

Результати свідчать, що сирокоччена ковбаса «Любительська» першого гатунку, вироблена ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград, є більш конкурентоспроможною, оскільки ціна її нижча, а інтегрований показник становить 1,0. Сирокоччена ковбаса «Любительська» першого гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава, яка має вищу ціну й нижчий рівень якості, не може конкурувати на вітчизняному ринку, оскільки інтегрований показник її конкурентоспроможності становить 0,83.

Таким чином, результати проведених досліджень якості і конкурентоспроможності сирокоччених ковбас свідчать, що споживачі віддають перевагу продуктам вітчизняних виробників, а саме сирокочченим ковбасам ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань», комплексний

показник якості й інтегрований показник конкурентоспроможності яких досить високий.

ЛІТЕРАТУРА

1. Жучкова Г. А. Конкурентоспроможність продукції та конкурентний статус підприємства / Г. А. Жучкова // Регіональні перспективи. – 2000. – № 1. – С. 85–87.
2. Назарова Л. Конкурентоспроможність окремих видів ковбас / Л. Назарова // Харчова і переробна промисловість. – 2001. – № 4. – С. 18–19.
3. Рыбаков И. Н. Качество и конкурентоспособность продукции при рыночных отношениях / И. Н. Рыбаков // Стандарты и качество, 1995. – № 12. – С. 10–12.
4. Щедріна Т. І. Конкурентоспроможність. Як її досягти? / Т. І. Щедріна // Діловий вісник. – 1997. – № 2. – С. 20–21.

УДК 637.35.009.12

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СИЧУГОВИХ СИРІВ НА РИНКУ УКРАЇНИ

Л. О. Назаренко, кандидат технічних наук;

В. О. Назаренко, кандидат технічних наук

Проблема якості та конкурентоспроможності продовольчих товарів в Україні й участі у вирішенні цієї проблеми держави є набагато гострішою, ніж у розвинутих країнах. Однак будь-які спеціальні заходи відносно підвищення конкурентоспроможності вітчизняної економіки до цього часу не здійснювались.

Більшість виробників розуміють, що підвищити конкурентоспроможність продукції, поліпшити фінансовий стан підприємства та задовольнити попит якомога ширшого кола споживачів можна в першу чергу завдяки розширенню асортименту виробів і підвищенню їх якості.

Однією з головних цілей реформування й розвитку промислового комплексу України є виробництво конкурентоспроможних товарів.

Для нього характерна низька конкурентоспроможність більшої частини продукції через її низьку якість і моральну застарілість. Це явище ще більше поглибилося через встановлення світових цін на енергоносії та відсутність платоспроможного споживчого попиту та пропозиції, що пов'язано з недосконалістю і нерозвиненістю системи дослідження кон'юнктури ринку та маркетингу. Тому поглибився розрив між попитом і пропозицією, між рівнями техніки, технології, конкурентоспроможності вітчизняної продукції та продукції економічно розвинутих країн. Навіть високотехнологічні підприємства втрачають пріоритет щодо конкурентоспроможності своєї продукції на світовому ринку [2].

Конкурентоспроможність – відносна харак-

теристика товару, яка відображає його відмінні особливості від товару конкурента, по-перше, за ступенем відповідності одній і тій же суспільній потребі, а по-друге, за затратами на задоволення цієї потреби. Рівень конкурентоспроможності товару визначається кінець кінцем споживачем, який, купуючи продукцію, визнає її відповідність своїм потребам.

Конкурентоспроможність продовольчих товарів характеризується такими групами показників: показник корисності (якість, ефективність від використання та інші), показник, який визначає витрати споживача при задоволенні його потреб згідно з даним товаром (витрати на виробниче споживання, технічне обслуговування та інше), показник «конкурентоспроможності товару» (спосіб просування на ринок, умови постачання і оплати, упаковка, шляхи збуту та інше), нормативні (відповідність товару стандартам, ТУ, законодавчим актам), економічні (рівень витрат покупця на придбання, споживання і утилізацію товару, тобто ціна споживання). Ринкові відносини диктують свою кінцеву мету успіху в конкурентній боротьбі: максимальне задоволення попиту споживача та високий рівень ефективності виробничо-економічної сфери. Аналіз конкурентоспроможності товару в значній мірі впливає на конкурентоспроможність підприємства виробника.

У сучасних умовах на ринок України надходить широкий асортимент продовольчих товарів вітчизняного та закордонного виробництва, в якому не важко і розгубитись. Але досить гострою є проблема підвищення якості продукції, що впливає на успішну роботу вітчизняного виробника. Якість продуктів закордонного виробництва, які надходять на ринок України, викликає сумніви. Це пов'язано з тим, що товар надходить несвоєчасно, термін зберігання його закінчився.

Є й інші не менш важливі причини – це додавання різних наповнювачів: барвних, смакових, ароматичних речовин, консервантів, емульгаторів і інших штучних речовин, причому у великих кількостях і небезпечних для нашого організму. Часто такі товари відпускаються за кордоном за низькими цінами й цим приваблюють осіб, які займаються підприємницькою діяльністю. Бувають випадки порушень маркування, кодування товарів і ін.

Конкурентоспроможність товару залежить

від багатьох факторів, основними з яких для споживача є ціна і якість товару. А остаточно конкурентоспроможність оцінює саме споживач, «голосуючи своїм гаманцем», надаючи перевагу тому чи іншому товару. Крім того, зазначимо, що в останні роки в розвинених країнах світу, а також в Україні, відбуваються процеси, які на перший план визначення конкурентоспроможності виводять нецінові фактори. Серед яких найважливішим є рівень його якості.

Рівень якості харчових продуктів різних вітчизняних і закордонних виробників значно відрізняється. При цьому співвідношення ціни та якості часто не відображає дійсності [1].

Молочні товари, в тому числі й сичугові сири, є традиційними для населення нашої країни та користуються попитом у споживачів. Тому дослідження відповідності споживчих властивостей, оцінювання рівня їх якості та конкурентоспроможності повинні бути постійними.

Тому метою наших досліджень було оцінювання конкурентоспроможності сичугових сирів. Результати досліджень рівня якості та конкурентоспроможності сичугових сирів вітчизняних виробників на місцевому ринку представлені в даній статті.

Для дослідження конкурентоспроможності були відібрані зразки м'яких і твердих сичугових сирів. Комплексний показник якості визначали за сімома – вісьмома показниками. На основі ранжування встановили максимальне значення кожного показника в балах; коефіцієнт вагомості його в загальній оцінці. Для всіх видів досліджуваних сирів найбільша питома вага в загальній оцінці відводилась показникам: смак і запах, колір, показники безпеки.

Для дослідження були відібрані зразки: м'які сичугові сири – «Камамбер», «Домашній» і «Рокфор», вироблені ЗАТ «Пирятинський сирзавод», «Камамбер» – ДП «Донецький сирзавод»; тверді сичугові сири: «Російський» – ЗАТ «Гадяцький сирзавод», «Швейцарський» – ЗАТ «Пирятинський сирзавод», «Український» – ВАТ «Рожищенський маслосирзавод» і «Ементаль» – Локталю Інтернаціональ, Франція, «Російський», вироблений ВАТ «Звенигородський сирзавод».

Результати визначення комплексного показника якості сичугових сирів вітчизняних виробників представлені в табл. 1.

Таблиця 1

Характеристика якості сичугових сирів вітчизняного виробництва

Види сирів	Місто виробництва	Комплексний показник якості
Тверді сичугові сири		
«Російський»	ЗАТ «Гадяцький сирзавод»	100±0
«Швейцарський»	ЗАТ «Пирятинський сирзавод»	96±1,3
«Український»	ВАТ «Рожищенський маслосирзавод»	95±1,4
«Ементаль»	Локталю Інтернаціональ, Франція	100±0
«Російський»	ВАТ «Звенигородський сирзавод»	97±0,9
М'які сичугові сири		
«Камамбер»	ЗАТ «Пирятинський сирзавод»	95±1,1
«Домашній»	ЗАТ «Пирятинський сирзавод»	100±0
«Рокфор»	ЗАТ «Пирятинський сирзавод»	96±1,2
«Камамбер»	ДП «Донецький сирзавод»	93±1,5

Дані табл. 1 свідчать, що комплексний показник якості твердих сичугових сирів коливається від 95 до 100 балів. Найвища якість сиру «Російського», виробленого ЗАТ «Гадяцький сирзавод», та «Ементаль» (Локталю Інтернаціональ, Франція) – по 100 балів. Сири «Швейцарський» (ЗАТ «Пирятинський сирзавод»), «Український» (ВАТ «Рожищенський маслосирзавод») і Російський (ВАТ «Звенигородський сирзавод») поступались тільки за кольором і зовнішнім виглядом (на 4, 3 і 5 балів).

М'які сичугові сири реалізуються в роздрібній торговельній мережі здебільшого вітчизняного виробництва. Аналіз якості зразків, що досліджувались, показав, що комплексний показник значно залежить від виробника. Крім того, трапляються випадки, коли різні види сирів одного й того ж виробника мають різний рівень якості. За даними таблиці найвищу оцінку 100 балів отримав сир «Домаш-

ній» (ЗАТ «Пирятинський сирзавод»). Сири «Камамбер» і «Рокфор» цього ж виробника мають відповідно 95 і 96 балів, а сир «Камамбер», вироблений ДП «Донецький сирзавод» – 93 бали.

Проведені дослідження показали, що вітчизняні сичугові сири успішно конкурують на внутрішньому ринку України, яким споживачі віддають перевагу. Дослідження показали, що комплексний показник якості сичугових сирів досить високий. Привабливість вітчизняних сирів обумовлюється високими смаковими властивостями та використанням натуральної сировини. Підвищити рівень конкурентоспроможності української продукції дозволить застосування сучасних технологій, яскраво оформлених пакувальних матеріалів.

Ми також дослідили рівень якості сичугових сирів лабораторним методом. Результати досліджень представлені у табл. 2, 3.

Таблиця 2

Оцінка якості м'яких сичугових сирів за фізико-хімічними показниками

Найменування показників	Характеристика			
	за стандартом	зразків		
		«Камамбер»	«Домашній»	«Рокфор»
Масова частка вологи (%) не більше	«Камамбер» – 55, «Домашній» – 78, «Рокфор» – 46	54±0,35	78±0,52	45,5±0,41
Масова частка солі (%) не більше	«Камамбер» – 1,5–2,5, «Рокфор» – 5	2±0,08	–	4,5±0,12
Масова частка жиру (%) не менше	«Камамбер» – 60, «Домашній» – 4, «Рокфор» – 50	60±1,05	4±0,04	50±1,01

Таблиця 3

Оцінка якості твердих сичугових сирів за фізико-хімічними показниками

Найменування показників	Характеристика				
	за стандартом	зразків			
		«Швейцарський»	«Український»	«Ементаль»	«Російський»
Масова частка вологи, %, не більше	42; Російський – не більше 43	41,8±0,49	42±0,63	41,3±0,38	42,9±0,69
Масова частка солі, %	1,5–2,5; Український – не більше 1,6; Російський – 1,3–1,8	2,4±0,01	1,6±0,04	1,8±0	1,7±0
Зрілість сиру, °	60–370	325±1,68	110±1,23	250±1,93	120±0,93

Результати фізико-хімічної оцінки якості сирів «Камамбер», «Домашній» і «Рокфор» свідчать, що масова частка вологи становила відповідно 54, 78, 45,5 %, кухонної солі – в сири «Камамбер» – 2 %, в сири «Рокфор» – 4,5 %, масова частка жиру – 60,4 і 50 % відповідно.

При визначенні фізико-хімічних показників якості твердих сичугових сирів встановлено, що масова частка вологи в сири «Швейцарський» складала 41,8 %, «Український» – 42; «Ементаль» – 41,3; «Російський» – 42,9 %, масова частка кухонної солі в сири «Швейцарський» становила 2,4 %, «Український» – 1,6; «Ементаль» – 1,8; «Російський» – 1,7 %, зрілість сиру «Швейцарський» становила 325°, «Український» – 110°, «Ементаль» – 250°, «Російський» – 120°. Це свідчить про дотримання термінів дозрівання у процесі виробни-

цтва цієї групи сирів.

Таким чином, за результатами лабораторних досліджень, усі відібрані зразки сирів відповідають вимогам стандартів щодо їх якості.

Інтегрований показник конкурентоспроможності розраховували за методикою, адаптованою до продовольчих товарів, а саме до твердих сичугових сирів. Для цього визначали груповий показник за економічними параметрами (I_c) як відношення ціни досліджуваного зразка до ціни базового зразка та помножене на 100. Далі визначали інтегрованого показника конкурентоспроможності (K) як відношення рівня якості до групового показника за економічними параметрами.

Результати розрахунку інтегрованого показника конкурентоспроможності представлені на рис. 1.

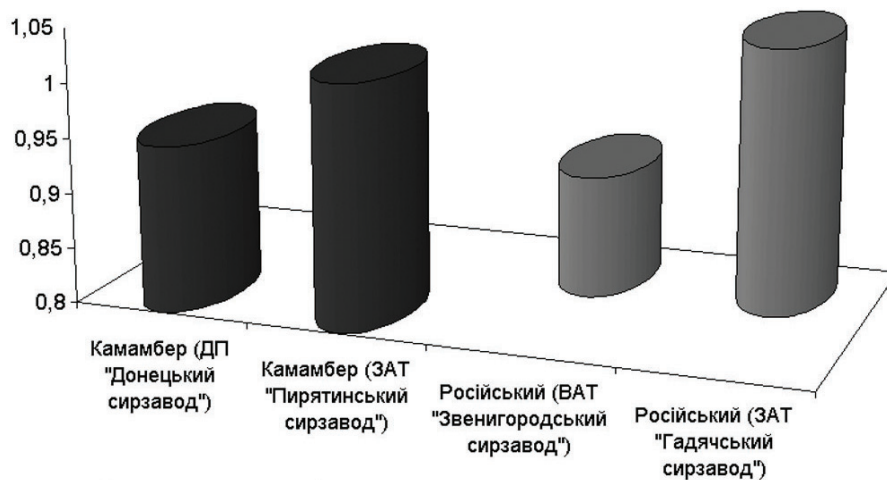


Рис. 1. Інтегрований показник конкурентоспроможності сичугових сирів

■ – тверді сичугові сири; ■ – м'які сичугові сири

Результати свідчать, що сир сичуговий твердий «Російський», вироблений Гадяцьким сирзаводом, а також сир м'який «Камамбер», вироблений Пирятинським сирзаводом, мають вищу якість, нижчу ціну і є конкурентоспроможними, оскільки їх інтегральний показник становить 1,04 і 1,02 відповідно. Сир «Російський», вироблений Звенигородським сирзаводом і сир «Камамбер», вироблений Донецьким сирзаводом, які мають нижчий рівень якості й вищу ціну, не можуть конкурувати на вітчизняному ринку, оскільки інтегральний показник їх конкурентоспроможності становить відповідно 0,91 і 0,95.

Для дослідження попиту сичужних сирів

було проведено анкетування щодо задоволення потреб споживачів.

Опитування проводилося серед споживачів, більшість з яких жіночої статі, віком від 19 до 31 року.

У табл. 4, рис. 2 і 3 представлені дані, які характеризують особливості попиту споживачів на сичугові сири.

З табл. 4 видно, що місце придбання сирів залежить від розповсюдження їх у торговельній мережі. Переважна більшість покупців (75 і 79 % відповідно) купують тверді та м'які сичугові сири в магазині. 25 % споживачів твердих сичугових сирів і 21 % споживачів м'яких сичугових сирів купують їх на ринку.

Таблиця 4

Результати анкетного опитування споживачів сичугових сирів

Показники	Сичугові сири, %	
	тверді	м'які
Місце придбання сирів		
Магазин	75	79
Ринок	25	21
Виробники сирів		
Вітчизняні підприємства	75	70
Зарубіжні підприємства	15	20
Не має значення	10	10
Якість сирів		
Зовнішній вигляд і естетична упаковка	10	22
Доброякісність і безпечність	90	78
Переваги вітчизняних сирів		
Виготовлення з натуральної сировини	25	9
Доброякісність товару	75	91
Недоліки вітчизняних сирів		
Оформлення упакування	20	23
Привабливий зовнішній вигляд	80	77
Переваги імпорتنних сирів		
Яскраве упакування	60	53
Привабливий зовнішній вигляд	40	47
Відповідність ціни та якості сирів		
Відповідає, як правило	15	7
До деякої міри завищена	65	85
Надмірно завищена	20	12

Полтавському регіоні переважно реалізуються сичугові сири вітчизняних виробників. Але є й імпортні сири. За даними анкетного опитування споживачі м. Полтава віддають

перевагу сичуговим сирам вітчизняних виробників (75 і 70 %). Це підтверджується збільшенням частки сирів вітчизняних виробників в загальному обсязі продажу даних товарів.

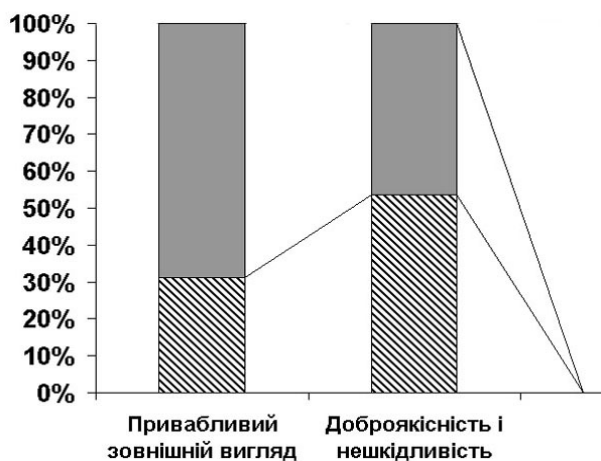


Рис. 2. Оцінювання сичугових сирів споживачами

■ - тверді сичугові сири; ▨ - м'які сичугові сири

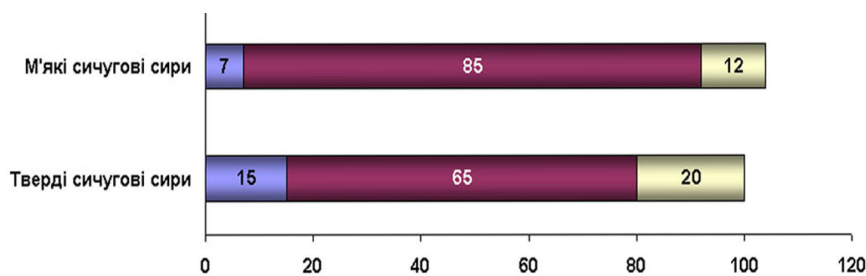


Рис. 3. Відповідність ціни і якості сичугових сирів

■ – відповідає; ■ – завищена; ■ – надмірно завищена

Оцінка споживачами відповідності ціни та якості сирів залежить від їх виду: ціну твердих сичугових сирів вважають відповідною 15 %, м'яких сичугових сирів – 7 %. Отже найбільше опитаних вважають ціну на сичугові сири завищеною.

Таким чином, результати проведених досліджень якості і конкурентоспроможності сичугових сирів свідчать, що споживачі віддають перевагу продуктам вітчизняних виробників, комплексний показник якості яких досить високий. Привабливість вітчизняних сичугових сирів обумовлюється високими смаковими

Переважна кількість респондентів оцінюють якість сичугових сирів в першу чергу за показниками «доброякісність» і «безпе́чність». Перевага вітчизняних сирів для споживачів обумовлюється в першу чергу тим, що вони виробляються з натуральної сировини і є доброякісними. В той же час імпортові товари приваблюють споживачів якістю упакування і привабливим зовнішнім виглядом. Недоліком вітчизняних товарів 77–80 % споживачів вважають у першу чергу непривабливий зовнішній вигляд. Хоча останніми роками вітчизняна харчова промисловість використовує сучасні технології, пакувальні матеріали. Однак багато видів і найменувань продукції поки що не мають відповідного оформлення.

властивостями та використанням натуральної сировини для їх виробництва.

ЛІТЕРАТУРА

1. Рыбаков И. Н. Качество и конкурентоспособность продукции при рыночных отношениях / И. Н. Рыбаков // Стандарты и качество. – 1995. – № 12. – С. 10–12.
2. Щедрина Т. І. Конкурентоспроможність. Як її досягти? / Т. І. Щедрина // Діловий вісник. – 1997. – № 2. – С. 20–21.