

ТЕМА

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ТВЁРДЫХ
СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ РАЗЛИЧНЫХ ФИРМ-
ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ (НА ПРИМЕРЕ ИП
«КУРКОВА Н.А.»)

Дипломник:

Андрианова Татьяна

Борисовна

Руководитель:

ст. преподаватель Цыбко К. В

Цели и задачи

- Цель работы достигается через поставленные задачи:
- анализ свойств и показателей ассортимента твердых сычужных сыров;
- ассортиментная и качественная идентификация рассматриваемых образцов сыра;
- оценка качества твердых сычужных сыров, представленных к продаже в ИП «Куркова Н. А.»;
- анализ результатов потребительской оценки образцов твердых сычужных сыров, реализуемых на предприятии.

Выводу по литературному обзору

Все потребительские свойства и показатели оказывают влияние на качество твердых сычужных сыров, а соответственно на потенциальный спрос и величину прибыли предприятия - изготовителя.

Классификация и ассортимент сыров твердых сортов отличается широким разнообразием, как в России, так и за ее пределами. В пищевом рационе сыры выполняют роль самостоятельного продукта, таким образом, сыры являются источником энергии. Также очень важен такой показатель, как надежность сыров, так как несоблюдение условий хранения существенно влияет на качество, соответственно и потенциальный спрос продукции.

Выводу по литературному обзору

Так же, очень важен такой показатель, как эстетичность внешнего вида сыра. Покупатели привыкли выбирать тот или иной товар, ориентируясь на его внешний вид. Однако мало просто выбрать сыр в красивой, блестящей упаковке, необходимо понимать, как тот или иной вариант обертки влияет на срок хранения и качество продукта. Упаковка сыра призвана не только добавлять эстетики и привлекательности готовому продукту, но и защищать его от воздействия внешней среды.

Выводу по литературному обзору

Безопасность продукции стоит на одном из первых мест среди всех показателей, характеризующих качество пищевых продуктов. По показателям безопасности сыры должны соответствовать по уровню содержания токсичных элементов, микотоксинов и антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и по микробиологическим показателям требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

Выводу по литературному обзору

Сыр имеет наибольшую питательную и биологическую ценность по сравнению с многими другими пищевыми продуктами. В нем находятся все пищевые вещества, необходимые для организма. Они хорошо сбалансированы и легкоусвояемы. Питательная ценность сыра определяется высоким содержанием жира. В сыре, в зависимости от его вида, содержится до 30 % жира. Так же он богат кальцием, фосфором и витаминами. Сыр – высококалорийный продукт, поэтому людям, имеющим избыточный вес, рекомендуется выбирать нежирные сорта, изготовленные из обезжиренного молока.

Результаты исследования

Результаты анкетирования позволяют сделать ряд выводов:

- Возраст основных потребителей твердых сычужных сыров составил 40-50 лет;
- Наиболее предпочтительной упаковкой оказался сыр, расфасованный в лотки;
- Наиболее важным критерий выбора сыра - внешний вид;
- Большинство потребителей предпочитает твердый сычужный сыр отечественных товаропроизводителей, отмечая при этом лучший вкус качество продукта по сравнению с импортными аналогами;
- Наибольшая часть опрошенных предпочитают сыр типа Голландского производства ОАО «Сыродел»;
- Большинство опрошенных всегда обращают внимание на срок годности сыра;
- Качество и ассортимент представленных твердых сычужных сыров устраивает большинство опрошенных.

Результаты исследования

В результате проведения совмещенного ABC и XYZ-анализа были получены следующие результаты:

- - «АХ» – высокая значимость товаров в ассортименте, высокая товарооборот и стабильность. Так характеризуются твердые сычужные сыры Голландский (Вектор) 45%, Голландский (Кошки) 45%, Голландский (Сармич) 45%, Пошехонский (Стародуб) 45%, Пошехонский «Народные сословия» 45%, Костромской (Киприно) 45%, Костромской (ОАО «Сырдел») 45%;
- - К группе «ВХ» – относятся твердые сычужные сыры Голландский (Ичалков-ский) 45%, Голландский «Народные сословия» 45%. Значимость этих товаров в ассортименте оценивается как средняя. Группу отличает высокий товарооборот и стабильность. Необходимо обеспечить постоянное наличие товаров этой группы, но для этого не нужно создавать избыточный страховой запас. Расход товаров этой группы стабилен и хорошо прогнозируется.

Результаты исследования

- - «СХ» – можно использовать данные твердые сычужные сыры (Пошехонский (Ичалковский) 45%, Костромской («Пучежский сыродельный завод») 45%) с постоянной периодичностью и снизить страховой товарный запас;
- - «АУ» - при высоком товарообороте имеют недостаточную стабильность продаж, и, как следствие, для того чтобы обеспечить их постоянное наличие, нужно увеличить страховой запас – так можно охарактеризовать твердый сычужный сыр марок Пошехонский (Майна) 45%, Голландский (Аньково) 45%;

Результаты исследования

- - «СУ» - можно перейти на систему с постоянной суммой (объемом) заказа твердого сычужного сыра марки Голландский (Майна) 45%, но при этом формировать страховой запас, исходя из имеющихся у компании возможностей.
- - «ВЗ» - при высоком товарообороте твердые сычужные сыры марок Пошехонский (Кошки) 45%, Голландский («Сыродел») отличаются низкой прогнозируемостью объема продаж. Попытка обеспечить гарантированное наличие всех товаров данной группы только за счет избыточного страхового товарного запаса приведет к тому, что средний товарный запас компании значительно увеличится. По этой группе следует пересмотреть систему заказов.

Результаты исследования

Комплексная органолептическая оценка качества твердых сыров дала следующие результаты: не смотря на недостатки (у образца «Костромской (Киприно) 45%» отсутствует знак единого обращения на рынке), все объекты исследований отвечают требованиям соответствующей нормативно-технической документации, а именно, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 27568-87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия, ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения. В пробах не были обнаружены признаки порчи и какие-либо дефекты.

Выводы и предложения

Ассортимент сыров достаточно широк, полон, устойчив и рационален.

Магазину ИП «Куркова Н.А.» рекомендуется поддерживать установленный уровень ассортимента твердых сычужных сыров.

Проведенный ABC- и XYZ-анализ показал, что товарный запас твердых сычужных сыров марок «Пошехонский (Ичалковский) 45%», «Костромской (ООО «Пучежский сыродельный завод») 45%» рекомендуется формировать с постоянной периодичностью. Твердые сычужные сыры марок «Пошехонский (Майна) 45%», «Голландский (Аньково) 45%» при высоком товарообороте имеют недостаточную стабильность продаж, и, как следствие, для того чтобы обеспечить их постоянное наличие, нужно увеличить страховой запас. Так же рекомендуется перейти на систему с постоянной суммой (объемом) заказа твердого сычужного сыра марки «Голландский (Майна) 45%», но при этом формировать страховой запас, исходя из имеющихся у компании возможностей. При высоком товарообороте твердые сычужные сыры марок «Пошехонский (Кошки) 45%», «Голландский (ОАО «Сыродел») 45%» отличаются низкой прогнозируемостью объема продаж. Попытка обеспечить гарантированное наличие всех товаров данной группы только за счет избыточного страхового товарного запаса приведет к тому, что средний товарный запас компании значительно увеличится.

Выводы и предложения

Комплексная органолептическая оценка качества твердых сыров дала следующие результаты: не смотря на недостатки, все объекты исследований («Костромской (ОАО «Сыродел») 45%», «Костромской (Киприно) 45%», «Костромской ООО «Пучежский сыродельный завод» 45%») отвечают требованиям соответствующей нормативно-технической документации, а именно, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 27568-87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия, ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения. В пробах не были обнаружены признаки порчи и какие-либо дефекты. При их реализации рекомендуется тщательнее проводить визуальную оценку качества, т.к. представленные образцы при комплексной органолептической оценке имели недостатки.

Выводы и предложения

У образца «Костромской (Киприно) 45%» отсутствует знак единого обращения товаров на рынке, а следовательно товар не соответствует требованиям, установленным ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки и ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции. В связи с выявленным несоответствием необходимо исключить данный товар из оборота торгового предприятия, более тщательно подходить к выбору поставщиков молочной продукции.