

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-

носятся: томат-пюре, томат-паста, томатные соусы, концентрированный сок, сухие порошки. А куда же отнести так полюбившийся всем кетчуп?

Дело в том, что долгое время в нашей стране продукта под таким названием не было — был томатный соус. В настоящее время также нет четкого разграничения между этими продуктами. Даже нормативный документ, по которому производятся эти продукты в Республике Беларусь, единый СТБ 1000-96 «Соусы и кетчупы. Общие технические условия». А вот за рубежом, откуда к нам и пришло это название, кетчуп и соус — абсолютно самостоятельные продукты, и подменять одно понятие другим не позволительно. Кетчупом там называется столовая приправа, приготовленная из томатной пасты с пряностями и специями. А вот соус можно приготовить из чего угодно: смеси овощных или фруктовых пюре, с добавлением кусочков плодов, ароматизаторов, крахмала — для более густой консистенции или лимонного сока, чтобы соус был более жидким, и т.д.

Что касается белорусских нормативов, то в соответствии с ними для изготовления кетчупов, помимо томатов и томатопродуктов концентрированных, может применяться следующее сырье: овощи, плоды, ягоды свежие; пюре плодovое, ягодное, овощное; соки плодovые, ягодные, овощные концентрированные; растения пряные сушеные, свежие, быстрозамороженные; масла эфирные пряных растений, чеснока и пряностей; экстракты пряных растений; картофельный и кукурузный модифицированный крахмал и т.д.

Видим, что существуют значительные расхождения в исходном сырье, а, следовательно, и качестве отечественного (не только белорусского, но и российского) и зарубежного кетчупа.

Необходимо отметить, что все чаще в печатных изданиях и Интернете появляются сообщения о несоответствии данной продукции требованиям нормативно-технической документации. Поэтому достаточно актуальными являются изучение показателей качества и проведение экспертизы качества томатопродуктов как в процессе производства, так и по пути к потребителю, т.е. в торговых предприятиях.

С целью изучения качества кетчупа автором была проведена экспертиза. Для проведения исследования в розничной торговой сети г. Минска (в универсаме «Торговый дом на Немиге», было приобретено 9 образцов кетчупов различных торговых марок: «ABC», «Дарина», «Ланна», «Махеев», «Охота», «Чумак», «Щедра», «Name», «Rege».

Следует заметить, что образцы произведены по различным нормативным документам, но экспертиза проводилась на соответствие национальному стандарту.

Анализируя результаты органолептической оценки, следует отметить, что лишь 4 образца из 9 получили отличную оценку: «Дарина», «Охота», «Чумак», «Rege». Данные продукты разнятся слабо мажущейся консистенцией. Продукт по всей массе однородный, без крупных вкраплений пряностей, вкус и запах насыщенные, полные, гармонич-

ные, напоминающие томаты, и одновременно с ощутимым привкусом внесенных специй, цвет в меру насыщенный, свойственный томатопродуктам.

Гораздо сложнее дело обстоит с физико-химическими показателями. В СТБ 1000 изначально заложены большие разбежки в показателях. Так, массовая доля титруемых кислот в пересчете на используемую кислоту должна быть 0,2—2,5 %, массовая доля хлоридов — от 0,5 до 3,0 %, массовая доля растворимых сухих веществ не нормируется, а должна соответствовать рецептуре. Фактически по показателям массовая доля титруемых кислот и хлоридов все представленные образцы соответствует требованиям СТБ 1000, хотя получены совершенно разные результаты. Так, массовая доля титруемых кислот варьируется в пределах от 0,4 («Ланна») до 1,35 % («ABC»), массовая доля хлоридов составляет от 1,18 («Ланна») до 1,96 % («Name»), а содержание растворимых сухих веществ от 16 («Ланна») до 32 % («Чумак»).

Из вышеизложенного следует, что улучшение качества кетчупа необходимо все-таки начинать с ужесточения требований нормативно-технической документации, в соответствии с которой этот продукт производится.

М.М. Грищенко
БГЭУ (Минск)

АВТОМАТИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАК ЭЛЕМЕНТ ПРОЦЕССА ФОРМИРОВАНИЯ КОНКУРЕНТНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ТОРГОВЫХ СУБЪЕКТОВ

Ужесточение конкуренции на рынке торговых услуг поставило перед торговыми субъектами различных форм собственности и работающих в разных условиях задачу перехода к новым торговым технологиям, включая и автоматизацию систем учета. Для организаций торговли пришло время необходимости замены традиционного учета с помощью ручки и бланка на учет с помощью компьютеров, сканеров, принтеров. При этом данная работа оказалась первоочередной, несмотря на то, что она требует огромных затрат, а торговая прибыль организации мизерна.

В розничной торговле первоочередное значение для потенциального покупателя имеет не только зал магазина самообслуживания, оснащенный весовым, маркировочным, информационным оборудованием и противокражными системами, но в особенной степени расчетный центр. Именно здесь важным моментом являются отсутствие очередей, безупречная работа кассира, нередко требующая дополнительного взвешивания и упаковки товара, а также начисление скидок, расчет по банков-