

категории товаров затрудняет применение мер таможенно-тарифного и нетарифного регулирования внешнеторговой деятельности, ведение таможенной статистики и осуществление торговой деятельности на территории как Российской Федерации, так и Евразийского экономического союза [3].

Источники

1. *Криштафович, Д. В.* Проблемные аспекты классификации многокомпонентных продовольственных товаров в таможенных целях / Д. В. Криштафович, А. Р. Бронникова // Товаровед продовольственных товаров. — 2020. — № 2 (188). — С. 54–59.

2. *Криштафович, Д. В.* Проблемы классификации многокомпонентных пищевых продуктов в таможенных целях / Д. В. Криштафович, А. Р. Бронникова // Вестник Российской таможенной академии. — 2021. — № 1 (54). — С. 62–70.

3. *Криштафович, Д. В.* Особенности формирования современной терминологической подсистемы «Классификация товаров в таможенных целях» / Д. В. Криштафович // Вестник Российской таможенной академии. — 2020. — № 1 (50). — С. 148–153.

СНИЛ «Товаровед»

К. Б. Кудрашова

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. О. Смольская

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ХЛЕБА

Хлеб занимает большую долю в торговле и основное место в питании населения. Он обладает высокой пищевой ценностью.

Хлебные изделия классифицируются в зависимости от вида муки на ржаные, ржано-пшеничные, пшенично-ржаные и пшеничные. В зависимости от рецептуры теста они могут быть простыми, улучшенными. По методу выпечки хлеб делится на подовый и формовой.

В ходе проведенного исследования был осуществлен анализ ассортимента хлеба, представленного в торговом объекте «Евроопт» по адресу г. Минск, пр. Дзержинского, 104, с целью выявления предпочтений потребителей.

В данном торговом объекте было представлено 26 наименований хлеба. Установлено, что наиболее распространены изделия в полимерной упаковке (88,6 % от общего ассортимента). Хлеб в бумажной упаковке занимает 3,8 %, а изделия без упаковки — 7,6 %. Кроме того, было выявлено, что нарезанный хлеб значительно преобладает в ассортименте (88,5 %), в то время как целый хлеб занимает лишь 11,5 %.

Анализ поставщиков показал, что КУП «Минскхлебпром» занимает лидирующие позиции на рынке, обеспечивая 42,3 % общего объема поставок в магазин «Евроопт». На 2-м месте находится ОАО «Слуцкий хлебозавод» (19,2 %), далее следует ОАО «Булочно-кондитерская компания “ДОМОЧАЙ”» (15,4 %). Меньшей популярностью пользуются филиал «Докшицкий хлебозавод» (7,6 %), ОАО «Борисовхлебпром» (1,6 %), ООО «Торговый дом Лидский» (1,6 %), собственное производство (3,8 %).

Результаты анализа ассортимента хлеба показали, что наибольшую долю занимают ржано-пшеничные изделия (42,3 %), пшенично-ржаные — 26,9 %, пшеничные — 23,2 %. Наименьшей популярностью пользуется ржаной хлеб (7,6 %). Хлеб четырех наименований состоит из муки, воды, дрожжей и соли. В другие хлеба добавлено дополнительное сырье: яблочное и картофельное пюре, сушеные абрикосы, чернослив, семена тыквы, подсолнечника и льна, отруби пшеничные, морковь, сливочное масло, кориандр и тмин.

Таким образом, можно сделать вывод, что наиболее популярен ржано-пшеничный хлеб. Ржаной хлеб, в котором содержится больше полезных веществ, пользуется меньшим спросом. Простого хлеба, состоящего из воды, муки, дрожжей и соли, мало; преобладает хлеб, в составе которого имеется дополнительное сырье (яблочное и картофельное пюре, сушеные абрикосы, чернослив, семена тыквы, подсолнечника и льна, отруби пшеничные, морковь, сливочное масло, кориандр и тмин).

СНИЛ «Товаровед»

К. Б. Кудрашова, Е. А. Мещанович

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — М. Л. Зенькова, канд. техн. наук, доцент

ОЦЕНКА ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ РИСКОВ ПОРЧИ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ НА ЭТАПАХ ТОВАРОДВИЖЕНИЯ

Целью данной научной работы является оценка потенциальных рисков порчи капусты в процессе хранения. В рамках исследования планируется проанализировать факторы, способствующие ухудшению качества капусты: условия хранения, влияние микробиологических и физических факторов. Дефекты, получаемые при транспортировке свежей капусты, в большинстве случаев влияют на ее товарный вид. К таким дефектам можно отнести трещины на наружных листьях, побитость, незначительные загрязнения, внешние механические повреждения в виде потертостей, которые возникают из-за некачественной упаковки и неправильной укладки кочанов, что нарушает целостность тканей капусты.