

1	2	3
Бандо	0	1
Балконет	0	1
Мягкая чашка	1	1
Для кормящих	1	1
Бескаркасный	1	1
Большие размеры	0	1
Формованная чашка	1	1
Плотная чашка	0	1
Spacer	0	1
Итого	5	12

Коэффициент широты ассортимента 0,41 указывает на то, что ассортимент имеет низкое разнообразие. Торговой организации следует расширить ассортимент другими видами конструкций верха бюстгальтеров [1].

Согласно полученным данным можно сделать вывод о том, что ассортимент достаточно полный, но для максимального удовлетворения потребностей торговой организации следует провести мероприятия по расширению размерного перечня, а также добавить другие виды конструкций верха бюстгальтеров.

#### Источник

1. *Антинескул, Е. А.* Теоретические основы товароведения : учеб. пособие / Е. А. Антинескул, А. Р. Гарипова, А. А. Ясырева. — Пермь : Перм. гос. нац. исслед. ун-т, 2019. — 101 с.

**Я. А. Смирнова**

*БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель — В. В. Садовский, д-р техн. наук, профессор*

### РАЗРАБОТКА ПРЕДЛОЖЕНИЙ ПО ОПТИМИЗАЦИИ СТРУКТУРЫ АССОРТИМЕНТА ЖЕНСКИХ ВЕРХНИХ ТРИКОТАЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ОАО «ГУМ»

Создание оптимальной структуры ассортимента реализуемых товаров является важнейшей задачей каждого торгового предприятия, так как это максимально обеспечивает удовлетворенность потребите-

лей и повышает уровень эффективности работы торгового предприятия. Оптимизация структуры ассортимента обычно проводится на основе анализа ее динамики за последние годы по поступлениям, реализации и остаткам и анализа опроса покупателей.

Цель данной работы — разработать предложения по оптимизации структуры ассортимента женских верхних трикотажных изделий, реализуемых в ОАО «ГУМ».

В ходе исследования был сделан анализ динамики структуры ассортимента за последние два года в разрезе поставщиков, видов, размеров и волокистого состава изделий, а также проведен социологический опрос потребителей (в опросе приняли участие 102 чел.).

Результаты проведенного анализа показывают, что лидирующим поставщиком женских верхних трикотажных изделий в 2022 г. было ОАО «Алеся» (24,36 %), в 2023 г. — ОАО «Бобруйсктрикотаж» (24,14 %). Большим спросом в 2022 г. среди потребителей пользовались изделия поставщиков ОАО «Алеся» (23,76 %), ОАО «Полесье» (24,37 %), в 2023 г. — ОАО «Бобруйсктрикотаж» (22 %) и ООО «Марк Формэль» (24,68 %). Наибольший удельный вес в общем поступлении за последние два года имеют: джемперы (36,33 и 37,34 %), брюки (16,19 и 12,30 %) и платья (11,63 и 8,41 %). Эти же виды изделий потребители приобретают чаще всего. При выборе женских верхних трикотажных изделий покупатели отдают предпочтение товарам размеров 48 (16,96 и 15,66 %) и 46 (15,58 и 16,15 %).

Что касается волокистого состава, то высокую реализацию имеют изделия из пряжи: хлопок + полиэстр, шерсть + ПАН, шерсть + нитрон, хлопок + ПАН (от 9 до 20 %). Это обусловлено тем, что смешанная из различных волокон пряжа позволяют комбинировать положительные свойства отдельных волокон (например, добавление эластана к хлопку обеспечивает большую эластичность изделия); комбинация синтетических и натуральных волокон может увеличить прочность и долговечность изделия, что особенно важно для повседневной одежды.

По данным опроса, основными покупателями женских верхних трикотажных изделий в ОАО «ГУМ» являются женщины в возрасте от 18 до 40 лет (77,5 %), приобретающие в основном брюки, платья и джемперы (более 70 %) таких производителей, как ООО «Марк Формэль», ОАО «Полесье» и ОАО «Бобруйсктрикотаж» (более 75 %), один раз в два месяца (39,4 %). При покупке обращают внимание на эстетические и эргономические свойства, а также на состав изделий.

На основе проведенных анализов предлагаются следующие пути оптимизации ассортимента женских верхних трикотажных изделий, реализуемого в ОАО «ГУМ»:

- расширить ассортимент женских верхних трикотажных изделий по размерам (коэффициент полноты ассортимента составил 0,83);
- увеличить поставки изделий, пользующихся большим спросом среди потребителей (брюки, платья и джемперы), снизить поставки изделий, не пользующихся спросом (туники);

- разнообразить ассортимент новыми видами товаров, пользующихся спросом среди потребителей (коэффициент широты ассортимента составил 0,56);

- увеличить объем поставок изделий, производимых ООО «Марк Формаль».

**Е. И. Сороколетова**

*БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель — А. О. Смольская*

## **ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КЕФИРА И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА ЗДОРОВЬЕ**

Кефир — продукт на основе молока, который образуется в результате действия молочнокислых бактерий, дрожжей и уксуснокислых микроорганизмов. Он выделяется своим уникальным вкусом и богатым набором полезных свойств, что делает его привлекательным как для исследователей, так и для потребителей. В последние годы наблюдается увеличенный интерес к здоровому питанию и функциональным продуктам, что способствует возвращению популярности кефира.

Кефир изготавливается с использованием мезофильных бактерий и дрожжей, в результате ферментации образуются молочная кислота и алкоголь. В соответствии с установленными стандартами кефир должен содержать не менее 2,7 % белка, 0,6 % молочной кислоты и менее 10 % жира. Уровень алкоголя в нем не регламентирован. Общее количество микроорганизмов в ферментированном молоке должно составлять не менее  $10^7$  колониеобразующих единиц. В кефире содержится самое большое количество витаминов: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>5</sub>, С, А и К. Кефир является хорошим источником минералов: магния, кальция и фосфора, а также цинка, меди, марганца и железа [1].

В состав кефира входят вода (90 %), сахара (6 %), жиры (3,5 %), белки (3 %), витамины и минеральные вещества (0,7 %). В процессе ферментации белки становятся легкоусвояемыми благодаря воздействию кислотного свертывания и протезирования. Кефир имеет аналогичный аминокислотный профиль с молоком, использованным в качестве основы для ферментации. Уровни лизина, аланина, триптофана, валина, метионина и изолейцина в кефире превышают показатели неферментированного молока. В процессе ферментации лактоза молока разлагается на кислоту, что приводит к снижению уровня рН. Около 30 % лактозы гидролизует ферментом β-галактозидазой и превращается в глюкозу и галактозу. Благодаря этому бактерии, содержащиеся в кефире, могут преобразовывать глюкозу в молочную