

занял — «7 морей», третье — «Фрегат». Наименьшую предпочтительность показали «Вкусные консервы» и Gusto. Использование МАИ позволило объективно распределить образцы по уровню качества.

Полученные результаты позволяют утверждать, что все исследованные образцы соответствуют требованиям технических регламентов и стандартов, не имеют нарушений в маркировке и состоянии упаковки, а также демонстрируют доброкачественные органолептические характеристики.

Источники

1. *Петухов, М. М.* Товароведение продовольственных товаров : лаб. практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. — Мн. : БГЭУ, 2023. — 119 с.

2. *Шилов, А. И.* Продовольственная безопасность Беларуси / А. И. Шилов, М. М. Петухов, Е. В. Коляда // 67-я Международная научная конференция Астраханского государственного технического университета, Астрахань, 29–31 мая 2023 г. / Астрах. гос. техн. ун-т. — Астрахань, 2023. — С. 1017–1020.

И. И. Гарбаченя, М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Рынок мучных кондитерских изделий Республики Беларусь, в том числе печенья, является насыщенным и высококонкурентным. Печенье составляет значительную часть ассортимента мучных кондитерских изделий. Большой популярностью у населения пользуется сахарное печенье [1].

Для оценки качества отобрано 10 образцов сахарного печенья разных производителей: ОАО «Кондитерская фабрика “Слодыч”» — «Белорусские узоры», «Шахматный слодыч», «Фигурная смесь премиум», «Фантазийный слодыч люкс», «Слодыч с какао» и «Васильковый слодыч», СП ОАО «Спартак» — «Шахматное», ООО «Любятово» — «Любятово. Топленое молоко», ООО «Кухмастер» — «Кухмастер. Топленое молоко» и ООО «Коломенское поле» — «Коломенское классическое. Томленое в печи».

При исследовании качества сахарного печенья первостепенное значение имеет анализ достоверности, полноты и правильности информации, содержащейся в маркировке продукции. Маркировка исследованных образцов печенья соответствует установленным требованиям и содержит регламентированную ТНПА информацию в полном объеме.

Качество отобранных образцов печенья по органолептическим и физико-химическим показателям проверялось на соответствие требованиям ГОСТ 24901.

Сахарное печенье характеризуется совокупностью органолептических показателей, позволяющих провести его идентификацию и оценку качества. Для него типичны выраженный сладкий вкус, приятный аромат, пористая структура на изломе и поверхность с четким рисунком.

В результате исследований установлено, что образцы сахарного печенья имеют:

- вкус сладкий различной интенсивности;
- запах — характерный для использованных ароматизаторов, аромат выражен в разной степени. Посторонних привкусов и ароматов не обнаружено;
- форму — разнообразную. В соответствии с рецептурой некоторые образцы имели дефекты, не превышающие допусков по стандарту;
- поверхность — с четким рисунком, неподгорелую;
- цвет — характерный для печенья, с учетом использованных добавок.

Все исследованные образцы сахарного печенья пропеченные, без следов непромеса, с пористой структурой на изломе.

Исследовались физико-химические характеристики: были определены влажность, щелочность и намокаемость образцов.

Для сахарного печенья массовая доля влаги не должна превышать 10 %. Фактически в исследованных образцах она находится в диапазоне от 2,4 % у печенья «Коломенское классическое. Томленое в печи» до 6,8 % у печенья «Фантазийный сладыч люкс». Для сахарного печенья стандартом регламентирована щелочность не более 2°. Фактическое значение щелочности в исследованных образцах от 0,5 до 1,3°. Для сахарного печенья толщиной 13 мм и менее намокаемость должна быть не менее 150 %. Фактически в исследованных образцах она находится в диапазоне от 160 % у печенья «Васильковский сладыч» до 203 % у печенья «Любятово. Томленое молоко».

Таким образом, проведенные исследования показали, что все образцы сахарного печенья полностью соответствуют требованиям нормативной документации. Наилучшие результаты по совокупности органолептических показателей продемонстрировали образцы печенья «Коломенское классическое. Томленое в печи» и «Фигурная смесь премиум». Анализ физико-химических характеристик (влажность, щелочность и намокаемость) показал, что их значения соответствуют требованиям.

Источник

1. *Смольская, А. О.* Тенденции совершенствования ассортимента кондитерских изделий / *А. О. Смольская, М. М. Пегухов* // Наука, пита-

ние и здоровье : сб. науч. тр. : в 2 ч. / Науч.-практ. центр НАН Беларуси по продовольствию ; редкол.: З. В. Ловкис [и др.]. — Мн. : Бел. навука, 2021. — Ч. 2. — С. 507–513.

В. В. Гаспер

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Н. В. Саманкова, канд. техн. наук

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ЖЕНСКИХ БРЮК В ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИНАХ «ZARA БЕЛАРУСЬ» И «ZARA ИСПАНИЯ»

Ассортимент — совокупность товаров, объединенных по определенным признакам, которая формирует предложение предприятия и удовлетворяет разнообразные потребности покупателей [1]. Анализ ассортимента имеет важное значение, поскольку с его помощью можно понять, насколько товары соответствуют спросу, какие из них пользуются популярностью, а какие продаются плохо. Такой анализ помогает хорошо организовать закупки, сократить лишние расходы и сделать компанию конкурентоспособной, а покупателей — довольными выбором.

Zara — ведущая торговая сеть группы компаний Inditex, основанная в 1975 г. в г. ЛаКорунья (Испания). Со дня основания концепция компании — бизнес-модель быстрой моды: новые коллекции создаются и попадают в магазины всего за несколько недель. Эта концепция позволила бренду стремительно выйти за пределы Испании и превратиться в международную сеть, которая управляет тысячами магазинов по всему миру [2].

Как показали исследования, ассортимент Zara отличается в разных странах. Испания, как страна происхождения бренда и место расположения компании Inditex, имеет самый широкий и быстро обновляемый ассортимент. В Беларуси предложение формируется через региональные каналы, что отражается на скорости поступления новинок, их разнообразии и ценовой политике. Именно эти различия делают актуальным проведение сравнительного анализа ассортимента женских брюк Zara в интернет-магазинах Беларуси и Испании [3, 4].

В результате исследования было установлено, что ассортимент женских брюк Zara в Беларуси значительно уступает испанскому по широте: в белорусском интернет-магазине представлено около 815 моделей, тогда как в испанском — 1180. Коэффициент широты ассортимента соответственно составил 0,69 против 1, т.е. белорусский рынок имеет на 31 % более узкий выбор, чем испанский.

Сравнение цен на идентичные модели брюк выявило, что стоимость брюк в Беларуси варьируется от 105 до 379 р., в Испании — от 19,95 до 89,95 евро (67–303 р.).