

туры ниже минимально допустимой при хранении (майонез, сыры, пресервы), что гарантирует от воздействия микробиологического фактора, однако не в лучшую сторону изменяет структуру, товарный вид и органолептические свойства продуктов.

В проблеме обеспечения качеством продукции на стадии ее реализации значительную роль играют обученность и профессиональные действия персонала. Обследование указало в целом на неблагоприятную ситуацию и в этом вопросе.

Так, в ряде случаев, персонал, отвечающий за хранение и реализацию продуктов не имел понятия не только о режиме хранения продуктов, но и о том, что данную информацию можно получить в технологической инструкции по хранению продуктов холодильной обработки и даже на упаковке продукта, а на вопрос интервьюеров: "Какая температура в холодильной камере (прилавке)?" следовал контрольный вопрос: "А какая должна быть?".

Резюмируя вышесказанное, можно отметить, что вопросы управления качеством пищевых продуктов на стадии их реализации потребителю требуют серьезного изучения в связи с важностью проблемы безопасности и качества, сохранения здоровья потребителей и репутации торгового предприятия.

<http://edoc.bseu.by>

СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ ПЛОДОВООЦНЫХ КОНСЕРВОВ В РБ

Микулович Л.С., Анихимовская Л.В., Комаров Н.И.

**Белорусский государственный экономический университет,
НИТPI "Потребительский рынок и маркетинг"**

В условиях перевода экономики на рыночные отношения и кризисных проявлений на внутреннем рынке развитие производства многих продовольственных товаров, в том числе плодоовощных консервов, происходит неравномерно, со значительными колебаниями.

Состояние товарного предложения характеризуется значительным сокращением производства. Так, например, производство овощных консервов с 1990 г. по 1998 г. сократилось в 2,3 раза, томатных на 13 % и фруктовых — в 3,3 раза, что не является положительным в деле насыщения продукцией и удовлетворения спроса населения на нее.

В связи с недостаточностью товарных ресурсов в республике имеет место ассортиментная несбалансированность производства многих видов плодоовощных консервов. Торговый ассортимент по отдельным группам плодоовощных консервов узок и не изменяется на протяжении ряда лет. Снизился объем ресурсов овощных, фруктово-ягодных консервов, в недостаточной степени увеличивается поставка в торговую сеть натуральных соков и особенно для детского питания.

Следует отметить, что имеющиеся в республике мощности по наращиванию производства плодоовощных консервов используются недостаточно полно.

Основными производителями плодоовощных консервов в республике являются предприятия государственной собственности областных исполнительных комитетов (58,6 %), Белкоопсоюза (17,8 %), Минсельхозпрода (12,2 %),

Управления президентов (0,7 %) и прочих субъектов хозяйствования, не имеющих ведомственной подчиненности (9,1 %).

Овощные консервы в объеме плодоовощных занимают 30 %. Их производство включает в себя консервированную продукцию в различных сочетаниях (капусту, свеклу, огурцы, кабачки, лук, чеснок и др.), получает развитие лишь в последние годы. Если в 1991-1996 гг. их производство сократилось в 4,0, а в 1997-1998 гг. возросло в 1,7 раза. В последние годы значительное развитие получило производство соков овощных (морковного, тыквенного и др.). За последние два года оно расширилось в 3 раза. Возрос выпуск консервов томатных (особенно томатного сока и соусы).

Таблица 1. Структура производства плодоовощных консервов в разрезе министерств и ведомств за 1998 год

	Флодоовощные		Из них:					
			Овощные		томатные		фруктовые	
	муб., %	Уд.вес %	Муб., %	уд.вес %	муб., %	уд.вес %	муб., %	уд.вес %
Произведено — всего	222,6	100,0	61,9	100,0	33,1	100,0	92,2	100,0
В том числе:								
Управление делами Президента	1,7	0,7	0,8	1,3	0,4	1,2	0,4	0,4
Минсельхозпрод	27,1	12,2	11,7	18,9	4,8	14,5	9,8	10,6
Белкоопсоюз	39,6	17,8	11,0	17,8	3,7	11,2	20,6	22,4
Областные исполнительные комитеты	130,4	58,6	32,6	52,7	14,6	44,1	54,1	58,7
Районные Исполкомы	3,5	1,6	2,2	3,6	0,3	0,9	0,9	1,0
Субъекты хозяйствования, не имеющие ведомственной подчиненности	20,3	9,1	3,5	5,7	9,3	28,1	6,4	6,9

По импорту завозятся в основном те консервы, которые из-за отсутствия или ограниченности сырьевых ресурсов не производятся или производятся в незначительных количествах. Это томаты, соки томатные, кетчупы и томатные соусы, зеленый горошек и некоторые другие.

В составе производства плодоовощных консервов значительная часть приходится на консервы фруктовые (соки фруктовые, напитки, компоты, варенье, джем, повидло и др.). Их производство за 1991-1995 гг. уменьшилось в 4 раза, а в 1996-1998 гг. возросло на 27,3 % (табл. 6). В структуре наиболее высокими темпами расширяется выпуск повидла и варенья. Таким образом, в развитии производства плодоовощных консервов в последние годы наметились позитивные сдвиги в направлении расширения и качественного улучшения его структуры. Однако его дальнейшее развитие сдерживается сырьевыми и финансовыми возможностями.

Важным источником товарных ресурсов плодоовощных консервов является поступление по импорту. В 1998 г. удельный вес импорта в объеме ресурсов составил 23,2 %. Причем доля их импорта в составе ресурсов с течением времени заметно сокращается. За 1998 г. она на 0,6 процентных пунктов снизилась. Объемы производства, ассортиментная структура выпуска плодоовощных консервов в значительной степени определяется в республике развитием овощеводства и плодоводства, обеспеченностью плодоовощным сырьем в нужном ассортименте и надлежащего качества.

Объем производства овощей вырос более чем в 4 раза (по сравнению с 1990 г.), при одновременном сокращении почти в 2,5 раза объемов производства овощей сельскохозяйственными предприятиями.

Таблица 2. Динамика производства плодоовощных консервов в Республике Беларусь за 1990-1998 гг. (млн. усл. банок)

	1990	1995	1996	1997	1998	1995 в % к 1990	1998 в % к 1995
Консервы плодоовощные — всего	524,5	202,5	189,4	204,7	222,6	38,6	109,9
в том числе:							
Консервы овощные	143,9	67,6	35,7	41,0	61,7	47,0	91,3
Соки овощные	3,7	1,9	1,4	1,7	4,2	51,4	221,1
Консервы томатные	37,4	23,0	17,5	27,5	33,1	61,5	143,9
из них:							
Томатный соус	18,5	15,4	13,5	22,2	23,4	88,2	151,9
Томатный сок	0,1	0,2	0,1	0,5	0,3	200,0	150,0
Томатный напиток	16,2	5,1	1,9	3,1	2,4	31,5	47,1
Консервы фруктовые	301,2	72,4	84,8	81,7	92,2	24,0	127,3
в том числе:							
Компоты	2,6	1,4	1,5	0,5	0,5	53,8	35,7
Повидло	39,2	5,8	9,0	12,2	16,5	14,8	284,5
Варенье	2,3	0,5	1,1	0,9	1,4	21,7	280,0
Джем	2,9	1,1	1,2	0,9	0,6	37,9	81,8
соки фруктовые	176,4	41,0	54,2	51,5	57,0	23,2	139,0
Прочие фруктовые консервы	77,7	22,7	17,8	15,6	16,2	29,2	68,7
Прочие плодоовощные консервы	4,6	1,0	22,8	1,7	1,0	21,7	100,0
Концентрированные фруктовые консервы в крупной таре для переработки	26,7	34,2	45,8	47,5	25,4	128,1	74,3

В республике невысокий уровень переработки плодов и овощей — всего в пределах 9-10% от объема их производства, хотя в развитых странах он достигает 50% и более.

Реализация и потребление плодоовощных консервов. Реализация плодоовощных консервов в 1998 г. составила 61,7%, овощных — 62,3 и фруктово-ягодных — 61,2% от уровня их продажи в 1990 г.

Определенные изменения произошли в ассортиментной структуре продажи плодоовощных консервов. Это обусловлено прежде всего соответствующими изменениями в производстве и поставке плодоовощных консервов на рынок республики, а также уровнем складывающихся розничных цен на них.

О структуре поставки плодоовощных консервов торговым организациям можно судить по данным Минского областного арендного объединения “Бакалея” (табл. 3).

Таблица 3. Динамика поставки плодоовощных консервов торговым организациям по Минскому областному арендному объединению “Бакалея” за 1995-1998 гг. (в тубах)

	1991	1996	1997	1998	1998 в % к 1995
Плодоовощные консервы — всего	19760,9	9686,9	11577,2	14807,7	74,9
в том числе: для детского питания	781,6	684,9	851,5	1179,2	150,9
Овощные из них:	7901,9	3255,4	3610,5	5317,6	67,3
закусочные	982,5	632,5	694,3	1090,6	111,0
обеденные	1161,1	492,0	622,3	709,3	61,1
огурцы	1881,4	765,7	549,4	1146,7	60,9
помидоры	1963,3	439,9	227,1	601,3	30,6
ассорти	73,4	16,6	14,9	236,9	322,8
зеленый горошек	68,2	346,7	260,6	294,2	51,8
прочие овощи	524,3	332,4	925,3	779,4	148,7
Томатные из них:	3670,0	1479,7	1245,3	978,0	26,6
сок томатный	935,7	534,1	613,5	304,1	21,8
соус томатный	1234,0	651,2	628,5	773,9	62,7
Фруктово-ягодные из них:	8189,0	4951,8	6721,4	8512,1	103,9
соки фруктовые	5687,6	3612,1	4862,1	5889,9	103,6
компоты	257,3	105,7	63,2	84,0	32,6
джем	55,3	23,5	57,2	64,3	116,3
повидло	902,0	329,4	366,8	512,5	56,8
варенье	86,7	175,6	178,6	162,6	187,5
сок березовый	411,4	387,2	433,7	949,7	230,8
прочие фруктовые	788,7	318,3	749,8	849,1	107,7

Как видно из таблицы при относительном снижении поставки плодоовощных

консервов в 1998 г. по сравнению с 1995 г., поставка консервов для детского питания увеличилась за этот период в 1,5 раза, закусовых — на 11 %, ассорти — в 3,2 раза, прочих овощных — почти в 1,5 раза.

Значительно снизился в общем объеме поставки удельный вес томатных консервов (с 18,6 % в 1995 г. до 6,6 % в 1998 г.). Это объясняется тем, что предприятия-изготовители предпочитают поставлять консервированную продукцию, пользуются устойчивым спросом у населения, непосредственно тем предприятиям розничной торговли, которые могут осуществить предварительную оплату за товар.

Поставка фруктово-ягодных консервов возросла на 3,9 %. При этом поставка соков фруктово-ягодных увеличилась на 3,6 %, джема — на 16,3 %, варенья — почти в 1,9 раза, сока березового — в 2,3 раза, прочих фруктовых консервов — на 7,7 %.

Наиболее полно в продаже представлен ассортимент закусовых и обеденных консервов. Имеется в продаже томатный соус и напиток, морковный сок и другие. Узок ассортимент маринованных овощей, компотов, фруктово-ягодных, варенья, джемов, повидла и других консервов отечественного производства. Недостающий ассортимент плодоовощных консервов компенсируется наличием в продаже более дорогостоящих консервов зарубежного производства (фруктово-ягодные соки, джемы, грибные консервы, детское питание и др.), а также реализуется на городских рынках коммерческими структурами. При этом за счет собственного производства продажа обеспечивается примерно на 73 %. Около 27 % консервированной продукции приходится на долю импорта и неорганизованного завоза.

При этом по импорту завозятся нередко такие виды плодоовощных консервов (сок яблочный, грибы консервированные и т.п.), потребность в которых может быть вполне обеспечена за счет собственного производства.

В 1998 г. в расчете на душу населения в республике потреблялось 19,1 условных банок плодоовощных консервов промышленного производства. За 1991-1998 гг. величина их потребления в расчете на душу населения снизилась на 11,9 усл. банки или в 1,6 раза.

Недостающие объемы потребления населением республики плодоовощных консервов промышленного производства в значительной мере компенсируется за счет продукции домашнего консервирования. В настоящее время консервированием плодоовощной продукции в домашних условиях, по разным оценкам, в республике занимается не менее 90 % семей.

Так, по данным обследования домашних хозяйств, проводимых Министерством статистики и анализа республики, потребление консервированной плодоовощной продукции в среднем на душу населения в 1998 г. составило 23,3 кг, потребление консервов промышленного производства — примерно 9,9 кг. Таким образом, около 80 % консервированной продукции в 1998 г. потреблялось населением за счет домашнего консервирования.

Структура потребления плодоовощных консервов, по данным обследования, выглядит следующим образом, в процентах: консервы овощные — 100; в том числе: огурцы маринованные — 51,9; салаты, винегреты, закуски — 10,9; щи, борщи, рассольник — 0,1; солянка — 1,1; зеленый горошек — 3,0; томатный соус, кетчуп — 8,0; томатный сок и томатные напитки — 0,5; консервы овощные для детского и диетического питания — 0,2; другие овощные консервы — 20,2; грибные консервы — 4,1; консервы фруктово-ягодные — 100; в том числе: соки

фруктово-ягодные — 16,8; сок березовый — 2,5; компоты и напитки — 78,6; консервы для детского и диетического питания — 1,3; другие фруктово-ягодные консервы — 0,8.

Как видно из приведенных данных, в структуре потребления овощных консервов наибольший удельный вес занимают огурцы маринованные (51,9 %), что свидетельствует о значительной доле в потреблении огурцов за счет домашнего консервирования.

Потребление компотов, соков и напитков составило более 95 % в общем объеме потребления плодоовощных консервов. При этом эти консервированные продукты в общем объеме промышленного производства фруктово-ягодных консервов занимают примерно 40–45 %, а доля их в потреблении аналогичных продуктов домашнего консервирования составляет более 60 % от объемов их промышленного производства.

Кроме того, доля овощей и бахчевых, произведенных в личном подсобном хозяйстве, в общем объеме потребления составляет более 75 %, а фруктов и ягод — более 54 %.

Исходя из рекомендуемых норм в республике в расчете на душу населения в год 124 кг овощей и 78 кг фруктов желательно иметь в переработанном виде 37,3 кг овощей и 39,0 кг фруктов (30 и 50 % соответственно). На потребление в свежем виде должно приходиться 126 кг (76,7 овощей и 39,0 кг фруктов). Если доля домашнего консервирования овощей и фруктов составляет около 40 кг в расчете на душу населения, то объемы промышленной переработки должны быть на уровне 36 кг в год.

В соответствии с этим суммарная мощность перерабатывающему плодоовощное сырье предприятий для обеспечения потребностей внутреннего рынка должна составлять около 430 туб. в год консервированной продукции.

Для этого необходимо привести материальную базу консервов промышленности в соответствие с современными требованиями, улучшить структуру вырабатываемой продукции за счет наименований, спрос на которые не удовлетворен. Решить данные вопросы можно путем модернизации существующих или развитие новых предприятий малой мощности с сохранением или даже с сокращением действующих предприятий.

Обеспечение населения плодоовощной продукцией в свежем и переработанном виде имеет важное значение не только при организации рационального питания, но и для активного регулирования питания населения в условиях экономической обстановки.

Если потребление таких овощей, как капуста, свекла, морковь в свежем и переработанном виде близко к нормативному уровню или превышает его, то этого нельзя сказать о потреблении томатов, бахчевых, зеленых культур и редких овощей, доля которых по расчетам должна составлять не менее 50 %.

Для обеспечения рационального питания населения необходимы изменения ассортиментной структуры и повышение доли натуральных фруктовых и овощных консервов, полуфабрикатов и готовых продуктов питания, диетических и детских консервов.

Обеспечение населения республики фруктами в свежем и переработанном виде осуществляется главным образом за счет поставок по импорту (более 40 % в 1998 г.), местное же садоводство еще не получило должного промышленного

развития. Вместе с тем природные условия Беларуси позволяют за счет местного производства обеспечить не менее 80 % потребности во фруктах.

Исключение составляют цитрусовые, виноград, некоторые сухофрукты и косточковые, выращивание которых требует иных климатических условий.

Анализ потребления плодоовощных консервов населением республики позволяет сделать вывод о том, что в настоящее время более 60 % потребности населения удовлетворяется за счет домашнего консервирования, в результате чего снижается доля в потреблении консервированной плодоовощной продукции промышленного производства.

КАЧЕСТВО ПЛОДООВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В г. МИНСКЕ

Микулович Л.С., Шарковский Е.К.

Белорусский государственный экономический университет

На всех этапах развития человеческого общества одной из главных задач являлось обеспечение населения достаточным с физиологической точки зрения количеством продуктов питания, которые являются первой жизненной потребностью человека. В общем плане на современном этапе эта задача выросла в проблему продовольственной безопасности. Эффективный контроль качества продуктов питания для обеспечения их безопасности приобретает особое значение в условиях расширяющегося производства химических препаратов, которые вызывают загрязнения окружающей среды.

Большую опасность представляют химические вещества, используемые для удобрения почвы и борьбы с сельскохозяйственными вредителями, радиоактивные изотопы, микробиальные токсины.

Поэтому при оценке качества пищевого сырья и готовых продуктов питания следует учитывать степень их загрязнения вредными химическими веществами. Необходимо располагать информацией о количественном и качественном составе микрофлоры окружающей среды. Это важный момент, так как потери пищевых продуктов из-за микробиальных повреждений составляют 50 % и более. Микробиологические характеристики продуктов питания нужны для объективной оценки и улучшения их качества, прогнозирования сохраняемости продукции, профилактики различных заболеваний среди населения.

Так, по данным Госстандарта за объектами пищевой промышленности в г. Минске установлено, что в 1998 г. ухудшилось качество продукции в сравнении с 1977 годом по бактериальным показателям на мясокомбинате, рыбокомплексе (Октябрьский р-н), а также на фабрике мороженого (Ленинский р-н).

Нами проводилась комплексная оценка качества плодоовощных консервов, выработанных отечественными и импортными производителями, а также определялась конкурентоспособностью данной продукции, реализуемой в г. Минске.

Объектами исследования были:

три вида томатов консервированных и три вида сока яблочного натурального (два вида отечественного производства и один вид отечественного производства);

четыре вида рагу овощного (1 вид — консервы с истекшем сроком реализации);