

Молочний жир дорогий, а завдяки легкому засвоєнню (97%) і високому вмісту біологічно активних речовин є одним з найцінніших харчових жирів. Фальсифікація молока шляхом зниження у ньому вмісту жиру є однією з найрозповсюдженіших. Ми визначили масову частку жиру у ТМ «Своя лінія» - 2,55%, що відповідає зазначеному на маркуванні (2,5%). В свою чергу у ТМ «Добряна» масова частка жиру дорівнює – 2,2%, на маркуванні ж зазначено (2,5%)

Отже, порівнюючи якість молока ТМ «Своя лінія» та ТМ «Добряна», можна зробити висновок, що повністю відповідає вимогам ДСТУ за органолептичними та фізико-хімічними показниками молоко ТМ «Своя лінія».

#### Список використаних джерел

1. ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне»
2. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности»
3. ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влажности и сухого вещества»
4. ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира».

УДК 640.441:658.114.25

## ОСОБЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ МІНІ-КАВ'ЯРНІ

Клочок Є.В., студ. гр. МПТп-181

Науковий керівник: Соломаха І.В., к.е.н., доцент

*Чернігівський національний технологічний університет*

Зараз, напевно, немає людини, яка б не починала свій ранок з кави. І байдуже в якому місці – вдома на кухні чи переміщаючись містом зі стаканчиком напою. Зі збільшенням кількості офісів, офісних працівників та прискоренням ритму життя, багатьом поціновувачам кави набагато зручніше купити улюблений напій по дорозі в кав'ярні. І асортимент там, зазвичай, великий, і ціни нижчі. У зв'язку з цим кількість кав'ярень зростає, й доречно детальніше розглянути цей вид бізнесу в Україні [1].

Чашку кави з тістечком може дозволити собі практично кожен. Кав'ярні стали не тільки місцем ділових зустрічей і дружніх побачень, ці заклади увійшли до програми вихідного дня або вечірньої прогулянки міських жителів. І хоча купити стаканчик еспресо можна мало не в кожному кіоску на зупинках транспорту, усе-таки класичні кав'ярні, де є можливість відкинутися на спинку стільця і не поспішаючи насолодитися філіжанкою ароматного напою завжди будуть актуальні.

Щоб відкрити просторий, комфортний заклад, потрібно вкладення фінансових коштів. Отже, що буде входити в витрати?

- оренда відповідного приміщення — від 200 000 грн.
- закупівля обладнання — від 300 000 грн.
- купівля меблів, елементів для дизайну інтер'єру — від 150 000 грн.
- кавове встаткування для кав'ярні, прилади, необхідні для приготування інших страв, підходяща посуд — від 70 000 грн.
- первинні витрати на рекламні кампанії — від 20 000 грн.
- товари, які будуть потрібні для створення іміджу закладу — від 10 000 грн.
- витрати на транспорт при перевезенні обладнання — від 30 000 грн.
- зарплата співробітників — від 250 000 грн.[3].

Невеличка кав'ярня на кілька посадкових місць, поєднана з магазином з продажу кави та чаю буде затребувана і в мільйонниках, і в невеликих містечках. Продуктова рентабельність може перевищувати 1000% [2].

Реєстрація кав'ярні в держаних установах, як і в будь-якого бізнесу, питання важливе й потребує затрат ресурсів (часу, грошей, терпіння). Можна замовити послугу «кав'ярня під ключ» в юридичній компанії, проте це не найекономічніший спосіб. Складніше, проте дешевше, зробити все самостійно, для цього потрібно:

- вибрати організаційно-правову форму;
- зареєструвати СПД та отримати виписку з державного реєстру;
- отримати номер реєстрації потужностей об'єкта (об'єкт роздрібною торгівлі продуктами, об'єкт громадського харчування, об'єкт виготовлення продовольчих товарів) замість “Висновку СЕС”;
- отримати “Декларацію відповідності матеріально-технічної бази вимогам пожежної безпеки”;
- отримати ліцензії на роздрібну торгівлю алкогольними напоями та тютюновими виробами (за потребою);
- зареєструвати реєстратор розрахункових операцій (обов'язково для СПД, які здійснюють торгівлю акцизним товаром: алкоголем, тютюновими виробами; для всіх юридичних осіб, які приймають готівку; для фізичних осіб, на єдиній групі оподаткування, оборот яких перевищує 1 мільйон гривень);
- оформити необхідну документацію:
  - санітарну книжку (у працівника);
  - санітарний журнал;
  - санітарні правила;

- документ з описом питань охорони праці;
- документ стосовно правил протипожежної безпеки;
- книгу відгуків та пропозицій (за бажанням власника);
- копії ліцензій.

Сучасні міні-кав'ярні пропонують продукт, який не поступається за якістю напоям в класичних закладах, хіба що подається він не в порцеляновому посуді. Тому і ціни в них у декілька разів нижче. В середньому, порція кави в таких точках коштує 8-20 грн., залежно від міста. До того ж, щоб їх відвідати, не потрібно спеціально кудись їхати, на те вони і міні-кав'ярні, щоб їх відкривати в будь-якому відповідному місці.

Гарне місце для кав'ярні – вирішальна умова ефективного бізнесу. Як правило, успішні кав'ярні розташовуються в жвавих місцях у центрі міста, бажано, недалеко від метро або в торгових і торговельно-офісних центрах, на торгових вулицях.

Присутність водопроводу і каналізації поблизу – бажана, але необов'язкова опція. Кавові-машини здатні працювати на рідині з-під крана, але в такому випадку доведеться купити пом'якшувач для води. Інша справа, що наявність водопроводу дозволить заощадити гроші на воду для побутових потреб (миття рук і прибирання).

Купити кавову-машину це одне з найбільш значних вкладень. Існує три класи обладнання: професійне, напівпрофесійне і побутове. Побутове ні в якому разі не можна використовувати для комерційних цілей – занадто слабкі можливості з приготування напоїв, та й навантаження не витримає. Застосування напівпрофесійної техніки виправдано тільки в закладах з невеликим навантаженням на обладнання. Скажімо, якщо в магазині з продажу кави потрібно організувати дегустацію напою. Тому вибрати агрегат для кав'ярні впливає з категорії професійних машин. Професійні кавові-машини, в свою чергу, діляться на дві основні категорії: ручні та автоматичні. Ручні моделі працюють на молотій каві, вимагають наявності кавомолки, ряду аксесуарів і кваліфікованого персоналу. Рівень цін на кавомашини приблизно наступний: напівавтомат з однією групою, здатний обслуговувати невелике кафе – 40-60 тис. грн; автомат з двома-трьома групами – 60-120 тис. грн. Під модель кавоварки підбирається кавомолка (8000-12000 грн.) і пом'якшувач води (близько 4000 грн., кавомашини примхливі і працюють тільки з ідеальною водою).

При виборі кавомашини слід уточнити у продавця особливості її сервісного обслуговування. Кавомашини вимагають догляду і сервісу: ремонту, заміни фільтрів, прокладок, чищення від накипу і кавових смол. Періодичність проведення всіх цих процедур залежить від інтенсивності використання кавоварки і якості води.

Додаткове джерело доходів закладу – продаж мелених зерен кави. Багато відвідувачів воліють купувати додому мелені зерна вподобаного напою.

Ще приблизно 10000 грн. потрібно для покупки професійного міксера. Влітку знижуються продажі кави, зате зростає попит на молочні коктейлі. До речі, їх рентабельність сягає 350%. Для зберігання молока, льоду та інших безалкогольних напоїв потрібен холодильник. Багато оптових продавців кави пропонують каво-машини в оренду. На перший погляд, це дуже вигідна пропозиція, особливо для починаючого підприємця. Однак вартість кави в цьому випадку може бути значно вище ринкової.[2]

Сировина - дуже важливо правильно вибрати постачальника кави, і справа не тільки у вартості за купованого сировини. Потрібно враховувати асортимент продукції, наявність необхідних документів про якість кожного сорту – сертифікати відповідності на продукцію, на виробництво, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи тощо, умови доставки та обсяги мінімальної закупівлі, тощо. Крім цього, початківцю для успішної роботи кав'ярні потрібно чимало специфічної інформації. Потрібно розбиратися в смакових характеристиках різних сортів кави, рецептах різних сумішей, способах їх приготування, якісній і не якісній кави. Високоякісний напій виходить виключно зі свіжомелених зерен.

Ще один обов'язковий компонент напою – вода. Мінімальна витрата рідини на чашку еспресо з урахуванням виробничих втрат – 50 мл.

Меблі та інвентар – потрібна буде барна стійка для міні-кав'ярні площею, не менше 4 кв. м. Також необхідна вітрина, для демонстрації і зберігання кави (в скляних банках) і супутніх товарів (кавомолки, сервізи та ін.). Ще знадобляться мінімум три барних стільця – два для відвідувачів, один для продавця, і два-чотири кавових столика і стільці. Для еспресо підійдуть тільки картонні стакани, для капучино, латте і американо – «піностакани», зі спіненого полістиролу. Від пластмасових стаканчиків краще відмовитися – пластмаса під впливом високої температури насичує напій шкідливими речовинами. Також знадобляться серветки з розрахунку 1 пачка на день, палички для замішування – 100 шт. в день і стільки ж ложечок.

При складанні меню слід враховувати, що основою асортименту повинна бути кава та напої на її основі, відповідно, кава може бути представлена не тільки різними способами приготування (еспресо, лате, капучино, тощо), але і різними сортами і видами, відмінними своїми смаковими характеристиками. Присутність в меню алкоголю або кавових напоїв з алкоголем позитивно впливає на виручку закладу, але додає клопоту по оформленню необхідних документів. Те ж саме стосується випічки. Додатковий напрямок заробітку для кав'ярні – продаж кави в роздріб. Націнка може скласти 20-80%. До речі, з часом, при успішній роботі кав'ярні можна відкрити ще заклад, з акцентом на продаж меленої кави, або навпаки.

Масштабна рекламна кампанія магазина-кав'ярні – марно витрачені гроші. Найбільш ефективним буде адресне промо, розраховане на потенційну аудиторію. Приміром, ставши володарем одного з флаєрів, які роздають розповсюджені в безпосередній близькості від закладів мережі, відвідувачі можуть претендувати на другу чашку кави безкоштовно. Крім цього, умілий і товариський продавець – бариста – людина, яка безпосередньо продає напої та спілкується з гостями закладу, на думку багатьох власників кав'ярень, завойовує клієнтів ефективніше всяких знижок, рекламних щитів і цукерочок до чашки капучіно.

#### Список використаних джерел

1. Кава блог. Як відкрити кав'ярню: веб-сайт. URL: [https://kavablog.info/coffeebusiness/mobilecoffeeshop/?gclid=EAIaIQobChMIndXs8POi4QIVkhsYCh3M-w0qEAAAYAiAAEgLD\\_PD\\_BwE](https://kavablog.info/coffeebusiness/mobilecoffeeshop/?gclid=EAIaIQobChMIndXs8POi4QIVkhsYCh3M-w0qEAAAYAiAAEgLD_PD_BwE)
2. Домашній бізнес. Як відкрити міні-кав'ярню: веб-сайт. URL: <https://homebiznes.in.ua/yak-vidkryty-mini-kavyarnyu>
3. Як відкрити кав'ярню з нуля?: веб-сайт. URL: <https://mebly.net/yak-vidkriti-kavyarnyu-z-nulya.html>

УДК 664.641.12]658.62:005.52

## ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА

Костирко Н.В., студ. гр. ПТТ-181

Науковий керівник: Денисенко Т.М., к.т.н., доцент  
Чернігівський національний технологічний університет

Борошно - порошкоподібний продукт, одержуваний в результаті розмелювання зерна хлібних злаків, гречки, бобових та інших культур. Продукти, одержувані з борошна: хліб, хлібобулочки і макаронні вироби, займають важливе місце в харчуванні людини. Щорічно для харчових потреб людини переробляється понад 450 млн. т пшениці, більша частина якої йде на виробництво борошна для хліба, булочок, здоби, печива, тістечок, кексів, продуктів з тіста і т.д. Але через не зовсім правильних поглядів фахівців з харчування тривалий час складалася нераціональна структура виробництва борошна. Всі технологічні процеси помелу зерна були спрямовані на можливо більш повне відділення біологічно цінних частин зернівки зародка, оболонки і алейронового шару; в хлібопеченні перевага віддавалася вищим сортам борошна. Все це призвело до використання менш цінних хлібних продуктів у харчуванні людини. Тому вивчення такої теми є актуальним.

В даний час наукою про харчування отримані великі відомості, що змушують переглянути існуючі підходи у визначенні асортименту борошна і технології її отримання. У сформованій практиці працівники хлібопекарської та кондитерської промисловості змушені вирішувати численні завдання: закуповувати борошно з підходящими для виробництва показниками якості; вирівнювати якість борошна, що надходить або із занадто слабкою або занадто сильною клейковиною; компенсувати малий вміст клейковини внесенням стабілізаторів, сухої клейковини; вносити відповідні ферментні препарати, поліпшувачі, премікси активних речовин; застосовувати концентрати для готових борошняних сумішей; вирішувати питання економії всіх видів ресурсів та ін.

*Мета роботи* є товарознавча характеристика споживних властивостей та оцінка якості пшеничного борошна.

*Об'єкт дослідження* – борошно пшеничне вищого сорту.

*Предметом* роботи є споживні властивості та якість пшеничного борошна.

Основними видами хлібопекарського борошна є пшеничне і житнє. Пшеничного борошна виробляється більше, ніж житнього. Це пов'язане зі специфікою районування вирощування пшениці та жита, а також обумовлено приємними смаковими якостями і високою харчовою цінністю виробів з пшеничного борошна.

*Пшениця* — рід однорічних трав'янистих рослин родини злакових; найважливіша харчова культура.

Пшениця м'яка або звичайна використовується як основний компонент хлібних виробів. Пшениця тверда використовується для виготовлення макаронного тіста та для покращення звичайних хлібних виробів. Борошно пшеничне хлібопекарське поділяється на сорти: крупчатка, вищий, перший, другий, оббивне. Новими сортами є "Українське" та "Одеське".

Борошномельні достоїнства зерна характеризуються вмістом ендосперму в зерні, виходом і якістю проміжних продуктів і борошна, загальним виходом і якістю борошна, яке утворюється при сортових помелах.

Хлібопекарські достоїнства борошна оцінюють за сукупністю показників - вмісту білків, кількості і якості клейковини, фізичних властивостей тіста, його газотримуючої здатності, а також за показниками якості печеного хліба [1].

*Споживні властивості борошна* залежать від хімічного складу борошна, його енергетичної цінності, використання.

Хімічний склад борошна близький до хімічного складу зерна, з якого воно виготовлене. Зокрема у нижчих сортів він близький до складу цілого зерна. Проте порівняно із зерном у борошні міститься більше