

рачиваемой ткани артикула «Мати» с перераспределением ресурсов в пользу более ликвидных товаров, чем данная ткань.

Важным направлением оптимизации ассортимента является активное внедрение инновационных и экологических продуктов в соответствии как с глобальными трендами, так и с прямыми запросами потребителей. Эта мера предполагает развитие линейки тканей с функциональными свойствами, обеспеченными антимикробными и водоотталкивающими пропитками, а также появление в ассортименте позиций из органического хлопка. Для укрепления рыночных позиций и охвата новых потребительских сегментов рекомендуется развитие премиального и специализированного ассортимента за счет расширения предложений сатина, жаккардовых тканей, а также тканей, используемых в производстве детского текстиля.

Реализация предложенных мер позволит компании не только повысить степень удовлетворенности потребителей и укрепить их лояльность, но и обеспечить дальнейший рост экономических показателей за счет увеличения оборачиваемости товарных запасов и оптимизации структуры ассортимента.

Источник

1. ООО «Моготекс-сервис» : [сайт]. — URL: <https://mogotex-minsk.by/> (дата обращения: 23.11.2025).

В. З. Зубель

Государственное предприятие «Белтехнохлеб» (Минск)

СКРИНИНГ АВТОХТОННЫХ ШТАММОВ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ ДЛЯ ВЫВЕДЕНИЯ ГУСТОЙ РЖАНОЙ ЗАКВАСКИ

Обеспечение хлебопекарных предприятий качественными заквасками на основе отечественных культур микроорганизмов является стратегической задачей импортозамещения [1, 2]. Традиционные густые ржаные закваски требуют наличия специфической микробиоты, устойчивой к высокой кислотности и способной формировать характерный вкусоароматический профиль хлеба.

В ходе лабораторных испытаний оценена метаболическая активность 15 штаммов молочнокислых бактерий из коллекции Института микробиологии НАН Беларуси, относящихся к видам *Levilactobacillus brevis*, *Lactiplantibacillus plantarum*, *Lactiplantibacillus paraplantarum*, *Limosilactobacillus fermentum*, и бактерии *Weissella cibaria*-M58. При последовательном культивировании на стерильном нефильтрованном солодовом сусле с массовой долей сухих веществ 12 %

и при последующем пересеве на водно-мучную смесь установлено, что исследуемые культуры обладают высокой биохимической активностью: конечная титруемая кислотность на жидком солодовом сусле составила от 6,5 до 9,6 °Н, на водно-мучной питательной смеси — от 11,9 до 19,5 °Н. Органолептические профили опытных образцов на водно-мучной смеси характеризовались чистым кисломолочным ароматом и образованием многочисленных пузырьков воздуха, тогда как в образце без внесения инокулята не наблюдалось увеличение объема и появился гнилостный запах, обусловленный неконтролируемым развитием спонтанной микрофлоры.

На основании комплекса исследований физиолого-биохимических свойств и особенностей развития в ржанных средах, проведенных на базе Института микробиологии НАН Беларуси, для конструирования консорциумов были отобраны 10 штаммов молочнокислых бактерий с высокой энергией роста и оптимальным уровнем кислотообразования. Сформировано пять вариантов бактериальных консорциумов: 1) *L. brevis*-11, *L. brevis*-20, *L. plantarum*-M61; 2) *L. brevis*-14, *L. plantarum*-M53, *Weissella sibirica*-M58; 3) *L. brevis*-13, *L. fermentum*-M56, *L. paraplantarum*-M62; 4) *L. brevis*-11, *L. brevis*-20, *L. plantarum*-M63; 5) *L. brevis*-14, *Weissella sibirica*-M58, *L. plantarum*-M63.

Апробация консорциумов в разводочном цикле (накопление на солодовом сусле с переходом на водно-мучную среду) подтвердила их высокую биотехнологическую эффективность. При соблюдении стандартных режимов опытные образцы показали высокую физиологическую активность бактерий, которая выразилась в интенсивном нарастании кислотности до 15,6–17,0 °Н, контрольный образец, приготовленный по ленинградской схеме, — кислотность 13,4 °Н. При оценке органолептических свойств отмечена равномерно пористая структура и вязко-пластичная консистенция образцов с выраженным чистым кисломолочным ароматом. Микроскопирование выявило доминирование типичных палочковидных форм молочнокислых бактерий.

Полученные данные свидетельствуют о высоком потенциале отобранных штаммов молочнокислых бактерий как основы для создания отечественных бактериальных консорциумов. Комплексный анализ физико-химических, микробиологических и органолептических показателей позволяет сделать вывод о таких высоких биотехнологических свойствах исследуемых культур, которые обеспечивают стабильность качества густой ржаной закваски.

Источники

1. Петухов, М. М. Влияние комплексных пищевых добавок на качество хлебобулочных изделий / М. М. Петухов // Научные труды Белорусского государственного экономического университета. — Мн., 2010. — С. 335–340.

2. Коляда, Е. В. Проблемы и перспективы развития рынка хлебобулочных изделий Республики Беларусь / Е. В. Коляда, М. М. Пету-

Д. А. Иващенко, Э. В. Борисевич, Л. М. Судиловская
БГЭУ (Минск)

СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА АССОРТИМЕНТА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

В условиях глобализации рынка и обострения конкурентной борьбы ключевым фактором устойчивого развития предприятия является эффективное управление товарным ассортиментом и качеством продукции. Современное товароведение трансформируется из классической дисциплины, описывающей свойства товаров, в науку об управлении жизненным циклом продукции на основе данных. Рассмотрим современные методы анализа ассортимента.

Традиционные методы ABC- и XYZ-анализа сохраняют свою ценность для классификации товаров по вкладу в выручку и стабильности спроса. Однако цифровая трансформация экономики предоставляет в распоряжение товароведов и маркетологов более глубокие и комплексные инструменты, чем эти методы. Многомерный ABC-XYZ-анализ позволяет не только оценивать финансовую значимость товарной единицы (при ABC-анализе), но и прогнозировать риски, связанные с колебаниями спроса (при XYZ-анализе), т.е. дает возможность формировать сбалансированный ассортимент [1].

Метод анализа покупательских корзин, основанный на применении алгоритмов ассоциативных правил, помогает выявлять скрытые закономерности в покупках потребителей, чтобы оптимизировать выкладку товаров, разрабатывать эффективные акционные предложения и выявлять новые ассортиментные ниши [2].

Автоматизированный анализ текстовых отзывов в интернет-магазинах, социальных сетях и на форумах позволяет в режиме реального времени оценивать восприятие потребителями конкретных товаров, их характеристик и качества, т.е. является не только инструментом для изучения ассортимента, но и прямым каналом обратной связи для управления качеством.

Следовательно, современные реалии требуют от товароведения и управления качеством перехода на качественно новый уровень, основанный на глубокой аналитике и цифровых технологиях. Необходимо учитывать следующее:

1. Методы анализа ассортимента эволюционируют от статических к динамическим, многомерным и прогнозным, и происходит интеграция данных о продажах, поведении потребителей и их восприятии товара.