

года; графиков предварительных заказов; возможного увеличения продаж конкретного товара вследствие какого-либо события, например, участия в тендере; характера предъявляемого спроса с учетом наступления нового сезона, новых тенденций.

Разработка нового ассортимента должна осуществляться на основании мероприятий, запланированных в бизнес-плане, при непосредственном участии лиц, ответственных за коммерческие вопросы фирмы, чья плодотворная работа способствует совершенствованию ассортимента и, как результат, удовлетворению разносторонних требований покупателей.

Источники

1. Направления совершенствования формирования ассортимента товаров в торговом предприятии [Электронный ресурс] // HELPIKS.ORG. — Режим доступа: <https://helpiks.org/5-68954.html>.

2. Классификация подкровельных пленок и мембран [Электронный ресурс] // Актуальные идеи для малого бизнеса с нуля. — Режим доступа: <https://lossless71.ru/sohranenie-teplovogo-rezhima-v-pomescheniyah/109266049-klassifikatsiya-podkrovelnyih-plenok-i-membran-.html>.

<http://edoc.bseu.by>

М.А. Ярош
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — С.А. Сергейчик, д-р биол. наук, профессор

ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КЕТЧУПА

Кетчуп — продукт, изготавливаемый из свежих томатов или концентрированных томатных продуктов с добавлением вкусовых веществ, с добавлением или без добавления фруктовых и овощных пюре, грибов, овощей, орехов, сухофруктов, воды, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, консервантов, с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 %. В 100 г томатного кетчупа содержится 68,0 г воды; 1,1 г крахмала; 0,26 г азота; общее содержание сахаров составило 27,5 г, в том числе глюкозы — 5,9 г, фруктозы — 6,4 г, сахарозы — 15,2 г; а также следы жирных кислот. Энергетическая ценность равна 115 ккал или 489 кДж, содержание белков составляет 1,6 г/100 г, жиров — 0,1 г/100 г, углеводов — 28,6 г/100 г. В кетчупах содержатся минеральные вещества (Fe, Ca, P, Na, Mg, K, Zn, Cu, Mn, Se, F) и витамины группы B, витамины A, E, K, C, PP, β-каротин, холин [1].

Актуальность исследования обусловлена тем, что в настоящее время кетчупы пользуются большой популярностью у потребителей и являются необходимым продуктом питания. На основе кетчупов готовят большое количество блюд домашней кухни. Кетчуп исполь-

зуют и как самостоятельную приправу к различным блюдам. На современном рынке представлен очень широкий ассортимент кетчупов разных видов, категорий, производителей, поэтому важна оценка их качества.

Целью работы является проведение товароведно-экспертной оценки качества кетчупа первой категории, которые пользуются наибольшим спросом у покупателей. Данная категория кетчупов имеет самый широкий ассортимент на белорусском рынке и приемлемые цены для потребителя. Для исследования были выбраны кетчупы российских и отечественных производителей торговых марок: «Махеевъ», «Помидюр», «Heinz», «Астория», «КАМАКО», реализуемые в розничной торговой сети Республики Беларусь. Для проведения органолептической экспертизы была использована балльная система оценки качества. На основании результатов исследований были сделаны выводы, что все тестовые образцы характеризуются высоким уровнем качества и соответствуют требованиям, указанным в СТБ 1000-96 «Соусы и кетчупы. Общие технические условия». Наивысший балл (4,5) получил кетчуп «Помидюр» белорусского производства.

Физико-химический анализ показателей качества образцов кетчупа (см. таблицу) также свидетельствует о соответствии исследуемых образцов требованиям стандарта.

Результаты физико-химической оценки качества образцов

Образец, производитель	Массовая доля, %		
	растворимых сухих веществ	титруемых кислот (в пересчете на уксусную кислоту)	хлоридов
«Махеевъ», АО «Эссен Продакшн АГ»	21,75	1,29	1,65
«Помидюр», СП «Камако плюс»	20,05	1,58	2,34
«Heinz», ООО «Петропродукт-Отрадное»	20,55	1,01	2,39
«Астория», АО «Нижегородский масло-жировой комбинат»	21,90	1,31	2,32
«Камако», СП «Камако плюс»	18,40	1,51	2,40

Источник

1. МакКанс, Р.А. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов / Р.А. МакКанс, Э.М. Уиддоусон ; пер. с англ. под общ. ред. д-ра мед. наук А.К. Батурина. — СПб. : Профессия, 2006. — 416 с.