

2. Управление качеством становится самостоятельным процессом, охватывающим всю цепочку поставок и тесно связанным с концепцией устойчивого развития (сокр. на англ. ESG).

3. Ключевым конкурентным преимуществом является способность компании оперативно обрабатывать большие массивы данных (англ. Big Data) и трансформировать их в практические идеи — конкретные решения по оптимизации ассортимента и повышению качества [2].

4. Специалист-товаровед современного типа должен обладать компетенциями не только в области традиционного товароведения, но и в науке о данных, аналитике и понимании цифровых инструментов управления.

Таким образом, использование классических товароведческих знаний и современных аналитических методов позволяет формировать конкурентоспособный, сбалансированный ассортимент и обеспечивать качество, отвечающее ожиданиям взыскательного современного потребителя.

Источники

1. *Петрище, Ф. А.* Современные методы анализа ассортимента в розничной торговле / Ф. А. Петрище // Российское предпринимательство. — 2021. — Т. 22, № 4. — С. 785–802.

2. *Лайл, Р.* Анализ данных для розничной торговли : практ. рук. по использованию Big Data / Р. Лайл. — М. : Альпина Паблшер, 2020. — 312 с.

Е. Д. Исаева
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Е. В. Коляда, канд. техн. наук, доцент

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Сахарное печенье является одним из самых популярных кондитерских изделий массового потребления. В условиях насыщенного рынка и повышенных требований потребителей к безопасности и качеству продуктов питания комплексный анализ продукции различных производителей приобретает особую значимость [1, 2].

Цель работы — провести сравнительную оценку 10 образцов сахарного печенья отечественного и импортного производства по органолептическим и физико-химическим показателям.

Объектами исследования были выбраны 10 образцов печенья сахарного: «Малиновый слодыч», «Слодыч к чаю», «Шахматный слодыч», «Витьба. Классическое», «Спартак. Со вкусом лимона», «Коломенское. Классическое», «Яшкино. Со вкусом пломбира», «Любятово.

Топленое молоко», «Ура! Кондитеры. Десертное со вкусом лесного ореха», «Дымка. Слободка сахарная».

Исследования были проведены с использованием стандартных методик [3]. Все исследованные образцы соответствовали нормативным требованиям (ГОСТ 24901-2023). Далее была проведена органолептическая оценка с применением балльной системы для ранжирования образцов по уровню качества. По результатам балльной оценки качество образцов оказалось разным: комплексный показатель варьировался от 20,24 («Дымка. Слободка сахарная») до 23,2 балла («Шахматный слодыч»).

Наивысшие оценки получили образцы «Шахматный слодыч» (23,2 балла) и «Яшкино. Со вкусом пломбира» (22,72 балла) благодаря сбалансированному вкусу и аромату, а также наилучшим показателям внешнего вида и структуры. Наибольшая интенсивность и соответствие вкусоароматического профиля отмечены у образцов с добавками («Малиновый слодыч», «Спартак. Со вкусом лимона», «Ура! Кондитеры. Десертное со вкусом лесного ореха»).

Физико-химические показатели образцов печенья соответствуют нормам, но демонстрируют рецептурные различия. Влажность варьируется в пределах от 5,75 до 8,13 % (согласно требованиям ТНПА — не более 10 %), т.е. условия хранения соблюдены; показатели щелочности — от 0,84 до 1,49° (не более 2,0°), т.е. дозирование химических разрыхлителей в рецептуре правильное; намокаемость — от 185 до 224 % (выше минимальной нормы — 150 %), так как есть различия в пористой структуре. Наивысшая намокаемость у образца «Шахматный слодыч» (224 %).

Проведенное исследование подтвердило соответствие всех образцов печенья действующим нормативным требованиям. Метод балльной оценки позволил дифференцировать продукцию по уровню качества. Физико-химические параметры подтверждают соблюдение технологических регламентов.

Источники

1. *Смольская, А. О.* Тенденции совершенствования ассортимента кондитерских изделий / А. О. Смольская, М. М. Петухов // Наука, питание и здоровье : сб. науч. тр. : в 2 ч. / Науч.-практ. центр НАН Беларуси по продовольствию ; редкол.: З. В. Ловкис [и др.]. — Мн. : Бел. наука, 2021. — Ч. 2. — С. 507–513.

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.

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