

Науковий вісник  
Полтавського університету  
споживчої кооперації України

Серія *Технічні науки*

Випуск третій

Вересень 2003 р., № 2 (9)

*Науковий вісник* видається з березня 2000 р.  
Виходить три рази на рік.  
Свідоцтво про державну реєстрацію серії *Технічні науки* КВ 5554 видане 17.10.2001 р. Державним комітетом інформаційної політики, телебачення і радіомовлення України.

Головний редактор *Наукового вісника* -  
В.О. Дорохін, кандидат технічних наук, професор,  
ректор Полтавського університету споживчої кооперації  
України.

Заступники головного редактора:  
В.П. Косаріна, кандидат економічних наук, професор;  
С.С. Ніколенко, доктор економічних наук, професор.  
Відповідальний секретар - Л.М. Шимановська-Діанич,  
кандидат технічних наук, доцент.

Редакційна колегія серії "Технічні науки":

І.О. Дудла – доктор технічних наук, професор  
(відповідальний редактор серії "Технічні науки");  
Л.І. Байдакова – доктор технічних наук, професор;  
Г.В. Дейниченко – доктор технічних наук, професор;  
В.А. Жук – кандидат технічних наук, доцент;  
Д.І. Козьмич – кандидат технічних наук, доцент;  
В.Г. Луговська – кандидат технічних наук, доцент;  
М.І. Пересічний – доктор технічних наук, професор;  
В.Я. Плахотін – кандидат технічних наук, професор;  
В.Г. Шкарупа – кандидат економічних наук, доцент;  
О.І. Черв'юк – доктор технічних наук, професор;  
О.П. Шеляков – кандидат технічних наук, професор.

© Назва, концепція, зміст і дизайн *Наукового вісника*  
є інтелектуальною власністю Полтавського  
університету споживчої кооперації України і  
охороняється законом про авторські і суміжні права.

Матеріали друкуються мовою оригіналу.  
При передруці посилання на *Науковий вісник* обов'язкове.

Літредактор О.О. Яркова.  
Випусковий редактор М.В. Філатов.  
Верстка О.А. Палант.  
Коректор Т.Р. Третяк.  
Дизайн обкладинки М.Л. Шевченко.

Номер затверджено на засіданні Вченої ради  
Полтавського університету споживчої кооперації України,  
протокол № 8 від 17 вересня 2003 р.

Комп'ютерний оригінал-макет виготовлено в редакційно-  
видавничому центрі Полтавського університету споживчої  
кооперації України. Здано до набору 03.09.2003 р.  
Підписано до друку 29.09.2003 р. Формат 64x80 1/8. Ум.-  
друк. арк. - 10,85. Обл.-вид. арк. - 12,84. Наклад: 300 екз.

Адреса редакції *Наукового вісника*:  
36014, м. Полтава, вул. Ковалю, 3. Тел. (05322) 2-08-18,  
факс: (0532) 50-02-22. E-mail: no@pci.poltava.ua

Підготовлено до друку і видано редакційно-видавничим  
центром Полтавського університету споживчої кооперації  
України: 36014, м. Полтава, вул. Ковалю, 3. Зам. № 169

За точність цифр, географічних назв, власних імен,  
бібліографії, цитат та іншої інформації відповідає автор.

Думка редакції не завжди співпадає  
з точкою зору авторів.

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ  
м. ПОЛТАВА

# НАУКОВИЙ ВІСНИК

ПОЛТАВСЬКОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ СПОЖИВЧОЇ  
КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

## ЗМІСТ

### Товарознавство промислових товарів

3 **Фабуляк Ф.Г., Артюх Т.М.** Виробництво нових товарів з високими якісними і економічними показниками

5 **Семак Б.Б., Гушак О.М., Коваль М.Н.** Вплив протравлювачів, рН ванни та способів опромінення на світлостійкість забарвлення вовняних тканин екстрактом квітів каштану

10 **Любимов О.Г., Приходько М.В., Порхунув О.О., Порхунув О.І.** Шляхи підвищення рівня споживчих властивостей лабораторних пральних машин

12 **Павлишин М.Л.** Візуальна експертиза ікони XV ст. "Архангел Михаїл"

14 **Миголь Т.М.** Формостійкість платтяно-костюмних трико-тажних полотен з натуральних та хімічних волокон

### Товарознавство харчових продуктів

19 **Жук В.А., Томілін О.О.** Економічна оцінка роботи Уманського консервного заводу

21 **Булавкіна Т.П.** Якість свинини при відгодівлі тварин комбікормами з підвищеним рівнем свинцю і різною кількістю кальцію в раціонах

24 **Назаренко В.О., Назаренко Л.О., Коваленко І.В.** Дослідження потреб населення і оцінювання рівня якості окремих груп продовольчих товарів

28 **Кравчук Г.О.** Дослідження системи споживання ковбасних виробів – важлива складова прийняття маркетингових рішень

### Процеси та апарати харчових виробництв

32 **Дейниченко Г.В., Простаков О.О., Гончаренко Г.М.** Аналітичне обґрунтування вдосконалення процесів безвідходної переробки томатів та солодкого перцю

## Товарознавство харчових продуктів

УДК 3338:664.83/.84(677)

# ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА РОБОТИ УМАНСЬКОГО КОНСЕРВНОГО ЗАВОДУ

**В.А. Жук, кандидат технічних наук;  
О.О. Томілін, кандидат сільськогосподарських наук.  
Полтавський університет споживчої кооперації України.**

*Анотація:* Розглядається економічна оцінка випуску плодово-овочевих консервів, аналізується робота консервного заводу міста Умань.

*Ключові слова:* консервні підприємства; виробництва діяльність; плодово-овочеві консерви.

В Україні підприємства консервної переробки у різних регіонах різняться за організаційно-виробничою структурою, джерелами і видами надходження сировини, напрямками діяльності, видами готової продукції, каналами реалізації та кінцевим економічним результатом. Для розвитку плодоовочевого та інших видів консервування визначальними вважаються сприятливі природно-економічні фактори для галузей овочівництва, садівництва, тваринництва, стабільні маркетингові канали реалізації, попит на ринку продовольства продуктів у свіжому та переробному вигляді, наявні потужності тощо. За територіально-економічними характеристиками консервне виробництво України має деякі подібні ознаки, поставки сировини з одного району в інший можуть здійснюватися протягом однієї доби, матеріально-технічне постачання здійснюється з вітчизняних підприємств та однорідних фірм [2].

Великі консервні підприємства виступають інтеграторами в поєднанні виробничої, заготівельної, переробної та торговельної діяльності господарств усіх

форм власності. Успіх цього процесу залежить від ефективності діяльності маркетингових служб, достатності матеріально-технічної бази, важелів державної податкової політики, забезпечення паливно-мастильними матеріалами тощо.

Ефективність діяльності консервного виробництва в сучасних умовах залежить від багатьох складових: наявності надійного зв'язку з постачальниками сировини та заготівельно-сервісними організаціями; отримання достатньої кількості якісної, за доступною ціною сировини; обсягу виробництва продукції та глибини її переробки; стабільності фінансового стану, контактів з державними владними структурами; організованої роботи маркетингових служб з прогнозування та відповідальності за канали реалізації кінцевого продукту як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках; створенні державою сприятливих умов в експортній діяльності для вітчизняного виробника та ін. [1, 4].

Напрямами удосконалення виробничої діяльності в ринкових умовах, задоволення потреб споживача

Таблиця 1. Ефективність роботи консервного заводу м. Умань за 2000-2002 рр.

Показники	2000 р.	2001 р.	2002 р.	В середньому
Консерви, туб	9168	11107	10009	10095
Товари народного споживання, млн. грн.	6,5	3,4	3,7	4,5
Обсяг реалізованої продукції, млн. грн.	4,3	3,2	4,5	4,0
Товарна продукція в порівняльних цінах, млн. грн.	5,7	3,2	5,6	4,8
Товарна продукція в діючих цінах, млн. грн.	4,1	2,6	4,1	3,6
Собівартість товарної продукції, млн. грн.	4,6	3,3	4,6	-
Середньорічна вартість основних фондів промислового призначення, млн. грн.	20,5	25,9	20,8	-
Виріток товарної продукції на 1 грн. основних фондів, коп.	0,23	0,10	0,20	0,18
Прибуток – всього, млн. грн.	0,4	-0,73	-1,1	-
У тому числі від виробництва	0,36	-0,66	-1,01	-
Рівень рентабельності, %	9,9	-21,9	-23,73	-

у відповідних продуктах є: поліпшення асортименту та технологічних якостей виробленої сировини, заохочення виробника до постачання сільськогосподарських продуктів відповідної кількості, розміру в установлені строки з метою переробки, зменшення втрат сировини; розширення та поповнення асортименту; технічне та технологічне оновлення, реконструкція діючих потужностей та допоміжного виробництва; використання різних видів переробки, довготермінового зберігання рослинної та тваринної сировини для створення запасів матеріалів з метою продовження роботи в міжсезонний період; залучення до співпраці постачальників сировини на коротко- та довгостроковій основі; удосконалення організації виробництва. Такі напрями сприятимуть кращому використанню основних фондів, продовженню роботи в міжсезонний період відповідно підвищенню коефіцієнта використання потужностей [3].

Економічна оцінка роботи підприємства наведена в табл. 1 (на прикладі Уманського консервного заводу Черкаської обл.).

Гострою проблемою підприємства є: відсутність сировини та паливно-енергетичних ресурсів, а також коштів на розрахункових рахунках підприємства. Все це впливає на виконання таких показників, як випуск товарів народного споживання, обсяг реалізованої продукції. З 2001 р. виробництво стало збитковим, зменшується чисельність працюючих на підприємстві. Фондовіддача коливається від 0,1 до 0,25 грн. Робота заводу стала нерентабельною. В 2000 р. збитки становили 731,4 тис. грн., у 2001 р. – 1101,8 тис., у 2002 р. – 1337,9 тис. грн., тобто зросли на 54,7%.

Виробнича діяльність Уманського консервного заводу як багатогалузевої господарської системи охоплює кілька напрямів роботи. Універсальність організації виробництва консервів забезпечується випуском металевої тари, кришок, літографуванням жерсті (табл. 2).

Товаропровідним каналом усіх видів діяльності частково виступає торгівля.

За останні роки випуск плодово-овочевих консервів залишається переважаючим: у 1999 р. – 75%, у 2000 р. – 96%, 2002 р. – 92% від всього виробництва. Фруктові ж види становлять близько половини загального обсягу всіх вироблюваних консервів 1999 р. – 57%, 2000 р. – 83%, 2001 р. – 47%, 2002 р. – 59%. Завантаженість виробничих потужностей консервного виробництва коливається від 21% в 1999 р. до 30,5% в 2002 р. Забезпеченість основними виробничими фондами за 1999-2001 рр. досить висока – 21147 тис. грн. при середній чисельності працюючих 683 чол.

Забезпечити конкурентоспроможність овочевих консервів можна передусім через технологічні, організаційні, економічні та соціальні чинники. Це, зокрема, поліпшення стандартизації та якості впровадження сучасних технологій та управління ними; удосконалення методів технічного контролю і масового самоконтролю на всіх стадіях обслуговування населення; встановлення прийнятних цін, а також потужна мотивація праці усіх категорій працівників цієї сфери та активізація людського чинника; проведення відповідної кадрової політики, створення належних умов праці та життєдіяльності для людини, укомплектування об'єктів необхідними фахівцями, зокрема з числа колишніх працівників державних побутокмбінатів, а також фахівців-випускників навчальних закладів системи. Дуже важливо знизити собівартість робіт і встановити помірні ціна на соціально необхідні послуги.

#### Висновки:

1. Випуск товарної продукції на 1 грн. основних фондів на Уманському консервному заводі коливається від 0,1 до 0,23 грн.

2. Робота заводу стала нерентабельною, тому що збитки за 3 роки зросли на 54,7%.

3. Головною проблемою зменшення випуску товар-

Таблиця 2. Загальна характеристика роботи Уманського консервного заводу

Роки	Середня потужність консервного виробництва, туб	Випуск консервів, туб			Коефіцієнт використання потужностей, %	У тому числі вода газована, тис. дал	Металева тара, тис. шт.
		всього	у т.ч. овочеві	у т.ч. плодово-ягідні			
2000	44000	11107	1516	9182	25,3		352
2001	44000	10009	4932	4543	22,8	6,4	432,3
2002	44000	13187	4389	7677	29,6	15,0	1059,4

ної продукції підприємства є відсутність доброякісної сировини, паливно-мастильних матеріалів, а також коштів.

4. Для покращення роботи консервного заводу необхідно постійно контролювати рівень товарних запасів, шукати раціональні методи товаропостачання, збільшувати відсоток виконання плану товарообігу і прибутку.

## ЛІТЕРАТУРА:

1. Марченков И. Углевой состав овощей и фруктов, используемых в питании // Вопросы питания. - 2003. - № 1. - С. 23-27.
2. Новиков О.А., Мясникова Л.А. Организация и технология оптовых закупок // Современная торговля. - 2001.

- № 1. - С. 18-19.

3. Кучеренко С.М. Тенденції розвитку консервного виробництва в системі споживчої кооперації // Економіка АПК. - 2000. - № 9. - С. 43-47.

4. Усачев М. Готовим "Сани к лету". Сушка овощей, фруктов и всего прочего - скорее, сезонный бизнес, хотя при желании его можно растянуть практически на весь год // ВІСТІ. Діалоговий випуск. - 2001. - С. 21.

Надійшла в редакцію: 16.08.2003.

© Жук В.А., 2003.

© Томілін О.О., 2003.

УДК 636.033:006.83

## ЯКІСТЬ СВИНИНИ ПРИ ВІДГОДІВЛІ ТВАРИН КОМБІКОРМАМИ З ПІДВИЩЕНИМ РІВНЕМ СВИНЦЮ І РІЗНОЮ КІЛЬКІСТЮ КАЛЬЦІЮ В РАЦІОНАХ

**Т.П. Булавкіна, кандидат сільськогосподарських наук.  
Полтавський університет споживчої кооперації України.**

*Анотація.* Дослідження хімічного складу печінки, м'яса, кісток та якості сала свиней, які відгодовувалися забрудненими свинцем комбікормами з різним рівнем кальцію.

*Ключові слова:* свинина; печінка; сало; свинець; кальцій; комбікорми.

У виробництві екологічно чистої продукції важливим фактором є її мікроелементний склад. Наслідки техногенної дії на природу привели до зміни концентрації мікроелементів у повітрі, природних водах, ґрунтах, що не проходить безслідно для

органічного світу, в тому числі для тварин і людей. Важкі метали складають значну частку речовин техногенного походження, тому проблема забруднення кормів ними буде продовжуватися, а пошук шляхів зниження їх токсичної дії на організм тва-