

Таким образом, осуществление редевелопмента невостребованных промышленных объектов является единственным способом развивать новое строительство в окружении существующей застройки и инфраструктуры.

Литература

1. Редевелопмент промышленных территорий (промзон) или что делать с промышленным объектом [Электронный ресурс] // Concept Development. — Режим доступа: <http://concept-development.ru/index.php/redevelopment-prom>. — Дата доступа: 16.02.2018.

2. Элитный ЖК «Горизонт» и квартиры в здании МЗОРа — архитекторы о «заброшенных» перспективах Минска [Электронный ресурс] // Realt.by. — Режим доступа: <https://realt.by/news/article/16663/>. — Дата доступа: 16.02.2018.

Д.А. Бабич

*Научный руководитель — кандидат технических наук М.Л. Зенькова
БГЭУ (Минск)*

КВАЛИМЕТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА В РАЗРАБОТКЕ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД

Применение методов квалиметрического прогнозирования при управлении качеством проектируемой продукции позволяет обеспечить высокий уровень качества продукции и конкурентоспособность, а также свести к минимуму корректировку продукции после ее появления на рынке. В настоящее время отсутствует единая система квалиметрического прогнозирования показателей качества и безопасности пищевой продукции, позволяющая установить такие требования к качеству продукции на этапе ее проектирования, которые бы отвечали ожиданиям потребителей. Поэтому является актуальным проведение исследований по разработке квалиметрической модели прогнозирования качества консервированных вторых обеденных блюд, включающих в себя определение номенклатуры показателей качества и безопасности, установление численных значений показателей качества, которыми должен обладать проектируемый продукт, чтобы отвечать потребительским ожиданиям. Темп современной жизни ставит многих потребителей в условия постоянного дефицита времени, чтобы позавтракать или пообедать, а продукты длительного хранения (консервы) могут стать альтернативой продуктам быстрого питания. Немаловажными критериями для потребителей при выборе таких продуктов является отсутствие специальных условий хранения, удобство приготовления (разогрев в СВЧ-печах) и употребления (достаточно вскрыть упаковку и переложить блюдо в тарелку). Одним из перспективных направлений в разработке продуктов данной группы является проектирование и производ-

ство продуктов многокомпонентного состава, сочетающих в себе сбалансированный комплекс необходимых организму пищевых веществ.

Целью работы является структурирование пожеланий потребителей при проектировании консервированных вторых обеденных блюд, разработка квалиметрической модели прогнозирования показателей качества и расчет пищевой ценности продукции.

Разработка квалиметрической модели качества состоит из восьми этапов [1]. В результате построено дерево свойств консервированных вторых обеденных блюд, состоящее из трех ветвей: идентификационные показатели, показатели безопасности и потребительские показатели качества. Потребительские показатели качества определяли на основании анкеты, состоящей из 12 вопросов. Также построен «Дом качества» консервированных вторых обеденных блюд, который включает потребительские показатели качества и их важность ожидания, физико-химические показатели качества и связи между ними, связи между потребительскими и физико-химическими показателями, оценку конкурентов (бенчмаркинг), а также «подвал дома качества», содержащий проектируемые значения показателей качества консервированных вторых обеденных блюд.

На основании справочной информации рассчитана пищевая ценность консервированных вторых обеденных блюд [2].

В результате проведенных исследований установлено, что для удовлетворения потребительских ожиданий при разработке консервированных вторых обеденных блюд наибольшее внимание следует уделить таким показателям, как «массовая доля составных компонентов», «массовая доля титруемых кислот» и «массовая доля сухих веществ». Построение «Дома качества» позволяет определить связи между потребительскими ожиданиями и физико-химическими показателями, а также связь физико-химических показателей между собой.

Литература

1. Янковская, В.С. Разработка квалиметрической модели прогнозирования показателей качества и безопасности творожных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : 05.02.23 / В. С. Янковская. — М., 2008. — 224 л.

2. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник МакКанса и Уиддоусона / пер. с англ. под общ. ред. А. К. Батурина. — СПб. : Профессия, 2006. — 416 с.

Н.И. Бегун

*Научный руководитель — кандидат экономических наук И.А. Леднева
БГЭУ (Минск)*

Н2Н — БИЗНЕС-МОДЕЛЬ БУДУЩЕГО

На смену тенденциям маркетинга последних десятилетий В2С и В2В, приходит новое понятие — Н2Н. Бизнес не отворачивается от мо-