

**SCI-CONF.COM.UA**

**INNOVATIONS  
AND PROSPECTS  
OF WORLD SCIENCE**



**PROCEEDINGS OF IV INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE  
DECEMBER 1-3, 2021**

**VANCOUVER  
2021**

# **INNOVATIONS AND PROSPECTS OF WORLD SCIENCE**

Proceedings of IV International Scientific and Practical Conference  
Vancouver, Canada  
1-3 December 2021

**Vancouver, Canada  
2021**

## UDC 001.1

The 4<sup>th</sup> International scientific and practical conference “Innovations and prospects of world science” (December 1-3, 2021) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2021. 1374 p.

## ISBN 978-1-4879-3794-2

The recommended citation for this publication is:

*Ivanov I. Analysis of the phanistic composition of Ukraine // Innovations and prospects of world science. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2021. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-innovations-and-prospects-of-world-science-1-3-dekabrya-2021-goda-vankuver-kanada-arhiv/>.*

### Editor

**Komarytskyy M.L.**

*Ph.D. in Economics, Associate Professor*

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

**e-mail:** [vancouver@sci-conf.com.ua](mailto:vancouver@sci-conf.com.ua)

**homepage:** <https://sci-conf.com.ua/>

©2021 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2021 Perfect Publishing ®

©2021 Authors of the articles

## ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЧАЮ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

**Бірта Габрієлла Олександрівна,**

д.с.г.н., професор,

**Бургу Юрій Георгійович,**

к.с.г.н., доцент,

**Флока Людмила Валеріївна**

к.с.г.н., доцент,

**Котова Зоя Яківна**

ст. викладач

ВНЗ Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

м. Полтава, Україна

**Анотація.** Вивчались якісні показники чорного байхового чаю різних виробників. Була проведена оцінка якості чаю за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Із органолептичних показників визначались сенсорним методом наступні показники: аромат і смак; настій; колір розвареного листа; зовнішній вигляд чаю (однорідність і скрученість чайнок). Із фізико – хімічних показників визначались: масова частка водорозчинних екстрактивних речовин,; масова частка вологи; вміст металодомішок.

**Ключові слова:** органолептичні показники, балаова оцінка, аромат, смак, букет, настій, колір розвареного листа, зовнішній вигляд чаю.

Чай - один із найпопулярніших древніх напоїв в Україні та світі. Особливості його споживчих характеристик, виробництва, реалізації, а також сезонних коливань попиту вимагають певних маркетингових концепцій просування цього продукту. [1]

Ринок чаю в Україні приваблює все більшу і більшу кількість нових учасників. До його характеристик, що постійно зростають, слід долати стабільний споживчий попит, тривалий термін зберігання продукту, а найголовніше, споживацьку готовність скуштувати «новий» чай, за умови

ефективного просування. До характерних ознак ринку чаю можна віднести його асортиментний склад. У структурі ринку найбільшу питому вагу має чорний чай. [2]

Об'єктом дослідження був чорний байховий чай різних виробників.

Зразок 1. - Чай чорний байховий листовий «Ахмад».

Зразок 2. - Чай чорний байховий «Хейліз».

Зразок 3. - Чай чорний байховий «Майський».

Була проведена оцінка якості чаю за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Із органолептичних показників визначались сенсорним методом наступні показники: аромат і смак (наявність сторонніх присмаків і запахів); настій (його яскравість, прозорість, інтенсивність); колір розвареного листа (його однорідність і відтінок); зовнішній вигляд чаю (уборку) - (однорідність і скрученість чайнок).

Органолептичні показники визначали відповідно до ДСТУ 7174:2010 [3]

Під час оцінки зовнішнього вигляду чаю звертають увагу на наявність золотистих тіпсів, які характеризують високі споживні властивості чаю, не скручених пластинок листя, червоних черешків (грубих пагонів), волосків деревини, сторонніх домішок.

Крім органолептичної оцінки була проведена балова оцінка. Перелічені вище органолептичні показники оцінювали в балах, для визначення яких використовувалася 10-ти балова шкала: аромат і смак – 5 балів, настій – 2 бали, колір розвареного листа – 1 бал, зовнішній вигляд – 2 бали.

Із фізико – хімічних показників визначались показники: масова частка водорозчинних екстрактивних речовин, – згідно ГОСТ 28551-90; масову частку вологи – згідно ГОСТ 1936-85; вміст металодомішок – згідно ГОСТ 1936-85.

Результати органолептичної оцінки якості зразків чаю чорного байхового вищого сорту приведені в таблиці 1.

Таблиця 1

## Оцінка якості досліджуваних зразків чаю

Досліджувані зразки	Показники			
	Аромат і смак	Настій	Колір розвареного листа	Зовнішній вигляд чаю (уборка)
Вимоги ДСТУ 7174:2010	Ніжний аромат, приємний з терпкістю смак	Яскравий, прозорий достатньо насичений	Коричнево-червоного кольору, однорідний	Однорідний, гарно скручений
Чай «Ахмад»	Тонкий ніжний аромат, смак приємний з терпкістю	Яскравий прозорий, інтенсивний,	Однорідний зі світло-коричневим відтінком	Рівний однорідний, чайнки добре скручені
Чай «Хейліз»	Ніжний аромат, приємний смак	Яскравий прозорий, насичений	Однорідний, коричнево-червоного кольору	Рівний однорідний, гарно скручений
Чай «Майський»	Смак достатньо приємний, аромат не виражений	Прозорий, інтенсивний, насичений	Неоднорідний від світло-коричневого до чорного відтінків	Однорідний, чайнки добре скручені

Для отримання більш точних результатів була проведена дегустаційна оцінка якості зразків чаю (табл. 2.).

Таблиця 2

## Балова оцінка якості досліджуваних зразків чаю

Найменування показників	Чай «Ахмад»	Чай «Хейліз»	Чай «Майський»
Аромат і смак	4,8	4,2	3,2
Настій	1,4	2,0	1,4
Колір розвареного листа	1	1	0,3
Зовнішній вигляд	2	1,6	1,6
Загальна оцінка, бал	9,2	8,6	6,5

Аналіз таблиці показує, що досліджуваний зразок чаю чорного байхового вищого сорту «Ахмад» набравши 9,2 бала відповідає відмінній якості згідно шкали балової оцінки. Максимальний середній бал набраний по зовнішньому вигляду та кольору розвареного листа. Чотири з п'яти дегустаторів виставили

максимум по аромату і смаку. Скидка в 0,6 бала за показник «настій» (яскравість, прозорість, інтенсивність).

Чай чорний байховий вищого сорту «Хейліз» має теж відмінну якість, хоча набрав трохи менше балів – 8,6. Максимальна кількість балів виставлена за показники колір розвареного листа та настій всіма дегустаторами. Знижка є за аромат і смак та зовнішній вигляд, що і викликало загальне зменшення балів на 1,4 бали. Досліджуваний зразок чаю чорного байхового вищого сорту «Майський» набрав всього 6,5 балів, що відповідає задовільній якості, на це суттєво вплинули знижки по аромату і смаку (2,8 бали) та кольору розвареного листа (0,7 балів).

Результати досліджень фізико-хімічних показників представлені в (табл. 3).

**Таблиця 3**

**Оцінка якості чаю чорного байхового вищого сорту  
за фізико-хімічними показниками**

Назва показника	Відповідно ДСТУ 7174:2010	Характеристика досліджуваних зразків		
		Чай «Ахмад»	Чай «Хейліз»	Чай «Майський»
Масова частка водорозчинних екстрактивних речовин, %, не менше ніж	35	39	42	36
Масова частка металоманітної домішки, %, не більше ніж:	0,0005	-	-	-
Масова частка вологи, %, не більше ніж	8,0	7,4	7,8	7,9

Визначення вмісту металоманітної домішки показало, що всі зразки чаю чорного байхового вищого сорту відповідають вимогам діючого стандарту (в досліджуваних зразках металоманітні домішки відсутні).

При визначенні вологості встановлено, що чай чорний байховий всіх трьох торгових марок теж відповідає вимогам стандарту, так як вміст води знаходиться в межах від 7,4 до 7,9%, що повністю відповідає стандартному

показнику.

Для оцінки конкурентоспроможності чаю були вибрані наступні параметри (параметри визначені в ході анкетування): 1) Упаковка; 2) Рівень якості; 3) Рівень ціни; 4) Маркетингові зусилля в просуванні торгової марки (Кількість представлених асортиментних позицій).

Аналіз конкурентоспроможності марок проводився шляхом порівняльної оцінки їх параметрів. Параметри були встановлені за наслідками опитування споживачів, де - якість, ціна, оформлення упаковки, і популярність товару – були названі основними мотивами здійснення покупки. Опитування споживачів допомогло також визначити коефіцієнти вагомості кожного параметра, збудувавши ієрархію їх значущості: якість – коефіцієнт значущості в загальній сукупності параметрів – 0,4; рівень ціни – 0,3; упаковка – 0,2; маркетингові зусилля в просуванні товару – 0,1.

**Для аналізу показників конкурентоспроможності була сформована бальна шкала від 1 до 3 балів, що характеризує рівні показника конкурентоспроможності:**

- 1 – рівень показника «низький»
- 2 – рівень показника «середній»
- 3 – рівень показника «високий»

Конкурентоспроможність досліджуваних марок, буде сумою оцінок параметрів конкурентоспроможності і коефіцієнтів їх вагомості.

**Конкурентоспроможність (К) розраховали таким чином:**

1. Чай «Ахмад» =  $(2*0,2)+(2*0,4)+(3*0,3)+(2*0,1) = 2,3$
2. Чай «Хейліз» =  $(3*0,2)+(3*0,4)+(1*0,3)+(3*0,1) = 2,4$
3. Чай «Майський» =  $(2*0,2)+(2*0,4)+(2*0,3)+(2*0,1) = 2$



## Перелік всіх параметрів і їх оцінок кожної торгової марки

Параметри	Коефіцієнт вагомості	Найменування торгової марки		
		«Ахмад»	«Хейліз»	«Майський»
		Кількість балів по кожному параметру		
Упаковка	0,2	2	3	2
Якість	0,4	2	3	2
Прийнятність ціни	0,3	3	1	2
Маркетингові зусилля в просуванні торгової марки	0,1	2	3	2

Таким чином, з'ясувалося, що конкурентоспроможність чаю «Хейліз» вище, ніж конкурентоспроможність двох інших товарів-аналогів.

Чай «Хейліз», «Майський», «Ахмад» можна назвати лідерами. Дані марки не входять в розряд елітних, ексклюзивних або таких, що володіють бездоганною якістю. Їх перевага - в гармонійному поєднанні ціни, якості і дизайну, а також - у вибраній стратегії «завоювання більшої частки ринку». Ця стратегія полягає в орієнтації на звичайного, середнього споживача, що представляє основний сегмент населення країни.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Дослідження ринку чаю в Україні Режим доступу: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/issledovanie-rynka-chaja-v-ukraine.html>
2. Мельник Є.А. Дослідження різних сортів чаю та їх фізіологічна дія на організм людини Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/other/42nov2019/127.pdf>
3. ДСТУ 7174:2010. «Чай чорний байховий фасований. Технічні умови»