

ческим показателям, в соответствии с СТБ 639-95 «Хлеба белорусские. Общие технические условия». На основании проведенных исследований, было установлено, что по органолептическим и физико-химическим показателям качества исследуемые образцы ФХИ соответствуют требованиям нормативной технической документации и являются стандартными.

Оценка конкурентоспособности среди 10 образцов проводилась по наиболее важным показателям для потребителя: свежесть, вкус и запах, наличие полезных ингредиентов, цвет, форма, информативность упаковки, новизна, дизайн упаковки. Для оценки была разработана балльная шкала (50 баллов). Наиболее конкурентоспособными по данным исследования являются следующие образцы: хлеб «Жытневы водар» (50 баллов), хлебец злаковый «Геркулес» (48 баллов), хлебец «Овсяная долина» (47 баллов).

Среди причин, по которым покупатели не удовлетворены представленным в розничной торговой сети ассортиментом ФХИ, были названы следующие:

- недостаточная информативность о данных товарах;
- узость ассортимента, отсутствие специально отведенных полок (стеллажей), где были бы представлены ФХИ.

Исходя из результатов изучения данного вопроса с целью совершенствования продажи ФХИ, автором внесено следующее предложение: механизм продвижения ФХИ целесообразно базировать на принципах модели ФОССТИС (формирования спроса и стимулирования сбыта), осуществляемой одновременно с использованием современных методов продвижения товара по средствам рекламной политики, позиционируя ФХИ как: «Вкусное и полезное через традиционное».

А. С. Пархимович

Научный руководитель – ассистент М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В г. МИНСКЕ

Мясная промышленность является одной из ведущих отраслей агропромышленного комплекса, а мясо – один из основных в рационе человека продуктов животного происхождения – незаменимый источник полноценного белка, жиров, витаминов, минеральных веществ, других жизненно важных нутриентов.

Колбасные изделия занимают лидирующую позицию в мясной промышленности, в структуре питания населения как нашей страны, так и других.

В 2011 г. мясоперерабатывающими предприятиями произведено 349,9 тысяч тонн колбасных изделий. При этом более половины рынка колбасных изделий представлено вареными колбасами, сосисками, сардельками.

В 2011 г. колбасные изделия в структуре экспорта заняли 10 %, что составляет 99 млн долл. [1, с. 16].

Для оценки качества была произведена закупка 10 образцов мясной вареной колбасы высшего сорта «Докторская», реализуемых в Минске.

Оценка качества производилась по органолептическим (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус и сочность) и физико-химическим (массовая доля поваренной соли, массовая доля влаги, качественная реакция на крахмал) показателям, в соответствии с требованиями СТБ 126–2011 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия». Также было оценено соответствие маркировки требованиям СТБ 1100–2007 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» [2, с. 13; 3, с. 3].

На основании оценки качества мясных вареных колбас высшего сорта можно сделать вывод, что не все исследуемые образцы соответствуют требованиям нормативной документации.

В вареной колбасе «Докторская стандарт» ОАО «Борисовский мясокомбинат» были обнаружены воздушные пустоты («фонари») размером 3×5 мм, что является недопустимым нарушением. Колбаса «Докторская любимая» ОАО «Слонимский мясокомбинат» не соответствует требованиям по физико-химическому показателю «массовая доля влаги». При проведении качественной реакции на крахмал образцы колбас «Докторская любимая» ОАО «Слонимский мясокомбинат», «Докторская прима» ИП ООО «Инко-фуд», «Докторская стандарт» ОАО «Борисовский мясокомбинат» и «Докторская люкс» ОАО «Слонимский мясокомбинат» показали положительные результаты, что является недопустимым нарушением и дает основание говорить о фальсификации данных продуктов.

Стабильность качества мясной продукции имеет важное социальное значение для потребителей и экономическое значение для производителей мясной промышленности и состоит из таких параметров, как постоянство физико-химических, органолептических показателей, отсутствие брака и дефектов в готовой продукции [4, с. 49].

Результаты проведенного исследования позволили сделать вывод о том, что в настоящее время актуальными остаются вопросы повышения качества вареных колбасных изделий. Производителям необходимо акцентировать внимание на выпуске продукции надлежащего качества, а продавцам – учитывать выявленные нарушения при формировании торгового ассортимента.

Список использованных источников

1. Пилипук, А. С. Мясной марафон: куры обгоняют КРС / А. С. Пилипук // Продукт ВУ. – 2012. – № 5 (86). – С. 16–17.
2. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия: СТБ 126-2011. – Введ. 01.06.2012. – Минск: Госстандарт, 2011. – 28 с.
3. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования: СТБ 1100-2007. – Введ. 12.04.2007. – Минск: Госстандарт, 2007. – 26 с.
4. Юрчак, З. А. Качество мясной продукции и выявление дефектов / З. А. Юрчак // Мясная индустрия – 2012. – № 9. – С. 49–51.

Е. С. Сидореня

Научный руководитель – ассистент С. Н. Лапина
БГЭУ (Минск)

ТЕНДЕНЦИИ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ кондитерской отрасли в Республике Беларусь

Кондитерская отрасль – одна из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности Республики Беларусь. Производство кондитерских изделий привлекательно тем, что они повседневно востребованы, имеется возможность выработки широкого ассортимента, предоставляется возможность быстрой оборачиваемости денежных средств.

Производством кондитерских изделий в Республике Беларусь занимается более 188 организаций, среди них ведущее положение занимают восемь организаций концерна «Белгоспищепром», на долю которых приходится 66,7 % объема производства кондитерских изделий в стране.

Емкость внутреннего рынка кондитерских изделий страны характеризуется динамичным ростом: на протяжении 2009–2012 гг. продажи возросли с 164,0 тыс. тонн [2, с. 452] до 186,2 тыс. тонн, то есть прирост составил 22,2 тыс. тонн согласно данным Министерства торговли Республики Беларусь.

Также следует отметить экспортоориентированность кондитерской отрасли Республики Беларусь. По данным Министерства торговли Республики Беларусь в 2012 г. увеличение объема экспорта кондитерских изделий составило 25,3 %, при этом в Россию – 26,2 %. Экспорт кондитерских изделий осуществляется в страны СНГ, Германию, Азербайджан, Казахстан, США, Канаду, Италию и др. Основным партнером Республики Беларусь по экспорту-импорту кондитерских изделий является Россия.

Одной из основных проблем, препятствующих развитию кондитерской отрасли в стране, является снижение объемов производства кондитерских изделий концерном «Белгоспищепром». Так, снижение объемов производства в 2012 г. в сравнении с 2011 г. на 1,3 % повлекло уменьшение объемов реализации кондитерских изделий отечественных производителей на 11,4 %.