

ЯКІСТЬ ХМЕЛЮ ЯК СКЛАДОВА ЙОГО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

Бобер А.В.¹, Проценко Л.В.², Кошицька Н.А.², Бобер І.А.³

¹Національний університет біоресурсів і природокористування України,

²Інститут сільського господарства Полісся НААН України,

³Київський національний університет імені Тараса Шевченка

В умовах глобалізації ринку проблема якості є актуальною для всіх країн, тому що тільки продукція високої якості може бути конкурентоспроможною. Ця проблема багатогранна і має політичний, соціальний, економічний, науково-технічний і організаційний аспекти.

Продукція аграрного сектору має різноманітні споживчі властивості залежно від призначення. Якість агропромислової продукції визначається сукупністю її корисних властивостей, які задовольняють конкретні потреби споживачів. Суспільно необхідний рівень якості сільськогосподарської продукції, в якому б збігалися вимоги виробників і споживачів, досягається системним регулюванням споживчих властивостей і характеристик продукції з оцінкою їх на кожній стадії проектування виробництва, зберігання, транспортування і переробки.

У літературі існують різні визначення поняття «якість продукції». До цього визначення по-різному підходять товаровознавці, технологи, агрономи, економісти, юристи, філософи. Кожний з них підкреслює якусь одну або декілька, на їх думку, головних властивостей продукції.

Під якістю продукції розуміють сукупність властивостей, що зумовлюють її здатність задовольняти певні потреби споживачів відповідно до свого призначення. Кожний вид продукції має свої конкретні властивості, які відображають його корисність і здатність задовольняти потреби людини. Корисність того чи іншого виду продукції відображає її споживчу вартість, тобто має бути оціненою за якісними показниками. Таким чином, споживча вартість і якість продукції тісно пов'язані між собою. Підвищення якості продукції, як і інші економічні категорії – підвищення ефективності людської праці, розвитку науки і техніки, є відображенням історичного процесу.

Науковий підхід до вивчення будь-якої категорії чи явища передбачає в першу чергу визначення змісту поняття, його сутності, місця і ролі в сукупності інших категорій та явищ. Наукові трактування якості є досить різнобічними, проте об'єднаними певною загальною філософією дефініції. Так, виходячи із суб'єктивних позицій, Ф. Кросбі визначає якість як відповідність вимогам. У. Демінг вважає, що управління якістю не означає досягнення досконалості, а отримання такого рівня якості, на який розраховує ринок. Д. Джуран визначає якість як відповідність призначенню. А. Фегенбаум називає якість сукупністю складних ринкових, технічних та експлуатаційних характеристик виробу, завдяки яким останній відповідає очікуванням споживача. На думку Д. Харрінгтона якість це задоволення або перевищення вимог споживача за прийнятною для нього ціною [6].

Під якістю продукції розуміють також сукупність властивостей і характеристик продукту, котрі надають йому здатність задовольняти обумовлені або передбачувані потреби. Таке визначення наведено в стандарті ISO і є найбільш поширеним у країнах з розвинутою економікою [2].

На сучасному етапі якість продукції – це поняття, яке характеризує параметричні, експлуатаційні, споживчі, технологічні, дизайнерські властивості виробу, рівень його стандартизації та уніфікації, надійність і довговічність. Як економічна категорія якість відбиває сукупність властивостей продукції, що зумовлюють міру її придатності задовольняти потреби людини.

Невід'ємною складовою оцінки якості хмелю є визначення його конкурентоспроможності, тобто господарських переваг або недоліків, притаманних певному ботанічному сорту, які проявляються від самого початку формування споживчих властивостей, зумовлюють якість продуктів переробки і готового продукту, визначають можливість їх тривалого зберігання та переробки.

Мета дослідження полягала у теоретичному та методичному обґрунтуванні та розробці методики визначення конкурентоспроможності хмелю за його якістю.

Методика досліджень ґрунтується на систематизації та узагальнюючій оцінці інформаційних матеріалів отриманих з наукової літератури, даних Державного сортопробування, науково-дослідних установ та власних досліджень [1,5,7].

За даними [3,4], для оцінки якості продукції мають обиратися ті показники, що, по-перше, враховуються самими споживачами (є важливими і очевидними для них), по-друге, значення яких впливає на рівень якості, або зміна яких може сприяти його значному підвищенню. При цьому такі показники не завжди збігаються із зазначеними в нормативно-технічній документації на продукцію, а можуть бути і такими, що зовсім не передбачені стандартом або технічними умовами, але значною мірою впливають на загальну якість товару. Вони можуть проявлятися у процесі товарообігу і значною мірою впливати на зміни, що призведуть до погіршення якості. Якою б високою не була якість того чи

іншого сорту, виробник не буде його вирощувати, якщо у нього низька врожайність, стійкість проти хвороб, лежкість і високі затрати на вирощування. Також не потрібний сорт, якщо він має високу врожайність, але низький вміст поживних речовин, погані смакові властивості і збереженість. Отже, конкурентоспроможність – показник інтегральний і це поняття треба розглядати через призму адитивності.

Ми вважаємо, що конкурентоспроможність є процесом вивчення та аналізу показників якості як сукупності всіх споживних властивостей, порівняння результатів, отриманих для різних досліджуваних сортів з урахуванням їх вартісних характеристик.

Наприклад, біохімічний склад шишок хмелю залежить від погодних умов, ґрунтових умов, агротехніки, строків збирання, післязбиральної доробки тощо, але головним чином визначається генотипом хмелю. Залежно від сорту в шишках хмелю міститься 8,0–32,0 % гірких речовин, 0,5–18,0 % альфа-кислот, 1,0–14,0 % бета-кислот, 0,2–1,6 % ксантогумолу, 0,05–3,8 % ефірної олії, 1,6–11,7 % поліфенольних речовин [5,7].

На наш погляд, конкурентоспроможність хмелю – інтегральний показник, який повинен визначатися в межах сортів. Кожний показник якості має бути поділений на ранги, тільки в цьому разі його оцінка може бути об'єктивною. Якість продукції не можна визначати за один рік і за однією партією. Оцінювати конкурентоспроможність сортів потрібно за багаторічними даними сортодільниць, розташованих у різних ґрунтово-кліматичних зонах України. Під час оцінювання сортів хмелю береться тільки потенційна врожайність, яку можна одержати в умовах сортовипробувальних станцій. Показники якості в міру можливості необхідно оцінювати комплексно. Наприклад, комплексний показник вмісту корисних речовин хмелю може включати велику кількість біологічно-активних речовин, які у пивоварінні рівнозначні. Подрібнення показників призведе до ускладнення об'єктивної оцінки сорту.

Основним показником, який визначає конкурентоспроможність сортів, є загальна врожайність сорту, оскільки, за однакових витрат на вирощування більший прибуток дасть та продукція, збір якої з 1 га площі вищий порівняно з іншими. Другим за значущістю показником може бути кількість накопиченої в продукції енергії та вихід основного поживного компоненту (наприклад, альфа-кислот – для хмелю).

За результатами наших досліджень, аналізу даних літературних джерел виявлено велику строкатість між ароматичними і гіркими сортами хмелю різних груп стиглості за господарськими та товарознавчими показниками в українському сортаменті. На основі аналізу показників якості ароматичних і гірких сортів хмелю, їх врожайності та собівартості одиниці продукції розроблено рангові шкали інтервалів їх кількісних значень.

За розрахованим комплексним показником якості (КПЯ) і коефіцієнтом конкурентоспроможності визначено рейтинг ароматичних і гірких сортів хмелю, районованих в Україні. Встановлено, що серед районованих сортів

наявні як високоякісні сорти, так і ті що мають низькі показники якості та сприяють насиченню ринку іноземною сировиною. Наявність високоякісних сортів хмелю ароматичного та гіркового типів і належних природних ресурсів дає можливість забезпечувати власну пивоварну промисловість вітчизняною сировиною та розширює можливості її використання в інших галузях народного господарства: парфумерній, фармацевтичній, хлібопекарській, лікєро-горілчаній та ін.

Список використаних джерел

1. Бобер А.В., Подпратов Г.І., Колтунов В.А., Венгер О.О.. Ресурсний потенціал районів в Україні сортів хмелю та їх конкурентоспроможність. Біоресурси і природокористування. 2015. Т. 7. № 1, 2. С. 80–91.
2. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. К.: Держстандарт України, 2001. 50 с.
3. Колтунов В.А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання: монографія / В. А. Колтунов. Ч. 1: Якість і збереженість картоплі та овочів. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. 567 с.
4. Колтунов В.А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання: монографія / В.А. Колтунов. Ч. 2: Якість і збереженість плодів та ягід. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. 248 с.
5. Ляшенко М.І. Біохімія хмелю і хмелепродуктів. Монографія. Житомир «Полісся». 2002. 384 с.
6. Напрями підвищення конкурентоспроможності аграрного сектору в умовах формування і функціонування ЗВТ з ЄС: [колективна монографія]. За ред. проф. Кваши С. М. [Вдовенко Н. М., Богач Л. В., Залізко В. Д., Михальчишина Л. Г., Маргасова В. Г., Дерій Ж. В., Варшавська Н. Г., Шарило Ю. Є., Павленко М. М. та ін.]. Видавничий дім «Кондор», 2018. 441 с.
7. Проценко Л.В., Ляшенко М.І., Свірчевська О.В. та ін. Методологія оцінювання хмелю і хмелепродуктів; за ред. Л.В. Проценко. Житомир: Рута, 2020. 272 с.



Національний університет біоресурсів і природокористування України
Національна академія аграрних наук України
Інститут сільського господарства Полісся НААН України
Інститут продовольчих ресурсів НААН України
Інститут садівництва НААН України
Актюбінський регіональний державний університет ім. К.Жубанова
RAGT Semences
Lulea University of Technology
Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф
International Academy of Applied Sciences in Lomza

**Матеріали МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА, ЛОГІСТИКИ ТА
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»**
*присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого,
основоположника кафедри технології зберігання, переробки та
стандартизації продукції рослинництва,
завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр.,
доктора сільськогосподарських наук, професора
ЛЕСИКА БОРИСА ВАСИЛЬОВИЧА
2-3 червня 2025 року*

Київ - 2025

Наукове видання

Матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології виробництва, логістики та переробки продукції рослинництва» присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого, основоположника кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва, завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр., доктора сільськогосподарських наук, професора Лесика Бориса Васильовича, 2-3 червня 2025р./ Редкол.: Подпрятів Г.І. (відп. ред.) та ін. Київ, 2025. 260 с.

Матеріали доповідей подані в авторській редакції учасників конференції

Відповідальний редактор: Г.І. Подпрятів

Технічне редагування, комп'ютерна верстка: В.І.Войцехівський

Адреса установи:

Національний університет біоресурсів і природокористування України
(НУБіП України)

вул. Героїв оборони, 15, м. Київ

03041, Україна

<https://nubip.edu.ua>

Агробіологічний факультет: <https://nubip.edu.ua/structure/abf>

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції
рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика:

<https://nubip.edu.ua/node/1106>

<https://nubip.edu.ua/node/25814>