

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет лісового господарства та екології
Кафедра біоресурсів, аквакультури та
природничих наук

Кваліфікаційна робота на
правах рукопису

ГАБРИСЮК ОЛЬГА АНДРІЇВНА

УДК: 664.951.4

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**Реалізація консервованої рибної продукції в торговельній
мережі м. Житомира**

207 «Водні біоресурси та аквакультура»

Подається на здобуття освітнього ступеня «магістр»

Науково-професійна робота містить результати власних досліджень.
Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на
відповідне джерело

Керівник роботи:
ФЕДЮЧКА Микола Ілліч
канд. с.-г. наук, доцент

Житомир -2023

АНОТАЦІЯ

Габрисюк О.А. Реалізація консервованої рибної продукції в торговельній мережі м. Житомира. – Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота на здобуття наукового ступеня магістр за спеціальністю 207 – Водні біоресурси та аквакультура. – Поліський національний університет, Житомир, 2023

Зміст анотації: Кваліфікаційна робота містить 52 сторінок, 4 таблиці, 11 рисунків, 1 діаграма. Список використаних джерел налічує 26 джерел.

Об'єктом дослідження є процес реалізації консервованої рибної продукції в торгових точках міста Житомира.

Мета дослідження полягала в аналізі сучасного стану та особливостей реалізації консервованої рибної продукції різного виду в торгових закладах та точках міста Житомира.

В першому розділі надано огляд літературних джерел з теми дослідження; в 2 розділі – програма та методики дослідження; в 3 розділі представлені результати власних експериментальних досліджень.

За результатами проведених досліджень опубліковано 7 наукових праць (див. додатки).

Ключові слова: риба, торгові заклади, консерви, рибна ікра, продаж, умови, супермаркет, ціна, якість, товар, термін зберігання, маса.

ABSTRACT

Habrysiuk O.A. Realization of the canned fish products in the trade network of Zhytomyr. It is Qualifying work on rights for a manuscript.

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in specialty 207 - "Water bioresources and aquaculture". – Polis National University, Zhytomyr, 2023.

Abstract content: The qualification work contains 52 pages, 4 tables, 11 figures, 1 chart. The list of used sources includes 26 sources.

A research object is a process of realization of the canned fish products in the trade points of city of Zhytomyr.

A research aim consisted in the analysis of the modern state and features of realization of the canned fish products of different kind in trade establishments and points of city of Zhytomyr.

In the first division the review of literary sources is given from the theme of research; in 2 divisions is the program and research methodologies; in 3 divisions the presented results of own experimental.

According to the results of the conducted research, 7 scientific works were published (see appendices).

Keywords: fish, trade establishments, can food, fish ikpa, sale, terms, supermarket, price, quality, commodity, term storage, mass.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	3-4
ВСТУП.....	6-8
РОЗДІЛ 1. КОНСЕРВОВАНІ РИБНІ ТОВАРИ.....	9
1.1. Поняття рибних консервів	9-10
1.2. Фактори впливу на якість рибних консервів	10-14
1.3. Види рибних консервів	15-18
РОЗДІЛ 2. ПРОГРАМА І МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	19
2.1. Програма досліджень	19
2.2. Методика досліджень	19-21
РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	22
3.1. Місця реалізації рибних консервів в торгівельній мережі м. Житомира.....	22-27
3.2. Динаміка асортименту рибних консервів в торговій мережі. Житомира протягом 2022-2023 років.....	28-33
3.2.1. Делікатесні рибні консерви	33-39
3.3. Види та товарні групи консервів з гідробіонтів, які реалізуються в торговельній мережі міста Житомира та їх особливості.....	40-48
ВИСНОВКИ.....	49-50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	51-53
ДОДАТКИ	54

ВСТУП

Рибна продукція та товари з гідробіонтів за фактом є стратегічно важливим товаром для будь-якої країни, а також – бажаним та необхідним для усіх верств населення країни. Споживання риби різних видів в Україні все ще досить невисоке і значно нижче за рекомендовані норми, які має становити в середньому 23,7 кг на рік з допустимими регіональними коливаннями від 10 до 30 кг на рік [1,22].

Актуальність дослідження рибних консервів у тому, що продукти з риби та інші гідробіонти є для людей гарним джерелом повноцінних білків та жирів, які легко засвоюються. які включають есенціальні жирні кислоти, вітамінів, передусім розчинних груп А і D, добре збалансованого комплексу макро- і мікроелементів[2,14].

Частка вітчизняних рибних товарів на внутрішньому ринку України досить мала, особливо – для рибних консервів, які до того ж представлені не найкращою, високоцінною рибою. Насамперед це обумовлено низькою інвестиційною привабливістю, недостатнім рівнем розвитку інфраструктури та логістики, а також дефіцитом кваліфікованих кадрів [12,24].

Чому ж в Україні рівень споживання рибних продуктів, перш за все – рибних консервів є одним і найнижчих у Європі? Причина, перш а все – у низькому рівні доходів пересічних українських громадян, цінова вакханалія, інфляція, стрибки цін на все тощо. Все це не сприяє тому, щоб люди купляли більш дорогі, хоча і якісні та високопоживні продукти харчування, в т.ч. – рибу та інші морепродукти [4].

Консерви з риби мають високу харчову цінність. При їх виробленні з рибної сировини видаляють практично всі частини, які не їдять. Саме тому

калорійність продукції - підвищується. Будь-які консерви зручно перевозити. Вони добре та достатньо довго зберігаються [5,12].

Сьогодні у продажу в Україні достатньо різноманітних консервів та пресервів з риби та нерибних морепродуктів, але як споживачі, так і виробники риби (сировини для рибних консервів) недостатньо підготовлені теоретично та практично для їх виготовлення та реалізації.

Таким чином, *метою роботи* було вивчення умов та особливостей реалізації консервованих рибних товарів в торговельних закладах міста Житомира, а також дослідження комплексу питань, пов'язаних з поведінням та особливостями рибних консервів як товару.

Об'єктом дослідження був процес реалізації консервованих рибних товарів в торговельній мережі міста Житомира.

Предмет дослідження- рибні консерви різних видів та товарних груп, які реалізуються в торговельних закладах м. Житомира.

Методи дослідження: При проведенні досліджень нами були використані наступні методи дослідження: маршрутно-експедиційний по торговим закладам та точкам м. Житомира, які займаються реалізацією рибних консервів; лабораторний, а саме - визначення видового складу риб та їх стану; вимірювальні, а також методи системного аналізу, що дало змогу отримати повноцінну інформацію відносно процесу та особливостей реалізації рибних консервів; економіко-статистичні методи.

Наукова новизна одержаних результатів:

- охарактеризовані основні види та товарні групи консервів з гідробіонтів, які реалізуються в торговельній мережі міста Житомира;
- визначені основні торгові точки та заклади, в яких реалізують рибні консерви в Житомирі;
- досліджена цінова динаміка вартості рибних консервів протягом року.

Практичне значення одержаних результатів:

Результати проведених досліджень показують сучасний стан та особливості реалізації рибних консервів як товару в торговій мережі м. Житомира, існуючі недоліки цього процесу та можливі шляхи його покращення.

Основні положення, що виносяться на захист:

1. Види та товарні групи консервів з гідробіонтів, які реалізуються в торговельній мережі міста Житомира.
2. Торговельні заклади міста, які реалізують консерви з гідробіонтів, перш за все – риб різних видів та походження в місті Житомирі.
3. Цінова динаміка на рибні консерви протягом року.

РОЗДІЛ І

КОНСЕРВОВАНІ РИБНІ ТОВАРИ

1.1. Поняття рибних консервів

Консерви – це продукт, розташований у герметичній тарі різного виду, нагрітий при певному режимі, що забезпечує знищення таких форм мікробів та їх спір, які в умовах, що утворились усередині непроникної консервної тари, могли б зіпсувати рибну продукцію. При цьому мають на увазі певні температури і тривалості нагріву, що не справляють помітного погіршення товарно-харчових властивостей продукту. Саме тому консервованій продукції (до речі, не лише рибній, а і м'ясній) притаманний тривалий термін зберігання – від декількох місяців до декількох років [7].

Цінність з точки зору поживності консервів відрізняється від такої у риби, що зварена, і пояснюється тим, що в процесі теплової обробки білкові речовини рибного м'яса руйнуються. При цьому кількість білків, що руйнуються, досягає 10%.

Виготовляючи стерилізовані консерви, ми, без сумніву, дещо знижуємо поживну цінність риби, проте значно вираємо в її безпеці, а часто-густо й у покращенні смакових якостей [12].

Рибні пресерви – це закусочні товари, що розфасовані та закатані в банки, проте - не стерилізовані. Рибними пресервами може бути солонина, пряна чи маринована риба з додаванням консерванту без стерилізації. Антисептик, що застосовується при виготовленні пресервів – натрій бензойнокислий. Також використовується сорбат калію (0,23...0,27%)[13,17].

Торгова мережа повинна забезпечити постійне зберігання пресервів в холодильному обладнанні, а також дбати про їх своєчасну реалізацію у

встановлені терміни – не допускати при цьому дефектів типу бомбажу або перезрівання вмісту банок [4].

Найбільше поширені пресерви із солено-пряної риби, іноді солено-маринованої, які виготовляються з оселедцевих - кільки, салаки, оселедці різних видів. Салаку, а також оселедець атлантичний, каспійський та біломорський готують у вигляді пресервів прямих, маринованих та в гірчичному соусі (теж маринад, але з додаванням гірчиці). Рибу можуть обробляти на філе (анчоуси), філе-шматочки та філе-рулети (роль-мопс за колишньою номенклатурою).

Пресерви упаковують зазвичай у металеву або полімерну тару. Рибні пресерви є швидкопсувним продуктом, а відтак, вони вимагають зберігання в холодильниках, незалежно від виду тари, в яку вони упаковані [17].

Процес виробництва рибних консервів багато в чому нагадує технологію поетапного консервування м'яса, але риба має ніжнішу структуру і вимагає делікатної обробки.

1.2. Фактори впливу на якість рибних консервів

Виготовлення консервів включає в себе (технологічно) різні процеси:

- попередня обробки рибної сировини;
- теплова обробка - проводиться перед фасуванням у банки та\або прямо у банках;
- екстрагування;
- герметичне закручення;
- стерилізація в автоклавах за такого температурного режиму - 110 - 120° С;
- Миття баночок, пакування консервів з попереднім їх оформленням.

Основні етапи обробки риби для консервів такі:

Мийка. З метою видалення небажаних компонентів та бруду, залишків крові, нутрощів, слизу та зниження вмісту мікроорганізмів, оброблену та нерозроблену рибу-сирець та охолоджену миють у проточній воді у мийних апаратах, які відрізняються між собою конструкційно.

Розморожування. На заводах з виробництва рибних консервів її розморожують у питній воді чи повітрі. Завдяки малій теплопровідності атмосферного повітря таке (повітряне) розморожування йде досить повільно, риба при цьому зазнає розморозки нерівномірно. У воді процеси дефростації ідуть швидше, ані ж у повітрі, при температурі 10 - 12 °С все закінчується через кілька годин.

Видалення риб'ячої луски та обробка. Луску необхідно видалити до обробки риби, так як потім це робити набагато важче. Тверда луска, що міцно сидить, видаляється машинами барабанного типу або іншим знаряддям типу скребків, при цьому не допускають порушення цілісності риб'ячої шкіри. Луска, яка слабо сидить у шкірі, добре видаляється в процесі миття риби. [6]

Після зняття луски великі та середні екземпляри риби потрошать: видаляють нутрощі без ушкодження жовчного міхура, зачищають черевну порожнину, відрізають голову, плавники, включаючи хвостовий. У дрібних риб, як правило, видаляють голови, хвостові плавці і частина нутрощів без розтину черевця.

Для підсолювання риби застосовують декілька способів засолу [9]:

1. Мокрий посол.
2. Сухий посол.
3. Посол шляхом введення солі у соус.

Теплова обробка риби здійснюється з метою ущільнення консистенції рибного м'яса та підвищення харчової цінності готової продукції і надання їй

бажаних смакових властивостей та відповідного зовнішнього товарного вигляду.

Розфасовка рибних виробів та закривання банок. Рибу, що підготовлена, а також іншу сировину вкладають у чисті металеві (з бляхи або з алюмінієві) або скляні банки. Металеві банки промивають водою температурою 60° З обробляють гострою парою. Скляні банки після попереднього прогріву у воді при температурі 40 - 45°С промивають у лужному розчині температурою 80 - 85°С і воді температурою 90 - 95°С, потім стерилізують гострим паром при 102 - 110°С. [9]

Розфасовку консервів проводять за допомогою різних маслonaповнювальних машин; при цьому особливу увагу слід приділити дотриманню необхідного санітарного стану робочих місць працівників, технологічного обладнання та особистої гігієни тих, хто працює на цьому виробництві. Переповнювати банки не дозволяється. Вільне місце від поверхні до нижнього краю має становити трохи більше 10% внутрішньої висоти банки.

Банки, заповнені продуктом, екстрагують - видаляють їх повітря, що сприяє кращому збереженню смакових властивостей і поживної цінності в консервах при зберіганні [11]. Завдяки цьому відбувається затримання процесів: корозії металу, окислення продукту, а також краще зберігаються вітаміни, видаляються продукти розпаду білків (сірководень, аміак), які викликають потемніння банок.

В окремих випадках екстрагування повітря з консервів заміняють видаленням його у вакуум-апаратах (так звана «вакуум-закатка») при зниженому тиску. Після видалення з банок повітря їх герметично закатують, для чого між кришкою і верхнім краєм банки поміщають гумову прокладку. [9]

Стерилізація рибних консервів. Взагалі при виготовленні рибних консервів стерилізація є основним технологічним процесом, який забезпечує

надійну безпеку продукції за мікробіологічними показниками та її збереження протягом тривалого часу (місяці та роки).

Стерилізація консервів, тобто нагрівання їх понад 100°C (іноді і до 110°C і вище), проводиться з метою вбити як самі мікроорганізми. Так і їх спори. Проходить стерилізація в спеціальних апаратах – автоклавах (рис.3.3) за умов підвищеного тиску.

Залишкову мікрофлору будь-яких, в т.ч. – рибних консервів складають ті мікроорганізми, які зберегли свою життєздатність після стерилізації. Зазвичай вони досить ослаблені та не розвиваються, іноді відмирають у процесі зберігання, проте небезпека від них таки може бути.

Пастеризація консервів. Деякі види консервів із морської капусти пастеризують. Пастеризацією називається нагрівання продукту в герметично упакованій тарі при температурі, що не перевищує 100° , для придушення життєдіяльності вегетативних і деяких спорових форм мікроорганізмів [5,8].

Робота з консервними банками.

Після охолодження до температури у $40-45$ градусів і вивантаження консервів з автоклав них кошиків їх оглядають, промивають у машинах лужними розчинами та водою – температура води $-35 - 45^{\circ}\text{C}$, підсушують і скеровують на склад для надання ім. Товарного вигляду та зберігання.

Консервні банки, забруднені жировими, білковими та іншими нальотами, миють 2 - 3%-ним розчином сульфанолю або іншими миючими засобами, ретельно обполіскують чистою водою, сушать і протирають ганчір'ям.

Оформлення та пакування консервів. На банки (якщо вони не літографовані) за допомогою спеціальних машин або вручну наклеюють паперові етикетки з необхідною інформацією для споживача.

Щодо особливостей зберігання рибних консервів на складах слід зауважити, що останні (їх приміщення) повинні відповідати таким вимогам:

- Бути сухими та чистими, світлими, добре вентиляваними;
- мати системи опалення;
- підлога має бути асфальтована (найкраще), або бетонна, або дерев'яна;
- Дах складського приміщення повинен погано віддавати тепло.
- температура зберігання консервів у складах має дорівнювати 0- 15°C, відносна вологість повітря бути не вище 75%. Різке коливання температури не допускається.

Перевезення консервів також має свої особливості. Транспорт, яким їх перевозить – різний, в залежності від пори року і відповідно їй. Влітку консерви відвантажують споживачам у критих вагонах, у перехідний період – у критих вагонах з утепленням, узимку – у критих вагонах з опаленням [13].

Для оцінки споживчих властивостей риби та товарів з неї використовують перш за все, органолептичні методи, які дають змогу швидко та відносно надійно оцінити якість продукту.

Для забезпечення достатньо точних результатів оцінки необхідне гарне освітлення – найкраще - природне денне.

Температура продукту має бути 18 - 20°C, необхідно також забезпечити відсутність протягів, сторонніх запахів, шуму.

До основних органолептичних показників відносять:

колір продукту, його зовнішній вигляд та стан шкірного покриву;

консистенцію риби та рибних продуктів;

запас риби та рибних продуктів;

смак риби та рибних продуктів [14].

1.3. Види рибних консервів

Процес виробництва рибних консервів багато в чому нагадує технологію поетапного консервування м'яса, але риба має ніжнішу структуру і вимагає делікатної обробки [8].

Натуральні консерви виготовляються з риби без теплової обробки; з додаванням або без додавання різноманітних прянощів). Такі консерви, як правило, мають простий склад: сира риба, сіль [13].

Найкращими з таких консервів вважаються консерви, приготовані з лососевих риб, перш за все – з нерки (місцева назва - «червона риба») - вони мають вишуканий смак та гарний червоний колір. Консерви з горбуші відрізняються особливою ніжністю м'яса. Натуральні консерви готують також з осетрових риб усіх видів., з нельми, великих сигових, харіуса, оселедця океанічного, салаки, палтуса, При виробництві натуральних консервів із оселедця, сигових, сайри, скумбрії, палтуса, тунцевих та деяких інших морських риб застосовують дуже невелику кількість прянощів, дещо порушуючи принцип виробництва натуральних консервів (сира риба та сіль), але з урахуванням смаків споживача та вимог торгівлі. Хоча у зв'язку з цими добавками дані консерви не цілком відповідають натуральним, але такий прийом у гастрономічному відношенні виправданий [7].

Натуральні консерви з додаванням олії. Як і попередній вигляд, робляться з риби без теплової обробки з додаванням олії, або свинячого жиру, або жиру печінки, в яких масова частка відстою в маслі не нормується. Для приготування натуральних консервів цього виду використовують ставриду, сайру, оселедець атлантичну і далекосхідну скумбрію та ін. Перед укладанням риби на дно банки кладуть гвоздику, по одній горошині духмяного і чорного перцю.

Риборослинні консерви. Консерви з риби з додаванням гарніру з овочів, бобових або круп, у яких частка рибної сировини не менше 50% маси нетто. Риборослинні консервовані продукти – це консерви з риби та рослин, що залиті олією різних видів.

Риборослинні консерви у томатному соусі - це риборослинні консерви з риби, яка покрита томатним соусом, у яких масова частка не нижча за норму, встановлену нормативним документом.

Овоче рибні консерви. Консерви з овочів, різноманітних круп та макаронних виробів і риби: частка рибної сировини у них складає не менш 50% від маси нетто.

круп, макаронних виробів та риби, в яких частка рибної сировини становить менше ніж 50% маси нетто.

Інші види рибних консервів.

Консерви-юшка. Консерви з одного або кількох біологічних видів з додаванням прянощів, цибулі, томатних продуктів, і зелені, із заливкою бульйону або сольовим розчином.

Консерви-супи із риби. Консерви з одного або декількох біологічних видів риб з додаванням або без додавання рослинних добавок, круп, прянощів, із заливкою або без заливання бульйоном або сольовим розчином.

Консерви з риби у желе. Консерви з риби, залиті бульйоном або заливкою. Натуральні консерви з нельми, сигових, оселедця, салаки та вугра часто готують у желе для покращення зовнішнього вигляду, консистенції та ароматично-смакових даних особливо ніжного м'яса риб, а також для підвищення транспортабельності консервів.

Консерви з риби на олії. Риба піддається попередньої теплової обробки (бланшування, обсмажування), і заливається олією.

Консерви із копченої (підкопченої) риби в олії. Консерви із попередньо вичищеної (підкопченої) риби, залитої олією, наприклад, найбільш поширені і відомі на теренах колишнього СРСР шпроти в маслі різних видів, преш за все – виробництва країн Балтії. Виготовляються такі шпроти не із шпрот, як багато хто думає, а з балтійської кільки-шпроту, салаки, навіть оселедця (біломорського). Також в якості вихідної сировини може бути корюшка, ряпушка, мойва. А також дрібні оселедці не атлантичного походження. З прісноводних риб для виготовлення консервованих шпрот використовують такі види риб, як укля та йорж.

Консерви в олії випускаються з копченої риби таких родин: осетрові, оселедцеві, анчоусні (хамса), коропові, скумбрієві та ставридові, корюшкові та тріскові, а також деяких інших – бичок, окуні морський та прісноводний, сарган, сайра (дуже поширені консерви в Україні), терпуг, навіть щука та вугор (рідкісний делікатес) [7,14].

Консерви з риби у томатному соусі. Готують із попередньою обсмажуванням риби або без неї. Консерви першого виду випускають у великій кількості з різних риб Консерви в томатному соусі випускають приблизно з риб 100 найменувань.

Від властивостей саме соусу (а не риби) при вживанні рибних консервів у томатному соусі залежить загальне сприйняття, в т.ч. - сприйняття аромату та смаку консервів.

Консерви з риби у бульйоні. Консерви з додаванням рослинних добавок та (або) прянощів, залитої бульйоном. Для приготування консервів у бульйоні використовують переважно скумбрію, сазана, ляца. При обробці риби видаляють голову, луску, плавники, начинки. Бульйон готують із голів та плавників часткових риб, а також із дрібної риби. У голів видаляють очі та зябра, дрібну рибу потрошать.

Консерви з риби у маринаді. Консерви з обсмаженої риби з додаванням овочів та (або) прянощів, залитої маринадом.

Консерви-фарші із риби. Консерви з риби у вигляді однорідної подрібненої маси та рослинних добавок.

Консерви-пудінги з риби. Консерви з риби у вигляді однорідної тонко-подрібненої збитої маси з додаванням або без додавання олії, борошна або крохмалю, бульйону, коров'ячого молока.

Консерви-суфле із риби. Консерви з риби як однорідної тонко подрібненої збитої маси з додаванням емульгаторів.

Консерви із печінки (молок, ікри) риб. Консерви з "рибних субпродуктів" з додаванням або без додавання рослинних добавок, морської капусти, прянощів, із заливкою або без заливання томатним соусом, маринадом, олією [11].

РОЗДІЛ II

ПРОГРАМА І МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1. Програма досліджень.

Програмою досліджень передбачалось:

- провести літературний огляд з обраної теми досліджень;
- провести збір та виконати аналіз зібраної інформації щодо реалізації рибних консервів в м. Житомирі;
- розкриття часових, територіальних та економічних особливостей організації процесу реалізації консервів з гідробіонтів в місті.

Дослідження виконували поетапно:

- зібрали та проаналізували джерела літератури по темі дослідження;
- провели самі дослідження в торгових закладах та точках м. Житомира;
- проаналізували і узагальнили результати, які отримали. Виконали їх обробку;
- узагальнення отриманих результатів та формулювання висновків.

2.2. Методика досліджень.

У процесі роботи використовувалися спеціальні та загальнонаукові методи дослідження: огляд джерел літератури з обраної теми досліджень, польовий (маршрутно-експедиційний по території м. Житомира та торговим закладам і точкам, де відбувається реалізація консервованої рибної продукції); лабораторний (визначення органолептичних показників рибних консервів); вимірювальні; фотографічні і методи системного аналізу (синтез і аналіз), що дозволило одержати інформацію щодо особливостей теми досліджень, які проводились.

Дослідження щодо порядку та особливостей реалізації консервів з гідробіонтів проводились протягом тривалого періоду – з лютого 2022 по

жовтень 2023 років, тобто охопили період військового стану в Україні. Дослідженнями були охоплені всі торгові точки та заклади м. Житомира (або спеціалізовані відділи в них), на яких відбувається реалізація рибних консервів: гіпер- та супермаркети, магазини, стаціонарні та стихійні ринки тощо.

Основними методами досліджень були: огляд та фіксація (на місцевості та картах) торгових точок, на яких реалізують консерви з гідробіонтів, перед усім – з риб, опитування продавців та покупців цієї продукції, місцевих жителів, які придбали рибні консерви щодо питань, які вивчались в дослідженнях. При цьому вивчалися питання особливостей ціноутворення та збуту цього товару в різних групах торгових закладів та досліджувалась динаміка цін на них.

Було описано:

- територіально-просторове розташування об'єктів реалізації рибних та інших консервів з гідробіонтів на території населеного пункту (м. Житомир);
- видовий склад риб, з яких виготовлялись рибні консерви;
- особливості та загальні умови реалізації даної продукції;
- цінова динаміка на рибні консерви протягом періоду досліджень.

При лабораторних дослідженнях визначали види риб, з яких виготовлялись консерви, зовнішній вигляд, наповнення банок та стан і особливості тари (рис. 2.1).



Рис.2.1. Дослідження вмісту рибних консервів

Зважування вмісту банок рибних консервів, окремих інгредієнтів їх, тари проводили за допомогою електронних кухонних ваг марки SF-400 з точністю до 1 грама (рис. 2.2).



Рис.2.2. Зважування вмісту рибних консервів, їх вмісту та тари

РОЗДІЛ III РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

3.1. Місця реалізації рибних консервів в торгівельній мережі м. Житомира

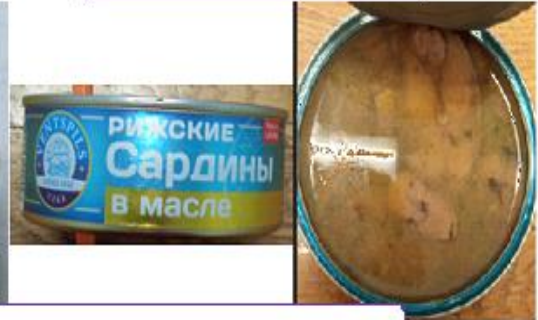
На даний час асортимент рибних консервів та пресервів, а також консервів з інших гідробіонтів в торговій мережі обласного центру - міста Житомира відносно широкий та налічує біля сотні різноманітних видів гідробіонтів, перш за все – морських риб всіх груп та більшості з існуючих підгруп даних консервів (рис. 3.1). В різноманітних торгівельних точках м. Житомира (гіпер- та супермаркети, продуктові магазини, невеликі точки продажу (ларки) на ринках тощо) представлені рибні консерви та пресерви багатьох вітчизняних, в т.ч. - місцевих та закордонних виробників [22,24,25].

Найширший асортимент спостерігається у гіпер- та супермаркетах («METRO», «Сільпо», «АШАН», «Фуршет», «ЕКО-маркет», «АТБ-маркет»), дещо менший – в середніх та невеликих за торговою площею продуктових магазинах та найвужчий – в торгових точках на ринках та в інших місцях (рис. 3.2). Також слід зауважити, що навіть в період ажиотажного попиту – з початком військових дій у 2022 році та протягом наступних 1-2 місяців таке співвідношення зберігалось. Більше того, саме великі торговельні заклади першими відносно швидко почали відновлювати та розширювати асортимент консервів з гідробіонтів, перш за все – риби різних видів. Крім того, саме гіпер- та супермаркети мали і мають зараз окремі, відокремлені від інших товарів місця для продажу рибних консервів, а в деяких (наприклад, АШАНІ), також виділені окремі місця для інших консервів з гідробіонтів. АШАН та METRO для дорогої ікорної рибної продукції (червона та чорна ікра) мають спеціально обладнані, добре захищені шафи-холодильники (рис. 3.5).

Натуральні консерви



Консерви в олії



Рибо-овочеві



Консерви в томатному соусі



Паштети



Консерви делікатесні



Рибні пресерви



Консерви з нерибних гідробіонтів

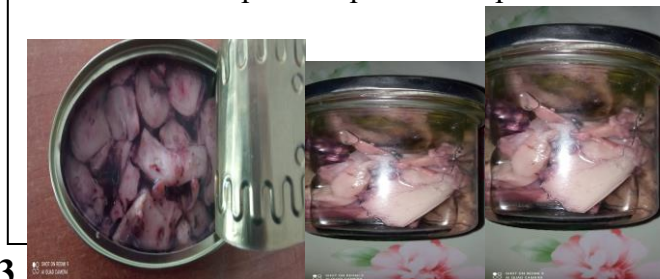


Рис. 3. ... торгівельній мережі Житомира



Рис. 3. 2. Рибні консерви та пресерви в різних торговельних точках м. Житомира (фото зверху до низу): 1. «МЕТРО», проспект Незалежності, 55- В; 2. ТОВ магазин «ЕКО-маркет», Мала Бердичівська, 2/7; 3. ТОВ «Полісся продукт», Пушкінська 41; 4. Продуктовий магазин, Мала Бердичівська 1.

Також слід відмітити, що практично всі гіпер- та супермаркети, а також більшість магазинів чітко відокремлюють рибні консерви від рибних пресервів, зберігаючи на прилавках їх окремо, а в окремих випадках – і іншу рибну продукцію (пасти тощо), рис. 3.4.

У великих торгових закладах міста Житомира, перш за все – в Сільпо, дорогі рибні консерви обладнані спеціальними пристроями, які унеможливають їх винос з торгового залу без сплати за товар. Перш за все це стосується ікри лососевих та осетрових риб.

Відносно широким, в районі до 30 одиниць консервів з риби всіх груп та підгруп, а також до 5-7 видів ікри риб асортимент наявний також в магазинах преміум-класу, наприклад «Марципан. Гастрономія преміум». Слід зазначити, що в цьому магазині товарний асортимент представлено переважно товарами вищого цінового діапазону. Пояснюється це 2 моментами: висока якість продукції, головним чином – імпортованої; по-друге, таким закладам властива цінова «іміджева» надбавка до ціни товару. Крім того, саме в цьому магазині є широкий вибір не рибних консервованих гідробіонтів – моллюсків різних видів, крабів, рибні міксти тощо провідних європейських виробників (рис. 3.3). Саме тут також ми зафіксували широке різноманіття тари для упакування консервованих гідробіонтів – як за розмірами, так і за матеріалом та способом виготовлення та пакування [24,25].



Рис. 3.3. Консервовані гідробіонти в «Марципані».



Рис. 3.4. Консервована рибна продукція в АШАНІ

Дослідженнями встановлено, що менше всього рибних консервів - декілька видів - два-три десятки видів виявлено у торгових точках на різних ринках Житомира. Крім того, тут вони здебільшого належали до нижчого та середнього діапазону цін.

Більшість рибних консервів виготовляється в стандартних металевих банках, фасується в стандартну тару – паперові коробки різного розміру, що значно полегшує як умови їх зберігання, так і представлення даного виду товару на полицях (рис. 3.2, 3.3, 3.4). Також рибні консерви завдяки вказаним особливостям можливо зберігати та розміщувати на будь-якій висоті, доступній для продавців та покупців без ризику їх пошкодити або розбити (крім вкрай рідких скляних банок для рибних консервів).

Практично всі торгові заклади, що торгують консервованою рибною продукцією, чітко позначають як саму продукцію, так і ціни на неї, а також

зміну цін. Особливо це притаманно маркетам різного роду, перш за все - великим із сталою репутацією.

Протягом всього періоду досліджень нами майже не фіксувались випадки реалізації консервованої рибної продукції поза торговельних закладів. Виключенням було декілька спроб реалізації червоної ікри в консервних банках на Житньому ринку восени 2023 року невідомими особами, які переміщувались по ринку, пропонуючи придбати даний товар (проте – безуспішно).



Рис. 3.5. Шафи для ікорної продукції в МЕТРО

3.2. Динаміка асортименту рибних консервів в торговій мережі м. Житомира протягом 2022-2023 років

Проведеними дослідженнями встановлено, що в умовах активних військових дій в нашій країні на асортимент та реалізацію рибних консервів впливали такі чинники:

- надвисокий попит на м'ясні та рибні товари в консервованому вигляді з початком війни, а саме – в кінці лютого - березні 2022 р.;

- зниження здатності купувати товари, навіть їжу, у населення України, перш за все - у весняно-літній період 2022 року, а також переорієнтування споживчих настроїв, смакових та інших уподобань тих, хто купує рибну продукцію, в тому числі - консервовану;

- перманентне коливання чисельності населення, зміна його вікової та соціальної структури;

- зменшення виробництва рибних консервів, як з власної, так і з імпортованої рибної сировини, перш за все – в регіонах бойових дій та на прилеглих до них територіях на Сході та Півдні України;

- зміни в структурі країн-імпортерів в Україну рибних консервів та сировини для їх виготовлення.

Асортимент будь-яких, в т.ч. - рибних консервів в торгових установах Житомира (гіпер- та супермаркетах, магазинах та маркетах, торгівельних лотках та точках продажу на продовольчих ринках) був мінімальним з початком активних військових дій, тобто на початку - в середині весни 2022 року, коли на полицях магазинів майже повністю були реалізовані наявні товарні запаси рибних консервів нижчого та середнього цінового діапазону, перш за все – в томатному соусі, рибо-овочеві (як найбільш дешеві та популярні) та в меншій мірі – рибні консерви в олії та натуральні рибні консерви. Щоправда, в деяких

зкладах, перш за все – на ринках мімта, а також в невеликих магазинах тоді залишились переважно шпроти (перш за все - виробництва країн Балтії, як правило, більш дорогі), натуральні консерви та консерви в олії риб родин лососеві, ставридові, скумбрієві – тобто ті, які відносяться до середнього цінового діапазону, а також делікатесні рибні консерви (печінка тріски, ікорна продукція, перш за все – червона ікра), тобто товари вищого цінового діапазону.

З квітня по червень 2022 р. з магазинів міста Житомира почали зникати будь-які рибні консерви вироблені в Росії, а з вересня по листопад 2022 року в торгівельній мережі рибні консерви практично відсутні. Зокрема винятком становлять ікорні консервовані товари (ікра лососевих риб), які з'явилися в окремих торговельних закладах в кінці 2022 - на початку 2023 року. На нашу думку, це пов'язано із реалізацією залишків товарних запасів, які були доволі значними, враховуючи тритвалі терміни зберігання даної продукції.

З початком літнього сезону 2022 р. практично скрізь в Житомирі, де продавали рибні консерви, спостерігалось поступове розширення асортименту рибних консервів всіх товарних груп та підгруп. Це відбулось, перш за все за рахунок збільшення імпортованих рибних консервів, що були виготовлені у країнах Європи – як завдяки безпосереднім поставкам закордонних виробників, так і завдяки надходженням, що здійснювали вітчизніні імпортери рибних консервів та сировини для них. На сьогодні найбільш широко з країн-імпортерів рибних консервів представлені в Україні: Ісландія, Польща, країни Болгарія, Італія, Балтії, Іспанія та; епізодично – Німеччина, Таїланд, Мароко, Чехія, Хорватія та Словаччина та деякі ін [1].

Станом на кінець літа 2023 р., асортимент консервів рибних в торгівельній мережі по місту Житомир широкий і налічує до сотні різних консервів та пресервів всіх груп та більшості з існуючих підгруп. Більшість видів консервів в торговельних закладах міста Житомира упаковані в жерстяну,

чи зрідка алюмінієву тару масою 230-240 грам (таку, яка найкраще реалізовується для більшості вітчизняних рибних консервів), чи в тару масою нетто 80-100 до 110-160 грам (натуральні рибні паштети, консерви, ікорна продукція печінка тріски). Іноді для рибних консервів та консервів з гідробіонтів середнього та вищого цінового діапазону використовується скляна або металева тара масою нетто до- або дещо більше 1 кілограма, однак вартість таких консервів є високою (від 300 - 400 до 600 - 700 грн і навіть більше), а це дуже впливає на попит покупців на них (рис. 3.6). Консервні банки з рибою значної ємкістю (більше 500 г) реалізуються в «METRO» та на Житньому ринку в 2-3 точках продажу; це, як правило – тунець або скумбрія у власному соку або олії. Слід зауважити, що об'єми реалізації такої рибних консервів, за словами продавців, дуже не значні.

Період літа-осені 2023 року не вніс суттєвих змін в асортимент рибних консервів в торговельних закладах Житомира. На ринку продовжують домінувати рибні консерви з морських риб, перш за все – тунця, ставриди та скумбрії, кільки – переважно в томатному соусі, шпроти, пресерви з оселедців різних видів основних українських та закордонних виробників. Лідерами асортименту в усіх товарних групах рибних консервів залишаються гіпер- та супермаркети; асортимент рибних консервів в точках продажу на ринках залишається досить обмеженим та представленим товарами нижчого та середнього цінового діапазону.

Таким чином, в супермаркетах, особливо з кінця 2022 року і донині, налічується, як правило, десятки видів рибних консервів всіх товарних груп та до десяти видів пресервів, то в магазинах – від декількох видів до 10-15 видів консервів та 2-6 видів пресервів, а в торгових точках на ринках – від 2-4 до 10, зрідка більше консервів та пресервів загалом. Також окремі торгові точки на ринках разом з рибними консервами та пресервами продають і декілька видів

делікатесної рибної продукції: дорогу ікру, кальмари, зрідка – краби і т.п. Однак це спостерігається, як правило, лише в у великих торгових павільйонах на ринках і там, де покупці не мають доступу до такого товару [25].



Рис. 3.6. Тара рибних консервів

Рибні консерви в торгівельній мережі м. Житомира представлені як національними виробниками та/або імпортерами, так і закордонними виробниками. В 2022 році серед національних виробників в торгівельних точках Житомира представлені переважно такі торгові марки, як «Водний мир» або зараз «Водний світ», «Премія», ТОВ «Аквафост», «Повна чаша», «Акварин», «Даринка», «Русалочка», «Арктика». Більша частина вказаних торговельних марок володіє власним виробництвом, проте деякі, наприклад, «Акварин» є не тільки виробником, а і імпортером або співпрацює з ними. При цьому імпортувати можуть як готову продукцію (консерви та пресерви), так і лише сировину для їх виготовлення. Такі особливості виготовлення та імпорту обов'язково вказують на етикетці консервної\пресервної продукції (рис.3.7).



Рис. 3. 7. Інформація про продукт на банці рибних консервів (походження ікри – Норвегія; виробник продукту - Україна)

Проведений аналіз асортименту рибних консервів та пресервів показує, що ті торгівельні підприємства, які мають власні товарні марки (наприклад, «Сільпо» – «Повна Чаша» і «Премія») мають найширший товарний асортимент рибних консервів та пресервів. Позитивним моментом є також той факт, що в торгівельній мережі м. Житомира останнім часом з'явилися рибні консерви з наших, аборигенних прісноводних та морських риб [6] – короп, лящ, сом, кефаль, бичок азово-чорноморський, а також те, що виробник цих консервів – український (табл. 3.1, рис.3.8) [16].



Рис.3.8. Рибні консерви з аборигенних прісноводних та морських риб українського виробництва

3.2.1. Делікатесні рибні консерви

Чільне місце на полицях рибних відділів с. Житомира крім рибних консервів займають так звані «делікатесні» рибні консерви – перш за все рибна ікра та печінка риб, головним чином – тріскова [19]. На сьогодні тріскова

печінка досить активно продається в торгових закладах міста та представлена як закордонними виробниками, перш за все з скандинавських країн та країн Балтії, так і українськими, які виготовляють її з імпортованої сировини (табл. 3.2) [23]. Перевагою цього виду рибних консервів є те, що практично весь вміст консервної банки – тріскова печінка! – надзвичайно корисний для здоров'я та поживний продукт. Єдиний недолік, на нашу думку полягає в тому, що ємкість банки тріскової печінки дуже мала. Походить така печінка, більш за все – з Ісландії і Норвегії. Встановлено, що асортимент печінки тріски в торгових закладах Житомира на початку 2022 року був обмеженим (до 5-7 найменувань), а також вона практично не купувалась навесні та літом цього року, проте з осені асортимент почав розширюватись. Зараз – осінь 2023 року він налічує більше 15 найменувань такого товару від різноманітних виробників та імпортерів (як готових консервів, так і сировини для їх виготовлення), серед яких переважають закордонні: Ісландія, Литовська республіка, Норвегія, Латвійська республіка.

Таблиця 3.1.

Рибні консерви українського виробництва з аборигенних видів риб

Вид риби	Вид консервів					Назва\ торгова марка	Виробник	Країна виробник консервів (адреса потужності)
	натуральні	Волії	Втоматному соусі	риборослинні	овочеві гарніри в заливці			
Короп			+			Короп в томатному соусі Даринка	ТОВ Рибоконсервний завод Екватор	Україна, м. Харків
Сом європейський	+	+				Сом натуральний з	Україна ТОВ РКЗ Південний	Україна, м. Білгород-Дністровсь

Продовження таблиці 3.1.

						добавленням олії\ Екватор		кий
Товстолоб			+			Товстолобик обсмажений у томатному соусі\ Аквамарин	ТОВ РКЗ Південний, м. Миколаїв	Україна, м. Білгород-Дністровський
Лящ			+			Лящ обсмажений у томатному соусі\ Аквамарин	ТОВ «РКЗ «Південний», м. Миколаїв	Україна, м. Миколаїв
Лящ			+			Лящ обсмажений у томатному соусі\ Даринка	ТОВ «Вінницький завод «ВІНТАР»	Україна, м. Вінниця
(сазан розібраний, обсмажений)			+			Сазан обсмажений у томатному соусі\ Аквамарин	«Інтеррибфлот»	України м. Київ
Бички			+			Бички обсмажені у томатному соусі\ Аквамир	Харків ТОВ «Рибоконсервний завод «Екватор»	Україна, Харківська область, м. Богодухів
Бички			+			Бички обсмажені у томатному соусі\ Арктика	Харків ТОВ «Рибоконсервний завод «Екватор»	Україна, Харківська область, м. Богодухів
Бички азово-чорноморський		+				Бички копчені в олії\ ЕКВАТОР	Харків ТОВ «Рибоконсервний завод «Екватор»	Україна, Харківська область, м. Богодухів

Реалізується печінка тріски переважно у металевих, зрідка у скляних банках масою нетто від 100 до 250 г. До нападу Росії на Україну весною 2022 року в магазинах преміум-класу іноді можливо було побачити тріскову печінку російського виробництва в банках значно більшої ємкості – аж до 0,5 кг, однак тепер у торговельній мережі Житомира будь-які консервовані рибні товари цієї

країни практично відсутні. В деяких торгових закладах зустрічається крем з печінки тріски (торгова марка RoyalFish), відсутній в інших торговельних закладах.

Особливістю консервованої печінки тріски є те, що банка на 90% і навіть більше заповнена основним продуктом – печінкою, часто аж до 98-99%. Ціна одного грама основного продукту (тріскової печінки) у різних виробників проте значно відрізняється, коливаючись від 0,43-0,46 до 0,88 грн. Завдяки вмісту печінки в банці більше 90%, ціна одного грама загального продукту (вмісту банки: печінка + олія + спеції) не значно відрізняється від ціни самої печінки, тобто споживач платить гроші практично лише за тріскову печінку, що вигідно відрізняє цей продукт від риборослинних консервів або консервів в томаті [37].

Реалізація тріскової печінки, починаючи з зимового сезону 2022-2023рр. відбувається вже достатньо добре, однак періодично в деяких торгових закладах її уціняють – до 10-15%, не зважаючи на досить тривалі терміни зберігання (тобто – товар аж ніяк не просрочений). Найнижчою її ціна є в торгових точках на ринку, проте там асортимент обмежений – від 2-3 до 3-5 видів даного товару на весь ринок. Термін зберігання складає від 2-3 до 4-5 років.

Ікра різних видів риб в торгових закладах м. Житомира представлена сьогодні торговими марками: NORVEN, виробник ТОВ «Юніверсал Фіш Компані», «Камчадал», «Спец посол» та «Северная» українського виробника «Дальриба». Ікра сайди, мінтая представлена переважно торговою маркою «Водний мир» виробника ТОВ «Аквафрост» або виробника «Дальриба» (табл. 3.3). Консервована лососева ікра російського виробництва, якої до 2022 року було дуже багато, сьогодні в торговій мережі Житомира практично відсутня; зрідка вона зустрічалась в першій половині 2022 року, що продавці пояснювали розпродажем товарних запасів.

Таблиця 3.2.

Консерви з тріскової печінки

Назва	Виробник	Торгова марка	Вага нетто	Вага печінки риб	Ціна товару, грн.	Ціна одного грама Печінки / продукту, грн
Печінка тріски натуральна	АйірСъауварвангехв	АКВАМАРІН	115	99%	69,00	0,61/0,60
Печінка тріски	«АгірСіаварфенг», ЕХФ	Чесна марка	121	99%	64,90	0,54/0,54
Печінка тріски натуральна	ЗАТ «Балтійосконсервай»	ALBA	230	98,5%	124	0,55/0,54
Печінка тріски у власному соку Атлантична тріска	Skalareykjavegi 12, 250, Sudumesjabaer	De Luxe	202	99%	93,90	0,47/0,46
Печінка тріски натуральна	ТОВ «Рибоконсервний завод «Екватор»	ЕКВАТОР	235	98%	83	0,36/0,35
Крем з печінки тріски	Skalareykjavegi 12, 250, Sudumesjabaer	Royal Fish	121	90%	56,90	0,52/0,47
Печінка тріски натуральна стерелізована	Issformurehf	De Luxe	121	99%	54,70	0,46/0,45
Печінка тріски натуральна	ТОВ «РКЗ «Південний»	АКВАМАРІН	100	98%	56,49	0,58/0,56
Печінка тріски натуральна	UAB Baltijosdelikatesai, Ganyklu g. 8B.	PREMIUM	250	99%	158	0,64/0,63
Foie de Morue (копчений смак)	FoodSA 15 ruedufaubourgMontmartre, Paris	CoteMer	120	99%	104	0,88/0,86

Ікра риб в торговій мережі м. Житомира (2022-2023 рр.)

Вид консервів	Вид консервів	Назва\ торгова марка	Виробник	Імпортер товару	Країна виробник консервів адреса потужностей
	натуральні				
Ікра горбуші	+	Ікра лососева зерниста горбуші\NORVEN	ТОВ «ЮніверсалФіш Компані»	-----	Україна м. Бориспіль, Київська обл.
Ікра форелі (Oncorhynchus mykiss)	+	Ікра форелі\FORELLENKAV IAR	Моноліт КавіарГмБХ	ТОВ «ФОЗЗІ КОММЕРЦ» м. Київ	Німеччина
Ікра солена	+	Ікра лососева зерниста горбуші\СЕВЕРНАЯ	ТОВ «Дальриба»	-----	Україна фастівський р-н
Ікра горбуші	+	Ікра лососева зерниста горбуші	ТОВ «Нерей»	-----	Україна м. Львів
Ікра горбуші	+	Ікра лососева зерниста горбуші\Спец посол	ТОВ «Дальриба»	-----	Україна с. Тарасівка Києво-Святошинський район
Ікра минтая пробійна	+	Ікра минтая\КАМЧАДАЛ	ТОВ «Дальриба»	-----	Україна Фастівський р-н
Ікратріски солена	+	Продукт з ікри тріски	ТОВ «Аквафрост»	-----	Україна, м. Черкаси Одеська обл.
Ікрасайди	+	Ікра сайди солена пастерезована\Водний мир	ТОВ «Аквафрост»	-----	Україна, м. Черкаси Одеська обл.
Ікра минтая пробійна	+	Ікра минтая пробійна	ТОВ «Дальриба»	-----	Україна с. Тарасівка, Фастівський р-н.
Ікра Пінагора (морський горобець)	+	Ікра Пінагора (чорна, но не осетрова)	ТОВ «Компанія Стінгрей»	-----	Україна м. Запоріжжя

3.3. Види та групи консервів з гідробіонтів, які реалізуються в торговельній мережі міста Житомира та їх товарні особливості

В консервованому вигляді в торговій мережі Житомира реалізується риба, яка належить до декількох десятків видів більш як 10 родин морських та прісноводних риб (табл. 3.4) [3,4]. Крім рибних консервів, також у продажу наявна велика кількість не рибних гідробіонтів – молюсків, ракоподібних різних видів (кальмари, восьминоги, краби, устриці, мідії тощо). Як ми відмічали вище, в продажу в торговельних закладах Житомира є всі товарні групи та до двох десятків видів рибних консервів:

- *натуральні* – у власному соку, бульйоні, желе, юшка;
- *закусочні* - у томатному соусі, олії, маринаді, паштетах, рибо-рослинних домішках;
- *консерви з нерибної водної сировини* – крабів, креветок, молюсків, водоростей та ін.

За кількістю видів консерви з гідробіонтів в торгових закладах міста складають наступний ряд (рис. 3.9, масштаб довільний), в бік зменшення кількості видів консервів. Як бачимо, найбільше – натуральних рибних консервів та закусочних, найменше – делікатесних рибних товарів.

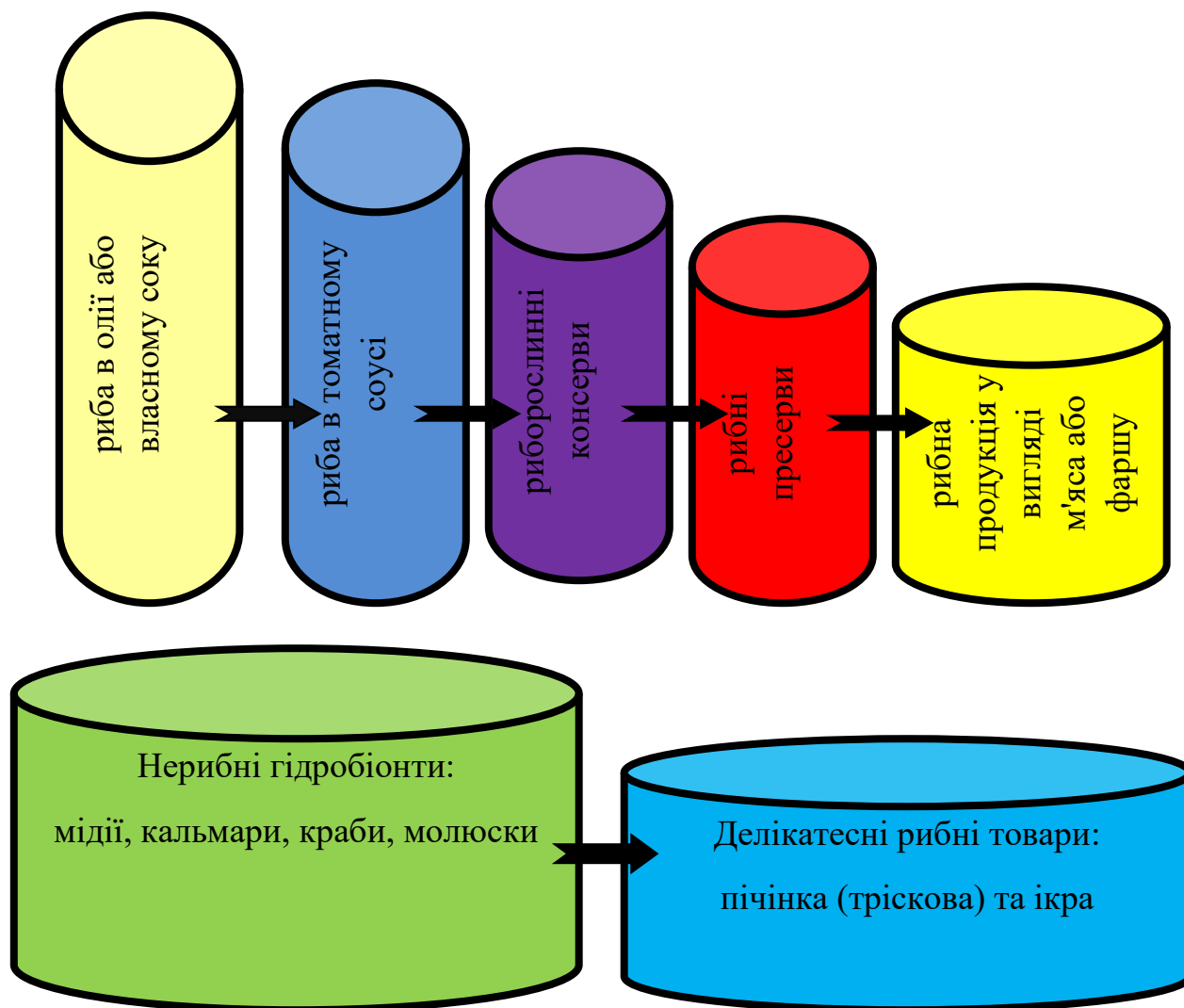


Рис. 3.9. Види консервів з гідробіонтів за поширенням в торгових закладах Житомира

Основними родинами, до яких належать риби, що консервуються, є:

- коропові;
- лососеві;
- оселедцеві: риби трьох підродини: власне оселедцеві - оселедець атлантичний, тихоокеанський, біломорський, каспійський і азово-чорноморський; сардини – сардини, сардинелла, сардинопс та дрібні оселедці – салака, кілька, тюлька;

- сомові;
- скумбрієві (макрель та тунці) ;
- ставридові;
- макрелешукових, перш за все – сайра [4].

Якщо проаналізувати види риб, з яких найчастіше виготовляються рибні консерви, то перші місця займають (рис. 3.10, в порядку зменшення):



Рис. 3.10. Види риб для консервів

- Тунці (смугастий, макрелевий, довгоперий, жовтоперий, звичайний, він же блакитний тунець);
- Сардини (риби 3 родів: сардини, сардинопси, сардинели);
- Лососі (атлантичні та менше - тихоокеанські);
- Скумбрії (атлантична, середземноморська та південноазійська);
- Оселедцеві – кільки (балтійська, чорноморська) та та шпроти (європейський, новозеландський та південноамериканський).

Всі ці товарні групи та види рибних консервів та консервів з нерибних гідробіонтів відрізняються один від одного за такими параметрами:

1. Тара, яку вони упаковані: металеві або скляні банки, для пресервів – пластикова харчова тара (поліпропілен). Для більшості рибних консервів основна тара – металеві банки (біла або чорна жерстянка). В скляних банках (до 15 % від всіх видів рибних консервів) переважно бувають: ікра не осетрових та лососевих риб – тріски, сайри, мойви тощо, анчоуси (імпорتنі), кальмари, мідії, зрідка – тунець.

2. Терміни зберігання рибної консервованої продукції. Найдовший термін - рибні консерви в жерстяних банках, від 1-2 до 5 років; найкоротший – у пресервів - декілька місяців. Як правило, риба в олії зберігається в консервних банках довше на 1-2 роки, ніж в томатному соусі або риборослинні консерви.

3. Способи представлення в товарному залі. Якщо стерилізовані консерви зберігають на звичайних полицях, часто поруч з іншою харчовою продукцією (в малих магазинах та на ринкових ларках), то пресерви потребують зберігання в спеціальних холодильних шафах. Ікорна продукція, перш за все осетрова та лососева, як дорогий товар зберігається у спеціальних шафах та\або зі спеціальними захисними датчиками.

**Консервовані гідробіонти в торговельній мережі
м. Житомира (2022-2023 рр.)**

Назва	Тара		Вага нетто, грам	Вага тари, грам	Вага риби, % або грами	Термін виготовлення\придатності
	Жерстяна	Скло				
Вугор в олії	+		160	37	80%	15092022\15092024
Натуральне м'ясо тихоокеанського краба	+		200	39	121	Спожити до 02.06.2026
Восьминіг Тако в соняшниковій олії	+		111	31	61	Спожити 01.07.2027
Ікра мойви у соусі зі смаком креветки		+	150	150	40%	18.11.2022\18.05.2023
Рижські сардини в маслі	+		240	50	Не менше 168	02.06.2022\02.06.2025
Риба «По-венгерськи з овочами»	+		230	41	43,4%	Спожити 27.06.2024
Кефаль в олії	+		230	41	60%	Спожити 08.11.2024
Фрикадельки в томатному соусі з овочами	+		240	50	35%	13.06.2022\13.06.2024
Тефтелі в томатному соусі	+		240	51	30%	11.10.2022\11.10.2024
Ризькі сардини в олії	+		240	51	144, 60	28.11.2022\28.11.2025
Сардини балтійські в олії	+		240	42	-----	06.04.2022\06.04.2024
Сардини натуральні з додаванням олії стерелізовані	+		240	42	-----	Спожити до 12.10.25
Сардина атлантична з додаванням олії	+		230	40	125	20.07.2022\20.01.2026
Сардини натуральні з додаванням олії	+		230	42	Не менше 55%	08.04.2022\08.04.2025
Сардина атлантична обсмажена у томатному соусі	+		230	42	Не менше 57%	12.07.2022\11.07.2025
Сардини атлантичні в олії	+		240	50	70%	15.06.2022\15.06.2025
Сардина натуральна з додаванням олії	+		230	38	Не менше 55%	12.04.2022\11.04.2025
Сардина в рослинній олії з лимоном	+		125	30	90	21.07.2020\21.07.2024
Сардина в олії	+		240	51	70%	Спожити до 16.06.2026
Атлантична сардина в оливковій олії	+		240	47	60-90% 190г	01.10.2022\01.04.2026

Атлантична сардина натуральна з добавленням олії	+		220	38	112	22.12.2022\22.06.2026
Атлантична сардина натуральна з добавленням олії	+		230	41	112	11.11.2022\11.05.2026
Короп в томатному соусі	+		240	44	Не менше 65%	09.06.2022\09.06.2024
Сом натуральний з добавленням олії	+		230	46	Не менше 124 г	08.02.2022\08.08.2025
Сом натуральний з добавленням олії	+		230	46	124	07.11.2022\07.05.2026
Товстолобик обсмажений у томатному соусі	+		230	39	Не менше 57%	04.11.2022\03.11.2025
Сазан обсмажений у томатному соусі	+		230	39	57%	Термін зберігання 36 місяці
Бички обсмажені у томатному соусі	+		230	41	115 г	05.08.2022\05.02.2026
Бички обсмажені у томатному соусі	+		230	50	50-90%	15.07.2022\15.01.2026
Бички копчені в олії		+	280	185	168	10.11.2020\10.11.2024
Лящ обсмажений у томатному соусі	+		230	41	57%	29.10.2022\28.10.2025
Лящ обсмажений у томатному соусі	+		240	51	65%	08.06.2022\08.06.2024
Лосось натуральний	+		240	49	-----	Вжити до 12.07.2023\36 міс. з виготовл.
М'ясо лосося	+		160	37	98%	01.03.2023\01.03.2025
Лосось атлантичний у власному соку	+		120	15	70%	09.08.2022\19.08.2024
Лосось атлантичний в олії	+		120	15	70%	09.08.2022\19.08.2025
Лосось з овочевим гарніром у заливці	+		240	53	-----	Вжити до 12.07.2023\36 міс. з виготовл. (17.02.2020)
Лосось ніжний у власному соку	+		200	50	70%	15.12.2022\15.12.2025
Лосось атлантичний у томатному соусі	+		230	52	65%	14.12.2022\14.12.2024
Лосось з овочами в олії		+	500	223	92%	08.12.2022\08.12.2024
Атлантичний лосось у розсолі	+		230	50	161	13.01.2023\13.01.2025
Філе тунця жовтоперого в оливковій олії		+	1030	635	700	<u>Спожити до 24.10.2027</u>
Тунець в соняшниковій олії	+		900	141	650	<u>Спожити до 2027</u>

Тунець салатний у морській воді\Tuna	+		160	39	112	19.10.2022\19.10.2025
Тунець в соняшниковій олії	+		160	40	104	<u>Спожити до 28.05.2028</u>
Тунець в оливковій олії	+		240	46	156	<u>Спожити 10.2026</u>
TONNO OLIO DI OLIVA	+		900	131	650	<u>Спожити 11.2024</u>
Tunczyk jednolity w sosle wlasnym NIXE	+		900	135	648	<u>Спожити до 08.2026</u>
Тунець подріблений в олії	+		185	41	70,3%	<u>11.2022 до 11.2027</u>
SKIPJACK NUNA IN BRINE	+		160	40	112	Спожити до 31.12.2025
Тунець салатний в олії	+		150	38	Шматки 70%	04.11.2022\04.11.2026
ThunfischStückchen in pikanterDressind-Sauce mitGemiisebeilage	+		185	38	54%	Спожити до 01.07.2023
Тунець подріблений	+		185	38	70,3% (130 г)	Відсутня
Tunczyk jednolity w sosle wlasnym	+		195	39	150	Спожити до 15.12.2023
Тунець в олії	+		185	38	130	11.08.2022\11.08.2026
Тунець салатний у власному соку	+		150	35	105	14.09.2022\14.09.2026
Шматочки тунця у власному соку	+		160	39	112	04.04.2022\04.04.2023
Шпроти в олії	+		160	44	112	09.01.2023\09.01.2027
Winter Sprats WEDZONE SZPROTY W OLEJU	+		170	16	60%	Спожити до 22.05.2026
СЬОМГА У ВЛАСНОМУ СОКУ	+		240		168	20.09. 2022\20.09.2026
Шпротний паштет	+		160	42	56,8%	09.11.2022\09.11.2024
Ризька кілька в томатному соусі	+		400	50	70%	<u>Спожити до 05.2024</u>
Кілька обсмажена у томатному соусі	+		240	50	65%	13.06.2022\13.06.2025
Кілька обсмажена в томатному соусі	+		240		144	04.04.2022\04.04.2024
Кілька обсмажена в томатному соусі	+		190	20	65%	25.04.2022\25.04.2026
Кілька балтійська у томатному соусі	+		240	42	65%	09.05.2022\09.05.2024
Кілька обсмажена в томатному соусі з паприкою	+		240	50	156	03.03.2022\03.03.2025
Кілька чорноморська нерозібрана у томатному соусі	+		230		51%	18.08.2022\17.08.2025

Кілька чорноморська стерилізовані у томатному соусі	+		230		60%	26.08.2022\26.02.2026
Кілька в олії ріпаковій	+		240	50	68%	12.01.2023\12.01.2025
Сніданок туриста	+		250	41	27%	26.08.2022\26.08.2024
Ризькі шпроти в олії	+		190		70%	<u>Спожити до 26.08.2025</u>
Шпроти «Ризькі» в олії	+		190		70%	09.12.2022\09.12.2026
Шпроти в олії	+		240	53	70%	09.10.2022\09.10.2026
Копърка в доматенсос	+		160	44	80	02.08.2022\02.08.2025
Szprot w sosiepomidorowym	+		300	57	55%	<u>Спожити до 11.2025</u>
DZIKA RYBA SZPROT w sosiepomidorowym	+		170	17	60%	<u>Спожити до 03.2025</u>
SARDYNKI w sosiepaprykowym	+		110	16	55	<u>Спожити до 07.2025</u>
FILE DE MACROU – IN SOS TOMAT	+		170	17	85	<u>Спожити до 09.2024</u>
Філе скумбрії гриль в оливковій олії		+	250	193	160	<u>Спожити до 06.09.2023</u>
Скумрия със зеленчуци	+		160	44	35%	14.05.22\14.05.2025
Скумбля в подлютендоматенсос	+		160	44	96	24.01.2022\24.01.2025
Скумбрия в олії	+		240	52	144	28.04.2022\28.04.2024
Скумбрия атлантична натуральна з добавленням олії	+		240	41	55%	26.10.2022\26.10.2024
Скумбрия атлантична натуральна з добавленням олії	+		240		_____	25.05.2022\25.11.2025
Скумбрия в томатному соусі	+		240	51	60%	Спожити до 10.11.2025
Скумрия в собственсос	+		160	41	80г	01.08.2022\01.08ю2025
SGOMBRO AL NATURALE	+		425	57	295	<u>Спожити до 02.04.2025</u>
Філе скумбрії в томатному соусі	+		170	19	85	Спожити до 09.2025
Філе скумбрії в олії	+		170	19	102	Спожити до 09.2025
Filetysledziowe w oleiurzepakowym	+		170	17	69%	Спожити до 03.2024
Салака обсмажена у томатному соусі з овочами		+	280	181	140	08.06.2022\08.12.2025
Філе оселедця в олії	+		170	18	102	<u>Спожити до 12.2024</u>
Філе оселедця в томатному соусі	+		170	18	45	<u>Спожити до 09.2024</u>

Якщо рибні консерви українського виробництва мають українське маркування та текст на українській мові, то імпортовані рибні консерви, як правило, мають маркування та текст на мові виробника\англійській або, рідше – наклеєне зверху пояснення на українській мові. Проте на цінниках, особливо в великих маркетах, підписи – виключно українською мовою.

З недоліків щодо продажу рибних консервованих товарів слід відмітити наступне:

1. Частина консервних банок (не більше 3-5% від всієї кількості досліджених) мали механічні дефекти, як правило, незначні – помятини ззовні, вкрай рідко (одиниці банок) невеликі плями іржі.

2. З усієї кількості рибних консервів, що досліджувались, просрочений термін придатності ми виявили лише в 2-х випадках: в ларьку біля залізничного вокзалу та на Сінному ринку, обидва – у 2023 році. Дещо частіше (6 випадків) незначно просрочені терміни були у пресервів та у мідій, половина випадків – в ларьках на базарах , інші - в невеликих маркетах.

3. В ларьках на ринках продавці не завжди охоче пояснюють, який саме товар продають, особливо це стосується імітованої ікри.

ВИСНОВКИ

Асортимент рибних консервів та пресервів в торгівельній мережі м. Житомира достатньо широкий та різноманітний і представлений усіма групами та підгрупами цих товарів. Найширшим асортимент даних товарів є в торгових центрах та супермаркетах, найвужчий – в торгових точках міських ринків. Коливання асортименту рибних консервів та, в меншій мірі, рибних пресервів залежить від цілого ряду факторів, в тому числі – від економічної та політичної (війна та військовий стан) ситуації в країні.

В результаті проведених досліджень, а також виходячи з результатів виконання теоретичної та практичної частини роботи, можливо зробити наступні висновки

1. Більша частина рибних консервів та пресервів на прилавках м. Житомира – морська риба декількох десятків видів з більш як 10 родин, а саме: сардини, сардинели та сардинопси, тунець, скумбрія, сайра, бички та шпроти і шпротні паштети. Консерви з аборигенних видів прісноводних риб представлені 4-5 видами, головним чином – коропові та сомові.

2. Ікорна продукція представлена перш за все ікрою пробійною (мінтай, тріска, мойва, сайда), а також червоною ікрою (тихоокеанські лососі, перш за все – горбуша, зрідка форель) та ікрою осетрових риб. Чорна ікра реалізується вкрай обмежено – 2-3 супермаркети та магазини преміум-класу.

3. Консервована риба середнього та вищого цінового діапазону представлена переважно імпортними консервами – натуральні консерви, консерви в олії та тріскова печінка і паштети з неї, а також окремі види імпортних шпрот.

4. Рибні пресерви в торгівельних точках м. Житомира представлені головним чином оселедцями, кількою, більшість з них відносяться до середнього цінового діапазону. Крім того, за таким показником, як ємкість

банок пресерви значно виграють у порівнянні з рибними консервами: маса банки пресервів - від 100 г і більше до 1 кг і більше.

5. Рибні консерви у переважній більшості (крім пресервів) упаковані в стандартну металеву - жерстяну, зрідка алюмінієву тару. Вага банки (нетто) здебільшого складає 230 - 240 г (типова та така, що найкраще реалізується для більшості українських рибних консервів), значно рідше - у тару масою нетто від 80 - 100 до 110 - 160 г (це більш характерно для натуральних рибних консервів, паштетів, ікорної продукції). Іноді, здебільшого для рибних консервів середнього та вищого цінового діапазону, буває маса нетто до- або дещо більше кілограма, однак вартість цих рибних консервів є високою (від 300 - 400 до 600 - 700 грн, іноді і більше), що значно знижує попит на них та їх реалізацію.

б. А асортимент печінки тріски в торговельних закладах міста Житомира на сьогодні складає п'ятнадцять найменувань і навіть більше – різноманітних імпортерів і виробників (які імпортують як сировину для виготовлення так і готові консерви з печінки тріски). На ринку зараз переважають закордонні виробники та експортери цієї продукції з таких країн, як Ісландія, Литва, Норвегія, Латвія. Реалізується печінка тріски в металевих або іноді скляних банках масою нетто від 100 до 130, зрідка - 250 г. З зими 2022-2023 рр. реалізується печінка тріски відносно добре, проте періодично в окремих торгових закладах вона уціняється – до 10-15%. Найнижчою ціна є в торговельних точках на ринку (ларьках), проте асортимент там не такий великий (обмежений) – від 2-4 до 5-9 видів даного товару, від трипалого – декілька років терміну зберігання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Риба та рибопродукти [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту: https://pidru4niki.com/11510513/ekonomika/riba_riboproducti.
2. Рибні товари. Навчально-методичний посібник за редакцією Г.М. Михальчук [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту.
3. Алимов С.І. Рибне господарство України: стан і перспективи. – К.: Вища освіта, 2003. – 336 с.
4. Барабаш Л.М. Різноманітність риб / Л.М. Барабаш. – Біологія Наук.-метод. Журнал.-Х.: Основа, № 15.2001.-154 с.
5. Барабанова Е.М., Боровікова Л.А. та ін. Довідник товароведа продовольчих товарів: В 2 т.: Т2. - К.: Економіка, 2007. - 319 с.
6. Гринжевський М.В. Аквакультура України. - Львів: Вільна Україна, 1998 – С. 331
7. Жирков С.В. Рибна промисловість - 2006 - №3 - 34 с.
8. Іванова, О.Е. Технологія морепродуктів: навч. почібник / О.Е. Іванова, Г.І. Касьянов, С.П. Запорожська. - К. : Колос, 2010. - 183 с.
9. Кищенко, Б.І. Усі види обробки риби / Б.І. Кищенко. – Донецьк: Сталкер, 2005. – 110 с.
10. Kukharev, N. and Romanov, V. 1998. The Fishery Industryin Ukraine. EASTFISH Fishery Industry. Volume 13.
11. Норми та правила відносно риби та рибопродуктів: [пер. з англ.] / Спільна програма ФАО/ВОЗ зі стандартів на харчові продукти. - К., 2007. – 154 с.
12. Парфентьева Т.Р. М'ясні і рибні товари, овочі та фрукти (товарознавство): Підручник. - Х.: Економіка, 1989. - 271 с. 7.

13. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. – Київ: Лібра, 2005-368 с.
14. Теплов В.І. Комерційне товароведення. Підручник. - Х.: «Дашків і Ко», 2001 г.- 620 с.
15. Товстик В.Ф. Рибництво. – К.: Навч. посіб. Х., 2004. – 272 с.
16. Третяк О.М. Сучасний стан та шляхи підвищення ефективності рибогосподарської діяльності на внутрішніх водоймах України // Матеріали міжн. Нук.-практ. Конференції «Актуальні проблеми аквакультури та раціональне використання водних біоресурсів». К., 2005. – с. 3-11.
17. Шепелев А.Ф. Товароведення та експертиза риби та рибних товарів. Нав. пос.для вузів. – «Фенікс», 2003 – 160 с.
18. Широнін К.С. Рибное хозяйство - 2013. - №2 - 26 с.
19. Шерман І.М. Загальна іхтіологія / І.М. Шерман, Ю.В. Пилипенко, П.Г. Шевченко. К.: Урожай, 2004. – 346 с.
20. Шульга І.В., Денисюк В., **Габрисюк О.**, Якусевич Т., Тарасюк Ю. Використання SWOT-аналізу для оцінки можливостей використання невеликих водних об'єктів для цілей рекреаційного рибальства / Матеріали II Всеукраїнської конференції «Ефективність агротехнологій в зоні Полісся України» 17-18 листопада 2022 року. м. Житомир, 2022. - С.83-86.
21. Шульга І.В., Федючка М.І., **Габрисюк О.А.** та ін. Звіт про науково-дослідну роботу «Організація рекреаційно-рибальського господарства на водних об'єктах села Парипси Попельнянської територіальної громади» \Житомир, 2022.- 37 с.
22. **Габрисюк О. А.**, Галицький С. Ю, Волошин А.С, Шульга І. В. Особливості реалізації консервів з гідробіонтів в торговій мережі міста у період військового стану в Україні. Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: матеріалів Міжн. наук.-

практ. конф., секція 3: Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України (м. Київ, 25 травня 2023 р.). Київ, 2023 С. 301-303.

23. Шульга І.В., **Габрисюк О.А.**, Мельник Л.В. Тріскова печінка в торговельній мережі міста. Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес (Електронний ресурс) : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, 18 травня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – 271 с. Електронні текстові данні . – Режим доступу : <http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi>.

24. **Габрисюк О. А.**, Волошин А. С., Галицький С. Ю., Мельник Л. Особливості формування асортименту рибних консервів в торговельній мережі м. Житомира в період військового стану в Україні. Матеріали 35-ої студентської науково-теоретичної конференції «Участь молоді в розбудові агропромислового комплексу України». 22-24 березня 2023 року, Миколаїв: МНАУ, 2023. С. 198-201.

25. **Габрисюк О.** Асортимент рибних консервів та пресервів в торговій мережі м. Житомира. Збірник наукових праць. – Житомир: Поліський національний університет, 2022. С. 73-81.

26. Ігор Шульга, **Ольга Габрисюк**, Дмитро Бондарчук, Ігор Головченко. Можливості та обмеження розвитку рекреаційно-рибальських господарств \Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики : зібрання. наукових Праць II Міжнар. наук. конф., 28 квітня 2023 р. Дніпро : Біла К.О., 2023. – 212 С. 205-207.