

ся в игрушках, 25,3 % покупателей недовольны отсутствием памятки по уходу и эксплуатации игрушки. А также покупатели выделяют такой недостаток игрушек, как их фальсификация.

Большие нарекания среди потребителей вызывают игрушки производства Китая и Турции, которые имеют грубые производственные дефекты: нестойкий краситель, царапающиеся края пластмассовых изделий, несимметричное расположение деталей, едкий запах, способный вызвать аллергию, и т.д. Так, резиновые прорезыватели для зубов были наполнены жидкостью, состав которой и срок годности специалисты определить не сумели. Традиционные китайские игрушки — трещотки превышают допустимые российскими стандартами нормы по уровню звука. Надувные игрушки для игр на воде не выдерживают требуемых нагрузок.

Недавно получил отказ в гигиенической сертификации Микки-Маус — пластизольный мышонок китайского производства. Специалисты обнаружили в нем 19-кратное превышение норматива на циклогексанол. В подобных концентрациях это вещество вызывает острое раздражение глаз и дыхательных путей, а при длительном контакте с ним возможно поражение щитовидной железы и надпочечников.

Пластмассовые дудочки китайского производства поражают воображение. Та часть игрушки, которая должна быть поднесена ребенком к губам, имеет режущие края. Корпус дудочки покрыт заусенцами. А дракончики и малыши содержали кадмий в концентрациях, в сотни раз превышающих допустимую норму.

Таким образом, необходимо:

учитывать мнения потребителей при реализации игрушек; обеспечить потребителя полнотой содержания информации по эксплуатации, а также по качеству и безопасности игрушек различных производителей, особенно частных предпринимателей;

необходимо уделить в торговле большое внимание качеству игрушек по сертифицированным параметрам.

<http://edoc.bseu.by>

М.М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ПУТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА И ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Молочные продукты играют важную роль в питании человека. Это обусловлено рядом факторов. Во-первых, белки молока — самые полноценные из всех животных белков. Они содержат многие незаменимые аминокислоты, являющиеся материалом построения

клеток организма, ферментов, гормонов, а также повышают сбалансированность пищи и усвоение других белков. Особая роль отводится казеину, который связывает и выводит поступившие в организм тяжелые металлы, что крайне существенно в условиях Республики Беларусь, пострадавшей от аварии на ЧАЭС. Во-вторых, молочный жир обладает ценными пищевыми свойствами и при этом легко усваивается. Физиологическая ценность жира молока обусловлена и содержанием витаминов А, Е, D, а также незаменимых полиненасыщенных жирных кислот.

Биологическая ценность кисломолочных продуктов дополняется наличием практически всего комплекса известных и необходимых для организма человека витаминов. Микрофлора диетических кисломолочных продуктов синтезирует витамины С, В₆, В₁₂. Кроме того, используемые в качестве закваски молочнокислые палочки и дрожжи — мощные продуценты антибиотиков, что обуславливает лечебные свойства продуктов.

Кисломолочные напитки также обладают лучшей усвояемостью по сравнению с молоком. Это связано с получением простых легкоусвояемых веществ в процессе биохимических реакций при производстве, а образующаяся при брожении молочная кислота делает доступным для усвоения организмом кальций, который в молоке находится в связующем состоянии.

Несмотря на естественную высокую биологическую ценность кисломолочных продуктов в настоящее время широкое применение находят различные пищевые добавки, которые используются для улучшения структуры продукта, увеличения сроков хранения, повышения биологической ценности.

К пищевым добавкам, улучшающим реологические показатели кисломолочных напитков, относятся структурообразователи, стабилизаторы и гелеобразователи. В их роли часто выступают крахмалы, желатин, пектин и др. Они в основном мало влияют на пищевую ценность. А вот применение консервантов для увеличения продолжительности сроков хранения — явление в большинстве случаев нежелательное. Это объясняется тем, что натуральные кисломолочные продукты содержат живые микроорганизмы, благотворно влияющие на микрофлору кишечника, а применение консервантов, равно как и высоких температур, уничтожает эти организмы. В результате продукт становится лишь источником энергии, потеряв всю свою физиологическую ценность.

С целью обогащения продуктов и повышения их пищевой ценности в состав кисломолочных продуктов вводят также биологически активные добавки (концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, растительные

белки сои, чечевицы, топинамбура, облепихи, полисолодовые экстракты, крапива, натуральный мед, полисахариды и т.д.).

Общепринятой практикой является производство продуктов, обогащенных дефицитными витаминами, макро- и микроэлементами. Для Беларуси актуальным является обогащение кисломолочных напитков йодом, веществами-радиопротекторами: пектинами, флавоноидами, каротином и др.

В ближайшее время вполне перспективным для республики может стать обогащение продуктов лактулозой, которая благотворно влияет на рост и жизнедеятельность микрофлоры организма человека. Она активизирует бифидобактерии и подавляет токсичные метаболиты и вредные ферменты, а также обладает антиканцерогенным эффектом, существенно снижает риск заболеваний желудочно-кишечного тракта.

Н.Н. Поликарпова
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ

Формирование рыночных отношений требует изменения стратегии деятельности предприятий на рынке. Конкуренция является важнейшим стимулом развития предприятий. Конкуренты вынуждены для выживания на рынке повышать эффективность своей деятельности. Для улучшения своих позиций они снижают уровень издержек обращения, повышают качество реализуемых товаров и торгового обслуживания, увеличивают перечень оказываемых дополнительных услуг и улучшают их качество, осваивают достижения научно-технического прогресса.

Следует отметить, что мнения специалистов в определении сущности конкурентоспособности предприятия достаточно противоречивы и носят по-прежнему дискуссионный характер. Очевидно, что конкурентоспособность предприятия — понятие относительное: одно и то же предприятие в рамках, например, региональной отраслевой группы может быть признано конкурентоспособным, а в рамках отраслей мирового рынка или его сегмента — нет.

Конкурентоспособность торгового предприятия определяется в разрезе двух ее составляющих: качество торговли и экономическая эффективность.

Оценка конкурентоспособности торговых предприятий, производимая на основе методов рангов, сравнения и экспертных оценок, включает: