

экзотических видов китайского чая. Качество чая оценивалось по органолептическим и нормируемым в ТНПА физико-химическим показателям. Для оценки конкурентоспособности разработаны оригинальные балльные шкалы по упаковке, маркировке и качественным параметрам чая. Выбор номенклатуры показателей и их значимость определялась на основании экспертной оценки.

В основе определения степени различий использовалась модифицированная шкала Лайкерта по 5 дескрипторам. Для достоверной разработки критериев были определены и описаны профили каждого критерия качества.

В рамках маркетинговых исследований проведен SWOT- и PEST-анализ белорусского рынка чая и оценка его конкурентоспособности по качественным и экономическим параметрам. С применением матрицы Нильсена установлена реальная и потенциальная конкурентоспособность различных сортов и марок зеленого чая.

Экспертиза качества зеленого чая показала, что не все образцы соответствовали требованиям ТНПА по органолептическим и физико-химическим показателям.

В результате оценки конкурентоспособности по качественным, экономическим и коммерческим показателям установлена существенная дифференциация образцов в матрице «цена—качество» даже в рамках узких товарных сегментов зеленого чая. На основе исследования предпочтений потребителей определены качественные и рыночные параметры, наиболее важные в оценке конкурентоспособности чая. На основе исследования факторов внутренней и внешней среды маркетинга определено состояние и тенденции развития национального рынка зеленого чая, предложены рекомендации по его продвижению в розничной торговле.

*Н. М. Несмелов, канд. техн. наук, доцент  
БГЭУ (Минск)*

## **О ПОЛНОТЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ЖЕНСКОГО БЕЛЬЕВОГО ТРИКОТАЖА В УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЕ И ТНПА**

Среди характеристик ассортимента большинства групп непродовольственных товаров одной из важнейших является вид товара. Именно он является определяющим при покупке потребителем. В этой связи в торговой организации важно сформировать полноту видового ассортимента реализуемых групп товаров. Базовой основой для этого является полнота его представления в учебной литературе и ТНПА. С этих позиций нами проведена оценка полноты представ-

ления видového ассортимента женского бельевого трикотажа в десяти источниках учебной и нормативной литературы, изданной с 1978 г. по 2012 г.

Установлено, что нет ни одного источника с характеристикой всех 16 видов женских бельевых трикотажных изделий. В большинстве источников (90 %) дана характеристика таких наиболее распространенных изделий, как комбинации и панталоны; ночные сорочки. Они охарактеризованы в восьми источниках. В то же время ряд изделий представлен ограниченно: фуфайка, майка, купальник — в двух источниках, а туника, боди, топ и бюстье — только в одном (СТБ 947-2003 Изделия швейные и трикотажные. Термины и определения).

Анализ выявляет, что по определениям видов бельевых трикотажных изделий самым лучшим источником является СТБ 947, в нем рассмотрено 14 видов изделий (87,5 %), даны грамотные определения бельевого ассортимента.

Особо укажем, что в учебном пособии под редакцией проф. Дзахмишевой И.Ш. вообще не представлен такой важный раздел, как ассортимент трикотажных товаров.

Относительно новые виды бельевых трикотажных изделий: туники, боди, бюстье и топ имеются в продаже, пользуются большим спросом среди покупателей. Однако они представлены, как отмечалось, впервые только в одном источнике.

Существенным пробелом для всех источников является отсутствие характеристик терморегулирующего и корректирующего белья, которое также представлено в ассортименте торговых организаций, пользуется повышенным спросом особенно в зимний период. Считаем логичным что ему, а также таким изделиям, как туники, боди, бюстье и топ, должно быть, как новым, уделено наибольшее внимание в товароведной литературе.

Подводя итог, отметим, что представленные 16 видов женских бельевых трикотажных изделий не нашли полного отражения ни в одном из источников, подвергнутых анализу.

По полноте представления видového ассортимента женского бельевого трикотажа лучшим является СТБ 947, в нем рассмотрено 14 видов женских бельевых трикотажных изделий (87,5 %). Важно указать на очень широкие колебания в уровне представления бельевого трикотажа в рассмотренных источниках: от 0 до 87,5 %. При этом только в двух ТИПА уровень превышает 50 %. Наиболее низка характеристика исследуемого ассортимента в двух источниках (Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко [и др.]. — М. : Дашков и К, 2008. — 668 с. и Шепелев, А.Ф., Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров : учеб. пособие / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская. — Ростов н/Д : МарТ, 2001. — 224 с.), соответственно 18,75 и 25 %.

Выявленное состояние представления ассортимента женского бельевого трикотажа в учебной литературе и ТИПА следует признать

неудовлетворительным. Очевидно, что оно является существенным барьером не только формирования широкого торгового ассортимента, но и ведет к снижению уровня товароведной подготовки в высшей школе.

Дополнительно отметим, что аналогичное положение выявлено нами и по полноте представления видového ассортимента швейных изделий, применяемым для их производства матер паллам, чулочно-носочным изделиям.

*В. В. Паневчик, канд. хим. наук, доцент  
Н. П. Матвейко, д-р хим. наук, профессор  
М. В. Самойлов, канд. техн. наук, доцент  
БГЭУ (Минск)*

## ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТИ ПОЛИМЕРНОЙ ПЛЕНКИ ИЗ ПОЛИЭТИЛЕНТЕРЕФТАЛАТА

Пакеты, или рукава для запекания (далее — пакеты), появились относительно недавно, быстро стали помощниками на кухне для многих женщин. Для удобства загрузки продуктов края пакета нужно отвернуть на 2–4 см. Затем внутрь пакета помещают ингредиенты блюда, после чего его плотно закрывают и фиксируют специальными термостойкими клипсами-зажимами. Далее в верхней части пакета для запекания нужно проделать несколько небольших отверстий с помощью зубочистки или ножниц — для выхода пара.

Основным преимуществом пакета для запекания является то, что продукты готовятся в нем («в собственном соку»), без добавления жиров. Поэтому такие блюда являются менее калорийными, чем жареная пища. Еще один плюс пакета для запекания — в приготавливаемой пище сохраняются полезные микроэлементы, которые при варке «вымываются» и остаются в бульоне, а при жарке разрушаются из-за слишком высоких температур.

Наиболее распространенным материалом при изготовлении пакетов является полимерная пленка из полиэтилентерефталата (ПЭТФ), английское название — Polyester (PET).

Цель исследования — определить, насколько безопасно готовить еду в пакетах для запекания, для чего необходимо исследовать термостабильность полимерной пленки из полиэтилентерефталата (далее — пленка).

Объектом исследования служила пленка для запекания от трех производителей, взятая из торговой сети: образец П1 — «Стелла Пак» Польша, образец П2 — Limpro Россия, образец П3 — фирма Knorr и бумага для выпечки. Термический анализ проводили на приборе