

Окончание табл. 2

1	2	3	4	5	6
Форма	4,54	4,89	3,94	4,80	4,50
Цвет	4,41	4,11	4,48	4,39	4,28
Вид на изломе	4,26	4,38	4,50	4,10	4,77
Итого	22,10	21,77	21,45	22,56	23,43

Таблица 3

Результаты дегустационной оценки «пожилые люди»

Показатель	Образец				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Вкус и запах	3,64	4,84	4,07	4,64	4,14
Поверхность	4,50	3,92	4,35	4,28	4,78
Форма	4,35	3,71	4,57	4,00	4,42
Цвет	4,21	4,43	3,86	3,79	4,78
Вид на изломе	4,21	4,64	4,78	4,57	4,07
Итого	20,91	21,51	21,63	21,28	22,19

Были выявлены предпочтения каждой группы: в группе «дети» наиболее высокие оценки получило печенье «Мария», в группах «взрослые люди» и «пожилые люди» — «Постное». Выявлено, что дети чаще отдают предпочтение сладким продуктам, в то время как люди старше 18 лет ценят более сложные вкусовые сочетания, наличие полезных ингредиентов.

Д. И. Ликсина, Д. С. Либертович, Л. М. Судиловская
БГЭУ (Минск)

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ — ВАЖНЫЙ ФАКТОР УСПЕХА В УСЛОВИЯХ СОВРЕМЕННОГО РЫНКА

В условиях современного рынка, где конкуренция становится все более жесткой, инновационные технологии производства потребительских товаров играют ключевую роль в обеспечении устойчивого развития компаний. Инновации не только повышают эффективность производственных процессов, но и способствуют созданию новых продуктов, отвечающих требованиям потребителей. Существует множе-

ство инновационных идей и подходов для внедрения в потребительское производство. Рассмотрим наиболее значимые.

1. Автоматизация и роботизация. Одна из самых распространенных инноваций в потребительском производстве, поскольку позволяет значительно повысить производительность за счет понижения затрат на рабочую силу. Примером может быть использование промышленных роботов для сборки, упаковки и транспортировки продукции. Например, на автомобильных заводах роботы выполняют сложные сварочные операции с высокой точностью и скоростью. Сводя к минимуму человеческий фактор при производстве, роботы могут работать круглосуточно и без перерывов, тем самым увеличивая производительность. Автоматизация поможет снизить вероятность ошибок, что улучшит качество продукции и уменьшит количество брака [1].

2. Внедрение искусственного интеллекта (ИИ) и машинного обучения. ИИ и машинное обучение могут анализировать большие объемы данных и выявлять скрытые закономерности, что помогает оптимизировать производственные процессы. К примеру, ИИ используется для прогнозирования спроса на продукцию, автоматической регулировки объема производства, контроля качества продукции [1].

3. Шоковая заморозка пищевых продуктов. Процесс происходит с помощью использования криогенных газов в жидком состоянии. Такая технология позволяет снизить время на подготовку продуктов, сократить объемы ангаров и других помещений для ее хранения и сохранить мясо, рыбу, овощи, фрукты и другую продукцию на высоком уровне качества.

4. Использование трехмерных моделей и 3D-печать. Аддитивное производство открывает новые возможности для производства сложных деталей и прототипов. Данная технология используется в производстве потребительских товаров, позволяя быстро разрабатывать и тестировать новые продукты, что ускоряет вывод новинок на рынок. Как один из примеров можно рассмотреть онлайн-конструирование одежды. Построение типичных человеческих фигур позволяет сократить время и ресурсы при разработке товаров, учитывающие запросы потребителей [1].

В заключение можно сказать, что инновационные технологии оказывают огромное влияние на экономику. В первую очередь они способствуют увеличению прибыли. Создаются продукты более высокого качества. Также увеличивается количество выпущенной продукции за то же количество времени. Однако анализ практики формирования инновационной научно-технологической конкурентной экономики в различных регионах мира показывает, что это весьма затратный, длительный, а порой и труднореализуемый процесс [2].

Источники

1. Инновационные идеи для производства: примеры и внедрение // Skypro. — URL: <https://sky.pro/wiki/profession/innovacionnye-idei-dlya-proizvodstva-primery-i-vnedrenie/> (дата обращения: 08.11.2024).

2. Масленников, М. И. Технологические инновации и их влияние на экономику / М. И. Масленников // Экономика региона. — 2017. — Т. 13, вып. 4. — С. 1221–1235.

М. А. Магильницкая, А. В. Сорока
БГЭУ (Минск)

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Рыбная отрасль играет важную роль в формировании полноценного рациона питания каждого человека по обеспечению его белками, жирными кислотами и макро- и микроэлементами. Рыба, выловленная во внутренних водоемах Беларуси или выращенная в условиях аквакультуры, уступает дикой морской не только по содержанию йода, но и по другим параметрам. На протяжении столетий жители нашей страны частично компенсировали недостаток морской рыбы соленой сельдью, которую привозили по Двине. Уже в начале XIX в. появилась технология консервирования рыбы в жестяных банках, и ассортимент реализуемых морепродуктов постепенно начал увеличиваться. На сегодняшний день рынок рыбных консервов в Республике Беларусь претерпевает изменения: доля импортных рыбных консервов из Украины, Польши, стран Балтии сократилась, увеличилось количество продукции российского и белорусского производства [1].

Целью работы являлось изучение уровня качества консервов рыбных натуральных с добавлением масла. Для анализа было выбрано пять образцов рыбных консервов натуральных с добавлением масла следующих производителей: образец № 1 — ООО «Сохраним традиции»; № 2 — ОАО «Южморрыбофлот»; № 3, 4, 5 — ООО «Балт-фишплюс». Цена исследуемых образцов варьировалась от 3 до 6 р. за банку. Минимальную цену имел образец № 2 — 3,76 р., максимальную — № 1 — 5,49 р.

По результатам органолептической оценки качества было выявлено, что все образцы соответствуют требованиям ГОСТ 13865-2000. Каждый образец имел свойственные цвет и внешний вид данному виду рыбы, плотную укладку, отсутствовали посторонние запахи и вкус, чешуя была удалена, состояние масла без помутнений.

Исследование физико-химических показателей выявило следующий результат: массовая доля поваренной соли в образцах составляет в среднем 1,351 % (норма согласно ГОСТ — 1,2–2 %). Исследование массы нетто показало, что некоторые образцы имеют отклонение массы нетто от значения, указанного на этикетке: образец № 1 — 10,83 %, № 4 — 30 %, № 5 — 25,08 %. Образцы № 2 и 3 соответствуют