

мент представленных в продаже СМС порошками для стиральных машин-автоматов, с отбеливателем (без кипячения), типа Колор и порошками со смягчителями тканей, так как они пользуются наибольшим спросом и выпускаются в малом количестве предприятиями республики; сократить выпуск детских порошков и для замачивания; начать выпуск СМС в упаковке массой 1000 и 1350 г; улучшить оформление упаковки отечественных порошков (сделать ее ярче и содержательнее); "перевести" стиральные порошки в мягкую полиэтиленовую упаковку.

М.В. Ломоносов

БГЭУ (Минск)

РЫНОК ПИВА БЕЛАРУСИ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Рынок пива в Беларуси достаточно развит. Ассортимент его разнообразен и представлен более чем 150 наименованиями продукции. Основная доля рынка приходится на белорусских, российских и украинских производителей, небольшие объемы продаж — на предприятия дальнего зарубежья (литовские, чешские, немецкие и др.). Кроме того, российские производители практически полностью контролируют белорусский рынок баночного пива, которое в нашей стране выпускается только на ОАО "Крыніца".

Можно выделить пять ценовых диапазонов на рынке пива Беларуси:

- до 950 р. за 0,5 л (маломощные и малоизвестные провинциальные пивзаводы). Продукция рассчитана в основном на местных потребителей;
- 950—1300 р. (пиво крупнейших белорусских предприятий) для рядового потребителя с небольшим и средним достатком;
- от 1300 до 1850 р. (пиво класса "премиум" белорусского производства). Рассчитано на "средний класс";
- от 2000 до 4000 р. (импортное российское и украинское пиво);
- от 5000 р. за 0,5 л бутылку (пиво "дальнего" зарубежья). Продукция рассчитана на потребителей с высокими доходами.

В 2004 г. на кафедре товароведения продовольственных товаров БГЭУ была проведена дегустация 20 отечественных и импортных сортов пива. В результате по комплексному показателю качества 1-е место заняло пиво "Аліварыя" золотое. Из белорусских сортов в десятку вошли также "Александрыя" (3-е), "Золотая нива" Полоцкого пивзавода (6-е), "Крыніца" классическое (7-е). В то же время по интегральному показателю качества все первые 10 мест заняло белорусское пиво, в том числе с самыми низкими комплексными показателями.

Таким образом, большинство белорусских производителей могут конкурировать с импортным пивом исключительно за счет низкой це-

ны своей продукции, в то время как его качество остается невысоким. Главные проблемы белорусского пива — наличие опалесценции и помутнений, а также посторонних запахов и привкуса.

Однако стоит отметить высокое качество сортов “Аліварыя” золотое и “Александрія”, т.е. после завершения реконструкции предприятий именно “премиальное” пиво, а также самые известные марки крупных предприятий смогут создать достойную конкуренцию импорту не только по цене, но и по качеству.

А.В. Малюжич

БГЭУ (Минск)

КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ МАГАЗИНОМ “СМАК”

Колбасные изделия составляют значительную часть рациона нашего ежедневного питания, обладают высокой пищевой ценностью и являются одними из основных поставщиков животного белка в организм человека.

Ассортимент колбасных изделий, реализуемых магазином “Смак”, насчитывает более шестидесяти наименований различных производителей.

Оценку качества колбасных изделий оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям качества. Исследование показало, что согласно требованиям СТБ 126-96 “Прима Эко”, “Докторская-экстра”, “Диабетическая”, “Школьная”, “Нежная”, “Европейская”, “Прима нежная” и “Останкинская особая” соответствовали органолептическим показателям и смогли выдержать физико-химические показатели в пределах, допустимых нормативными документами, а “Прима”, “Губернская” и “Юбилейная” — не соответствовали им. Поэтому в дальнейшем при комплексной оценке качества и выявлению наиболее конкурентоспособной продукции эти образцы не учитывались.

Комплексная оценка качества колбасных изделий была проведена с помощью универсальной балльной системы выявления качества пищевых продуктов. Исследования показали, что колбасы “Нежная” Минского мясокомбината, “Молочная нежная” и “Прима нежная” Борисовского мясокомбината имеют хорошее качество (35—39 баллов); колбасы “Диабетическая”, “Школьная” Минского мясокомбината и “Останкинская” Борисовского — очень хорошее (39—45); “Европейская” Гродненского мясокомбината, “Докторская-экстра” и “Прима-эко” Минского — отличное качество (45—50 баллов). Колбаса “Европейская” набрала максимальное количество баллов (50), поэтому ее использовали в качестве базового образца при определении конкурентоспособности.