

ности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» / М.Н. Садовская, Н.Л. Матусевич // Электронная библиотека БГЭУ. — Режим доступа: http://edoc.bseu.by:8080/bitstream/edoc/61350/2/Uchebnaya_IT_v-IT_Dnevnoe_2016-2017.pdf. — Дата доступа: 13.03.2020.

<http://bseu.by/>

Д.В. Махнач, аспирант
dante220987@gmail.com
БГЭУ (Минск)

МУЛЬТИАТРИБУТИВНАЯ МОДЕЛЬ ВЕЛНЕС-ПРОДУКТА

Санаторно-курортный велнес-продукт представляет собой комплекс услуг, реализуемый санаторно-курортной организацией, направленный на достижение у отдыхающих состояния «велнес» и характеризующийся большим удельным весом спа-процедур. Данный тип продукта за последнее время получил активное распространение среди белорусских санаторно-курортных учреждений и представляет особую ценность для потребителей, которые уже насытились традиционными пакетами санаторно-курортных и оздоровительных услуг. Для изучения ценности данного типа продукта составим его мультиатрибутивную модель.

Мультиатрибутивная модель санаторно-курортного продукта была разработана А.М. Вититневым на основе мультиатрибутивных моделей Ф. Котлера и Т. Левитта. На основе модели А.М. Вититнева составим мультиатрибутивную модель санаторно-курортного велнес-продукта.

В центре модели (ядро) — польза или выгода, полученная отдыхающим от поездки в санаторно-курортное учреждение: результаты использования спа-процедур и рекреации, которые будут формировать у отдыхающих состояние «велнес». Также среди других выгод можно отметить здоровый сон, снижение веса, уменьшение стресса, внешнюю физическую красоту.

В качестве базового продукта можно выделить размещение в санаторно-курортном учреждении, набор спа-, велнес- и медицинских услуг (включая медицинские препараты и лечебные травяные сборы, назначенные лечащим врачом санатория), организацию особого питания (спа-кухни, велнес-питания, определенной диеты или вовсе отсутствие питания при лечебных голоданиях).

Сопутствующий продукт включает товары и услуги, которые необходимы отдыхающим в санаторно-курортном учреждении для использования основного продукта. Это услуги бронирования, обслуживание в номерах, спорткомплекс, спа-комплекс, обслуживание в столовой или ресторане санатория, телефоны, прачечная и т.д. Данный тип продукта также необходим для представления основного продукта на целевом рынке.

Дополнительный продукт — товары и услуги, приносящие базовому продукту дополнительные выгоды, которые отличают санаторно-курортный велнес-продукт различных учреждений друг от друга. В санаторно-курортном учреждении такими дополнительными продуктами могут выступать косметология, мануальная терапия, услуги фитнеса, экскурсионные услуги, услуги тренеров по определенным видам спорта, трансфера, аренды и проката спортивного инвентаря и прочие услуги, предлагаемые отдыхающим за дополнительную плату.

Расширенный продукт — общая атмосфера продукта, комфортность общения клиентов друг с другом и с персоналом, участие клиентов в процессе обслуживания, имидж предприятия, рекламные материалы, официальная интернет-страница объекта, отзывы в интернете. Можно сказать, что это своего рода продукт в его самом широком понимании, при этом широкий продукт включает в себя не только те услуги, которые предлагаются клиенту, но и восприятие этих услуг клиентом.

Безусловно, мультиатрибутивная модель перед выпуском услуги на рынок составляется маркетологами. На современном рынке санаторно-курортных услуг маркетинг развит слабо и появление велнес-продуктов носит хаотичный и несистемный характер и, на наш взгляд, связан прежде всего с тем, что санатории пытаются таким образом разнообразить ассортимент санаторно-курортных продуктов путем внедрения спа-услуг.

<http://bseu.by/>

Л.А. Мельникова, канд. биол. наук
la_mel75@mail.ru

БГЭУ (Минск)

М.Р. Мардар, д-р техн. наук, профессор
ОНАПТ (Одесса)

РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЕЧЕНЬЯ, ОБОГАЩЕННОГО РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ

Решением проблемы недостаточной пищевой ценности мучных кондитерских изделий является расширение производства продукции с применением новых нетрадиционных и местных видов сырья.

Цель работы — разработать рецептурный состав сахарного печенья, обогащенного растительными добавками, и исследовать его качество по органолептическим и физико-химическим показателям.

В качестве обогащающих добавок использовали муку из льняного семени и морковно-капустное пюре. Известно, что льняная мука богата клетчаткой, полиненасыщенными жирными кислотами, растительным белком, витаминами, фолиевой кислотой, лигнанами и микроэлементами [1]. Морковь содержит сахара, крахмал, пентозаны, белки, жиры, из минеральных веществ присутствуют натрий, кальций, калий, фосфор, железо, йод, бор, медь, из витаминов — бета-каротин, витамины группы В и К, пантотеновая и фолиевая кислоты. Капуста богата не только витаминами и минеральными веществами, но и тартроновой кислотой, которая задерживает превращение углеводов в жиры, поэтому особенно желательна для использования в низкокалорийных диетах [2].

В целях повышения пищевой ценности сахарного печенья была разработана рецептура с внесением 20 % льняной муки взамен пшеничной и 10 % морковно-капустного пюре (в соотношении 50:50) от всей использованной муки с пересчетом других компонентов рецептуры для ее корректировки по сухим веществам. Для расчета за основу бралась унифицированная рецептура сахарного печенья «Юбилейное».

Качество готового печенья исследовали по органолептическим и физико-химическим показателям. Для сравнения результатов анализа выпекали сахарное печенье без добавления обогащающих компонентов. Органолептические характеристики нового изделия были улучшены. Печенье имело привкус льняного семени, легкий овощной запах, цвет был темнее и насыщеннее, чем у контрольного образца. Поверхность гладкая, не подгоревшая, без вкраплений и крошек.

Влияние растительных обогатителей на влажность, щелочность и намокаемость печенья представлено в таблице.

Оценка физико-химических показателей обогащенного печенья

Показатель	Норма для печенья по СТБ 2434-2015	Контрольный образец печенья	Опытный образец печенья
Влажность, %	3,0–8,5	6,5	5,3
Щелочность, в градусах, не более	2,0	1,1	0,5
Намокаемость, %, не менее	150	210	198