

УДК 620.2+339.138

DOI: 10.31891/2307-5740-2018-262-5(2)-182-186

ШКАБАРА Т. Л.,
БОЗУЛЕНКО О. Я.

Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

СУЧАСНІ КОМПЛЕКСИ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТОВАРІВ: РИНКОВИЙ РОЗВИТОК

У статті актуалізуються питання важливості підвищення споживчої корисності продовольчих товарів, зокрема на основі розширення товарної пропозиції на вітчизняному ринку харчових продуктів цільового призначення з урахуванням їх класифікаційних означень, функціональних властивостей, показників якості та безпечності. Пропонується поєднання товарознавчих обґрунтувань властивостей відповідних товарів і їх споживчих комплексів з маркетинговим позиціонуванням на ринку.

Ключові слова: споживчі властивості товару, функціональність товару, соціальне призначення, класифікаційні ознаки товару, споживчі комплекси, позиціонування товару.

SHKABARA T.,
BOZULENKO O.

Chernivtsi Institute of Trade and Economics of KNTEU

MODERN COMPLEXES OF CONSUMER PROPERTIES OF GOODS: MARKET DEVELOPMENT

The article is focused on the importance of increasing the consumer utility of food products, in particular, on the basis of expanding the supply of goods in the domestic market of intended food products, taking into account their classification definitions, functional properties, indicators of quality and safety. A comparative analysis of consumer properties of food products of mass consumption and products with improved characteristics are carried out. The following properties of food products, such as biological and physiological value, therapeutic and preventive utility, and some others, which are the basis of rational nutrition of the population, are noted. The structure of consumer properties and quality indicators of food products are dynamic, subject to the necessary technical and market changes, correlate with the level of socio-economic development of the state, the degree of implementation of scientific and technological advances in the practice of production and trade, new consumer values and other attributes of progressive elevation. Thus, at the present stage, for the population of Ukraine, it is important to develop a culture of nutrition based on scientifically grounded approaches that will improve the quality of life through optimization of the food process in the broad sense, conscious choice of the consumer of food products with the corresponding properties, an acceptable level of quality and safety, and other features. The methodological prerequisites for creation of complexes of consumer properties of food products for social purpose, functional characteristics, aggregate safety indicators are considered. A combination of commodity substantiation of the properties of the relevant goods and their consumer complexes with marketing positioning on the market is proposed.

Key words: consumer properties of the goods, functionality of goods, social purpose, classification marks of the goods, consumer complexes, product positioning.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими завданнями. Одним із сучасних індикаційних критеріїв соціально-економічного розвитку держави є задоволення потреб населення у товарах із удосконаленими споживчими властивостями. Йдеться про розробку нового рівня атрибутів товарів, зокрема продовольчої групи, що відображають у прийнятій виробничій, комерційній і споживчій формі комплекси сукупних характеристик відповідної продукції. Формування параметрів споживчої корисності продовольчих товарів та їх комерційна реалізація, по-перше, підпорядковується регламентованим технічним директивам, товарознавчим еталонним вимогам, по-друге, є творчим процесом, оскільки дозволяє створювати й пропонувати сучасному споживачу продукти з новими, удосконаленими властивостями, по-третє, відображає мотиваційні цілі суб'єктів господарювання на рівні як виробничого, так і торговельного підприємства. Щодо функціональної наповненості властивостей товарів відповідних груп, підгруп, видів, різновидів та інших класифікаційних угруповань, йдеться про розширення споживчих показників цільового призначення харчових продуктів, виокремлення комплексів ознак продукції як для спеціального вжитку, так і для масового споживання. Одночасно, важливим є ринкове відображення властивостей продукції, специфічних класифікаційних ознак товарів з урахуванням комерційної доцільності таких процесів, можливостей раціонального відтворення комплексів споживчих властивостей товарів на рівні організації роздрібної торгівлі, забезпечення максимальної зручності покупців при виборі конкретного товару з характерними ознаками в торговельній залі тощо. Виокремлюється доцільність поєднання товарознавчих та маркетингових підходів як інтегральних у системі створення й ринкового позиціонування споживчої цінності продовольчих товарів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Науково-практична концепція удосконалення споживчих властивостей товарів, як основа до здорового харчування населення, має різні дослідницькі

вияви до досягнення такої мети. У свою чергу, це створює систему наукової інформації, логіко-аналітичний інструментарій до пізнання властивостей продовольчих товарів у розрізі їх оновлених виявів у ринковому середовищі. У наукових дослідженнях акцентується увага як до методології розробки параметрів споживчих властивостей товарів, так і до методик конкретних параметрів у формі створення окремих асортиментних видів харчових продуктів з удосконаленими функціональними характеристиками. Сучасні товарознавчі підходи щодо принципів формування споживчих властивостей продовольчих товарів відображені в працях таких вітчизняних дослідників, як М. В. Артамонова, Л. О. Валецька, І. С. Вовчинський, В. В. Євлаш, К.А. Кроїнова, Т. О. Кузнецова, В. Д. Малигіна, М. Р. Мардар, Н. О. Отрошко, Г. Пугачевський, А.Л. Фощан та інших. Дотичним напрямом вивчень, що відображає виконання соціально-економічних завдань щодо продовольчої безпеки в Україні є розробка раціонів харчування населення, виокремлення проблеми раціонального харчування, що актуалізується в роботах А. О. Борисова, О. Я. Давидович, Г.В. Запаренко, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутового, Н. С. Палько, М. К. Турчиняк та інших. Відповідно, пропонується до розвитку в Україні Концепція здорового харчування з метою збереження здоров'я населення, розробка і реалізація на державному та регіональному рівнях цільових продуктових програм. В працях таких науковців, як К. В. Бажеріна, С. А. Бугаєнко, О. М. Грибинюк, В. Л. Корнієв, М. Ю. Мардус, С.І. Рудавка, О. О. Шебанова та інших висвітлюються маркетингові підходи до ринкового відображення властивостей товарів через призму формування купівельного попиту на харчові продукти цільового споживчого призначення.

Формування цілей статті. Метою статті є розвиток товарознавчих принципів формування споживчих властивостей продовольчих товарів у розрізі вдосконалення показників їх соціального змісту й функціональної наповненості як методологічної основи до комерційного виконання на ринку з метою практичної реалізації принципів здорового харчування населення України, задоволення потреб населення у харчових продуктах спеціального цільового призначення.

Виклад основного матеріалу. Сукупні властивості товару, як багатокomпонентна взаємозалежна й до певної міри мобільна єдність окремих ознак, визначають його функціональну відповідність, практичну корисність, безпечність, естетичну досконалість та є відображенням соціальної значущості продукту як такого в умовах сучасного споживчого ринку.

Наукові проблеми опрацювання властивостей продовольчих товарів мають фундаментальні обґрунтування, зокрема з позицій категоріального наповнення, забезпечення систематизації синонічних термінів, розробки сучасних принципів пізнання особливостей явищ у даній сфері та їх ринкових виявів. Так, питання розвитку діалектичних трансформацій товарів відображені в концептуальній праці Г. Пугачевського, де автор розглядає відкриту саморегулюючу систему трансформацій властивостей товарів, елементами якої є запропоновані ним властивості продовольчих товарів першого й другого порядку та одночасно відображена ринкова сфера результатів господарювання, до якої задіяні характерні ознаки відповідної продукції. Ґрунтовне оцінювання та вимірювання, на думку автора, забезпечує отримання близьких до істини знань про світ речей споживання [1].

На рівні методології технічного регулювання важливо з комплексу споживчих властивостей товару продовольчої групи виділити ті, що мають базові значення при визначенні якості продукту, встановити відповідні оціночні параметри, в окремих випадках – граничні значення окремих показників, що корелюють із безпечністю харчового продукту. Регламентовані показники якості, як відображення відповідних (одиночних чи комплексних) властивостей продукту, знаходять своє закріплення на рівні стандартів як нормативно-технічних документів та використовуються при проведенні процедури експертного оцінювання якості продовольчих товарів. Важливо зробити особливі акценти на відображенні тих властивостей харчових продуктів, що корелюють із безпечністю як для споживача, так і довкілля. Для прикладу, йдеться про хімічні показники (хімічний склад харчового продукту), мікробіологічні показники якості продовольчого товару, відповідність яких є обов'язковою й регулюється на державному рівні. Одночасно, такі органолептичні властивості харчового продукту, як зовнішній вигляд, колір, форма та деякі інші можуть бути вільними до вибору з комерційних позицій. Щодо останнього, це відображається в практиці значної кількості європейських країн, де реалізується ринкові принципи забезпечення якості харчового продукту, насамперед за органолептичними та деякими іншими показниками. На нашу думку, доцільно в Україні в тих чи інших формах впроваджувати таку практику, що дозволить, з одного боку, розширити комерційну самостійність суб'єктів господарювання, з іншого боку, підвищить рівень відповідальності вітчизняного товаровиробника за якість та безпечність харчової продукції за рахунок майбутніх конкурентних переваг.

Одним із сучасних аспектів розвитку споживчих властивостей харчових продуктів – модифікаційних змін, споживчих удосконалень – є створення товарів із заданим комплексом характеристик, що дозволяє їх пропонувати для дитячого, дієтичного, діабетичного та інших систем харчування населення, що підлягають узагальненому означенню «здорове харчування». Харчова продукція спеціального призначення має необхідні відповідності та їх підтвердження за фізіологічними ознаками, медичним призначенням, в окремих випадках використовується за індивідуальними лікарськими приписами тощо. З комерційних позицій йдеться про покращання підходів до задоволення потреб цільових груп споживачів за

рахунок комерційної пропозиції відповідних продовольчих товарів. Водночас необхідним для пересічного українського споживача є наповненість ринку добре відомими, «узвичаєними» харчовими продуктами, що мають необхідну високий рівень якості, безпечності. Тому важливо з комплексу споживчих властивостей харчового продукту виділити ті, які мають вирішальне значення при визначенні рівня якості відповідного товару, встановити їхню значущість. За товарознавчими підходами слід методично врегулювати відповідності номенклатури споживчих властивостей товарів та номенклатури показників якості.

Структура споживчих властивостей і показників якості продовольчих товарів є параметрами динамічними, підлягають необхідним технічним і ринковим змінам, корелюють із рівнем соціально-економічного розвитку держави, ступенем впровадження науково-технічних досягнень у практику виробництва й торгівлі, новими споживчими цінностями та іншими атрибутами прогресивного піднесення. Так, на сучасному етапі для населення України, важливим є розвиток культури харчування за науково обґрунтованими підходами, що дозволить підвищити якість життя за рахунок оптимізації процесу харчування в широкому розумінні, свідомого вибору споживачем харчових продуктів із відповідними властивостями, прийнятним рівнем якості та безпечності й іншими ознаками. Ми пропонуємо до розгляду ознаки окремих систем харчування, що є найбільш розповсюдженими:

Раціональне харчування – базується на режимі харчування, умовах прийняття їжі, фізіологічних основах травлення і засвоєння їжі. Енергетична цінність раціону харчування повинна відповідати енергетичним затратам організму. Раціональне харчування різних груп населення передбачає врахування віку і статі людей, характеру праці, кліматичних умов, функціонального стану організму та інших ознак.

Збалансоване харчування – ґрунтується на тому, що раціон харчування повинен відображати фізіологічно оптимальне співвідношення між основними хімічними речовинами їжі: білками, жирами, вуглеводами, а також включати незамінні речовини, які не утворюються в організмі людини, а потрапляють лише із продуктами харчування. До таких речовин відносяться вітаміни, мінеральні елементи, незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти та деякі інші біологічно активні речовини. На основі теорії збалансованого харчування розроблено добові норми вживання окремих видів харчових речовин.

Адекватне харчування – передбачає обов'язковий вміст у харчовому раціоні харчових волокон, таких як целюлози, пектину, лігніну. За таких умов харчовий раціон буде адекватним, тобто відповідним до особливостей життєдіяльності мікрофлори кишківника організму людини.

здорове харчування – передбачає споживання продуктів зі зниженим вмістом тваринних жирів, підвищеною кількістю повноцінних, збалансованих за амінокислотним складом білків; обмеженим уживанням смаженої, копченої їжі; використання нових способів обробки харчових продуктів, зокрема приготування їжі на пару, смаження без використання жиру тощо.

Зазначені принципи систем харчування мають прикладні вияви й пов'язані в тій чи іншій формі з процесами вдосконалення споживчих властивостей харчових продуктів. Доцільно відзначити практику розробки, виробництва, споживання та оцінювання якості окремих видів/різновидів харчових продуктів з удосконаленими властивостями, зокрема з підвищеною біологічною, фізіологічною, лікувально-профілактичною цінністю. Для прикладу, В. Д. Малигіною обґрунтовуються розробки комбінованих кисломолочних продуктів раціонального споживання, напрями підвищення їх біологічної цінності та покращення органолептичних властивостей, запровадження їх до промислового виробництва [2]. В. В. Євлаш та співавторами проводяться дослідження з опрацювання нових технологій харчових продуктів підвищеної харчової цінності на основі структуроутворювачів різної природи, розроблено технології желе, збагаченого вітаміном С, що дало змогу розширити асортимент желейних виробів функціонального призначення [3]. М. Р. Мардар розробляються методики комплексної товарознавчої оцінки рівня якості нових видів екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням кваліметричних вимог до органолептичних, фізичних показників та рівня безпеки, ознак харчової цінності продукту [4] тощо.

Властивості товару як об'єктивні його ознаки, закладаються під час розробки та виробничого створення харчового продукту, підтримуються під час зберігання, виявляють себе в ході споживання за відповідним цільовим призначенням. Для різних груп продовольчих товарів розробляються комплекси споживчих властивостей, що в сукупній єдності характеризують корисність конкретних продуктів. Номенклатура споживчих властивостей та їхні показники якості повинні відповідати регламентованим вимогам, враховувати призначення та умови споживання даної групи товарів або конкретного продовольчого продукту. Розвиток сучасних технологій виробництва продовольчих товарів дозволяє створювати нові харчові продукти з підвищеними показниками споживчої корисності в цілому, зокрема із заданим хімічним складом, технологічно модельованими показниками – органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними. Йдеться про розвиток харчової комбінаторики та її технологічної реалізації за рахунок нових способів внесення харчових і біологічно активних добавок, створення нових харчових продуктів з підвищеними показниками споживчої корисності, що отримали загальноживану назву «функціональні продукти». Конструювання регульованих показників харчових продуктів дозволяє повному підійти до вирішення проблем нутріціології й забезпечення виробництва функціональних харчових продуктів в Україні, зокрема для дітей, для літніх людей, для людей із окремими видами захворювань, для людей, хто проживає в зонах екологічної небезпеки та інших категорій населення.

Проведений нами порівняльний аналіз споживчих властивостей харчових продуктів масового споживчого вжитку (за регламентованими показниками) та продуктів із удосконаленими характеристиками дозволяє акцентувати увагу, з одного боку, до сучасних методологічних означень споживчої корисності продукту, їх відображень через призму функціональної досконалості, з іншого – до соціально-економічної необхідності формування нової парадигми споживчої якості харчового продукту в Україні (табл. 1). Запропонований авторський підхід до означень властивостей продовольчих товарів за споживчими комплексами відображає сукупну корисність харчового продукту й одночасно дозволяє ідентифікувати цільове споживче призначення продукту, що важливо з позицій його майбутнього ринкового позиціонування.

Таблиця 1

Методологічні передумови до створення комплексів споживчих властивостей продовольчих товарів

Споживчі властивості харчового продукту за означеннями	
Харчовий продукт рівня масового споживання	Харчовий продукт рівня удосконаленого/цільового споживання
Соціальне призначення харчового продукту	
Властивість соціального призначення харчового продукту характеризує його відповідність суспільним потребам населення, комерційну доцільність виробництва та збуту. Одночасно соціальне призначення товару визначає окремі параметри споживання, що розглядаються як норми/нормативи споживання населенням харчових продуктів за видами. Соціальні потреби в харчових продуктах обумовлюються співвідношенням досягнутої забезпеченості населення і норм раціонального споживання	Суспільні потреби в продуктах спеціального призначення відображають підходи сучасного споживача, який має цільові орієнтири щодо здорового харчування. Важливо на державному рівні регулювати окремі продовольчі програми щодо оздоровлення населення України, насамперед шляхом соціологічних досліджень щодо необхідності розширення продуктів функціонального призначення, розробки моделей споживання, формування оптимального асортименту відповідних продовольчих товарів
Функціональні властивості харчового продукту	
Функціональність харчового продукту як базова споживча властивість зумовлює його використання за харчовим призначенням як предмета споживання, тобто характеризує їхню здатність задовольняти фізіологічні потреби людини. Для більшості харчових продуктів основні показники функціональної корисності відображені вмістом харчових хімічних речовин, що в сукупності забезпечують: 1) енергетичні потреби організму людини; 2) елементарні потреби в конкретних хімічних речовинах	Функціональні властивості харчових продуктів за відповідним цільовим призначенням відображають підвищену біологічну, фізіологічну, лікувально-профілактичну та деякі інші ознаки харчової корисності. Рівень задоволення споживчих потреб корелює із показниками функціональних властивостей продукту. Підвищений або понижений вміст окремих хімічних речовин у харчовому продукті відповідає принципам тієї чи іншої системи харчування
Комплексний показник безпечності харчового продукту	
Показники безпечності харчового продукту є найбільш важливими при комплексному оцінюванні якості як продуктів широкого вжитку, так і харчових продуктів спеціального призначення. Вони в багатьох випадках залежать від якості вихідної сировини, ступеня технологічного виконання готового харчового продукту, його зберігання й споживання. Безпечність продовольчих товарів визначається як відсутність токсичної, мутагенної, канцерогенної, алергенної та іншої несприятливої дії на організм людини в загальноприйнятій кількостях, межі яких встановлюються Міністерством охорони здоров'я України. В основу показників безпечності товарів народного споживання покладені вимоги щодо обмеження допустимих рівнів вмісту потенційно небезпечних для здоров'я людини речовин хімічного, фізичного та біологічного походження. Одночасно це відображає необхідний рівень безпечності харчових продуктів за основоположними споживчими властивостями, так і за спеціальними показниками якості для харчових продуктів функціонального призначення	

Поряд із товарознавчими обґрунтуваннями властивостей продовольчих товарів важливим є їх відображення за характерними ознаками й цільовими споживчими комплексами в ринковій практиці господарювання, приміром на рівні організації торгівлі. За даним спрямуванням доцільно виокремити маркетинг як систему заходів щодо формування купівельного попиту на харчові продукти, зокрема спеціального призначення. Ці підходи С. А. Бугаєнко пропонує для продовольчих товарів дитячого, дієтичного й лікувального харчування (відносячи їх до групи «товари екстрених випадків») реалізувати з урахуванням особливостей класифікації їх властивостей, ґрунтування політики маркетингових комунікацій на цілі інформування, цінової політики доступності тощо [5].

Ми пропонуємо сучасні маркетингові підходи поєднати із товарознавчими обґрунтуваннями споживчих властивостей функціональних харчових продуктів на основі таких підходів: по-перше,

розширення класифікаційних означень продовольчих товарів спеціального призначення у торговельній практиці (на сьогодні в закладах торгівлі переважно виділяються продукти для діабетичного харчування, в окремих випадках – для здорового харчування), по-друге, збільшення кількості та якості супроводжувальної товарної інформації про споживчі властивості таких продуктів, як від товаровиробників, так і від закладу торгівлі (для прикладу, на рівні консультативної інформації від продавців), по-третє, впровадження практики виокремлення у торговельному просторі закладу торгівлі харчових продуктів з удосконаленими властивостями, формуючи певні споживчі комплекси, по-четверте, розширення як комерційної, так і соціальної реклами харчових продуктів цільового споживчого призначення, одночасного акцентування уваги до розвитку культури харчування населення України як такої.

Висновки і перспективи подальших досліджень за даними напрямками. Проведене дослідження процесів формування споживчих властивостей продовольчих товарів за сучасними споживчими комплексами цільового призначення дозволяє акцентувати увагу на важливості максимального поєднання товарознавчих підходів, функціональних (зокрема, фізіологічних, біохімічних, мікробіологічних) обґрунтувань, компонентної наповненості й технічної реалізації продукту як взаємодоповнюючих. Проаналізовані аспекти розробки характеристик харчових продуктів спеціального призначення пропонують нові методичні вирішення до їх торговельної реалізації. Одночасно це є основою до ринкового відображення характеристик функціонального за призначенням продукту за системними ознаками – соціальними, комерційними, споживчими. Вважаємо за доцільне на перспективу розширювати спрямування досліджень споживчих властивостей продовольчих товарів з цільовими функціональними параметрами, зокрема в русло безпечності споживання.

Література

1. Пугачевський Г. Діалектичні трансформації властивостей товарів / Г. Пугачевський // Товари і ринки. – 2010. – № 1. – С. 5–8.
2. Малигіна В. Д. Створення комбінованих кисломолочних продуктів – один із шляхів раціоналізації харчування / В. Д. Малигіна // Товарознавство та інновації. – 2012. – Вип. 4. – С. 285–290.
3. Євлаш В. В. Розробка науково обґрунтованих технологій продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження / В. В. Євлаш, Т. О. Кузнецова, М. В. Артамонова, А. Л. Фошан, Н. О. Отрошко, І. С. Піллогіна, З. В. Железняк, І. С. Вовчинський, О. М. Калугін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5(1). – С. 115–123.
4. Мардар М. Р. Комплексна товарознавча оцінка якості нових видів екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності / М. Р. Мардар, Л. О. Валевська // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 1. – С. 19–22.
5. Бугаєнко С. А. Особливості класифікації властивостей і характеристик товару промислового призначення і широкого споживання підприємств харчової промисловості / С. А. Бугаєнко // Бізнес-навігатор. – 2014. – № 2. – С. 74–79.

References

1. Pugachevskiy G. (2010). Dialectic transformation of product properties. *Tovari i rinki* [Goods and markets], vol. 1, pp. 5-8 (in Ukr.).
2. Maligina V. D. (2012). Creating a combined dairy products – one of the ways to rationalize food. *Tovarovnavstvo ta innovatsiyi* [Commodity Studies and Innovations], vol. 4, pp. 285-290 (in Ukr.).
3. Evlash V. V., Kuznetsova T. O., Artamonova M. V. (2017). Development of scientifically grounded technologies of products of high nutritional value using structurformers of different origin. *Naukovi pratsi natsionalnogo universitetu harchovih tehnologiy* [Scientific works of the National University of Food Technologies], t. 23, vol. 5(1), pp. 115-123 (in Ukr.).
4. Mardar M. R., Valevska L. O. (2010). Comprehensive commodity evaluation of the quality of new types of extruded grain products of high nutritional value. *Zernovi produkti i kombikormi* [Cereal products and feed], vol. 1, pp. 19-22 (in Ukr.).
5. Bugaenko S. A. (2014). Features of the classification of properties and characteristics of goods for industrial use and wide consumption of food industry enterprises. *Biznes-navigators* [Business Navigator], vol. 2, pp. 74-79 (in Ukr.).

Рецензія/Peer review : 10.10.2018

Надрукована/Printed : 02.11.2018

Рецензент: д.е.н., проф. Ковальчук С.В.

Повні вимоги до оформлення рукопису

<http://vestnik.ho.com.ua/rules/>

За зміст повідомлень редакція відповідальності не несе

Підп. до друку 26.10.2018. Ум. друк. арк. 21,40. Обл.-вид. арк. 20,27

Формат 30x42/4, папір офсетний. Друк різнографією.

Наклад 100, зам. №

Тиражування здійснено з оригінал-макету, виготовленого редакцією журналу “Вісник Хмельницького національного університету”

Редакційно-видавничий центр Хмельницького національного університету
29016, м. Хмельницький, вул. Інститутська, 7/1, тел. (0382) 72-83-63