

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Технологічний факультет

Кафедра технологій виробництва, переробки та якості продукції
тваринництва

Кваліфікаційна робота на правах рукопису

САВЧУК ОЛЕНА СЕРГІЙВНА

УДК 637.1/.3

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
АНАЛІЗ ЯКОСТІ МОЛОКА-СИРОВИНИ ТА АСОРТИМЕНТУ
НОВИНОК МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ
АТ «ЖИТОМИРСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД», М. ЖИТОМИР**

204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Подається на здобуття освітнього ступеня бакалавр

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело _____ Олена САВЧУК

Керівник роботи:
Альона ШУЛЯР,
кандидат с.-г. наук, доцент

Житомир – 2024

**Висновок кафедри технологій виробництва, переробки та якості
продукції тваринництва**

за результатами попереднього захисту: _____

Протокол засідання кафедри технологій виробництва, переробки та якості
продукції тваринництва № __ від «__» _____ 2024 р.

Завідувач кафедри технологій
виробництва, переробки та
якості продукції тваринництва

Тетяна ВЕРБЕЛЬЧУК

«__» _____ 2024 р.

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Здобувачка вищої освіти **Олена САВЧУК** захистила кваліфікаційну роботу з
оцінкою:

сума балів за 100-бальною шкалою _____

за шкалою ECTS _____

за національною шкалою _____

Секретар ЕК

(підпис)

Тетяна ПОПАДЮК

АНОТАЦІЯ

Савчук О. С. Аналіз якості молока-сировини та асортименту новинок молочної продукції в умовах АТ «Житомирський маслозавод», м. Житомир. – Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – Поліський національний університет, Житомир, 2024.

Оцінено якість молока-сировини, що надходить на переробку для виробництва молочних продуктів. За дослідженими показниками сировина відповідає найвищому класу за якістю. Встановлено, що асортимент продукції даного переробного заводу широкий і на ринку з'явилося 27 видів-новинок молочних продуктів.

Ключові слова: сировина, якість, молочна продукція, асортимент, новинки.

ANNOTATION

Savchuk O. S. Analysis of the quality of raw milk and the assortment of new dairy products in the conditions of the joint-stock company «Zhytomyr Butter Plant», Zhytomyr, Zhytomyr. – Qualifying scientific research as a manuscript.

Qualification work for the bachelor's degree in specialty 204 – Technology of production and processing of livestock products. – Polissia National University, Zhytomyr, 2024.

The quality of raw milk, which is sent for processing for the production of dairy products, was evaluated. According to the studied indicators, the raw material corresponds to the highest quality class. It was established that the range of products of this processing plant is wide and 27 new types of dairy products have appeared on the market.

Key words: raw materials, quality, dairy products, assortment, novelties.

ЗМІСТ

ВСТУП		5
РОЗДІЛ 1.	ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	7
	1. 1. Молокопереробна галузь агробізнесу	7
	1. 2. Значення якості сировини для виробництва молочних харчових продуктів	9
РОЗДІЛ 2.	МАТЕРІАЛ, МЕТОДИКА, МІСЦЕ ТА УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ	13
	2. 1. Місце та умови проведення досліджень	13
	2. 2. Матеріал та методика проведення досліджень	16
РОЗДІЛ 3.	РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ	18
	3. 1. Аналіз якості молока-сировини та асортименту новинок молочної продукції в умовах АТ «Житомирський маслозавод»	18
ВИСНОВКИ		32
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ		33
ДОДАТКИ		38
Додаток А	Асортимент продукції АТ «Житомирський маслозавод»	38

ВСТУП

Світове виробництво молока характеризується тенденцією до його збільшення. На це впливає багато факторів – від попиту населення на його вживання у сирому вигляді до зростання переробних потужностей цієї сировини через те ж зростання попиту на молочні харчові продукти [1, 2, 3].

При цьому важливого значення має якість і безпечність молочних харчових продуктів, на яку прямо впливає якість сировини, поряд з дотриманням технології переробки цього тваринного продукту [4, 5].

Для того, щоб, так би мовити, «завоювати» споживача, необхідно дбати не лише про якість молочних продуктів, а відтак і про якість сировини для їх виробництва, а й про випуск нових товарів молочного походження. Тому **метою наших досліджень** був аналіз якості молока-сировини та асортименту новинок молочної продукції в умовах АТ «Житомирський маслозавод».

Предмет наших досліджень – основні складові якості молока та асортимент новинок молочних продуктів у АТ «Житомирський маслозавод».

Об'єкт наших досліджень – це характеристика якісних показників молоко-сировини та аналіз асортименту новинок молочної продукції у АТ «Житомирський маслозавод».

При проведенні досліджень використано загально-прийняті **методи досліджень**.

Перелік публікацій

1. **Савчук О.** Значення якості молока-сировини при виробництві молочних продуктів. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки продукції тваринництва*: матеріали III Всеукраїнської конференції молодих вчених та здобувачів освіти, 15 груд. 2023 р. Житомир, 2023. С. 87–88. (Науковий керівник –доцент Шуляр Альона Л.).

2. Шуляр Альона Л., Шуляр Аліна Л., Петрук Ю. А., **Савчук О. С.**, Черваток Є. Р. АТ «Житомирський маслозавод» – потужне молокопереробне

підприємство поліського регіону. *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*: науково-теоретичний збірник. Житомир: Поліський національний університет, 2024. Вип. 18. С. 4–5.

Практичне значення отриманих результатів. Для виробництва якісної і безпечної харчової продукції необхідно використовувати якісну сировину найвищих класів за якістю. Для збільшення зацікавленості споживачів у придбанні продукції того чи іншого підприємства необхідно оновлювати асортимент продукції, що сприятиме збільшенні попиту на неї.

Структура та обсяг роботи. Робота викладена на 46 сторінках комп'ютерного тексту, містить 5 рисунків, 3 таблиці, 1 додаток Список використаної літератури налічує 40 джерел.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1. 1 Молокопереробна галузь агробізнесу

Виробництво молока відбувається по всьому світу. Глобальний попит на молочні продукти продовжує зростати значною мірою через зростання населення, зростання доходів, урбанізацію та вестернізацію харчування у таких країнах, як Китай та Індія. Із зростанням попиту на молочну продукцію зростає тиск на природні ресурси, зокрема прісну воду та ґрунт. Необхідно при цьому співпрацювати з молочними фермерами, галузевими групами та іншими зацікавленими сторонами в різних країнах для збереження та захисту природних ресурсів і середовища проживання [6].

Мільйони фермерів у всьому світі вирощують приблизно 270 мільйонів дійних корів для виробництва молока. Виробництво молока різними способами впливає на навколишнє середовище, і масштаби цього впливу залежать від практики молочних ферм і виробників кормів. Молочні корови та їхній гній створюють викиди парникових газів, що сприяє зміні клімату. Погане поводження з гноєм і добривами може погіршити місцеві водні ресурси. А нестабільне молочне скотарство та виробництво кормів може призвести до втрати екологічно важливих територій, таких як прерії, болота та ліси. Глобальний ринок, на якому всі молочні продукти виробляються, має бути максимально екологічним. Працюючи над залученням молочних фермерів, кооперативів, компаній та інших сторін до сприяння використанню стійких практик, необхідно трансформувати галузь виробництва молока [7, 8].

Молокопереробна промисловість – наріжний камінь світового продовольчого ринку, яка зіткнулася з низкою змін і викликів у 2023 році – продаж молочних продуктів відзначений значним падінням в цінах, порівняно з відповідним періодом 2022 року. Це падіння, так би мовити, «кинуло тінь» на доходи багатьох відомих молочних компаній, які борються зі стабільними або лише незначно збільшеними обсягами, що не врівноважує тенденцію до

зниження цін. Ключовим фактором, який сприяє стабілізації цього обсягу, є ескалація інфляційного тиску на критичних споживчих ринках молочної продукції, головним чином у Європі. Падіння цін на молочну продукцію сильно вдарило по галузі, спричинивши не лише фінансові наслідки. Обсяги молочної продукції дещо стабілізувалися, але цього недостатньо, щоб компенсувати різке падіння цін. Це призвело до зниження доходів для основних гравців галузі, яким тепер потрібно скорегувати свої плани, щоб впоратися з ситуацією. Слід зазначити, що вплив зростання цін, особливо в Європі, погіршив ситуацію, ще більше ускладнивши умови продажу [9].

У той час як великі світові гравці на молокопереробному ринку показали сильні результати в минулому році, європейські виробники молочної продукції зіткнулися з проблемами в першій половині 2023 року. І хоча ціни на молоко знизилися, зниження відбувалося повільніше, ніж падіння цін на молочну продукцію. Ця невідповідність призвела до неочікуваного збільшення відносних витрат на сировину. Ситуація погіршується затримкою коригування цін на молоко, що змушує компанії продавати запаси, вироблені, коли витрати на виробництво були вищими за поточних нижчих цін на товари. Це негативно вплинуло на рентабельність галузі, операційна рентабельність якої знизилася з 5% до 0,7% у період з першого півріччя 2022 року до першого півріччя 2023 року [10, 11].

Європейський молочний сектор вступає в фазу трансформації з гідно стратегії ЄС «Від ферми до столу». Ця стратегія спрямована на зменшення впливу методів ведення сільського господарства на навколишнє середовище та, безсумнівно, вплине на виробництво молочної продукції. З огляду на очікуване зниження виробництва молока, виробники молочної продукції повинні орієнтуватися на створення продукції з доданою вартістю та зосередитися на конкретних сегментах, щоб протистояти наслідкам скорочення виробництва. Успішна адаптація до цього нового підходу буде важливою для європейських виробників, щоб підтримувати прибутковість і сталість в умовах, що розвиваються [12, 13].

Для успішної діяльності молокопереробної галузі агробізнесу потрібно працювати у напрямку розширення горизонтів і диверсифікації, тому молочні компанії повинні переглянути свої стратегії за межами місцевих кордонів, щоб знайти зростання на нових територіях. У той час як минулі зусилля щодо розширення були зосереджені головним чином на збільшенні продажів на азійських ринках, що розвиваються, завдяки більшому зростанню споживання молочних продуктів, останні події показують зростаючий інтерес до диверсифікації джерел, а не лише до розширення продажів у цих регіонах. Зокрема, зобов'язання свідчать про значне зміщення фокусу для основних європейських молочних гравців [14].

В нашій державі, окрім окреслених, є ще й власні специфічні фактори, які гальмують розвиток молокопереробної галузі. Так, останнім часом спостерігається більший попит на молочні продукти «базарні», ніж промислового виробництва. Крім того, негативно впливає неспроможність населення купувати таку продукцію й знищення багатьох виробництв через повномасштабне вторгнення. Також ще однією проблемою є недостатня кількість якісної сировини. Та, незважаючи на це, вітчизняна молокопереробна промисловість продовжує свою діяльність, постачає на ринок якісні молочні продукти [15, 16].

1. 2. Значення якості сировини для виробництва молочних харчових продуктів

Одним із ключових факторів, який впливають на розвиток молокопереробного сектору економіки, на рентабельність галузі і на якість молочних харчових продуктів, є якість сировини – молока й його ціна. Часто виробникам молочної сировини пропонують «грошові винагороди» за надання високоякісного молока переробникам. Ці стимули найчастіше ґрунтуються на рівнях кількості соматичних клітин і бактерій у сирому молоці, які значно нижчі за встановлені нормами охорони здоров'я. Обґрунтування цих

заохочувальних виплат може ґрунтуватися на покращенні якості переробленої продукції та ефективності виробництва, які забезпечують переробнику повернення своїх інвестицій у високоякісне сире молоко [17, 18].

Сире молоко з високим рівнем соматичних клітин і бактерій може призвести до дефектів готового продукту. Так, дослідженнями встановлено, що використання сирого молока з кількістю соматичних клітин >100000 клітин/мл знижує якість і вихід сиру, а більш високі рівні, як правило, $>400\,000$ клітин/мл, пов'язані з дефектами текстури та смаку сиру та інших продуктів. Хоча більшість досліджень показує, що досить висока загальна кількість бактерій ($>1\,000\,000$ КУО/мл) у сирому молоці необхідна для виникнення «дефектів» у більшості оброблених молочних продуктів, отримання високоякісного молока з ферми забезпечує певну гнучкість у поводженні з сирим молоком, що може збільшити ефективність і зниження ризику того, що сире молоко досягне рівня бактерій, що викликає занепокоєння. Моніторинг загальної кількості бактерій щодо якості сирого молока є обов'язковим, але визначення рівня конкретних типів присутніх бактерій набуває все більшого значення. Наприклад, спори певних спороутворюючих бактерій, присутні в сирому молоці в дуже низьких кількостях (наприклад, <1 /мл), можуть пережити пастеризацію та розростатися в молоці та сирних продуктах до рівнів, які призводять до дефектів [19, 20].

Для виробництва якісних молочних продуктів необхідне якісне сире молоко. Якщо сире молоко є дефектним, його неможливо покращити під час обробки, і дефекти часто стають більш вираженими. Тому важливо, щоб сире молоко вироблялося та транспортувалося від ферми до заводу в умовах, які не знижують його якість або, як наслідок, якість продукту. Багато факторів можуть впливати на якість сирого молока. Нижче наведено короткий виклад параметрів якості сирого молока, процедур тестування та обмежень. і як вони можуть вплинути на якість молочних продуктів: 1. здоров'я стада та соматичні клітини. Як правило, нездорові дійні корови можуть давати молоко нижчої

якості та повноцінності. Мастит, інфекція вимені, є однією з найпоширеніших проблем зі здоров'ям стада. Мастит у молочних корів, який найчастіше є результатом бактеріальної інфекції (інфекційної або зовнішньої), викликає підвищення рівня соматичних клітин молока (клітин крові, які борються з інфекціями); 2. бактеріальне зараження. У молоці, яке виділяється з вимені здорової корови, дуже мало бактерій. Бактерії можуть збільшуватися в сирому молоці через неправильні методи доїння, недостатнє очищення молочного обладнання, погане охолодження та, в деяких випадках, внаслідок маститу. Належна практика виробництва та управління стадом допомагає забезпечити низьку кількість бактерій і зменшити ризик присутності патогенів у сирому молоці. Подібно до соматичних клітин, бактерії виробляють ферменти, які руйнують білки, жири та інші компоненти, що призводить до зниження якості продукту за високої кількості. Хоча пастеризація та більш сувора теплова обробка (надвисока температура) вбиває більшість бактерій у молоці, деякі штами виробляють ферменти, які виживають після термічної обробки; 3. антибіотики та залишки ліків. Антибіотики та інші препарати часто використовуються для лікування корів від маститу або інших інфекцій чи захворювань. Коли корову лікують, її молоко, як правило, не надходить у резервуар, доки лікування не припиниться та молоко не буде вільним від залишків препарату; 4. вода і температура замерзання молока. Додану воду можна виявити в молоці, вимірявши його температуру замерзання. Температура замерзання трохи нижча, ніж у чистої води, і відносно постійна. Звичайне молоко зазвичай має температуру замерзання нижче мінус 0,542 градуса за Хортветтом. Коли до молока додається вода, температура замерзання підвищується приблизно на 0,005°Н на кожен 1% доданої води. Додавання води знижує цінність молока, розбавляючи білок та інші компоненти молока, що впливатиме на вихід продукту. Додавання води в рідке молоко також може зменшити солодкість, потенційно призводячи до «рівного» смаку [21, 22, 23, 24, 25].

Також молоко досліджують на наявність осаду. Осад у молоці, як правило, виникає через погані гігієнічні процедури перед доїнням, які дозволяють ґрунту та іншим матеріалам потрапити в потік доїння. Належні умови навколишнього середовища для чистоти корів є важливими для зменшення забруднення тварин, щоб гігієнічні процедури перед доїнням були ефективними. Осад у молоці вимірюють шляхом фільтрування молока через тонкий фільтр і візуального огляду. Високий рівень осаду в молоці пов'язаний із забрудненням і можливістю бактеріальних забруднень, які впливатимуть на якість. Також часто спостерігаються пов'язані з фермою сторонні присмаки. Неприємні присмаки та запахи можуть бути присутніми в сирому молоці через практику на фермі. Деякі з них незначні, і їх важко уникнути, тоді як інші пов'язані з неправильною практикою і можуть бути причиною відмови від навантаження молоком. Більшість дефектів смаку/запаху буде перенесено в готовий продукт, хоча деякі з летючих дефектів можна частково видалити [26, 27, 28].

РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛ, МЕТОДИКА, МІСЦЕ ТА УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ

2. 1. Місце та умови проведення досліджень

Місце виконання досліджень за темою кваліфікаційної роботи – акціонерне товариство «Житомирський маслозавод» (рис. 1), умови, в яких виконувались дослідження – це виробнича діяльність даного переробного підприємства у сфері якості молочної сировини, з якої тут виробляють молочну продукцію та діяльність щодо випуску новинок молочних продуктів.



Рис. 1. Офісні приміщення та виробничі потужності
АТ «Житомирський маслозавод»

Дане переробне підприємство має давню історію, є активним гравцем на ринку молочних продуктів в нашій державі і є виробником № 1 морозива в Україні і наразі цей вид діяльності є основним для АТ «Житомирський маслозавод». Головою правління акціонерного товариства і президентом компанії є Рудь П. В., голова наглядової ради – Вівсик О. П., генеральний директор – Вівсик С. А., комерційний директор – Трокоз В. М., фінансовий

директор – Ісакова С. Ю., заступник голови правління, начальний юридичного відділу – Блажкевич О. М., директор з якості – Жигадло Л. М., директор з виробництва – Перян В. І. за добу завод переробляє близько трьохсот тонн молока, а виробництво морозива тут знаходиться на рівні 150 тонн на добу. Місце реєстрації і місце знаходження даного заводу – м. Житомир, вил. Івана Гонти, 4 [29, 30, 31].

Розпочинав свою діяльність даний молокопереробний завод з переробки молока і виробництва різних видів продукції з нього, при цьому виробництва морозива було не основним видом діяльності. На даний момент саме виробництва морозива є основним видом – рис. 2. [32, 33].

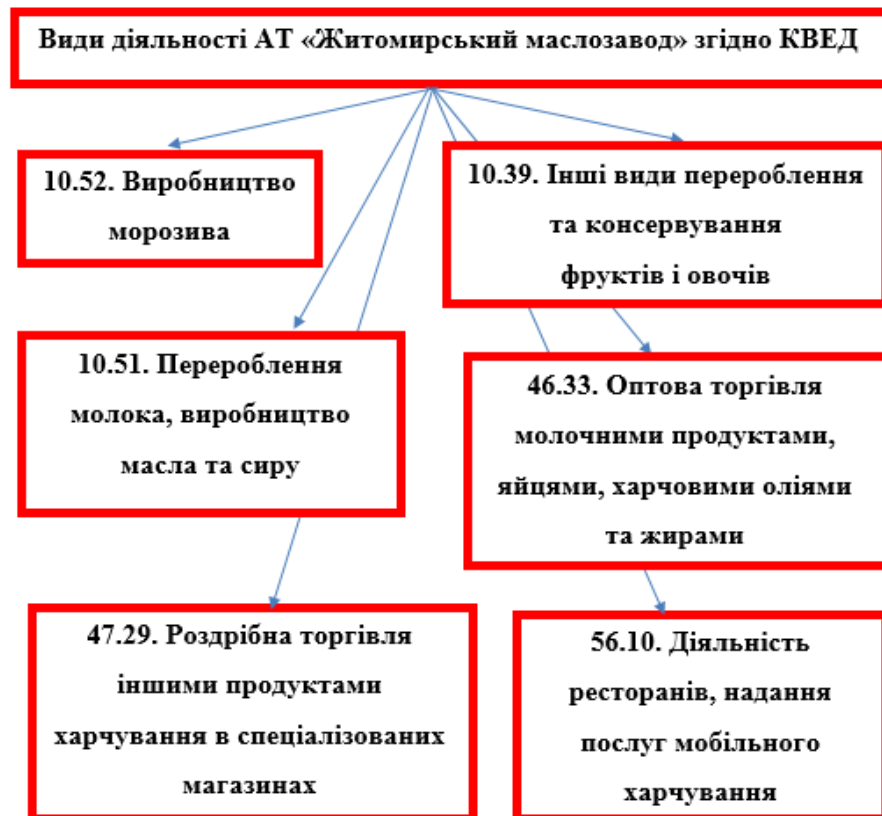


Рис. 2. Види діяльності АТ «Житомирський маслозавод»

Виготовленням молочної продукції АТ «Житомирський маслозавод» займається з 1981 року і наразі є лідером з виробництва морозива в Україні, а вироблену продукцію підприємство реалізовує як в межах нашої держави, так і за кордоном, оскільки даний завод одним з перших в Україні запровадив систему якості як сировини, так і продукції, що відповідає міжнародним нормативам. Фінансова звітність АТ «Житомирський маслозавод» за останні три роки подані у таблиці 1 [34, 35].

Таблиця 1

**Фінансова звітність АТ «Житомирський маслозавод»
за 2021-2023 рр.**

Роки діяльності	Дохід, грн.	Чистий прибуток, грн.	Активи, грн.	Зобов'язання, грн.
2021	2442870000	59332000	1933032000	634193000
2022	2263651000	203805000	2158988000	669337000
2023	2855378000	323291000	2025352000	211737000

Так, дані таблиці свідчать про те, що, незважаючи на повномасштабне вторгнення, дане акціонерне товариство змогло «вистояти» і не втратити своїх позицій. Так, у 2021 році під час пандемії, було зафіксовано найменший чистий прибуток, натомість у минулому році – найменше фінансових зобов'язань.

Для виробництва молочної продукції тут обладнано сучасні цехи, де застосовується сучасне обладнання – рис. 3. Штат працівників тут включає висококваліфікованих робітників, які мають відповідну освіту і кваліфікацію.

Крім того, лане переробне підприємство залучає до роботи сезонних працівників [36].



Рис. 3. Виробничі сектори АТ «Житомирський маслозавод»

Детальніше дослідження якісних показників молочної сировини та діяльність підприємства у сфері виробництва новинок молочних продуктів нами проведено у третьому розділі даної роботи згідно з поставленою метою.

2. 2. Матеріал та методика проведення досліджень

Для реалізації мети за темою даної кваліфікаційної роботи нами поставлено завдання дослідити якість молочної сировини, з якої виготовляють

продукцію в АТ «Житомирський маслозавод», а також дати характеристику асортименту новинок молочної продукції на підприємстві. Заплановані дослідження проведені за наступною схемою проведення досліджень – рис. 4.

Проведення досліджень здійснювалось за загальноприйнятими методами і методиками у сфері оцінки якості молоко-сировини та з метою аналізу і характеристики молокопродукції, а саме новинок такої [37, 38, 39, 40].



Рис. 4. Схема проведення запланованих досліджень

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

3. 1. Аналіз якості молока-сировини та асортименту новинок молочної продукції в умовах АТ «Житомирський маслозавод»

АТ «Житомирський маслозавод» за роки своєї діяльності напрацював власну сировинну базу для безперебійного виробництва продукції. На сьогоднішній день молоко-сировину постачають господарства з, в основному, Житомирської області. Починаючи з 2015 року підприємство починає організацію тендерних закупівель з відкритими конкурсами, для прозорості і об'єктивності яких запроваджено автоматизовану систему електронних закупівель.

На даному переробному на одному з перших в нашій державі запроваджено систему менеджменту щодо якості і безпечності і про ці показники починають дбати від отримання сировини до виробництва продукції на всіх етапах. Основні міжнародні сертифікати якості і безпечності АТ «Житомирський маслозавод» подані на рис. 5.

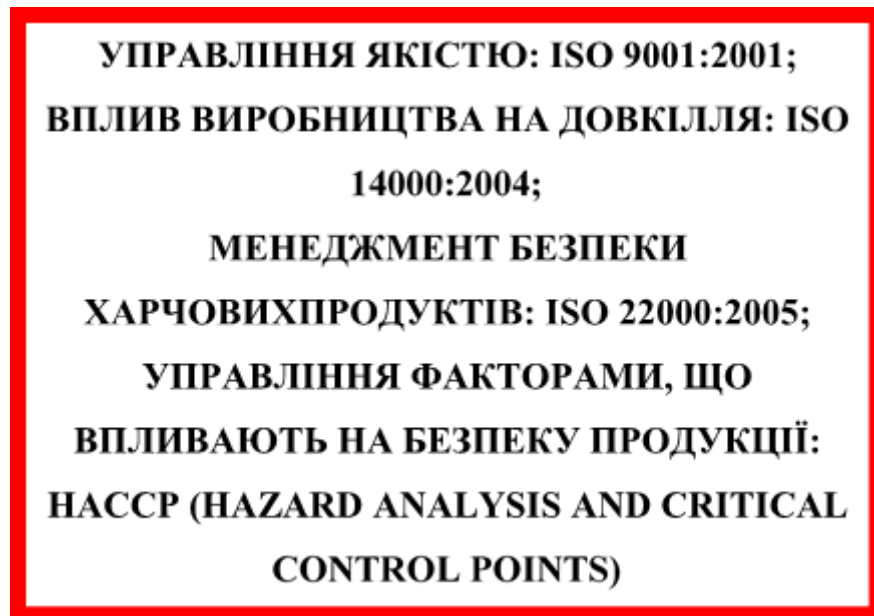


Рис. 5. Система менеджменту щодо якості і безпечності у АТ «Житомирський маслозавод»

Сировина, яка надходить на переробку на дане підприємство, й вироблені молочні продукти загалом проходять трирівневу перевірку: безпосередньо у господарстві і перед прийманням сировини оцінюють якість молока-сировини та фінальна оцінка якості готового продукту. При цьому у господарствах-постачальниках молока, з якими укладено договори про співпрацю, відбувається перша оцінка сировини, яка безконтактно відвантажується у спеціально-обладнані транспортні засоби. На даному переробному підприємстві молоко не приймають, поки не проведена його оцінка.

Для виготовлення молочних продуктів високої якості в умовах АТ «Житомирський маслозавод» використовують молоко коров'яче «екстра» гатунку. Показники якості молока-сировини наведені у таблиці 2.

При оцінці враховано органолептичні показники, фізико-хімічні й показники санітарної якості.

Так, за консистенцією сировину оцінено як однорідну рідину, в якій відсутні пластівці й осад, колір – білий, ледь помітний жовтуватий, запах і смак – притаманний свіжому молоку і не містить неспецифічних запахів і присмаків. Тобто молоко-сировина, яка надійшла на переробку – «екстра» гатунку.

Щодо фізико-хімічних показників і показників санітарної якості молока, то результати досліджень свідчать про високу якість сировини, яка відповідає найвищому – «екстра» гатунку.

Так, при густині відповідала нормі стандарту (1028 кг/м^3), кислотність була в межах $16,4^{\circ}\text{T}$, група чистоти – на рівні I-го класу, кількість мезофільних аеробних і факультативноанаеробних мікроорганізмів становила 76,7 проти норми ≤ 100 тис. КУО/см³, кількість соматичних клітин – 189 проти норми ≤ 400 тис./см³.

Отже, при оцінці якості молочної сировини за всіма врахованими показниками, встановлено, що досліджене молоко відповідає «екстра» гатунку.

**Показники якості молока-сировини для переробки у АТ
«Житомирський маслозавод»**

Показник	Нормативне значення згідно стандарту	Результат оцінки
<i>Органолептичні показники</i>		
Консистенція	Однорідна рідина без пластівців та осаду	Рідка, однорідна, без домішок
Колір	Від білого до світло-кремового	Білий, ледь помітний жовтуватий
Запах	Чистий, притаманний свіжому молоку, без сторонніх присмаків і запахів	приємний специфічний, без сторонніх запахів
Смак		приємний солодкуватий, без сторонніх присмаків
<i>Фізико-хімічні показники</i>		
Густина, кг/м ³	1028	1028
Кислотність, °Т	від 16 до 17	16,4
pH	від 6,6 до 6,7	6,67
Група чистоти, не вище класу	I	I
Температура молока, не вище ніж, °С	8	6,2
Точка замерзання, не вище ніж, °С	-0,520	-0,520
<i>Санітарна якість</i>		
Кількість мікроорганізмів (КМАФАнМ) за температури 30°С, тис. КУО/см ³	≤100	76,7
Кількість соматичних клітин, тис./см ³	≤ 400	189

АТ «Житомирський маслозавод» має широкий асортимент продукції – додаток А. Так, дане переробне підприємство займається виробництвом молочних продуктів:

молоко (різної жирності та з вітаміном D, пряжене, з фасуванням у пакети на 490, 500, 900 і 1000 г),

сметана (різної жирності та з вітаміном D, з фасуванням у пакети на 250 і 400 г),

кефір (1% і 3,2% жирності з фасуванням у пакети на 400 і 900 г),

ряжанка (жирність – 2,5%, 400 і 900 г),

йогурт (1,5-2,5-3-3,2% жирності, з ягідними і фруктовими смаками, для салату, 400 і 500 г),

молочна сироватка (пастеризована, не містить жиру, 100 г),

кисломолочний сир (нежирний і 9% жирності, 250 г),

масло (73 і 82,5% жирності, 180 і 200 г),

морозиво (71 вид – з різною жирністю і вагою, з різними смаками у стаканчиках, ріжках, брекетах, 10 видів вагового – на 500 і 750 г, 10 видів у відрі – 300 і 500 г, 14 видів «морозиво-десерт» – у звичайній упаковці та мультипак, морозиво-торт IMPERIUM «ЯБЛУЧНИЙ ТАРТ». 600 г – 1 вид, 5 видів у лотках – 500 г, 2 види у пластиковому стакані – по 120 г),

сирки (14 видів з різними смаками у глазурі).

Окрім молочних продуктів, АТ «Житомирський маслозавод» виготовляє також:

заморожені напівфабрикати (вареники, млинці, бендерики, голубці, пельмені і міні-пельмені, равіолі, хінкалі, чебуреки, сирники),

заморожені продукти (суміші овочеві, супи, салати, подрібнений шпинат, цвітна капуста, броколі, стручкова квасоля, ягоди, вітамінні чаї),

тісто заморожене (заготовка для піци, тісто листково-дріжджове, тісто листкове),

хлібобулочні вироби (круасани на вершковому маслі).

Ще один вид продукції даного підприємства – «Хорека» – постачання продуктів для громадського харчування та готельного господарства: кафе, ресторанів, готелів – вагове пластинчасте морозиво, заморожені овочі, овочеві суміші, заморожені ягоди, заморожені напівфабрикати, вітамінні чаї, ріжки та стаканчики для морозива, хлібобулочні вироби.

Тобто, асортимент продукції – широкий. Та поряд з цим, АТ «Житомирський маслозавод» постійно займається виробництвом молочних продуктів з новими смаками чи у новому пакуванні – таблиця 3 – наведено назву продукції, фото продукту, харчову і енергетичну цінність.

Так, цього року на ринок було випущено новинки глазурованих сирків й морозива:

глазуровані сирки – 6 видів:

«ESKIMOS DE LUXE ванільний сирок у какао-глазурі» у звичайній упаковці та мультипак, який містить у 100 г продукту 14 г білків, 24 г жирів, 29 г вуглеводів, енергетична цінність – 388 ккал,

«ESKIMOS DE LUXE карамельний сирок у карамельній глазурі» у звичайній упаковці та мультипак, який містить у 100 г продукту 9,4 г білків, 21 г жирів, 32,1 г вуглеводів, енергетична цінність – 355 ккал,

«ESKIMOS DE LUXE ванільний сирок у йогуртовій глазурі» у звичайній упаковці та мультипак, який містить у 100 г продукту 11,3 г білків, 17 г жирів, 35 г вуглеводів, енергетична цінність – 338 ккал,

морозиво – 21 вид:

морозиво-ріжок – 8 видів:

IMPERIUM «ОЖИНА – ЛОХИНА» – вкрутка молочного шоколаду, ожиново-лохиновий смаки, лохиновий джем з енергетичною цінністю 242 ккал,

IMPERIUM «ТОРТУФО» – комбінація морозива «Забайоне» (смак яечного лікеру) і морозива «Тортуфо» (шоколадно-горіховий смак) + вкрутка молочного шоколаду + топінг «Ірландський крем» в нижній частині, 295 ккал,

«BLACK KAVA» – смак кави, доповнений ніжним вершковим наповнювачем зі смаком згущеного молока, 284 ккал,

«ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ» З ЛІСОВИМИ ЯГОДАМИ – 283 ккал,

IMPERIUM «ФІЛАДЕЛЬФІЯ – ГРУША» – смак сиру «Філадельфія» + грушевий джем, 249 ккал,

«РІЖОК З ВАРЕНИМ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ» – декороване запайкою з молочним шоколадом, 404 ккал,

MILLENNIUM «ВАНІЛЬ – ШОКОЛАД» – 324,4 ккал,

MILLENNIUM «VERY PERI МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД – КОКОС» – 352,8 ккал,

вагове – 1 вид:

«ЕСКІМОС» – 500 г, 205,7 ккал,

у відрах – 1 вид:

МОРОЗИВО СОРБЕТ «ПОЛУНИЦЯ» – не містить жиру, лише 0,2 г білків у 100 г продукту, 33,4 г вуглеводів, 135 ккал,

ескімо – 4 види:

«ПАНДА» – двоколірне, без традиційної шоколадної глазури, 205 ккал,

«АНАНАС – КОКОС» – кокосове зі шматочками ананаса в ананасовій соковій глазури, 161 ккал,

«ЗЛАТО КИЇВСЬКЕ» і «ЗЛАТО КИЇВСЬКЕ» ШОКОЛАДНЕ – відповідно 329 і 314 ккал,

морозиво-десерт – 7 видів:

МОСНІ «ПЛОМБІР – СНІККІ» – пломбір+карамель+арахіс, 277,9 ккал,

МОСНІ «ПЛОМБІР – МАНГО» – у звичайній упаковці і мультипак на 6 порцій, 191,7 ккал,

МОСНІ «ПЛОМБІР – КОКОС» – зі смаком кокоса, в кокосовій стружці, 199,2 ккал,

МОРОЗИВО ПЛОМБІР MACAROON «ФІСТАШКА» – 350,3 ккал,

МОРОЗИВО ПЛОМБІР MACAROON «ВАНІЛЬ – КАРАМЕЛЬ» – 343,8 ккал,

BURGER CLUB З МАЛИНОВИМ ДЖЕМОМ – з малиновим джемом між булочками бріош, 231,4 ккал.

Мочі – це різновид японських солодоців, від цього і походить назва даного морозива-десерту.

Таблиця 3

**Асортимент новинок молочної продукції
АТ «Житомирський маслозавод»**

Назва продукції	Фото продукції	Харчова цінність: у 100 г, г	Енергетична цінність, кДж/ккал
СИРКИ			
ESKIMOS DE LUXE ванільний сирок у какао-глазурі		білки – 14,0 жири – 24,0 вуглеводи – 29,0	1623 / 388
ESKIMOS DE LUXE ванільний сирок у какао-глазурі, мультипак		сіть – 0,10	
ESKIMOS DE LUXE карамельний сирок у карамельній глазурі		білки – 9,4 жири – 21,0 вуглеводи – 32,1 сіть – 0,26	1485 / 355

<p>ESKIMOS DE LUXE карамельний сирок у карамельній глазурі, мультипак</p>			
<p>ESKIMOS DE LUXE ванільний сирок у йогуртовій глазурі</p>		<p>білки – 11,3 жири – 17,0 вуглеводи – 35,0 сіть – 0,06</p>	<p>1416 / 338</p>
<p>ESKIMOS DE LUXE ванільний сирок у йогуртовій глазурі, мультипак</p>			
МОРОЗИВО			
<p>Ріжок IMPERIUM «ОЖИНА – ЛОХИНА» (вкрутка молочного шоколаду, ожиново-лохиновий смаки, лохиновий джем)</p>		<p>білки – 3,7 жири – 14,0 вуглеводи – 25,3 сіть – 0,10</p>	<p>1011 / 242</p>

<p>Ріжок IMPERIUM «ТОРТУФО» (комбінація морозива «Забайоне» (смак яєчного лікеру) і морозива «Тортуфо» (шоколадно- горіховий смак)+вкрутка молочного шоколаду+ топінг «Ірландський крем» в нижній частині</p>		<p>білки – 4,3 жири – 15,0 вуглеводи – 35,8 сіть – 0,08</p>	<p>1237 / 295</p>
<p>Ріжок «BLACK КАВА» (смак кави, доповнений ніжним вершковим наповнювачем зі смаком згущеного молока)</p>		<p>білки – 4,4 жири – 13,8 вуглеводи – 35,0 сіть – 0,20</p>	<p>1188 / 284</p>

<p>Ріжок «ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ» З ЛІСОВИМИ ЯГОДАМИ</p>		<p>білки – 3,9 жири – 14,3 вуглеводи – 34,4 сіть – 0,10</p>	<p>1183 / 283</p>
<p>Ріжок IMPERIUM «ФІЛАДЕЛЬФІЯ – ГРУША» (смак сиру «Філадельфія»+ грушевий джем)</p>		<p>білки – 3,2 жири – 10,8 вуглеводи – 34,7 сіть – 0,10</p>	<p>1045 / 249</p>
<p>Ріжок «РІЖОК З ВАРЕНИМ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ» (декороване запайкою з молочним шоколадом)</p>		<p>білки – 7,4 жири – 18,8 вуглеводи – 51,4 сіть – 0,20</p>	<p>1696 / 404</p>
<p>Ріжок MILLENNIUM «ВАНІЛЬ – ШОКОЛАД»</p>		<p>білки – 4,7 жири – 18,1 вуглеводи – 35,5 сіть – 0,20</p>	<p>1355,6 / 324,3</p>

<p>Ріжок MILLENNIUM «VERY PERI МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД – КОКОС»</p>		<p>білки – 4,6 жири – 18,3 вуглеводи – 42,5 сіть – 0,20</p>	<p>1476,6 / 352,8</p>
<p>Вагове «ЕСКИМОС»</p>		<p>білки – 3,4 жири – 12,1 вуглеводи – 20,8 сіть – 0,10</p>	<p>860,6 / 205,7</p>
<p>Відра МОРОЗИВО СОРБЕТ «ПОЛУНИЦЯ»</p>		<p>білки – 0,2 жири – 0,0 вуглеводи – 33,4 сіть – 0,04</p>	<p>571 / 135</p>
<p>Ескімо «ПАНДА»</p>		<p>білки – 2,8 жири – 11,6 вуглеводи – 22,3 сіть – 0,10</p>	<p>857 / 205</p>
<p>Ескімо «АНАНАС – КОКОС» (кокосове зі шматочками ананаса в ананасовій соковій глазурі)</p>		<p>білки – 1,7 жири – 5,2 вуглеводи – 26,6 сіть – 0,05</p>	<p>677 / 161</p>

<p>Ескімо «ЗЛАТО КИЇВСЬКЕ»</p>		<p>білки – 3,3 жири – 25,0 вуглеводи – 22,7 сіть – 0,01</p>	<p>1366 / 329</p>
<p>Ескімо «ЗЛАТО КИЇВСЬКЕ» ШОКОЛАДНЕ</p>		<p>білки – 2,5 жири – 25,2 вуглеводи – 19,4 сіть – 0,01</p>	<p>1034 / 314</p>
<p>Морозиво-десерт МОСНІ «ПЛОМБІР – СНІККІ» (пломбір+ карамель+ арахіс)</p>		<p>білки – 3,2 жири – 8,8 вуглеводи – 46,4 сіть – 0,26</p>	<p>1170,1 / 277,9</p>
<p>Морозиво-десерт МОСНІ «ПЛОМБІР – МАНГО»</p>		<p>білки – 3,3 жири – 6,2 вуглеводи – 30,6 сіть – 0,10</p>	<p>806,8 / 191,7</p>

<p>Морозиво-десерт МОСНІ «ПЛОМБІР – МАНГО» (мультипак на 6 порцій)</p>			
<p>Морозиво-десерт МОСНІ «ПЛОМБІР – КОКОС»</p>		<p>білки – 3,7 жири – 7,8 вуглеводи – 28,7 сіть – 0,10</p>	<p>837,1 / 199,2</p>
<p>Морозиво-десерт МОРОЗИВО ПЛОМБІР MACAROON «ФІСТАШКА»</p>		<p>білки – 7,3 жири – 13,1 вуглеводи – 50,8 сіть – 0,30</p>	<p>1472,4 / 350,3</p>
<p>Морозиво-десерт МОРОЗИВО ПЛОМБІР MACAROON «ВАНІЛЬ – КАРАМЕЛЬ»</p>		<p>білки – 7,1 жири – 11,1 вуглеводи – 53,9 сіть – 0,34</p>	<p>1447,2 / 343,8</p>

<p>Морозиво-десерт BURGER CLUB з МАЛИНОВИМ ДЖЕМОМ (з малиновим джемом між булочками бріюш)</p>		<p>білки – 3,5 жири – 6,7 вуглеводи – 39,3 сіть – 0,20</p>	<p>975,1 / 231,4</p>
--	---	--	----------------------

Отже, при виробництві продукції на даному підприємстві приділяють важливого значення якості сировини, адже від цього залежить якість молочних продуктів, які виробляють з нього та працюють над постійним оновленням асортименту продукції задля забезпечення зростаючих смаків і потреб споживача.

ВИСНОВКИ

Дослідження за темою кваліфікаційної роботи проведені в одному з найпотужніших молокопереробних підприємств не лише нашого регіону, а й всієї нашої держави – за виробництвом молока даний завод має першість – це АТ «Житомирський маслозавод», виробничі потужності якого знаходяться в м. Житомир.

Підприємство першим в Україні почало працювати за міжнародною системою менеджменту якості і безпечності сировини і харчових продуктів і здійснює свою діяльність, контролюючи якість та безпечність на всіх етапах виробництва – від оцінки якості сировини до оцінки якості фінальних продуктів.

Молоко-сировина і продукти його переробки проходять перевірку якості тричі – в господарстві, при надходженні на підприємство, оцінка готових продуктів.

Для виробництва якісних і безпечних молочних продуктів в умовах АТ «Житомирський маслозавод» використовуються молоко найвищого «екстра» гатунку, яке за органолептичними, фізико-хімічними показниками та показниками санітарної оцінки відповідає вимогам цього класу.

Асортимент продукції даного переробного підприємства широкий і не обмежується лише молочними продуктами. Щороку даний завод виготовляє новинки молочної продукції – за минулий рік їх було вироблено 27 видів.

Таким чином, для виробництва якісної і безпечної харчової продукції необхідно використовувати якісну сировину найвищих класів за якістю. Для збільшення зацікавленості споживачів у придбанні продукції того чи іншого підприємства необхідно оновлювати асортимент продукції, що сприятиме збільшенні попиту на неї.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Майовець Є. Й., Сенишин О. С., Хіч Р. Я. Розвиток молокопереробної галузі України: перспективи стратегічного маркетингового планування. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2022. Вип. 43. С. 98–104.
2. Косар Н. С., Кубрак Н. Р. Ринкові можливості та загрози молокопереробних підприємств України. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. 2017. № 76. С. 72–76.
3. Milk production. URL: <https://www.worldwildlife.org/industries/dairy> (дата звернення: 26.03.2024).
4. Raw milk. URL: <https://www.dairyglobal.net/raw-milk/> (дата звернення: 26.03.2024).
5. Савчук О. Значення якості молока-сировини при виробництві молочних продуктів. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки продукції тваринництва: матеріали III Всеукраїнської конференції молодих вчених та здобувачів освіти*, 15 груд. 2023 р. Житомир, 2023. С. 87–88. (Науковий керівник –доцент Шуляр Альона Л.).
6. Новини молочного ринку України та світу. *Infagro*: веб-сайт. URL: <https://infagro.com.ua> (дата звернення: 26.03.2024).
7. Царук Д. С. Аналіз зовнішнього середовища функціонування підприємств молокопереробної галузі України. *Економічний простір*. 2020. Вип. 156. С. 98–103. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/156-17>.
8. Dairy industry. URL: <https://www.worldwildlife.org/industries/dairy> (дата звернення: 26.03.2024).
9. Dairy industry trends and challenges in 2023. URL: <http://surl.li/tumcr> (дата звернення: 26.03.2024).

10. Новини галузі. *Асоціація виробників молока*: веб-сайт. URL: <http://avm-ua.org/uk> (дата звернення: 26.03.2024).
11. Скопенко Н. С., Євсєєва-Северина І. В., Бовкун А. О. Сучасний стан та перспективи розвитку ринку молока та молокопродуктів України. *Продовольчі ресурси*. 2019. № 13. С. 279–290.
12. Хоменко О. А. Аналіз ідентифікації ознак механізму управління фінансовою безпекою молокопереробних підприємств. Економічний дискурс. *Міжнародний науковий журнал*. 2019. № 1. С. 63–69.
13. Dairy industry in Europe – statistics & facts. URL: <https://www.statista.com/topics/3955/dairy-industry-in-europe/> (дата звернення: 26.03.2024).
14. Efficient Dairy Farm Systems | Quality Dairy Farm Equipment. URL: <http://surl.li/tumee> (дата звернення: 26.03.2024).
15. Федулова І. В. Ринок молочної продукції України: можливості та загрози. *Товари і ринки*. 2018. № 1. С. 15–28.
16. Мошковська О. А. Аналіз сучасного стану молокопродуктового підкомплексу України, проблем його розвитку та шляхів їх вирішення. *Агросвіт*. 2019. № 18. С. 16–23.
17. Вимоги до якості молочної продукції. URL: <https://infobox/vimogi-do-yakosti-molochnoji-produkciji> (дата звернення: 27.03.2024).
18. Микитюк В. М. Вплив якості молока-сировини на експорт молокопродукції. *Ефективна економіка*. URL: <http://surl.li/tumgd> (дата звернення: 27.03.2024).
19. Вимоги до безпечності та якості молока та молочних продуктів: поетапні перехідні періоди відтерміновано. URL: <http://surl.li/hxorx> (дата звернення: 27.03.2024).
20. Importance of Raw Milk Quality on Processed Dairy Products. URL: <https://son.org/importance-of-raw-milk-quality-on-processed-dairy-products/> (дата звернення: 27.03.2024).

21. Омелькович С. П., Шуляр А. Л., Шуляр А. Л. Оцінка якісних показників молока корів та їх взаємозв'язок залежно від періоду лактації. *Вісник Сумського національного аграрного університету*. 2021. Вип. 2 (45). С. 108–113.

22. Переробна галузь України та безпечність харчових продуктів / Шуляр Альона Л., Шуляр Аліна Л., Черваток Є. Р., Фисун М. А., Мартинюк О. А. *Наукові читання 2023. проблеми та перспективи розвитку тваринництва і ветеринарії в умовах євроінтеграції*: матеріали наук.-практ. конф. науково-педагогічних працівників, докторантів та аспірантів, 23 трав. 2023 р. Житомир: Вид.-во Поліського національного університету, 2023. С. 196–198.

23. Dairy production: microbial safety of raw milk and processed milk products / Victor Ntuli, Thulani Sibanda, James A. Elegbeleye, Desmond T. Mugadza, Eyassu Seifu, Elna M. Buys. *Present Knowledge in Food Safety. A Risk-Based Approach Through The Food Chain*. 2023. Pages 439–454.

24. Технологічні аспекти якості та безпечності сировини АТ «Житомирський маслозавод» / В. Ф. Андрійчук, А. Л. Шуляр, Д. В. Лісогурська, Natalia Melnyk. *Проблеми виробництва і переробки продовольчої сировини та якість і безпечність харчових продуктів*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 16–17 трав. 2019 р., м. Житомир. Житомир: ЖДУ ім. І. Франка, 2019. С. 317–322.

25. Influence of raw milk quality on processed dairy products: How do raw milk quality test results relate to product quality and yield? / Steven C. Murphy, Nicole H. Martin, David M. Barbano, Martin Wiedmann. *Journal of Dairy Science*. December 2016. Volume 99, Issue 12. Pages 10128-10149.

26. Food Quality Best Practices for Sourcing Raw Materials. URL: <http://surl.li/tumic> (дата звернення: 27.03.2024).

27. Ковальчук Т. І., Трохименко В. З. Дослідження якості сирого молока із господарств різної форми власності. *SWordflournal*. 2020. Issue 6. Part 1. P. 65–70.

28. Gorelik A., Rebezov M., Gorbatov V. Study of the influence of dairy raw materials by seasons of the year on technological parameters in the production of soft cheese. *Agrarian science*. September 2023. DOI:10.32634/0869-8155-2023-374-9-59-63.

29. Каталог підприємств України: АТ «Житомирський маслозавод». URL: <https://rud.ua/> (дата звернення: 28.03.2024).

30. «АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «ЖИТОМИРСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД»: бухгалтерська звітність і фінансовий аналіз. URL: <http://surl.li/tvunb> (дата звернення: 28.03.2024).

31. Акціонерне товариство «Житомирський маслозавод». URL: <https://opendatabot.ua/c/00182863> (дата звернення: 28.03.2024).

32. Акціонерне товариство «ЖИТОМИРСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД» та дочірні підприємства. URL: http://www.ztm.ho.ua/Fin_Zvit_KONS_za_2019.pdf (дата звернення: 28.03.2024).

33. Житомирський маслозавод, АТ. URL: <https://ukr-centr.com.ua/00182863> (дата звернення: 28.03.2024).

34. Про АТ «Житомирський маслозавод». URL: <http://surl.li/tvunp> (дата звернення: 28.03.2024).

35. Шуляр Альона Л., Шуляр Аліна Л., Петрук Ю. А., Савчук О. С., Черваток Є. Р. АТ «Житомирський маслозавод» – потужне молокопереробне підприємство поліського регіону. *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*: науково-теоретичний збірник. Житомир: Поліський національний університет, 2024. Вип. 18. С. 4–5.

36. Компанія «Рудь» одна з перших в Україні запровадила міжнародну систему управління безпечністю продуктів. URL: https://www.zhitomir.info/news_190066.html (дата звернення: 28.03.2024).

37. Технологія молока та молочних продуктів: навчальний посібник / Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В. та ін. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с.

38. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: навчальне видання. К.: Вища освіта, 2006. 351 с.

39. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАСРР: навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2021. 290 с.



40. Пелих В. Г., Ковбасенко В. М., Балабанова І. О. Технологія переробки молока. К.: Олді, 2021. 166 с.




ДОДАТКИ

Додаток А

Асортимент продукції АТ «Житомирський маслозавод»

Асортимент продукції АТ «Житомирський маслозавод»

Найменування продукції	Вид продукції	Фото продукції
<i>Молоко</i>	<p>молоко 2,6 % з вітаміном D₃, молоко 2,6 %, молоко пряжене 2,5%, молоко 3,2%</p>	
<i>Сметана</i>	<p>сметана 15%, сметана 21%, сметана 21% з вітаміном D₃</p>	

<p><i>Кефір</i></p>	<p>кефір 1%, кефір 3,2%</p>	
<p><i>Ряжанка</i></p>	<p>ряжанка 2,5%</p>	
<p><i>Йогурт</i></p>	<p>«Лісова ягода» 2,5%, «Простокваша ванільна» 3%, «Пустунчик» Чорниця» 1,5%, «Абрикос» 2,5%, «Персик» 2,5%, йогурт полуничний з</p>	

	<p>вітаміном D₃, йогурт «Для салату» 3,2%</p>	
<p><i>Молочна сироватка</i></p>	<p>сироватка</p>	
<p><i>Сир</i></p>	<p>сир кисломолочний нежирний, сир кисломолочний 9%</p>	
<p><i>Масло</i></p>	<p>«Рудь» 82,5 %, «Хуторок селянський» 73%</p>	

Морозиво

ріжки, фруктовий
лід, ескімо,
паперовий
стаканчик,
вафельний
стаканчик,
брикети, вагове,
відра, десерти,
торти, лотки



Сирки

«Ескімос» зі
смаком ванілі,
«Ескімос» з
наповнювачем
«вишня –
черешня»,
«Ескімос» з
наповнювачем
«полуниця»,
«Ескімос» з
молоком згущеним
вареним,
«Ескімос» зі
смаком ванілі,
мультипак,
«Ескімос» з
наповнювачем
«вишня –
черешня»,
мультипак,
«Ескімос» з
наповнювачем
«полуниця»,
мультипак,
«Ескімос» з
молоком згущеним
вареним,
мультипак



*Заморожені
напівфабрикати*

вареники, млинці,
бендерики,
голубці, пельмені і
міні-пельмені,
равіолі, хінкалі,
чебуреки,
сирники



		
<p><i>Заморожені продукти</i></p>	<p>суміші овочеві, супи, салати, подрібнений шпинат, цвітна капуста, броколі, стручкова квасоля, ягоди, вітамінні чаї</p>	
<p><i>Тісто заморожене</i></p>	<p>заготовка для піци, тісто листково-дріжджове, тісто листкове</p>	

		
<p>Хлібобулочні вироби</p>	<p>круасани на вершковому маслі</p>	
<p>Хорека (постачання продуктів для громадського харчування та готельного господарства: кафе, ресторанів, готелів)</p>	<p>Вагове пластинчасте морозиво, заморожені овочі, овочеві суміші, заморожені ягоди, заморожені напівфабрикати, вітамінні чаї, ріжки та стаканчики для морозива,</p>	

хлібобулочні
вироби

