

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ТОРГОВЛИ

Н.В. Белая
БГЭУ (Минск)

ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ

Цель работы — проанализировать ассортимент твердых сычужных сыров, вырабатываемых и реализуемых в Республике Беларусь, дать оценку их качеству, исследовать их конкурентоспособность.

Твердые сычужные сыры — ценнейшие белково-кальциевые молочные концентраты, отличающиеся высокой биологической ценностью и легкой усвояемостью. Пищевая ценность сыра обуславливается повышенной концентрацией белков, липидов, минеральных элементов, витаминов и др. Рассматриваемый продукт не только удовлетворяет физическую потребность организма человека в пищевых веществах и энергии, но и оказывает профилактическое и лечебное действие.

Производство сыра — это комплекс сложных процессов, включающий в себя следующие операции: созревание, нормализацию, пастеризацию молока, внесение в него химикатов, бактериальных заквасок, подкрашивание, свертывание молока, обработку сгустка, формование, прессование, посолку, созревание сыра, обработку его поверхности. Различные сычужные сыры весьма отличаются один от другого по своим свойствам, что зависит от особенностей технологических приемов и операций (температуры второго нагревания, кислотности смеси, способа формования, режимов прессования и др.), а также от условий созревания сыров, результатов сложных биохимических, микробиологических и ферментативных процессов.

Твердые сычужные сыры классифицируют на следующие группы и подгруппы: терочные сыры; с высокой температурой второго нагревания; со средней температурой второго нагревания; с низкой температурой второго нагревания; с высоким уровнем молочнокислого брожения — сыры с чеддеризацией сырной массы и без чеддеризации. Сегодня ассортимент белорусских твердых сыров составляет более 45 наименований. Разработкой новых видов сыра занимаются БелНИКТИММП, а также сыродельные предприятия.

На качество сыров при хранении влияют следующие факторы: температура, относительная влажность воздуха, циркуляция его в поме-

щениях, санитарное состояние холодильных камер, метод укладки, степень зрелости, структура сырного теста, материал, покрытие и способ, используемые при упаковывании и др. При хранении твердых сычужных сыров могут возникать дефекты, обусловленные недоброкачественным сырьем, отклонением от технологического режима производства (особенно нарушением условий созревания и ухода за сырами при созревании), а также неправильными условиями хранения и транспортирования.

Для оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям, состояния упаковки и маркировки (ГОСТ 7616-85, ГОСТ 27568-87, ГОСТ 3626-73 и ГОСТ 3627-81) нами было выбрано семь наименований твердых сычужных сыров отечественного производства одинаковой жирности (ОАО «Беловежские сыры»), реализуемых в магазине «Десяточка» ЗАО «Новый век».

Анализ результатов оценки органолептических и физико-химических показателей качества твердых сычужных сыров производства ОАО «Беловежские сыры» показал, что у семи из исследованных сыров по всем показателям качества соответствовали требованиям нормативной документации шесть, а один (сыр «Белая Русь») по показателю массовая доля влаги (46,0 %, а по стандартам должно быть не более 44,0 %) не соответствовал установленным требованиям нормативной документации. Оценка состояния упаковки и маркировки сыров показала, что все исследованные образцы сыров отвечали требованиям технических нормативно-правовых актов.

Наиболее конкурентоспособным из всех твердых сычужных сыров, реализуемых в ЗАО «Новый век», по отношению к сыру «Монастырскому» (базовому образцу) по показателям качества является сыр «Костромской», а с учетом цены и качества — «Голландский». Результаты исследования показали, что реальная стоимость сыров за 1 кг не располагается на уровне фактической, которая отклонена в сторону переплаты. Поэтому в области ценообразования магазин «Десяточка» должен проводить более гибкую ценовую политику.

В работе нами даны рекомендации по повышению эффективности продаж твердых сычужных сыров в магазине «Десяточка», опираясь на результаты анализа литературных источников и проведенных маркетинговых исследований.

И.М. Гойлик
БГЭУ (Минск)

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ТОМАТОПРОДУКТОВ

В соответствии с классификацией, представленной в белорусских и российских изданиях, к продуктам томатным концентрированным от-