

Литература

1. *Басовский, Л. Е.* Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности : учеб. пособие / Л. Е. Басовский, Е. Н. Басовская. — М. : ИНФРА-М, 2005.
2. Официальный сайт ОАО «Пинский мясокомбинат» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.pikant.by/>. — Дата доступа: 14.03.2017.
3. *Операционный менеджмент* : учеб. пособие / В. И. Тележников [и др.]; под ред. В. И. Тележникова. — Минск : Мисанта : Амалфея, 2016.
4. *Томпсон-мл, А.* Стратегический менеджмент : концепции и ситуации для анализа / А. Томпсон-мл, А. Стрикленд III. — М. : Изд. дом «Вильямс», 2012.
5. *Хартанович, Е. А.* Конкурентные преимущества / Е. А. Хартанович, А. А. Денисов // Инновации в науке. — Новосибирск : Сибак, 2016. — С. 155–160.

А.А. Детликович, А.С. Загорская
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель **В.М. Бадьина** — канд. с.-х. наук

ИННОВАЦИОННЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Упаковочный рынок достаточно динамичен — новые материалы и технологии разрабатываются постоянно. Для того чтобы обеспечить комплекс полезных свойств упаковки для продуктов питания, необходимы переоценка и трансформация уже существующих упаковочных решений.

С популяризацией здорового образа жизни и заботы о будущем нашей планеты люди все чаще отказываются от пластика и полиэтилена в пользу крафтовой бумаги и гофрокартона. Для их изготовления подходит как сырье из натуральной древесины, так и макулатура, что при вторичном использовании помогает производителям существенно экономить собственные средства. Главным конкурентом гофрокартона и крафта в последнее время становится упаковка из биоразлагаемых полимеров. Их основой является натуральное сырье, к примеру картофель, свекла или бобовые.

Ученые разработали «умный» штрих-код, который реагирует на свежесть продукта. «Умный» штрих-код для пищевой упаковки сообщает покупателям и продавцам о свежести замороженных продуктов. Этикетка содержит штрих-код, в структуре которого содержатся элементы, напечатанные невидимыми чернилами. В случае если продукт портится, чернила проявляются красным цветом и не допускают сканирование продукта на кассовом аппарате.

Для защиты пищевой продукции от неблагоприятного воздействия патогенной микрофлоры и токсичных продуктов ее жизнедеятельности в последние годы применяют бактерицидные упаковочные материалы.

Весьма перспективным является также использование таких «активных» оболочек, как съедобные покрытия. Пленкообразующей основой в этом случае являются природные полимеры — полисахариды. Наибольшее распространение получили здесь производные крахмала и целлюлозы.

Несмотря на то что индустрия упаковки стремится максимально использовать последние технические достижения, сделать предстоит гораздо больше уже сделанного. Пищевой промышленности предоставляется огромный выбор упаковки.

Литература

1. На рынке появляются все новые инновационные решения, дающие преимущества тем, кто умело их использует [Электронный ресурс] // Пищевая упаковка и тара в России. — Режим доступа: <http://packboard.ru/blog/na-rinke-poyavlyayutsya-vse-novie-innovatsionnie-24>. — Дата доступа: 23.03.2017.
2. *Иванова, Т.* Активная упаковка: реальность и перспектива 21 века / Т. Иванова, Э. Розанцев // Пакет. — № 1. — 2014.
3. *Любешкина, Е.* Упаковка с дополнительными функциями / Е. Любешкина // Пакет. — № 54. — 2016.

В.В. Довнар, Е.В. Довнар
БГТУ (Минск)

Научный руководитель С.В. Шишло — канд. экон. наук

АНАЛИЗ ЗАКУПОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГП «АКВА-МИНСК»

Как известно, закупочная деятельность любого предприятия неразрывно связана с затратами, которые несет компания в процессе ее функционирования.

Так, затраты на строительство гостиницы «Аква-Минск» могли быть снижены за счет оптимального выбора поставщика для осуществления общестроительных работ.

Учредителем предприятия ГП «Аква-Минск» является управление спорта и туризма Мингорисполкома, поэтому предприятие в своей закупочной деятельности должно руководствоваться утвержденным Положением. В соответствии с ним при проведении открытых конкурсов на выполнение строительных работ организация должна использовать метод балльной оценки с применением строго определенных критериев и начислением баллов по установленному механизму.