

**Н.С. Витко**

*БГЭУ (Минск)*

**Научный руководитель А.Н. Лилишенцева**

*(канд. техн. наук, доцент)*

## **ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ О КАЧЕСТВЕ ПЕЧЕНЬЯ ПРИ ПОМОЩИ БАЛЛЬНОГО МЕТОДА ОЦЕНКИ**

Кондитерская промышленность остается одной из инвестиционно привлекательных, особенно для иностранных компаний [1]. Для белорусского кондитерского производства характерен большой объем производства печенья. Для успешной конкуренции на рынке необходимо производство качественного печенья при условии соблюдения всех необходимых норм, однако не всегда предоставляется возможным в простом изложении донести информацию о качестве товаров до потребителя. Данное обстоятельство обусловило необходимость рассмотрения данной темы. Один из самых простых и показательных способов оценки качества является оценка качества органолептических показателей по балльной шкале. Объектами исследования были выбраны 5 образцов затяжного печенья. Для достоверного оценивания качества мною предлагается оценка органолептических показателей по 5-балльной шкале, на основании которой можно точно оценить органолептические качества продукции. За окончательный результат испытания предлагаю принять среднее арифметическое и сумму результатов оценок, присужденных экспертами. Органолептические показатели характеризуют форму, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе. Эти показатели должны соответствовать требованиям, указанным в СТБ 2334-2015.

Информация о соответствии суммарных баллов качеству образца представлена в табл. 1.

*Таблица 1. Балльная система оценки качества исследуемых образцов*

Полученный балл	Качество образца
25–23	Отличное
22–20	Хорошее
19–17	Удовлетворительное
16–14	Неудовлетворительное
До 13	Плохое

Результаты опроса экспертов представлены в табл. 2.

Таким образом, можно сделать вывод, что балльный метод оценки качества продукции является понятным и приемлемым для большинства потребителей, не имеющих профильного образования, что позволяет широко использовать данный метод для оценки качества продукции.

Таблица 2. Балльная экспертная оценка исследуемых образцов

Наименование показателя	Среднее значение по показателям образца				
	«Спартак»	«Слодыч»	«Любятово»	«Сладонезж»	«Яшкино»
1	2	3	4	5	6
Форма	4,4	5	4,4	5	4,2
Вкус и запах	4,2	4,2	4	4,8	3,8
Поверхность	5	4,6	4,6	5	4,4
Вид в изломе	5	5	5	5	4,6
Цвет	5	4,6	4,6	5	4,6
Итого	23,6	23,4	22,6	24,8	21,6

#### Список использованных источников

1. Кондитерская отрасль: состояние и некоторые прогнозы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.4p.ru/main/research/3689/>. — Дата доступа: 02.02.2018.

**Я.Д. Габрукович**

*БГЭУ (Минск)*

**Научный руководитель И.И. Глоба**

*(канд. хим. наук, доцент)*

## СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ ОБОЕВ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Белорусский рынок обоев в настоящее время считается одним из наиболее динамично развивающихся. По данным Международной ассоциации производителей обоев и стеновых покрытий (IGI), в отличие от Европы, где потребление обоев неуклонно снижается и все более популярными становятся современные виды красок и штукатурок, в Беларуси объем потребления обоев растет на 10–15 % ежегодно благодаря большим объемам жилищного строительства и, отчасти, в связи с тем, что этот материал дешевле штукатурных и окрасочных работ. Согласно данным, приводимым агентством Abarus Market Research, объем белорусского рынка обоев в настоящее время составляет порядка 22–23 млн стандартных рулонов в натуральном выражении и 100 млн дол. США в стоимостном выражении [1]. Однако объем реализации обоев, производимых белорусскими предприятиями, начиная с 2013 г., на внутреннем рынке снижается, а доля импортных обоев по-прежнему больше отечественных и достигает 60 %. При этом следует подчеркнуть, что белорусские обои пользуются устойчивым постоянно растущим спросом в практически всех странах СНГ.