

Источники

1. Гендерная статистика // Национальный статистический комитет Республики Беларусь. — URL: <https://gender.belstat.gov.by/economics> (дата обращения: 08.11.2025).
2. *Гирис, Н.* Женский бизнес в Беларуси. Презентация результатов исследования IFC и BEROC / Н. Гирис // Международная финансовая корпорация IFC. — URL: <https://ibb-d.org/2019/12/03/zhenskij-biznes-v-belarusi-prezentatsiya-rezultatov-issledovaniya-ifc-i-beroc> (дата обращения: 08.11.2025).
3. *Niessen-Ruenzi, A.* The Gender Investment Gap: Reasons and Consequences / A. Niessen-Ruenzi, L. Zimmerer // SSRN. — Germany, 2024. — URL: <https://ssrn.com/abstract=4692726> (date of access: 08.11.2025).
4. *Charness, G.* Strong Evidence for Gender Differences in Investment / G. Charness, U. Gneezy // SSRN. — USA, 2007. — URL: <https://ssrn.com/abstract=648735> (date of access: 08.11.2025).
5. *Podgorny, B.* Female investors in the stock market: a look from Russia / B. Podgorny // Economic Annals-XXI. — 2020. — Vol. 186 (11-12). — P. 58–65.
6. *Estes, R.* The Gender Gap on Wall Street: An Empirical Analysis of Confidence in Investment Decision Making / R. Estes, J. Hosseini // Journal of Psychology. — 1988. — Vol. 122 (6). — P. 577–590.

СНИЛ «Товаровед»

В. Д. Павлович, В. А. Мельникова

Научный руководитель — кандидат технических наук Ю. М. Пинчукова

ХАРАКТЕРИСТИКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СВОЙСТВ И ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО ПРОФИЛЯ ЯГОД ГОЛУБИКИ ВЫСОКОРОСЛОЙ

В статье представлены данные системного анализа функциональных свойств ягод голубики высокорослой. Обобщены данные о пищевой и биологической ценности голубики высокорослой, произрастающей в Республике Беларусь, сформирован потребительский профиль ягод.

Одним из приоритетных направлений, способных решать проблемы здорового питания населения, является использование растительного сырья. Ягоды голубики являются одним из основных продуктов для здорового питания и признаны ценным «суперфруктом» за свой необычный вкус и высокое содержание биоактивных соединений, способствующих укреплению здоровья.

Мировое производство ягод голубики в 2020 г. превысило 846 тыс. т (рис. 1). По данным ФАО [1], в 2020 г. лидерами по производству голубики в мире являются США и Канада — 76 758 га и 440 тыс. т ягод. Третье место занимает Перу — площадь, занимаемая голубикой, составляет 13 443 га. В Ев-

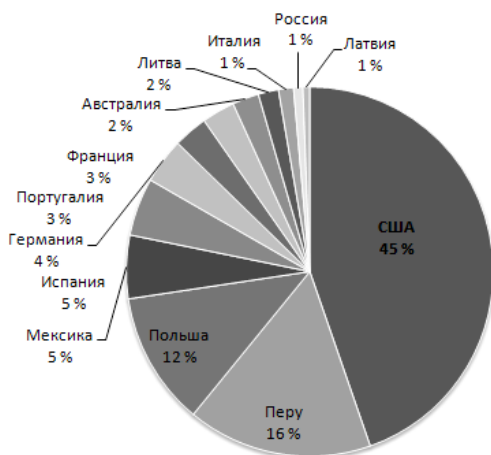


Рис. 1. Характеристика мирового рынка голубики (по данным ФАО, 2020 г.)

вышает уровень 2012 г. Увеличение площадей возделывания и производства ягод делает голубику все более доступной для массового потребления [2].

Цель исследования — оценка функциональных свойств ягод голубики высокорослой, формирование ее потребительского профиля.

Объекты исследования — ягоды голубики высокорослой. Систематизация и характеристика потребительских свойств ягод осуществлялась на основе системного анализа основополагающих товароведных характеристик объекта.

Анализ источников по вопросу пищевой ценности голубики показал, что она является источником биологически активных веществ, необходимых для полноценного питания. В ягодах содержится большое количество растворимых сахаров, что обуславливает их гармоничные вкусовые качества. Количественное содержание углеводов в ягодах, по сведениям из разных источников, варьируется в широком диапазоне. Это зависит от сорта, зоны произрастания ягоды, погодных условий. Общее содержание сахаров в голубике колеблется от 8 до 27 % в сухом веществе (в том числе редуцирующих сахаров 7,9–19,6 %, сахарозы — 5,6–7,4 %, что свидетельствует о преобладании моносахаров), содержание титруемых кислот — 1,8–7,3 %. Накопление сахаров и органических кислот варьируется в широком диапазоне в зависимости от сорта ягод, что существенно влияет на значение сахарокислотного индекса (2,4–9,1), характеризующего вкус ягод. С учетом актуальности профилактики заболевания сахарным диабетом использование сырья, обладающего сахароснижающими свойствами, дает возможность производить продукты без содержания сахара. Пектиновые вещества в ягодах составляют от 3,4 до 7,0 %. Их ценность обусловлена выраженным адсорбирующим действием, способностью связывать токсины и выводить их из организма,

ропе наиболее интенсивно работы по выращиванию голубики ведутся в Польше (9700 га и 55,3 тыс. т ягод) и Германии (3290 га и 11,3 тыс. т ягод).

В Республике Беларусь отмечается активное развитие голубиководства. Увеличение площадей возделывания голубики в Беларуси подтверждает статистика: на 1 августа 2012 г. площадь промышленных насаждений голубики в Беларуси составляла 389 га, в 2020 г. голубика высокорослая в Республике Беларусь занимает свыше 1200 га, что в три раза пре-

оказывать благоприятное действие на деятельность желудочно-кишечного тракта. Суммарное содержание биофлавоноидов (в сухом веществе) варьируется в пределах 2398–3110 мг/100 г и включает антоциановые пигменты, катехины, флавонолы, дубильные вещества. Содержание витамина С в ягодах голубики — от 296 до 777 мг/100 г (в сухом веществе); также обнаружены витамины В₁, В₂, РР. Элементный состав различался в зависимости от сортовой принадлежности и составляет (в %): Са — 38–60; Cl — 8,7–18,5; К — 79–130; N — 105–159; P — 15,7–26,5; Mg — 11,6–15,6; S — 110–216; Cu — 0,04–0,33; Fe — 0,8–1,1; Zn — 0,3–0,8 [3–6].

Период потребления ягод в свежем виде ограничен ввиду невозможности их длительного хранения. В настоящее время производителями в качестве способа консервирования ягод голубики используется замораживание, при котором сохраняются потребительские свойства и пищевая ценность ягод [6].

Благодаря своим помологическим характеристикам (размер, плотность мякоти, гармоничный вкус) голубика крайне полезна в свежем виде и может стать альтернативой для организации полезных перекусов.

Отмечается, что ягоды голубики высокорослой являются безопасным растительным сырьем, не накапливающим токсичные элементы в условиях сложившегося экологического состояния мест их произрастания [6].

Анализ потребительских свойств показал, что голубика является ценным пищевым сырьем с высокими потребительскими характеристиками, в первую очередь для питания детей. На основе изученной информации о свойствах ягод голубики высокорослой систематизирован потребительский профиль ягод, включающий основные преимущества и оказываемый эффект для питания людей (рис. 2).



Рис. 2. Потребительский профиль ягод голубики высокорослой

Таким образом, высокое содержание в ягодах голубики различных пищевых и биологически активных веществ позволяет рассматривать данную ягоду как ценное сырье для здорового питания.

Источники

1. Statistics // FAOSTAT. — URL: <http://www.faostat.fao.org/site/567/default.aspx#ancor> (date of access: 07.10.2020).
2. Радкевич, Т. В. Современное состояние и тенденции развития культуры голубики / Т. В. Радкевич // Плодоводство. — 2022. — № 34 (1). — С. 211–219.
3. Формирование биохимического состава плодов видов семейства Ericaceae (Вересковые) при интродукции в условиях Беларуси / Ж. А. Рупасова [и др.] ; под ред. акад. В. И. Парфенова. — Мн. : Беларус. навука, 2011. — 307 с.
4. Титок, В. В. Голубика высокорослая — инновационная культура премиум-класса / В. В. Титок, А. И. Веевник, Н. Б. Павловский // Наука и инновации. — 2012. — № 6 (112). — С. 25–26.
5. Zenkova, M. Chemical composition of Sea-buckthorn and Highbush Blueberry fruits grown in the Republic of Belarus / M. Zenkova, J. Pinchykova // Food Science and Applied Biotechnology. — 2019. — Vol. 2, iss. 2. — P. 121–129. — DOI: <https://doi.org/10.30721/fsab2019.v2.i2>.
6. Масанский, С. Л. Голубика высокорослая в школьном питании: структурно-аналитическое моделирование потребительских свойств / С. Л. Масанский, Ю. М. Пинчукова // Вестник ВСГУТУ. — 2025. — № 1 (96). — С. 23–34.

СНИЛ «Тураналитик»

К. А. Бровка, Е. В. Хурденко

Научный руководитель — П. А. Литвинов

ТРАНСФОРМАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ НА РЫНКЕ ТУРИЗМА С УЧЕТОМ ТЕОРИИ ПОКОЛЕНИЙ: ПРЕДПОСЫЛКИ, ПРОГНОЗЫ, РЕКОМЕНДАЦИИ

Проведен анализ потребительских предпочтений туристов с учетом теории поколений. Выявлены характерные черты и закономерности, позволяющие провести более детализированную сегментацию целевой аудитории и углубление персонализированного подхода при разработке турпродукта.

Понятие «потребительские предпочтения» предполагает субъективную оценку товара/услуги *ab initio*, а также характеристики степени удовлетворенности их потребительскими качествами. Это означает, что центральным фактором, позволяющим сформировать потребительские предпочтения, является система ценностей каждого конкретного человека, его культурные