

На любом предприятии можно выделить базис и надстройку. Базисом системы является технология, выраженная в комплексе средств производства, а надстройкой — система управления, характеризующаяся определенной структурой, формой и содержанием всех элементов, осуществляющих функции организации, планирования, мотивации и контроля. При этом, имеет место как прямая, так и обратная зависимость между базисом и надстройкой, другими словами, как технология может определять систему управления, так и система управления может определять технологию.

Очевидно, что прямому воздействию со стороны руководства предприятия подлежат лишь субъективные факторы, тогда как объективные факторы могут быть объектом лишь косвенного влияния. Также очевидно, что субъективные факторы, вызывающие отрицательные отклонения некоторых целевых показателей диагностируемых объектов, лежат либо в области технологии, используемой на предприятии, либо в области системы управления.

Основываясь на данных оценки конкурентоспособности предприятия, его руководство может принимать адекватные меры по развитию технологии и системы управления с целью увеличения конкурентоспособности.

Чем конкурентоспособней предприятие, тем выше получаемый им эффект. Следовательно, меры, вырабатываемые в процессе стратегического планирования и направленные на увеличение конкурентоспособности предприятия, приведут к увеличению эффекта его деятельности.

Л.В. Анихимовская, О.А. Брилевский
БГЭУ (Минск)

ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ

Потери плодоовощного сырья на пути от поля до потребителя составляют от 40 до 50 % валового сбора урожая. Особенно страдают в экономическом плане от этих потерь те, кто занимается заготовками, хранением и переработкой в межсезонье. Имеются нормативные списания естественной убыли, которые за сезон хранения (6—8 месяцев) не превышают 10—15 %, что берется в расчет при планировании хозяйственной деятельности, однако на практике существуют еще сверхнормативные потери, которые целиком ложатся на убытки предприятия. Эти сверхнормативные потери могут достигать 30 и более %. Часто эти потери квалифици-

руют как естественное понижение качества, которое происходит из-за возникающих очагов гнили той части дефектной продукции, которая допускается нормативной документацией на хранение. Избежать сверхнормативные потери можно в значительной степени за счет совершенствования современных технологий и способов хранения.

На кафедре товароведения продовольственных товаров разработаны новые технологии хранения корнеплодов моркови в контакте со мхом-сфагнумом и обработанных водными растворами хлористого кальция.

Данные, полученные в результате проведения опытно-промышленных закладок корнеплодов моркови на хранение в контакте со мхом-сфагнумом, свидетельствуют о том, что мох-сфагнум обладает способностью подавлять и тормозить жизнедеятельность микроорганизмов на поверхности корнеплодов моркови в процессе хранения. Потери массы моркови при данном способе хранения незначительны. Выход стандартной продукции на май месяц составляет 87,3 %, в то время как в контрольной партии выход стандартной моркови на то же время составляет 63,67%. Проведенные нами лабораторные исследования и проверка в производственных условиях позволили разработать и внедрить новый технологический процесс по подготовке и хранению корнеплодов моркови в контакте со мхом-сфагнумом. Экономический эффект от применения указанного способа хранения корнеплодов моркови составляет 14,3 р. на 1 т моркови (в ценах на 1991 г).

Предуборочные и послеуборочные обработки плодов солями кальция повышают его содержание в плодах и исключают развитие физиологических заболеваний. В результате проведенных исследований по выявлению влияния обработки корнеплодов моркови перед закладкой на длительное хранение 3%-ным водным раствором хлористого кальция, установлено, что она позволяет снизить потери на 25—30 %, по сравнению с традиционным способом хранения, и сохранить высокие потребительские свойства.

Проведенные нами исследования и проверка в производственных условиях Московского ОРПК г. Минска показали высокую эффективность хранения корнеплодов моркови, обработанных хлористым кальцием. Годовой экономический эффект от данного способа хранения составляет 10,2 р. на 1 т моркови (в ценах 1991 г).

На основании полученных результатов доказана целесообразность хранения моркови с применением мха-сфагнума и хлористого кальция, что позволяет продлить срок их хранения и снизить общие потери.