

- специалистам коммерческой службы необходимо разработать мероприятия по изучению покупательского спроса (анкетирование, опросы) и установить периодичность их проведения для получения своевременной информации о недостатках представленного ассортимента, о неудовлетворенном спросе на товар для составления заявок поставщикам;
- товаровед должен активно воздействовать на производство, опираясь на информацию, полученную при изучении спроса;
- более тесным должен быть контакт универмага с местными поставщиками, которые могут мобильно и активно реагировать на изменения в спросе согласно информации, полученной от торгующей организации;
- процессы формирования ассортимента обуви в магазине и оживление спроса на нее взаимосвязаны. Стиль поведения персонала по отношению к покупателю должен варьироваться от назойливого до вежливо отстраненного в зависимости от особенностей клиентуры. Целесообразно, чтобы в секции работали продавцы различных возрастов. Женщина средних лет скорее последует совету ровесницы, чем прислушается к мнению двадцатилетней девушки, даже если она будет права.

Е.Г. Дрожина
БГЭУ (Минск)

ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

Мороженое известно с древних времен. Впервые оно появилось в Китае около 3000 лет назад. В Европу рецепты мороженого были привезены в конце XIII в. В наши дни среди широкого ассортимента молочных продуктов мороженое остается самым привлекательным молочным десертом. Это объясняется не только его хорошими вкусовыми характеристиками, но и высокой пищевой, биологической и энергетической ценностью.

В настоящее время на рынке мороженого наибольшим спросом пользуются сорта мороженого с массовой долей жира 10 % и более. Именно благодаря жиру консистенция продукта становится нежной, кремообразной.

Перспективным является направление по разработке рецептур и технологии производства мороженого с использованием растительных жиров (кокосовое, соевое, жиры на основе кокосового масла — Олефат ЛК, пальмоядровое масло — кондат Л1 и др.), так как они являются источниками жирорастворимых витаминов, токоферолов и фосфолипидов и обладают лечебно-диетическими свойствами.

С целью повышения лечебно-профилактических свойств в рецептуру мороженого вводят естественный полимер фруктозы — инулин, содержащийся в различных растениях, в том числе топинамбуре.

Обеспечить высокую взбитость, достаточную сопротивляемость таянию, замедлить рост кристаллов льда при хранении можно путем применения тщательно подобранной системы высокоэффективных эмульгаторов, загустителей и стабилизаторов, таких как пищевые агар и агароид, альгинат натрия, желатин, картофельный крахмал и продукты его переработки, кукурузный крахмал, метилцеллюлоза, яблочный и свекловичный пектин, казеинат натрия, пшеничная хлебопекарная мука, а также композиции стабилизаторов (стабилан — АИС, палсаггард и др.).

Использование сывороточных концентратов позволяет повысить взбитость мороженого без дополнительного применения стабилизатора — эмульгатора, уменьшить скорость таяния мороженого.

Повысить пищевую и биологическую ценность, расширить ассортимент сладкого десерта можно путем введения в рецептуры свежих консервированных плодов, овощей, ягод, их полуфабрикатов (повидло, джем, варенье, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром, быстрозамороженные плоды и ягоды), плодово-ягодных соков, сиропов, экстрактов, вкусовых и ароматических веществ, пряностей, пищевых красителей.

Таким образом, в настоящее время существует достаточное количество путей расширения ассортимента и повышения пищевой ценности мороженого. Однако при этом необходимо учесть возможность химического взаимодействия обогащающих добавок между собой и с компонентами обогащаемого продукта и выбрать такие сочетания, формы, способы, которые обеспечивали бы их максимальную сохраняемость в процессе реализации и хранения. Особое внимание следует уделять качеству нового мороженого, которое не должно быть ниже качества исходного обогащаемого продукта.

М.О. Жук
БГЭУ (Минск)

ПРОБЛЕМА ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРОВ И ЗАЩИТА РЫНКА

Децентрализация экономики, перестройка хозяйственных отношений резко обострили проблему качества и безопасности товаров, реализуемых на белорусском потребительском рынке. Его особенности: хозяйствующие субъекты, производящие и реализующие продукцию, не имеют необходимых условий для обеспечения ее качества и безопасности; деформации в экономике обусловили появление большого числа организаций-посредников с минимальной культурой и недобросовестным отношением к своей деятельности; поступление в торговую сеть товаров, не прошедших или не прошедших сертификацию, а также сопровождаемых фальшивыми копиями сертификатов и т.д.

Благодаря анализу выявлен ряд причин поступления недоброкачественной продукции на рынок. Одним из основных направлений является усиление надзора