СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Одной из основных тенденций современного рынка является рост объемов производства кондитерских изделий. Высокая конкуренция между производителями обуславливает повышение требований изготовителей продукции к качеству сырья, а потребителей — к стабильности ее качества. Многие ученые постоянно изучают свойства кондитерских изделий и предлагают совершенствовать как саму рецептуру, вводя новые ингредиенты, добавляя витамины, так и подходы к определению их качества. С этой целью актуальным явился обзор научных исследований ученых и практиков.

Так, В. В. Румянцева и другие исследовали возможность использования микроводоросли *Spirulina Platensis* в технологии леденцовой карамели повышенной пищевой ценности, что позволило получить готовое изделие, стойкое к засахариванию в процессе хранения; исключить из рецептуры дорогостоящие синтетические красители и повысить пищевую ценность карамели [1].

Э. С. Павловой, Е. С. Земляковой разработан способ приготовления карамели с начинкой, обогащенной биологически активными веществами, которые способствуют укреплению иммунитета за счет содержания витамина С и биофлавоноидов [2]. Авторами проведен ряд экспериментов, по результатам которых были определены физико-химические показатели карамели с начинкой, обогащенной биологически активными веществами растений.

В статье Д. С. Голован и других ученых приведены результаты исследования, позволяющие расширить ассортимент кондитерских изделий за счет добавления к фруктово-ягодным прослойкам овощных компонентов, которые отличаются по органолептическим свойствам от фруктово-ягодных, при этом и те и другие содержат физиологически активные вещества [3]. Приведена органолептическая оценка готового кондитерского изделия. Подобран загуститель для зеркальной глазури, не меняющий своих свойств после размораживания готового изделия.

В своей работе А. Е. Рыжакова и Е. П. Медведева разработали программу сенсорного качества конфетных изделий, в основную часть которой входит обеспечение стабильности органолептических характеристик на протяжении всего жизненного цикла продукта [4].

Таким образом, ученые и практики с целью повышения конкурентоспособности и совершенствования ассортимента кондитерских изделий разрабатывают новые рецептуры с использованием различных ингредиентов, в том числе витаминов. При этом совершенствуются методы оценки их качества.

Источники

1. Румянцева, В. В. Перспективы использования микроводоросли *Spirulina Platensis* в технологии леденцовой карамели повышенной пищевой ценности / В. В. Румянцева, Е. В. Хмелева, Л. А. Жидина // Процессы и аппараты пищевых производств. — 2018. — № 3. — С. 20–25.
2. Павлова, Е. С. Разработка технологии карамели с начинкой повышенной пищевой ценности / Е. С. Павлова, Е. С. Землякова // Вестник молодежной науки. — 2021. — № 2. — С. 29–35.
3. Расширение ассортимента кондитерских изделий, обогащенных растительными компонентами / Д. С. Голован [и др.] // Вестник молодежной науки. — 2021. — № 1. — С. 11–22.
4. Рыжакова, А. Е. Системный подход к сенсорной оценке качества конфет / А. Е. Рыжакова, Е. П. Медведева // Вестник РЭА. — 2017. — № 3. — С. 102–108.

СНИЛ «Товаровед»

В. В. Русакевич

БГЭУ (Минск)

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

ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ АССОРТИМЕНТА ДЕТСКОЙ КОЖАНОЙ ОБУВИ НА ПРИМЕРЕ ОАО «ГУМ»

При формировании ассортимента товаров осуществляется регулирование их показателей, к которым относятся широта, глубина и обновляемость ассортимента [1].

Цель данной работы — исследовать указанные параметры ассортимента на примере детской кожаной обуви в ОАО «ГУМ». Это способствует оптимизации ассортимента и тем самым обеспечит наличие востребованных моделей, поможет снизить издержки на хранение, а также улучшить клиентский опыт и разработать стратегии для привлечения и удержания клиентов. В табл. 1 представлены данные для расчета показателей ассортимента детской кожаной обуви, реализуемой в ОАО «ГУМ».

Таблица 1

Данные для расчета показателей ассортимента детской кожаной обуви

Показатель	Количество в магазине	Количество, предусмотренное сайтом
1	2	3
Вид	8	14