

или услуг, в случае двух производителей — более 75 %. В то время как в Республике Беларусь установлен самый минимальный из стран ЕАЭС порог доли на товарном рынке в торговой сфере — в 20 %.

В Японии неоднозначное отношение к конкуренции: мягкое анти-монопольное законодательство, официальное разрешение картелей, реструктуризация промышленности под контролем правительства, агрессивное развитие экспорта, расширение экспорта на целевых рынках, избирательный протекционизм в целях защиты внутреннего рынка, ограничение прямых иностранных инвестиций. В настоящее время Япония придерживается англосаксонского варианта антимонопольной политики, акцент делается преимущественно на отраслевое регулирование, а при выходе на мировые рынки Япония стремится отстаивать национальные интересы [2].

Дальнейшее становление антимонопольного регулирования в Японии демонстрирует переход от жесткой антимонопольной политики к более широко понимаемому антимонопольному регулированию как составной части конкурентной политики. Наблюдается переход от методов, направленных против возникновения монополий, к более гибкой политике противодействия негативным последствиям монополий, а не к фирмам-монополистам как таковым.

#### **Источники**

1. Сравнительный анализ антимонопольного регулирования стран АТР [Электронный ресурс] // КиберЛенинка. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/v/sravnitelnyu-analiz-antimonopolnogo-regulirovaniya-stran-atr>. — Дата доступа: 12.03.2019.
2. Особенности регулирования японской экономики [Электронный ресурс] // Научные конференции, научные журналы. — Режим доступа: [http://www.rusnauka.com/23\\_SND\\_2008/Economics/27180.doc.htm](http://www.rusnauka.com/23_SND_2008/Economics/27180.doc.htm). — Дата доступа: 17.03.2019.

***В.Д. Бабей, А.В. Жижка***

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

## **КВАЛИМЕТРИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Широкое распространение и популярность макаронных изделий быстрого приготовления обусловлено убастряющимся темпом жизни, малымя затратами времени для приготовления обеда и низкой стоимостью.

Целью данной работы являлось проведение квалиметрической оценки качества макаронных изделий быстрого приготовления экс-

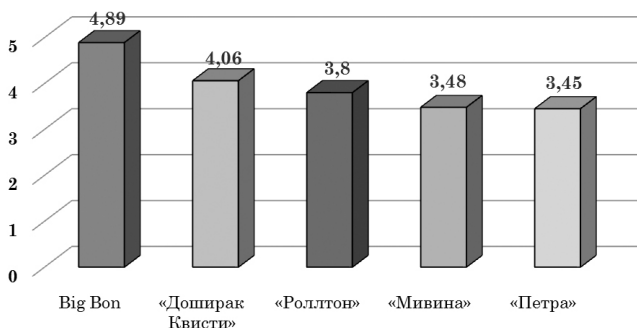
пертным и органолептическим методом, а также методом сравнительного анализа.

В качестве объектов исследования было отобрано пять образцов макаронных изделий быстрого приготовления со вкусом курицы различных торговых марок и производителей: «Доширак Квисти», ООО «Доширак Коя» (Россия); Big Von, ООО «МаревенФудСэнтрал» (Россия); «Роллтон», ООО «МаревенФудСэнтрал» (Россия); «Мивина», ООО «Техноком» (Украина); «Петра», ООО «МаревенФудСэнтрал» (Россия).

Для проведения органолептической оценки была сформирована группа из девяти дегустаторов, каждым из которых заполнялся дегустационный лист в соответствии с разработанной 5-балльной шкалой.

В качестве количественной меры согласованности мнений экспертов был рассчитан коэффициент конкордации. Согласно полученным данным уровень согласованности мнений экспертов — средний и высокий.

По рассчитанным комплексным показателям оценки уровня качества макаронных изделий быстрого приготовления было осуществлено ранжирование образцов, результаты которого представлены на рисунке.



Уровень качества образцов (балл)

Таким образом, Big Von (4,89 балла) и «Доширак Квисти» (4,06 балла) характеризуются хорошим уровнем качества, а «Роллтон» (3,8 балла), «Мивина» (3,48 балла) и «Петра» (3,45 балла) — удовлетворительным.

Для проверки достоверности полученных результатов расчеты были проведены с помощью системы искусственного интеллекта MrPriority 1.0. Отличительной особенностью явилось то, что по итоговым данным ранжирования уровня качества образцы «Мивина» и «Петра» поменялись местами.

Для установления позиций исследуемых образцов на рынке был определен уровень конкурентоспособности. В качестве базового образца был выбран Big Von. Согласно полученным данным без учета экономических показателей можно сделать вывод, что все образ-

цы составляют большую конкуренцию Big Bon. С учетом цены было установлено, что фактическая стоимость образцов «Роллтон» и «Мивина» не соответствуют реальной. Следовательно, «Доширак Квисти» и «Петра» составляют равную конкурентоспособность Big Bon, а «Роллтон» и «Мивина» уступают.

Необходимо отметить, что несмотря на различный уровень качества, все образцы вермишели быстрого приготовления со вкусом курицы соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов и не имеют дефектов, т.е. могут быть рекомендованы к употреблению.

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

## **РАЗРАБОТКА КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД С ПРИМЕНЕНИЕМ МЕТОДА СТРУКТУРИРОВАНИЯ ФУНКЦИИ КАЧЕСТВА**

В настоящее время отсутствует единая система квалиметрического прогнозирования показателей качества и безопасности, позволяющая установить требования, отвечающие ожиданиям потребителей. Поэтому является актуальным проведение исследований по разработке квалиметрической модели прогнозирования качества консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы.

Целью работы является достижение наиболее высоких показателей качества консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы при их разработке.

Широко применяется проращивание зерна для потребления в повседневной жизни. Впервые предложено включить пророщенное зерно в технологию производства консервированных продуктов «Вторые обеденные блюда», используя квалиметрическую модель прогнозирования показателей качества продукта.

Для создания квалиметрической модели качества консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы был применен метод структурирования функции качества. Под квалиметрической моделью качества подразумевается совокупность (дерево) свойств, коэффициентов весомости, шкал, для измерения простых свойств продукции, а также пути повышения качества продукции [1, с. 16].

Поэтапная разработка технологии производства вторых обеденных блюд на примере консервов «Вторые обеденные блюда» с добавлением пророщенного зерна пшеницы включает девять этапов. На первом этапе выясняются пожелания потребителей на основании анкеты,