

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.

