

раметров и средним показателем по другому, АС — товары с низким доходом, но высоким оборотом, СА — товары с низким оборотом, но высокой доходностью, ВВ — товары устойчивой середины, СВ — товары с низким оборотом, но средней доходностью, ВС — малоприбыльные товары, имеющие средний уровень оборачиваемости, СС — товары, которые не вносят существенного вклада в результаты работы компании [2].

После проведенного анализа мы можем распределить ассортимент безалкогольных энергетических напитков в соответствии с группами: АА — Red Bull ж/б, 0,25 л; Non Stop ж/б, 0,5 л; Burn Original ж/б, 0,5 л; Red Bull ж/б, 0,355 л; Burn Original ж/б, 0,5 л; Red Bull ж/б, 0,591 л; Red Bull ж/б, 0,473 л; АВ — Burn Original ж/б, 0,25 л; Pit Bull п/бут, 1 л; ВА — Red Bull ж/б, 0,25 л; ВВ — Red Bull ж/бут, 0,33 л; Non Stop ж/б, 0,25 л; Black Extra п/бут, 1 л; Pit Bull X ж/б, 0,25 л; ВС — Non Stop Evolution ж/б, 0,25 л; СС — Pit Bull п/бут, 0,5 л; Black Active п/бут, 0,5 л; Monster Energy ж/б, 0,355 л; Burn Apple Kivi ж/б, 0,5 л; Monster Energy TheDoctor ж/б, 0,355 л, Green Energy п/бут, 0,5 л; Non Stop Night Evolution ж/б, 0,5 л; Burn Apple Kivi ж/б, 0,25 л; Non Stop Boost ж/б, 0,5 л.

Проанализировав таким образом ассортимент безалкогольных энергетических напитков, можно четко выделить товарные позиции, которые имеют наибольший товарооборот и обеспечивают высокую прибыль торговому предприятию, а также можно выделить товары, требующие развития. Таким образом, метод АВС-анализа можно применять для оптимизации номенклатуры товара и его запасов с целью увеличения объема продаж.

### Источники

1. Бузукова, Е. А. Анализ ассортимента и стабильности продаж с использованием АВС-анализа и XYZ-анализа / Е. А. Бузукова // Упр. продажами. — 2006. — № 3. — С. 166–185.

2. Бузукова, Е. А. Закупки и поставщики. Курс управления ассортиментом в рознице / Е. А. Бузукова. — СПб. : Питер, 2012. — 422 с.

<http://edoc.bseu.by/>

СНИЛ «Товаровед»

**Е. М. Иванцова**

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **Е. В. Коляда**, канд. техн. наук, доцент

## ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТЬЕВЫХ ЙОГУРТОВ

Сегодня рынок кисломолочной продукции имеет очень большой ассортимент, спектр производителей достаточно широк. В свою

очередь каждый производитель старается выпускать качественную продукцию в соответствии с технологическими требованиями [1]. Ассортимент с каждым годом становится все разнообразнее, растет популярность йогуртов и усиливается интерес потребителей к новым, более полезным и функциональным продуктам.

Йогурт — кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) [2].

В соответствии с выбранной целью были проведены исследования качества питьевых йогуртов, реализуемых в розничной торговой сети города Минска, по органолептическим и физико-химическим показателям.

В качестве объектов исследования были выбраны шесть образцов йогуртов (белорусских производителей) с массовой долей жира от 1 до 2 %. Была исследована маркировка йогуртных продуктов в соответствии с ТР ТС 033/2013. Информация на всех образцах йогуртов является полной, соответствует установленным требованиям.

Оценка качества йогуртных продуктов по органолептическим показателям (вкус, запах, консистенция, цвет) полностью соответствует требованиям СТБ 1552-2017. Однако можно выделить йогурты «Оптималь» (ОАО «Савушкин продукт») и «Бабушкина крынка» (ОАО «Бабушкина крынка»). Оба образца имеют единую слабо однородную консистенцию и неидентичный размер плодов по фруктовым наполнителям «Клубника и малина» и «Персик и маракуйя». Питьевые йогурты обладают умеренной, невыраженной сладостью и приятным послевкусием. «Бабушкина крынка» имеет сильно выраженную кислотку. Данный показатель в дальнейшем коррелировал с результатами физико-химических показателей.

По физико-химическим показателям массовая доля жира всех исследуемых образцов соответствует данным, заявленным на упаковке. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка показывает, чем выше содержание сухих веществ в исходной смеси, тем выше вязкость конечного продукта. Наибольший показатель у йогурта «Греческий ТЕОС» со вкусом вишни и граната, что и определяет его более вязкую консистенцию по сравнению с другими образцами.

Наибольший показатель кислотности отмечен у йогурта «Бабушкина крынка» с наполнителем «Персика и маракуйи». Такое значение обусловлено добавлением фруктового компонента маракуйи. Во всех остальных образцах йогурта данные показатели не превышали установленных норм.

По результатам проведенных исследований можно сделать вывод о том, что йогурты, вырабатываемые отечественными предприятиями-изготовителями, соответствуют всем требованиям нормативных документов и характеризуются хорошим качеством.

## Источники

1. Шабалова, Е. Д. Современный подход к производству кисломолочной продукции / Е. Д. Шабалова // Молоч. пром-сть. — 2020. — № 6. — С. 43.
2. О безопасности молока и молочных продукции : ТР ТС 033/2013 : принят 9 окт. 2013 г. № 67 : с изм. от 19.12.2019 г. / Евраз. экон. комис. — М. : Стандартиформ, 2013. — 6 с.

<http://edoc.bseu.by/>

**К. А. Игнатович, Я. А. Игнатович, И. Н. Марцуль**  
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **И. Н. Марцуль**, канд. с.-х наук, доцент

## БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ (НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ)

Популярность здорового образа жизни меняет отношение к нормам питания: соотношение фруктов и овощей в рационе возрастает. Однако очень важны качество продуктов, их безопасность. Цель исследования — оценка безопасности овощей и фруктов, продаваемых на рынке и в магазине. Для достижения цели определены следующие задачи: изучить литературу по данной теме, определить критерии безопасности овощей и фруктов, назвать последствия употребления в пищу небезопасных товаров, сформулировать способы уменьшения вредных веществ в овощах и фруктах. Методы исследования: анализ, классификация, сравнение, наблюдение, описание, анкетирование. Работа актуальна, так как может помочь потребителю определиться с местом приобретения товара, с его качеством и, как следствие, сохранить здоровье.

Безопасность пищевых продуктов — это совокупность свойств пищевых продуктов, при которых они не являются вредными и не представляют опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях их использования.

Результаты анкетирования 300 студентов приведены в табл. 1.

Таблица 1

### Анкетирование студентов

| Показатель                     | Супермаркет     | Рынок          |
|--------------------------------|-----------------|----------------|
| Место покупки овощей, фруктов  | 213 чел. (71 %) | 30 чел. (10 %) |
| Удовлетворены качеством товара | 164 чел. (77 %) | 25 чел. (84 %) |
| Отказ от продукции             | 149 чел. (70 %) | 12 чел. (40 %) |

Источники: собственная разработка.