

(ales — «эли»), кроме того производится пиво спонтанного самопроизвольного брожения, называемое «ламбик».

Dark lager — темное мюнхенское пиво. Экстрактивность начального сусле для него 13–14 %, вкус сладковатый. Используют темный карамельный солод. Производится заводами Чехии, Германии, США. Bock deca — крепкое темное пиво с массовой долей алкоголя до 8 %. Известны марки пива «Сальватор», «Триумфатор» и др. Пиво этого типа производят фирмы «Аасс», «Экю», «Левенброй» и др. Black — темное «лагерное» пиво с горько-шоколадным вкусом. Готовится из специальных солодов.

За последние годы в белорусскую пивоваренную промышленность поступили значительные зарубежные инвестиции и передовые технологии, что отразилось на объеме производства пива и его качестве. Иностранное ЗАО «Пивоваренная кампания «Сябар» — производитель пива в Бобруйске. В 1977 г. предприятие вошло в группу компаний Heineken. Предприятие выпускает темное пиво: «Речицкое» («Темное», «Янтарное», «Хмельное»), Zlaty Bazant, Heineken. ОАО «Брестское пиво» выпускает темное пиво таких брендов, как «Брестское пиво» («Брестское темное», «Брестский Портер»). Ресторан-пивоварня «Раковский Бровар» приобрел свою известность благодаря живому пиву. Здесь разработаны и внедрены новые сорта темного пива: 1 — полутемное (сорта «Раковское», «Паляўнічае», «Старая Вена», «Святочнае»); 2 — темное среднеохмеленное пиво, насыщенного черно-бурого цвета с полным солодовым вкусом (сорта «Старовиленское», «Калядное»).

*А.О. Школина
Н.Е. Свирейко
А.О. Смольская
БГЭУ (Минск)*

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ТОРТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В КАФЕ-КОНДИТЕРСКОЙ «САЛОДКІ ФАЛЬВАРАК»

Торты — сложные кондитерские изделия, состоящие из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, имеющие разнообразную форму, с оформлением поверхности или без нее.

Потребителей тортов условно можно разделить на 2 группы: 1) те, кто покупает торты несколько раз в неделю; 2) те, кто покупает торты только по праздникам. При выборе тортов во внимание принимаются следующие параметры: уровень качества, вкусовые характеристики, дизайн коробки и отделки изделия, торговая марка, а также приемлемая цена.

В кафе-кондитерской «Салодкі Фальварак» в широком ассортименте представлены бисквитные торты. Целью исследования стала сравнительная оценка их качества и конкурентоспособности.

В ходе исследования были оценены 10 образцов бисквитных тортов: «Ванго», «Тирамису», «Мелодия», «Везувий», «Идеал», «Дуэт», «Райское яблочко», «Элеганс», «Ирис» и «Баунти».

Оценка качества была проведена по органолептическим (вкус и запах, внешний вид, форма, структура) и физико-химическим (массовая доля влаги и жира) показателям. Исследования показали, что по органолептическим показателям все образцы соответствуют требованиям СТБ 961-2005 [1]. Полученные значения массовой доли влаги и жира всех образцов соответствуют химическому составу, указанному в маркировке тортов, а также совпадают с данными, представленными в технологических картах.

Далее была проведена экспертная балльная оценка качества тортов по органолептическим показателям. Лидером стал торт «Идеал», набравший 29,9 балла из 30, однако все остальные образцы тортов получили суммарный балл 26–30, соответствующий отличному уровню качества. Торт «Идеал» был выбран в качестве базового образца при оценке конкурентоспособности.

Для определения конкурентоспособности тортов были взяты органолептические показатели качества тортов, маркетинговые показатели (известность товара, информативность и красочность упаковки) и цена за 1 кг. Расчет индекса конкурентоспособности образцов по отношению к базовому образцу показал, что все оцениваемые торты уступают тарту «Идеал» по конкурентоспособности.

Полученные данные оценки качества тортов свидетельствуют об использовании сырья высокого качества, соблюдении технологических процессов, использовании современных технологий производства продукции, постоянном контроле качества поступающего сырья и готовой продукции в кафе-кондитерской «Салодкі Фальварак». Оценка конкурентоспособности тортов показала, что образцы «Ванго», «Тирамису», «Мелодия», «Райское яблочко», «Элеганс» и «Баунти» менее конкурентоспособны по сравнению с тортом «Идеал» не только по показателям качества, но и по цене.

Литература

1. Торты и пирожные. Общие технические условия : СТБ 961-2005 / Белтехнохлеб. — Введ. 01.01.2006. — Минск : Госстандарт, 2009.