

## **АНАЛИЗ УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ТОМАТНОГО СОКА В СТА- РОЮРЬЕВСКОМ РАЙОНЕ**

**Е.С. Жилыева** – бакалавр,  
**И.К. Каранян** – к.с-х.н., доцент

*ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»  
Институт экономики и управления  
Кафедра « Торговое дело и товароведение»*

Среди небольшого ассортимента овощных напитков, именно томатный сок завоевал первое место и уверенно конкурирует с фруктовыми соками, обладая приятным сладко-кислым освежающим вкусом и непревзойденной пользой для человеческого организма.

Ароматный, насыщенно красный напиток должен находиться на столе круглый год. Наполняя в холодное время организм витаминами и минеральными веществами, он повышает иммунитет, защищает от образования раковых клеток и улучшает общее самочувствие и настроение. В теплое время года – стимулирует восстановительные процессы в организме, наполняет энергией, регулирует пищеварительный процесс и улучшает состояние кожи и волос.

Содержащийся в составе напитка пектин способствует уменьшению холестерина и уменьшает угрозу атеросклероза, улучшает состояние кровеносных сосудов и благоприятен пожилым людям. Именно помидорный сок является кладью витамина А (каротина), С (аскорбиновой кислоты) и других витаминных веществ (Р, Н, В, РР). Неоспоримая польза помидоров обусловлена и высоким содержанием К (калия) и других минералов (Са, Mg, Fe, Р, Cr, Со, Zn и др.), что благоприятно для деятельности сердечнососудистой системы и обмена веществ.

Но, к сожалению, как и любая группа продуктов с высоким уровнем потребления, томатные соки часто подвергаются фальсификации, поэтому вопрос их качества и безопасности очень актуален. Фальсификация этих популярных

напитков широко распространена, поскольку приносит изготовителям огромные прибыли.

На потребительском рынке реализуется восстановленный томатный сок, изготовленный из томатной пасты, а не из свежих томатов. Томатный сок прямого отжима встретить можно очень редко.

Нами были изучены и проанализированы условия хранения и реализации томатного сока на различных предприятиях торговли Староюрьевского района.

Нами были исследованы предприятия 4-х типов:

- 1-й тип – магазины самообслуживания;
- 2-й тип – крупные магазины с организацией специализированных отделов, реализующих продукт через прилавки;
- 3-й тип – магазины смешанной торговли, реализующие товары через прилавки;
- 4-й тип – торговый ларек на рынке.

На предприятиях 1-го типа томатный сок хранится как в складском помещении, так и на местах его продажи. Температура хранения постоянна от 0 °С до 25 °С и соответствует предъявляемым нормам. Сок томатный устанавливается рядами с вертикальной выкладкой по видам: на средние и верхние полки. Выбор товара осуществляется самостоятельно. Иногда этот процесс осуществляется неаккуратно, особенно если имеет место тесная выкладка товара. В результате упаковки падают, подвергаются загрязнению и деформации.

На предприятиях 2-го типа томатный сок хранится в складском помещении и также на местах продаж. Влажностный и температурный режимы постоянны и соответствуют предъявляемым нормам.

На предприятиях данного типа выкладка товара осуществляется на специальные пристенные витрины. Отбор сопровождается информацией, полученной у продавца. Отпуск осуществляется в руки потребителю. Механическое воздействие на продукт в данном случае минимально.

3-й и 4-й типы предприятия осуществляет хранение томатного сока в складских помещениях, площадь которых не всегда соответствует объемам завозимых для реализации товаров. Недостатками такого хранения является теснота укладки. Вся продукция хранится там, где есть свободное место. Внутри торгового ларька хранится весь товар. Площадь торгового ларька забита до отказа. Температурные режимы не всегда поддерживаются постоянно и не соответствуют нормам.

Санитарные условия реализации полностью соответствуют требованиям только на предприятиях 1-го и 2-го типов.

Реализация томатного сока на рынке Староюрьевского района осуществляется в любое время года и в любую погоду – жара, мороз и т.д. О соблюдении температурных, влажностных, санитарных условий в данном случае не может быть и речи. Реализация в таких условиях не отвечает предъявляемым требованиям, что приводит к ухудшению качества томатного сока.

В процессе хранения готовая продукция теряет товарный вид из-за расслоения, потемнения и бактериальной порчи. При более высокой температуре хранения вкус и запах соков ухудшаются. Томатные соки, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания солнечных лучей.

Качество томатного сока должно соответствовать ГОСТ Р 52183-2003, а по показателям безопасности Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей».

Нами была проведена оценка качества 3 образцов томатного сока разных производителей реализуемых в с. Староюрьево по органолептическим показателям. Дегустация проводилась по разработанной 100 балльной шкале. У всех исследуемых образцов состояние упаковки, маркировки соответствует "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

Образец №1 «Фруктовый сад». Сок томатный, восстановленный, с мякотью, сахаром, солью. Для детского питания. Изготовитель ООО «Лебедянский».

Консистенция однородная с равномерно распределённой тонкоизмельчённой мякотью, отслаивание жидкости отсутствует. Цвет красный, однородный по всей массе, свойственный томатопродуктам. Вкус хорошо выраженный вкус томата, приятный, без посторонних привкусов, хорошо выраженный запах.

Образец №2 «Добрый». Сок томатный с сахаром и солью. Изготовитель ЗАО «Мултон». Органолептические показатели соответствуют нормативным документам, но вкус и запах слабовыраженный, без посторонних привкусов.

Образец №3 «J7» Сок томатный с мякотью, для детского питания. Изготовитель ОАО "Вимм-Билль-Данн Напитки". Вкус и запах данного образца слабовыраженный, с посторонним привкусом. Явно чувствовался привкус воды.

Результаты органолептической оценки приведены в таблице 1.

Таблица 1- Органолептическая оценка томатного сока

№ образца	Состояние упаковки, маркировки	Внешний вид и консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Общая оценка
Коэффициент значимости	1	4	6	5	4	
1	5	5	4	4	4	85
	5	20	24	20	16	хорошее
2	5	5	4	3	4	80
	5	20	24	15	16	хорошее
3	5	5	3	2	3	65
	5	20	18	10	12	удовл.

По органолептическим показателям образец №1 получил 85 баллов, он соответствовал всем нормативным документам и имел хорошее качество. Образец №2 имел слабовыраженный вкус и запах, получил 75 баллов, и соответствовал удовлетворительному качеству. Образец №3 получил неудовлетворительное качество. У данного образца обнаружена качественная фальсификация. При производстве томатного сока, разбавление водой томатной пасты проведено выше нормы.

Нами проведены маркетинговые исследования потребительского рынка Староюрьевского района по реализации томатного сока. Доля его в общем объеме соковой продукции составляет 5%, больше всего реализуется яблочный сок- 30% . (рис.1)

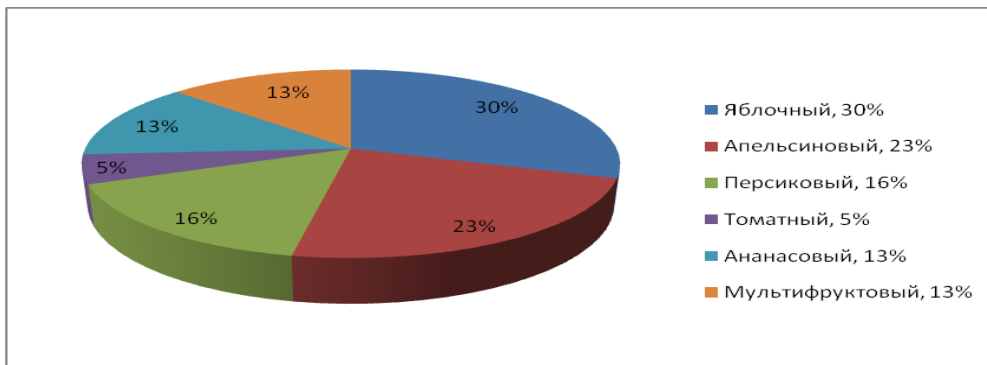


Рис.1. Доля томатного сока в общем объеме соковой продукции в Староюрьевском районе

На потребительском рынке Староюрьевского района реализуется восстановленный томатный сок и нектар, изготовленный из томатной пасты, а не из свежих томатов. Томатный сок прямого отжима встретить можно очень редко.

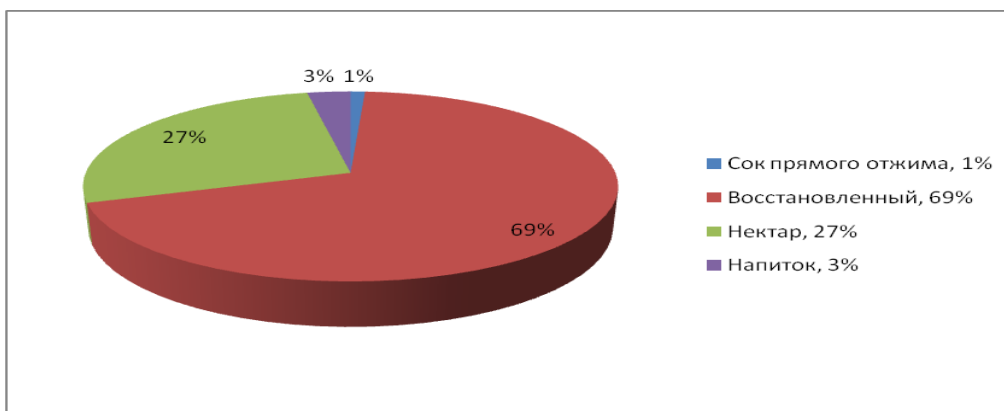


Рис.2 Доля видов соковой продукции из томатов в Староюрьевском районе

На рынке реализуются томатный сок следующих марок: «Фруктовый сад», «Добрый», «Моя семья», «Я», «Любимый», «Дары Кубани», «J7», «Мой», «Сады Придонья», «Красная марка».

Основными марками томатного сока являются «Фруктовый сад» (25%) и «Добрый» (20%).

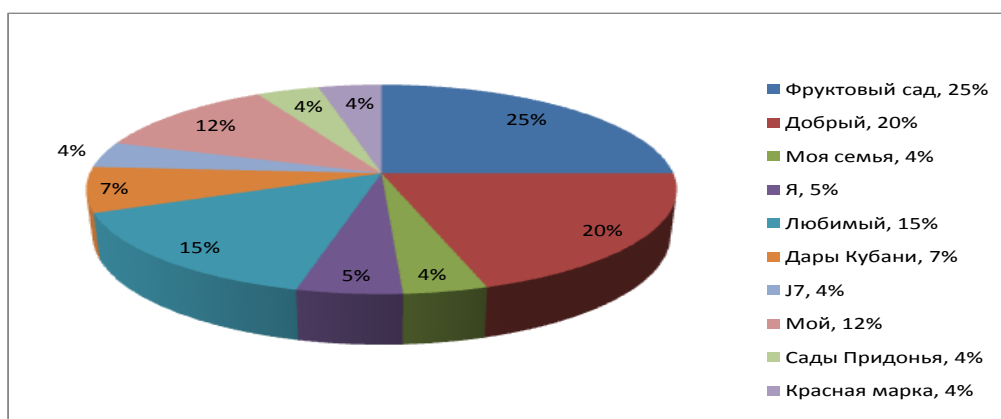


Рис.3 Доля различных марок томатного сока в Староюрьевском районе

Нами был проведен социологический опрос потребителей томатного сока. Элементами выборки были случайные прохожие, проживающие в с. Староюрьево. Объем выборки составил 100 человек (в целом доля женщин составила 76,1%, доля мужчин – 23,9%), в возрасте от 18 до 75 лет.

Проанализировав предпочтения потребителей к различным производителям томатных соков, мы пришли к выводу, что наибольшим спросом пользуются соки под марками «Фруктовый сад» (25%) и «Я» (20%) (рис 4.).

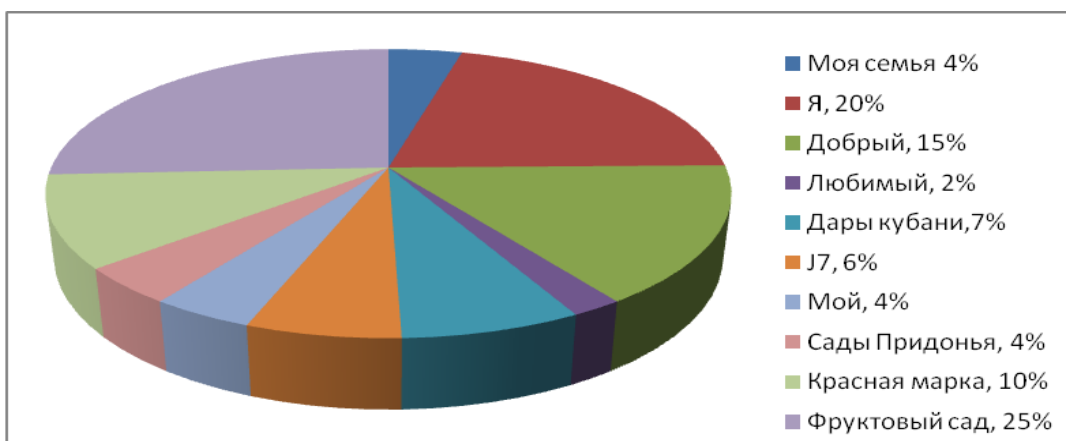


Рис.4 Предпочтения потребителей по маркам томатного сока

В ходе опроса респондентов при ответе на вопрос: «Как часто Вы покупаете томатный сок?» 75% отмечало, что делают покупки нерегулярно, а 25% опрошенных покупают сок, следуя, различным рекомендациям (например, рекомендациям врачей).

Большинство опрошенных (62,5%) предпочитают сок российских производителей, для 31,7% респондентов производитель значения не имеет, а 5,8% - отдают предпочтение исключительно сокам зарубежного производства.

При ответе на вопрос: «Чем Вы руководствуетесь при выборе томатного сока?» 38,8% респондентов важнейшим показателем при принятии решения о покупке сока считают его цену, для 32,4% - это качество продукта, для 14,6% респондентов – это полезные свойства продукта и для 11,9% - доверие к производителю. Менее значимыми для опрошенных респондентов является упаковка-1,4% и другие факторы-0,9%.

К сожалению, потребитель часто больше внимания уделяет цене продукта, а не его качеству. Необходим более строгий контроль за качеством соковой продукции реализуемой на потребительском рынке.

#### **Список использованных источников**

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М. : ИНФРА-М : ИД ФОРУМ, 2013.
2. Коммерция и технология торговли : учебник для вузов / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц и др.. - 11-е изд., перераб. и доп. – 2014
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров/ [авт.: Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. - 2014