінації з ягідними концентратами, може стати конкурентною перевагою на ринку. Варто також експериментувати із різними текстурами та рівнем цукру, створюючи продукцію для різних категорій споживачів.

Продукція для спеціальних дієт: Розробка мармеладу зі зниженим вмістом цукру або без цукру, органічні варіанти, а також варіанти з високим вмістом фруктових компонентів для споживачів, що орієнтуються на здоровий спосіб життя.

Підвищення якості та впровадження стандартів:

Посилення лабораторного контролю: Розширення спектру лабораторних досліджень, зокрема фізико-хімічних та органолептичних аналізів, дозволить підтримувати високу якість продукції. Контроль вмісту пектину, кислотності, вологості, консистенції і смакових характеристик має бути постійним і комплексним.

Дотримання стандартів HACCP та ISO: Впровадження системи контролю якості, орієнтованої на управління ризиками, забезпечить безпеку продукції та відповідність міжнародним стандартам.

Удосконалення пакування:

Екологічно чисті матеріали: Використання екологічної упаковки, що відповідає сучасним трендам сталого розвитку, підвищить привабливість продукції для споживачів.

Інноваційне пакування: Створення зручної, естетично привабливої та функціональної упаковки, яка не тільки захищає продукцію, але й вигідно виділяє її на полицях магазинів.

Маркетинг та просування бренду:

Активне просування у соціальних мережах: Взаємодія зі споживачами через соцмережі, проведення дегустацій, розіграшів та акцій дозволить розширити аудиторію бренду та залучити нових клієнтів.

Участь у виставках та заходах: Підприємству варто брати участь у галузевих виставках, фестивалях та інших подіях, що дозволяють продемонструвати продукцію широкій аудиторії, встановити нові контакти та закріпити довіру до бренду.

Співпраця з постачальниками та контроль сировини:

Локальна сировина: Активна співпраця з локальними виробниками фруктів та ягід сприятиме підтримці якості сировини та зниженню витрат на логістику.

Ретельний відбір сировини: Контроль за якістю сировини на всіх етапах забезпечить відповідність продукції високим стандартам та збереження натуральних смакових властивостей.

Розвиток продуктів для здорового харчування:

Мармелад з натуральними підсолоджувачами: Створення лінії продуктів з використанням меду, стевії або інших природних підсолоджувачів для задоволення потреб споживачів, орієнтованих на натуральність.

Продукція з додаванням корисних інгредієнтів: Розробка мармеладу з додаванням суперфудів, таких як ягоди годжі, чи екстракти трав для надання додаткової цінності.

Загалом дослідження показує, що ринок мармеладу у Вінниці та Україні має значний потенціал для розвитку. Підприємства, що здатні адаптуватися до сучасних ринкових вимог, впроваджувати інновації та приділяти увагу якості продукції, мають всі шанси не тільки зберегти свої позиції, але й значно зміцнити їх у майбутньому.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. АВК. Офіційний сайт. URL: <https://www.avk.ua/ua/uk>
2. Бондар В.П. Вплив інновацій на якість кондитерських виробів. *Технології і харчова промисловість*. 2021. № 4. С. 45–52.
3. Венгер В., Романовська Н., Романовська Т., Шейко О., Савченко І. Індикатори ринку кондитерських виробів України. *Науковий вісник Міжнародної асоціації науковців. Серія: економіка, управління, безпека, технології*. 2024. № 3(3). С. 56–64.
4. Державна митна служба України. Статистика та реєстри. URL: <https://customs.gov.ua/en/statistika-ta-reiestri>
5. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>
6. ДСТУ 4085:2001. Видання. Вироби кондитерські. Вимоги до безпеки та методи контролю. [Чинний від 2002-04-30]. Вид. офіц. Київ, 2002.
7. ДСТУ 4333:2004. Видання. Мармелад. Загальні технічні умови. [Недіючий від 2019-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2004.
8. ДСТУ 4333:2018. Видання. Мармелад. Загальні технічні умови. [Чинний від 2018-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2018.
9. ДСТУ 4334:2004. Видання. Вироби кондитерські. Загальні технічні умови. Київ, 2004.
10. ДСТУ 4419:2005. Видання. Цукор. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2005.
11. ДСТУ ISO 22000:2007. Видання. Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги для будь-якої організації в харчовому ланцюжку. [Недіючий від 2021-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2007.

12. ДСТУ ISO 9001:2015. Видання. "Системи управління якістю. Вимоги". [Чинний від 2016-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2015.
13. Дорохович А.М., Ковбаса В.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навчальний посібник. Київ: ІНКОС, 2015. 632 с.
14. Іваненко П.О. Кондитерська промисловість України: аналіз та перспективи. *Економіка та управління підприємствами*. 2019. № 3. С. 112–120.
15. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник для професійно-технічних навчальних закладів. Київ: Вікторія, 2002. 400 с.
16. Іоргачова К.Г., Макаренко О.В., Гордієнко Л.В., Коркач Г.В. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посібник. Одеса: ОНАХТ, 2011. 208 с.
17. Кириченко Л. С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: Підручник. Київ: НТЕУ, 2006. 360 с.
18. КОНТІ. Офіційний сайт. URL: <https://konti.ua>
19. Лисюк Г.М., Кучерук З.І., Постнова О.М. Технологія кондитерських виробів: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2009. 181 с.
20. Мельник Ю.Ф., Новиков В.М., Школьник Л.С. Основи управління безпечністю харчових продуктів: навчальний посібник. Київ: Вид-во Союзу споживачів України, 2007. 297 с.
21. Філь М.І., Михайлюк О.Й. Вплив технологічних факторів на якість харчових продуктів. *Науковий вісник "Молодий вчений"*. 2023. № 5. С. 85–92.
22. Національний університет харчових технологій. Дослідження впливу інноваційних технологій на якість кондитерських виробів. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/bd87aa64-7684-4c3a-808b-35e5d9828ddd>

23. Нечипорук О.В. Оцінка конкурентоспроможності мармеладу, що реалізується в м. Вінниця. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» ВТЕІ ДТЕУ*. Вінниця, 2024. Вип. 190 С. 424-430.
24. Нечипорук О. В. Чинники, що впливають на асортимент, якість та конкурентоспроможність мармеладу в м. Вінниця. *Менеджмент XXI: сучасні моделі, стратегії, технології* : зб. наук. праць XI Всеук. наук.-практ. Інтернет-конф., м. Вінниця, 10 жовт. 2024 р. Вінниця 2024.
25. Новікова Х.О., Кулик А.С. Удосконалення технології виробництва мармеладу з використанням бурякового, гарбузового та морквяного пюре. Сучасні досягнення у харчовій науці та виробництві: збірник наукових праць. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19. С. 195–200.
26. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. Київ, 2006.
27. Pro-Consulting. Аналіз ринку плодового пюре, соків, мармеладу та пастили в Україні. URL: <https://pro-consulting.ua>
28. Тенденції розвитку сучасної кондитерської галузі України. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. URL: <https://reicst.com.ua>
29. Рошен Про продукцію. URL: <https://roshen.com/ua/ua/pro-roshen/pro-produktsiyu/eksklyuzyv-firmovoyi-merezhi>
30. Солодка Мрія. Мармелад. URL: <https://solodka.com.ua/catalog/marmelad>
31. Studfile.net. Підручники та навчальні матеріали. URL: <https://studfile.net/preview/9647952/>
32. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. Київ: Лібра, 2007. 650 с.
33. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 636 с.

34. Черевко О.І., Михайлов В.М., Кіптела Л.В., Загорулько О.Є., Ляшенко Б.В., Загорулько А.М. Розрахунок технологічного обладнання харчових виробництв: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2018. 305 с.
35. Ukrkondprom. Сучасний стан справ в кондитерській галузі України. Асоціація Укркондпром. URL: <https://ukrkondprom.com.ua>
36. Codex Alimentarius: Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods. FAO. URL: <https://www.fao.org/4/y1579e/y1579e03.htm>
37. European Commission. Стандарти якості харчових продуктів. URL: <https://ec.europa.eu/food>
38. FDA. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). URL: <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>
39. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Codex Alimentarius. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
40. International Food Standards. Codex Alimentarius. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
41. Haribo. Офіційний сайт. URL: <https://www.haribo.com/en>