

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.И. ВАВИЛОВА»**

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ТОВАРОВ

**Материалы IX Международной
научно-практической конференции**

САРАТОВ

2015

УДК 378:001.891
ББК 4

Безопасность и качество товаров: Материалы IX Международной научно-практической конференции. / Под ред. С.А. Богатырева – Саратов, 2015. – 114 с.

ISBN 978-5-9906917-1-1

В сборнике собраны научные статьи, посвященные качеству продовольственных и непродовольственных товаров, проблемам их реализации в торговой сети, освещены вопросы конкурентоспособности, управления качеством и сертификации продуктов.

Предназначен для научных сотрудников и преподавателей вузов, работников торговли и общественного питания.

УДК 378:001.891
ББК 4

Материалы изданы в авторской редакции

ISBN 978-5-9906917-1-1

© ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2015

Н.В. Бабий¹, О.В. Гончарук², Е.В. Лоскутова²

¹Амурский государственный университет, г. Благовещенск

²Дальневосточный государственный аграрный университет, г. Благовещенск

ПРИМЕНЕНИЕ ДИКОРАСТУЩЕГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Аннотация

Приведены результаты исследований по разработке функциональных напитков на основе дикорастущего сырья Дальневосточного региона. В статье рассматривается влияние различных факторов на получение экстрактов из ягод семейства вересковых для достижения максимального выхода полифенолов и показатели качества готового напитка на основе полученных экстрактов.

Ключевые слова: экстракт, функциональный напиток, квас, брусника, клюква, голубика, черника

Причина старения организма и различных заболеваний связана с разрушением клеток под действием свободных радикалов, образующихся в процессе жизнедеятельности. Молодой здоровый организм борется с этим губительным процессом самостоятельно, вырабатывая антиоксиданты - вещества, подавляющие свободные радикалы. С увеличением возраста, количество антиоксидантов уменьшается, в результате чего жизненно необходимо для организма становятся дополнительные средства защиты. Защитить здоровье капилляров и мембран клеток способны особые вещества - флавоноиды, а также витамин С и каротиноиды, содержащиеся в растениях.

Цель работы – разработка рецептур и технологии функциональных напитков на основе дикорастущего сырья Дальневосточного региона антиоксидантного действия.

Нами было проанализировано получение экстрактов как источников полифенольных веществ из высушенных ягод брусники, клюквы, черники, и голубики.

Для наиболее полного извлечения полифенолов из ягодного сырья, важное значение имеет концентрация водно-спиртовой смеси, соотношение сырья и экстрагента, диаметр частиц измельченного растительного сырья. Первоначальным этапом экспериментальных исследований было отработка оптимальных режимов экстрагирования [24].

Полифенолы являются одним из видов антиоксидантов, защищающих клетки человеческого организма от вредных реакций. Полифенолы увеличивают сопротивляемость кровеносных сосудов, улучшают кровообращение. Служат фундаментальными элементами, поддерживающими

ткани кожи. Полифенолы, принимают активное участие в борьбе против окисления «плохого» холестерина. Это позволяет предотвратить накопления холестерина на стенках артерий [27]. В качестве экстрагента был выбран спирт, он является хорошим растворителем многих алкалоидов, гликозидов, эфирных масел, смол и других веществ, которые в воде растворяются в незначительных количествах. Спирт является бактерицидной средой [61].

Основные факторы, влияющие на качественные показатели экстрагирования флавоноидов из ягод семейства вересковых были определены по результатам анализа априорной информации.

В результате чего был спланирован трехфакторный эксперимент по модели 2^3 . Условия эксперимента и уровни варьирования факторов приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Условия эксперимента и уровни варьирования факторов

Факторы	Уровни факторов			Интервал варьирования
	-1	0	+1	
x_1 – концентрация этилового спирта, %	50	70	90	20
x_2 – продолжительность экстракции, мин	150	180	210	30
x_2 – соотношение сырье:экстрагент	1:1	1:3	1:5	2

В результате проведенных исследований и подобранных технологических параметров наблюдается сокращение длительности процесса экстрагирования в 1,5 раза, при этом достигается предельный выход флавоноидов – 57,5-60,2%.

Полученные экстракты оценивали по органолептическим показателям, результаты которых представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Оценка ягодных экстрактов по органолептическим показателям, балл

Наименование показателя	Коэффициент весомости	Наименование экстракта			
		брусника	клюква	голубика	черника
Цвет, прозрачность	0,3	1,5	1,5	1,5	1,5
Аромат	0,2	1,0	1,0	1,0	1,0
Вкус	0,2	1,0	1,0	1,0	1,0
Общее впечатление	0,3	1,5	1,5	1,5	1,5
Итого	1	5,0	5,0	5,0	5,0

Полученные данные позволяют сделать вывод, что все образцы имеют наивысший балл по органолептическим показателям.

На следующем этапе исследований была разработана рецептура и технология квасов на основе экстракта и исследованы его показатели качества. С целью определения количества вносимого экстракта в квасное сусло готовили 21 образец, в которых варьировали соотношение экстракта от 1 до 5 % количества сусла. Выбор количества внесения экстракта осуществляли посредством органолептической оценки вкуса. Для этого

нами была разработана оценочная 6-ти балльная шкала. Общий балл складывался из суммы оценок по 3 показателям: вкус, гармоничность вкуса и способность вызывать положительные эмоции у дегустатора. Максимальный балл по каждому показателю составил 6, а минимальный – 0. На основании поставленных всеми дегустаторами оценок рассчитали средние суммарные баллы по каждой композиции. В результате была определена оптимальная доза внесения экстракта (3%), получившая самый высокий балл, который был охарактеризован как нежный, гармоничный и слаженный. Результаты физико-химических показателей готовых напитков получивших наивысший балл представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Физико-химические показатели готовых квасов

Показатели	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
Содержание сухих веществ, %	5,7	5,4	5,2	5,50
Кислотность, к.ед	3,5	2,3	2,4	3,85
Содержание спирта, % об.	1,3	1,2	1,2	1,3

В готовых образцах на рабочих дегустациях определяли вкус, при этом оценивали кислотность, сладость, полноту вкуса. Соотношение сладости и кислотности в образцах было в пределах от 0,6 до 0,9, что позволяет отнести разработанные образцы кваса к группе сладко-кислых квасов.

Вкусоароматические профили квасов представлены на рис. 1-4.

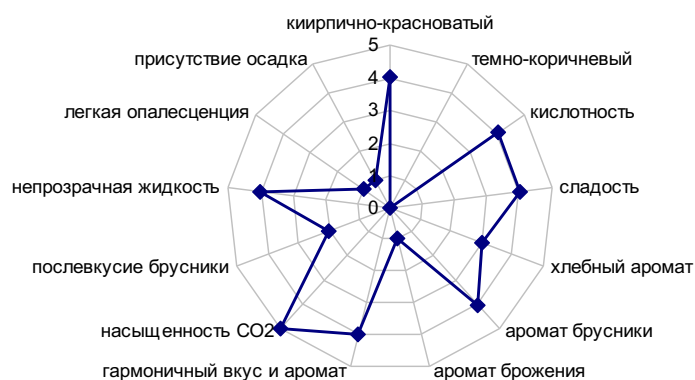


Рис. 1 – Вкусоароматический профиль кваса с экстрактом брусники (образец 1)

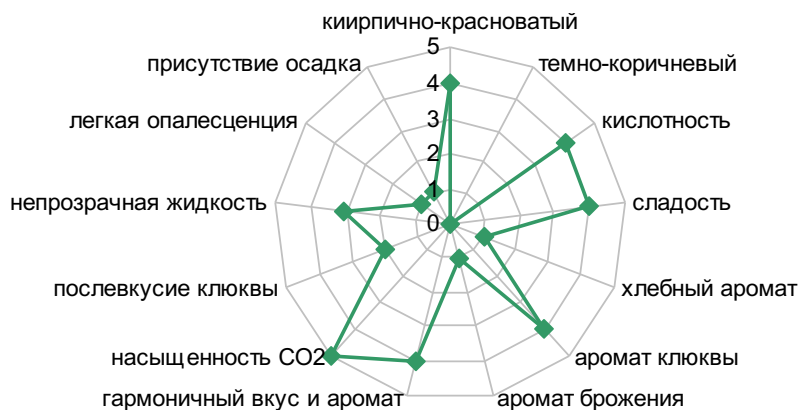


Рис. 2 – Вкусоароматический профиль кваса с экстрактом клюквы (образец 2)

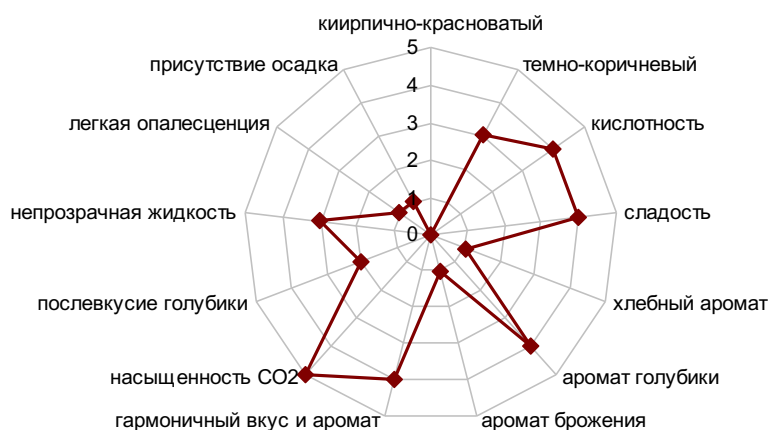


Рис. 3 – Вкусоароматический профиль кваса с экстрактом голубики (образец 3)

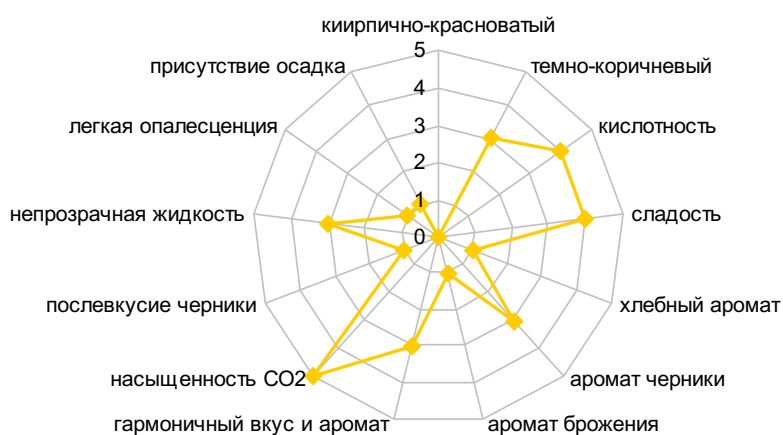


Рис. 4 – Вкусоароматический профиль кваса с экстрактом черники (образец 4)

В результате органолептического анализа было установлено, что вкус у всех был сладко-кислый, освежающий, резковатый. В образцах ощущалось приятное послевкусие добавленных экстрактов.

На основании проведенных исследований были разработаны рецептуры и технология квасов «Живые витамины» и получены опытные образцы кваса на предприятии ИП Корнеев С.С.

Технологическая схема производства квасов представлена на рисунке 5.



Рис. 5- Технологическая схема производства квасов «Живые витамины»

В готовых квасах определены микробиологические показатели и показатели безопасности (таблица 4).

Таблица 4 – Микробиологические показатели разработанных квасов

Наименование продукта	Количество мезофильных аэробных микроорганизмов КОЕ/100 см ³ , не более	БГКП, не допускается в массе продукта (г/см ³)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, (г), не допускается	Дрожжи и плесени, (в сумме), КОЕ/г (см ³), не более
Норма	10	10,0	25	100
Квас с экстрактом брусники	5	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено

Квас с экстрактом клюквы	6	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Квас с экстрактом голубики	4	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Квас с экстрактом черники	2	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено

По микробиологическим показателям, токсичным элементам квас «Живые витамины» соответствует требованиям Технического регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Таким образом, в результате проведенных исследований была разработана технология и рецептуры кваса на основе дикорастущего растительного сырья Дальневосточного региона.

Литература:

Бабий, Н.В. Научное и теоретическое обоснование производства инновационных продуктов питания на основе растительного сырья Дальневосточного региона / Н.В. Бабий, Т.В. Бабий, Е.В. Лоскутова, О.Л. Приходько // Сб. тез. докладов II Всероссийской межвузовской научной конференции: наука и образование в развитии промышленной, социальной и экономической сфер регионов России: II Всероссийские научные Зворыкинские чтения. - Муром, 2010. – С. 39 – 40.

УДК 339.542:658.56

***А.С.Балеевских, Катлишин О.И., Качинова Т.В.,
Масагутова Д.Д.***

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Аннотация: В статье представлено краткое описание Технического регламента таможенного союза (ТР ТС) 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», проведен анализ данного ТР и выявлены его особенности.

Ключевые слова: технический регламент, безопасность пищевой продукции, техническое регулирование, обеспечение безопасности.

Актуальность проблемы безопасности пищевой продукции с каждым днём возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей.

Технический регламент о безопасности пищевой продукции

(ТР ТС 021/2011) был утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №880 от 9 декабря 2011 г. И вступил в силу с 1 июля 2013 г.

Согласно данному ТР, безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущее поколение [1].

Объектами технического регулирования указанного ТР являются пищевая продукция и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации [2].

Данный Технический регламент является одним из наиболее объемных в блоке «пищевых» технических регламентов ТС. Он состоит из семи глав и содержит 10 приложений. Нормы технических регламента не распространяются на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах, или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством.

Согласно п. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011, предприятия России, Белоруссии и Казахстана обязаны внедрять Систему ХАССП (от англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point – Анализ рисков и критические контрольные точки). В процессе производства пищевой продукции изготовитель должен определить: перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011; перечень критических контрольных точек процесса производства, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы; предельные значения параметров, контролируемых в критических точках; порядок мониторинга критических точек процесса производства; порядок действий в случае отклонения значений показателей [3].

В ТР представлены определения множества терминов, используемых в пищевых отраслях и обеспечивающие единое восприятие таких неоднозначно трактуемых понятий, как «пищевая продукция нового вида», «идентификация пищевой продукции», «водные биологические ресурсы» и многих других [4]. Однако нужна гармонизация некоторых терминов.

Разработчики посвятили самостоятельный раздел регламента идентификации. Правда, определение термина представляется неполным «процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента», – следовало бы вспомнить и о соответствии продукта документу, по которому он производится. Но это с лихвой компенсирует ст. 6, где рассматриваются разные аспекты идентификации пищевых продуктов – и по наименованию, и с использованием визуальных, органолептических, аналитических методов [4].

В ст. 24 ТР дает перечень специализированной пищевой продукции, подлежащей государственной регистрации, тем самым четко ориентируя заявителя. В этот перечень входят: пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания, пищевая продукция

для диетического лечебного и диетического профилактического питания и т.д. [4].

В приложениях данного ТР подробно описаны требования к нормам безопасности продукции всех пищевых отраслей, которые уже прошли многолетнюю апробацию в соответствующих стандартах, методических указаниях, методиках выполнения измерений.

Таким образом, особенностями применения данного технического регламента являются:

1. Через разработку данного ТР ТС государство вынуждает производителя менять систему управления и безопасности, внедряя систему ХАССП.
2. Идентификация и определение терминов пищевой продукции предотвращает действия, вводящие в заблуждение потребителя.
3. Высокие требования к безопасности специализированной пищевой продукции, которая подлежит государственной регистрации, что позволяет ограничить потребителя от избытка информации.
4. Специализированная пищевая продукция, тем самым четко ориентирует заявителя.
5. Обширнейшее приложение, содержащее нормы безопасности продукции всех отраслей.

Библиографический список:

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» // Стандарты и качество, 2013-№8(914), с. 34 – 35.
3. Гинойн Р.В. Безопасность пищевой продукции – первоочередная задача // Стандарты и качество, 2013-№6(912), с. 16 – 19.
4. Шалова Л.М., Гельгор В. И. О безопасности пищевой продукции: от смысла к воплощению // Стандарты и качество, 2012-№10(904), с. 32 – 37.

УДК 339.542:658.56

***А.С.Балеевских, Катлишин О.И., Качинова Т.В.,
Лагунова Н.В.***

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ТР ТС 024/2011 «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ»

Аннотация: в статье описывается принятый и вступивший в силу Технический регламент таможенного союза (ТР ТС) 024/2011, выявлены его особенности, положительное и отрицательное влияние на масложировую промышленность.

Ключевые слова: технический регламент, масложировая продукция, техническое регулирование, обеспечение безопасности.

Актуальность темы обусловлена большой заинтересованностью людей к качеству и безопасности потребляемой продукции, в т.ч. масложировой группы. К масложировой продукции относятся, например, сливочное масло, майонезы, маргарин, хозяйственное мыло и т.д.

Разработка стандартов на масложировую продукцию идет издавна, а именно с начала XX века. Советский стандарт по маслопродукции, являясь первым в Европе, привлек к себе большое внимание [2]. Внимание было вызвано тем, что йодное число было высоким для германских льнов и, иногда, это списывали на опечатку. «Опечатка» - главный обсуждаемый пункт бесед между учеными, в результате чего, наши цифры были признаны верными. Советская жировая наука обогнала и влила новые краски в европейскую науку, благодаря тому что, наша наука развивалась и развивается на территориях, которая несравнима с другими, по своему величеству и красоте.

Сегодня многие вопросы и задачи нормативно-правового и методического обеспечения технического регулирования перенесены с национального на наднациональный уровень [4]. Новое введение в стандарты - ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года [1]. Вступление в силу данного Технического регламента произошло 1 июля 2013 года. Разработка ТР – единые требования к маркировке продуктов питания разных отраслей, что является сложной, но выполнимой задачей. Настоящий технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» распространяется на масложировую продукцию, выпускаемую в обращении государств-членов Таможенного союза, устанавливает требования к ней, включая требования к её упаковке и маркировке, а также связанные с ними процессами производства, хранения, перевозки, реализации [1].

Проект любого ТР, должен немного «заглядывать» в завтрашний день. [3]. Несомненным плюсом, является защита жизни и здоровья людей, а также предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) в области масложировой продукции. При вступлении технического регламента в силу идет четкое разграничение наименований продукции, если масло сливочное, то оно не может оказаться маргарином, как это могли сделать нечестные производители до существования технического регламента. Ещё одной проблемой, которую решает технический регламент, является, неточный перевод информации о продукции зарубежного производства, в текущем техническом регламенте, такая проблема, в частности, распространяется на названия оливковых масел, которые поступают к нам из-за рубежа. В регламенте дается четкое, точное название, как должны быть написаны названия масел и какие утеряли свою надоб-

ность. Стандарт запрещает наносить на этикетки сведений для потребителя, например, «экологичный продукт», т.к. он лишен конкретного содержания. У вас наверняка возник вопрос, в чем же отличие экологически чистой продукции от просто стандартной? Стандартная продукция - это продукция, отвечающая нормативным требованиям, которые не должны быть превышены, и какого-то «ноу-хау» в виде «эксклюзивных» норм, свыше стандартных просто не существует, т.е. когда на этикетке пишут «экологически чистый» или «экологичный продукт», это своего рода банальная уловка продавца, которая влияет не покупателей. Для контроля этой информации и создаются такие документы как технические регламенты.

Минусом является то, что в регламенте нет органолептических показателей качества продукции, а, следовательно, простому неквалифицированному человеку сложно идентифицировать масложировую продукцию.

Исходя из проведенного анализа ТР ТС можно сделать следующие выводы по его особенностям:

1. Отсутствие органолептических и физико-химических показателей качества в ТР усложняет процедуру идентификации масложировой продукции.
2. Маркировка продукции зарубежных производителей допускается к реализации с пояснением значения её состава, условий хранения и т.д.
3. Предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) по средством предъявления требований к значению терминов и содержанию маркировки.

Библиографический список:

1. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
2. О стандартах по маслопродукции (впечатления о заграничной поездке летом 1927г.) //Стандарты и качество, 2011-№9(891). С 36-38.
3. Шалова Л.М., Гельгор В.И. «Народ хочет знать...»/ Шалова Л.М., Гельгор В.И.// Стандарты и качество, 2011-№9(891). С 18-22.
4. Блинов В.П., Блинов С.В. Техническое регулирование: Роль и место стандартизации и технических регламентов/ Блинов В.П., Блинов С.В. // Стандарты и качество, 2011-№10(892). С 58-61.

А.С.Балеевских, Ендальцева Н.А., Катаев А.С.

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

ИССЛЕДОВАНИЕ ТАМОЖЕННОЙ СТОИМОСТИ ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

Аннотация: Произведен расчет таможенной стоимости зерномучных товаров методом «по цене сделки с ввозимыми товарами» и методом «по цене сделки с аналогичными товарами» в соответствии с базовой методикой, утвержденной Соглашением Правительствами стран Таможенного союза от 25 января 2008 года «Об определении таможенной стоимости товаров, перемещаемых через таможенную границу Таможенного союза».

Ключевые слова: таможенная стоимость, стоимостная экспертиза, зерномучные товары.

В настоящее время в целях уменьшения таможенных платежей и увеличения собственной прибыли декларанты занижают таможенную стоимость, тем самым нарушают законодательство и наносят ущерб бюджету РФ. В связи с этим возникает необходимость определения таможенной стоимости товаров для стабильной уплаты таможенных платежей.

В рамках данной работы проведена экспертиза по определению таможенной стоимости зерномучных товаров методом «по цене сделки с ввозимыми товарами» и методом «по цене сделки с аналогичными товарами» в соответствии с базовой методикой, утвержденной Соглашением Правительствами стран Таможенного союза от 25 января 2008 года «Об определении таможенной стоимости товаров, перемещаемых через таможенную границу Таможенного союза» [1].

Для проведения исследования взяты 3 образца зерномучных товаров, описание которых представлено в таблице 1.

Таблица 1. Описание товаров, взятых для исследования

№ п/п	Наименование товара Показатель	Шоколадные хлопья «Fitness»	Готовые завтраки «Nestle Fitness»	Готовый сухой завтрак белый «Nesquik»
1.	Производитель	Франция	Франция, пункт отправления: Швейцария	Франция, пункт отправления: Швейцария
2.	Описание	Хлопья, глазированные темным шоколадом из твердых злаков	Готовые завтраки из цельной пшеницы	Белый сухой завтрак в виде шариков белого цвета (пшеничная мука из цельного зерна, кукурузная крупа, рисовая крупа, сахар и прочие составляющие)
3.	Условия поставки	FCA, г. Икантур, Франция	DAP, Пермь	DAP, Пермь
4.	Стоимость де-	813,5 евро/250 кг	10 долл.	103 евро/4 кг

	кларанта	(1 мешок)	США/шт. (250 г)	(партия)
5.	Дата подачи заявки	15.01.15	5.03.15	3.02.15
6.	Вес брутто	250 кг	4,12 кг	5,44 кг
7.	Дополнительные условия	Покупка оптом	Товар отправлен экспресс – почтой DHL	Товар отправлен экспресс – почтой DHL

Результаты экспертизы по определению таможенной стоимости, а также сравнение стоимости товаров, определяемой разными методами, представлены в таблице 2 и 3.

Таблица 2. Результаты экспертизы по определению таможенной стоимости разными методами

№ п/п	Наименование товара	Цена по 1 методу	Источник информации	Товар - аналог	Цена по 2 методу	Источник информации
1.	Шоколадные хлопья «Fitness»	777,5 евро/250кг	www.compar e-price.ru	Шоколад-ные хлопья «Fitness» с добавлением фруктов	795 евро/250кг	www.utkonos.ru www.7cont.ru
2.	Готовые завтраки «Nestle Fitness»	11,47 долл. США/шт	www.komus.r u www.esky.ru	Готовые завтраки «Nestle Fitness» с добавлением фруктов	11,45 долл. США/шт	www.compare-price.ru
3.	Готовый сухой завтрак белый «Nesquik»	111,28 евро/4 кг	www.uniland.ru	Готовые сухие завтраки «Nesquik» в виде смеси шариков белого и коричневого цвета	110,32 евро/4кг	www.uniland.ru

Таблица 3. Сравнение стоимости товаров двумя методами

№ п/п	Наименование товара	Цена по 1 методу	Цена по 2 методу	Разница	Разница в %
1.	Шоколадные хлопья «Fitness»	777,5 евро/250кг	795 евро/250 кг	17,5 евро	2,2%
2.	Готовые завтраки «Nestle Fitness» из цельной пшеницы	11,47 долл. США /шт	11,45 долл. США /шт	0,02 долл. США	0,17%
3.	Готовый сухой завтрак белый «Nesquik»	111,28 евро/4 кг (партия)	110,32 евро/4 кг (партия)	0,96 евро	0,86%

Сравнительная оценка методов определения стоимости товаров показала, что разница в определении стоимости разными методами незначительна и не превышает 2,2%. По результатам исследований проведенных двумя методами определения таможенной стоимости товаров можно сделать вывод о высокой степени достоверности методов определения таможенной стоимости товаров в соответствии с утвержденной базовой методикой.

Список литературы:

1. Соглашение между Правительством РФ, Правительством Республики Беларусь и Правительством Республики Казахстан от 25.01.2008 (ред. от 23.04.2012) «Об определении таможенной стоимости товаров, перемещаемых через таможенную границу Таможенного союза» // СПС «КонсультантПлюс»;

2. Решение Комиссии Таможенного союза от 20.09.2010 г. № 376 «О порядках декларирования, контроля и корректировки таможенной стоимости товаров» // СПС «КонсультантПлюс»;

3. Закон Российской Федерации от 07.07.1993 г. № 5340-1 «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации» // СПС «КонсультантПлюс»

УДК 620.2

Березина В.В.

Поволжский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, г. Энгельс

МЕТОДИКА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Экспертная оценка товаров, базирующаяся в основе своей на сенсорных (органолептических) способностях экспертов все чаще применяется на практике. С увеличением массы товаров на рынке, их видов, разновидностей и в связи с их изменяющимися свойствами экспертный дегустационный метод как более быстрый, менее трудоемкий, достаточно точный (в случае подготовленности оценщиков) и более приближенный к потребительской оценке по сравнению с инструментальным является наиболее действенным и перспективным.

Для получения числовых данных и повышения объективности дегустационной (органолептической) оценки в товароведно-экспертной практике результаты все чаще выражают в баллах по оценочной шкале.

Метод балльной оценки широко применяется при оценке качества пищевых продуктов, подготовке товароведов-экспертов в рамках учебных дисциплин, выполнения экспериментальной части выпускных квалификационных (дипломных) работ.

Проблема применения этого метода состоит в том, что сенсорные способности дегустаторов-экспертов не одинаковы, восприятие одного и того же продукта даже одним и тем же дегустатором в различное время может отличаться.

В товароведно-экспертной деятельности при обработке результатов органолептической (дегустационной) оценки товаров по баллам часто используется методика расчета средних арифметических данных, которая четко не выявляет особенности отдельных характеристик одних и тех же

товаров различных производителей, поэтому следует применять более точные и объективные методы.

Для уменьшения разногласий и больших отличий в оценке одного и того же товара разными людьми необходима система подготовки и повышения квалификации дегустаторов, что в России на государственном уровне не организовано (отсутствует), правильный подбор имеющихся специалистов.

На практике для сбора мнений и отношения к тому или иному товару будущим и даже действующим экспертам очень часто приходится прибегать к услугам не вполне подготовленных в конкретной области дегустаторов. Что бы работа собранной группы была более организованной и эффективной, необходимо проверить способности каждого из дегустаторов на совместную работу. Для получения большей объективности в оценке товара проверяется согласованность действий и мнений дегустаторов (экспертов) в образованных экспертных группах, состав которых подбирается по уровню профессиональной подготовки в данной отрасли (направлении), сенсорным способностям, толерантности, конформности и другим характеристикам.

Уровень согласованности мнений оценщиков нужно знать для того, чтобы впоследствии определить, можно ли полученные результаты применять для обсуждения, насколько правильно будет произведена оценка товара, чья продукция лучше и чем, как формировать рынок товаров.

Согласованность мнений экспертов характеризуется преимущественно несмещенной оценкой дисперсии отсчета (среднего квадратического отклонения). Такая оценка производится на этапе формирования группы экспертов методом контрольных измерений и математической обработкой результатов измерений. Обычно используется несколько показателей измерений, которые в зависимости от их важности расставляются по шкале порядка или, что – то же самое, производится ранжирование объектов по выбранной шкале. За меру согласованности экспертов при этом принимается коэффициент конкордации (согласованности) рангов Кендалла W , определяемый по формуле [1]:

$$W = \frac{12 \cdot S}{n^2 \cdot (m^3 - m)}$$

где S – сумма квадратов отклонений рангов каждого объекта от среднего арифметического;

n – число экспертов;

m – число показателей.

Значения коэффициента W заключены на отрезке $[0; 1]$, т.е. $0 \leq W \leq 1$. При $W = 0$ можно считать, что согласованности мнений экспертов нет, а при $W = 1$ наблюдается полное единодушие. Существенность значения коэффициента конкордации устанавливают при помощи критерия χ^2 - распределения Пирсона. Для этого значение χ^2 сравнивают с табличным значением при заданном уровне значимости α и числе степеней свободы $f = m - 1$.

Исходя из полученных коэффициентов согласованности можно выявить дегустаторов, оценки которых по каким-либо причинам резко отличаются от средних.

Таким образом, повысить объективность результатов дегустационной экспертной оценки можно не только применением оценочных балльных шкал, но и совершенствованием математической обработки полученных при этом результатов.

Лагутин, М. Б. Наглядная математическая статистика [текст]: Учебное пособие.- М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2007. – 472 с.

УДК 338.465.4

С.А. Богатырев, А.А. Морозов

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова,
г. Саратов

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЫНКА БЫТОВЫХ УСЛУГ В СЕЛЬСКОЙ МЕСТНОСТИ

Одним из направлений совершенствования рынка бытовых услуг на селе следует считать изучение спроса на эти услуги путем систематического опроса населения. В процессах управления качеством услуг четко определено, что не все факторы, влияющие на их качество, имеют одинаковую значимость (весомость). Больше того, даже один фактор в разных условиях (местности, климата, уровня доходов) может иметь различную значимость для потребителей. В управлении качеством считается, что очень важно знать весомость факторов с тем, чтобы целенаправленно работать вначале с наиболее весомыми. Такой подход делает предпринятые организационные мероприятия наиболее эффективными. Менее значимые факторы могут отрабатываться во вторую или третью очередь. Поэтому руководителям районов необходимо знать, с одной стороны, состояние дел в районе, а с другой – по каким видам услуг следует работать в первую очередь. Создание видов услуг, необходимых в первую очередь, будет ускоренно способствовать повышению комфорта и качества жизни сельского населения.

Для выделения этих факторов и степени их необходимости силами студентов аграрного университета был проведен опрос населения сельских районов Саратовской области. В каждом из 6 районов Правобережья опрошено от 48 до 62 человек, общая численность респондентов составила 343 человека. Опросом было охвачено 62 населенных пункта с примерно одинаковым количеством населения около 2 тысяч. Опрос посетителей торговых точек в разных населенных пунктах производился по письменным анкетам. Респондентам предлагалось ответить на поставленные во-

просы и в свободной форме дать отзывы по вопросу организации услуг в их населенном пункте. Выборка респондентов была случайной. Основная цель опроса – выявить предпочтения населения по актуальности услуг для него.

Результаты опроса показали, что только 30,6 % из зафиксированных населенных пунктов имеют хотя бы один вид услуг. Стабильность их работы также неодинакова. Следовательно, около 70 % населения не охвачено бытовыми услугами в своем населенном пункте. Это же и подтверждает результат по удаленности услуг – особенно большие проблемы у сельского населения возникает с ремонтом бытовой техники. Ремонт радиоэлектронной аппаратуры и другой бытовой техники связан с дополнительными услугами транспорта. При этом 82,5 % населения вынуждены ремонтировать технику на расстоянии более 10 км. Поэтому 88,9 % респондентов изъявили желание иметь такую услугу у себя. Диаграмма распределения предпочтений бытовых услуг среди населения сельских районов представлена на рисунке 1.

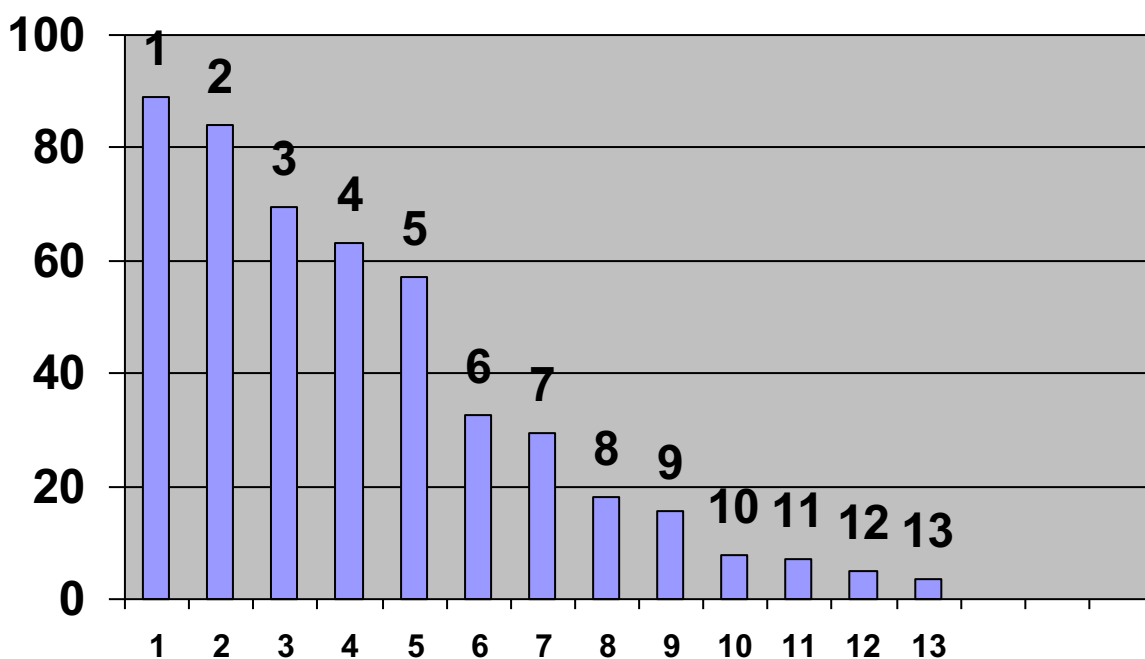


Рисунок 1 - Предпочтения респондентов по видам услуг, в %

1. Ремонт радиоэлектронной аппаратуры РЭА 2. Ремонт обуви 3. Услуги парикмахерских 4. Ремонт бытовых машин 5. Ремонт одежных товаров 6. Услуги прачечных 7. Услуги бань и душевых 8. Ремонт мебели 9. Химическая чистка 10. Услуги по прокату 11. Ремонт и изготовление металлоизделий 12. Ремонт домов и построек 13. Услуги фотоателье

Довольно высокую актуальность имели услуги по ремонту обуви (84,2 %) и услуг парикмахерских (69,6 %). Поэтому рекомендуется при открытии новых видов услуг обратить внимание на услуги по ремонту

РЭА, бытовой техники и обуви, работы парикмахерских и открывать их в первую очередь.

Услуги по ремонту одежды (57,1 %), прачечных (32,6 %) и бань (29,4 %) можно отнести к услугам второй очереди.

Наименее значимыми оказались услуги по ремонту мебели (18 %), по химчистке (15,7 %), прокату вещей (7,9 %). Последняя услуга для сельской местности вообще довольно проблематична – она наиболее приемлема для крупных населенных пунктов, так как может включать довольно большой список товаров.

Селяне практически отказались от наличия у них услуг по ремонту и изготовлению металлоизделий (7 %), по ремонту домов (5 %) и фотоуслугам (3,7 %).

Проведенный выборочный опрос сельского населения Саратовской области показал, что 53 % населения считают уровень организации услуг удовлетворительным, 37 % опрошенных недовольны отсутствием простейших бытовых услуг по ремонту обуви и наличию парикмахерских и только 20 % населения удовлетворено качеством услуг. Этот факт говорит о больших потенциальных возможностях расширения и диверсификации бытовых услуг.

УДК 637.13

С.А. Богатырев

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова,
г. Саратов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ТЕХНИКИ

Реализация приоритетного национального проекта «Развитие АПК» предполагает соблюдение положений закона РФ «О защите прав потребителей». Особенно это актуально для производителей сельскохозяйственной продукции. Развитие сельскохозяйственного производства, повышение его эффективности будет сопровождаться ростом спроса на сельскохозяйственные машины, орудия, оборудование, мобильную технику. В связи с этим необходимо защитить потребителя от некачественной продукции сельскохозяйственного машиностроения, как отечественного, так и импортного производства. Возрастает значение научного обоснования решений, связанных с учетом комплекса рисков при инвестиционных вложениях предприятий АПК в приобретение новой техники.

Для разработки практических рекомендаций по защите прав потребителей сельскохозяйственной техники с учетом комплекса рисков при инвестиционных вложениях необходимо:

- провести анализ современного состояния отношений между производителями и потребителями сельскохозяйственной техники в области защиты прав потребителей на приобретение техники надлежащего качества и безопасной для жизни и окружающей среды;
- изучить особенности продажи сельскохозяйственной техники, режимы работы торговых организаций, ответственность за ненадлежащее исполнение обязательств по договорам, обязанности изготовителя и импортера по предоставлению достоверной информации на продукцию, порядок приема, оформления документации и оплаты заказа, последствия нарушения исполнителем сроков поставки техники;
- предложить механизм осуществления защиты прав и законных интересов потребителя сельскохозяйственной техники органами местного самоуправления, общественными объединениями, ассоциациями и союзами, разработать предложения по расширению полномочий исполнительных органов власти субъектов Российской Федерации в области судебной защиты прав потребителей и порядке выплаты компенсаций материального ущерба и морального вреда за неисполнение обязательств;
- обосновать порядок организации инспекционного контроля и надзора в области защиты прав потребителя, обязанности изготовителя при установлении сроков службы и гарантии сельскохозяйственной техники, оптимальных сроков удовлетворения требований заказчика по устранению недостатков, дефектов, неисправностей или замены техники ненадлежащего качества;
- разработать правила дистанционной продажи импортной сельскохозяйственной техники по образцам;
- обосновать оптимальные виды инвестиционных вложений и долговых обязательств, сроки кредитования, периодичность погашения кредитов, размеры платежей, обязательства по предоставленным поручительствам, видов рисков, порядок страхования новой сельскохозяйственной техники от комплекса рисков и выплаты страховых возмещений;
- провести компьютерное моделирование процесса реализации сельскохозяйственной техники с целью минимизации рисков при инвестиционных вложениях.

При анализе современного состояния отношений между изготовителем, поставщиком, продавцом и потребителем (покупателем) сельскохозяйственной техники в области защиты прав потребителя и предпринимателя должно быть учтено следующее:

- факторы, влияющие на порядок и особенности продажи сельскохозяйственных машин и орудий;
- ответственность за неисполнение обязательств по договорам о поставке мобильной сельскохозяйственной техники;
- соблюдение прав потребителей на безопасность и качество продукции сельскохозяйственного машиностроения;

- обязанности изготовителя в области установления сроков службы и гарантии;
- права потребителя на предоставление информации, достоверных сведений и документации на поставляемую по импорту сельскохозяйственную технику;
- полномочия исполнительных органов власти субъектов Российской Федерации в области судебной защиты прав потребителей;
- механизм компенсации материального ущерба и морального вреда при нарушении прав потребителей;
- организацию инспекционного контроля и надзора со стороны общественных объединений, ассоциаций и союзов потребителей;
- долговые обязательства, сроки, периодичность и размеры платежей при инвестиционных вложениях, лизинге, кредитовании, страховании и поручительстве;
- рекомендации по созданию эффективной системы защиты прав сельского населения при покупке-продаже сельскохозяйственной техники с учетом социально-экономических условий региона.

Внедрение системы правовой и судебной защиты потребителей сельскохозяйственной техники в районах и муниципальных образованиях Саратовской области даст значительный социально-экономический эффект.

УДК 338.439.68

Ю.О. Бушина

Уральский государственный экономический университет, г. Екатеринбург

СОЗДАНИЕ АГРОПАРКОВ В РФ КАК ИНСТРУМЕНТ РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛИТИКИ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

Аннотация: В статье рассмотрены возможности по реализации политики импортозамещения с помощью создания в регионах агропромышленных парков. Определены качественные изменения, которые агропарки способны внести в структуру ведения сельского хозяйства регионов, а также обозначены основные ресурсы, необходимые для их создания.

Ключевые слова: Импортозамещение, агропарки, агропромышленный комплекс, основные направления развития АПК, отечественное производство.

В настоящее время, решение проблем импортозамещения является основным ориентиром государственной политики РФ. Ключевым элементом в её реализации является высокотехнологичное, стабильное и инновационное развитие агропромышленного комплекса (далее – АПК). В этом плане, перспективным направлением для развития АПК страны, является

создание и развитие региональных агропромышленных парков (далее – агропарк) [1].

Согласно Постановлению Правительства РФ агропромышленный парк – это совокупность объектов недвижимости и инфраструктуры, земельных участков, административных, производственных, складских и иных помещений, обеспечивающих деятельность парка, предназначенных для осуществления производства субъектами малого и среднего предпринимательства и предоставления условий для их эффективной работы, управляемые единым оператором (управляющей компанией)

Сегодня, на территории России функционируют пять агропарков. Их характеристики представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика действующих в России агропарков [2]

Название проекта	Место расположения	Концепция	Площадь га	Срок ввода
Распределительный центр «Виктория»	Москва, ул. Амурская, д. 1	Складские терминалы, центр оптовой и розничной реализации продукции	20	Действующий
Фруктово-овощной ростовский терминал	Ростовская область, г. Аксай	Складской терминал. Предусмотрено строительство таможенного терминала для создания «зеленого коридора».	23	Действующий (ведётся строительство второй очереди)
Оптовораспределительный центр торговли	Астраханская область, Ахтбинский район, с. Пологое	Обработка, хранение и реализация сельскохозяйственной продукции.	н/д	Действующий
Агропромышленный парк «Казань»	г. Казань	Переработка сельскохозяйственной продукции, хранение, торговля, инфраструктура	8	Действующий
Торгово-логистический комплекс «Первый народный»	г. Екатеринбург (23 км Тюменского тракта)	Торгово-складской комплекс площадью 126 тыс. кв. м., а также офисные зоны и производственные помещения.	67	Действующий, 4 стадии, сдача объекта к 2015 г.

По данным таблицы можно сделать вывод, что действующим агропаркам, в основном, отводят функцию торгово-складских площадей. Однако концепция агропарков предполагает размещение на одной территории всех циклов производства сельскохозяйственной продукции, а также сопутствующих услуг (гостиниц, парковок). Площадь такого объекта может варьироваться от 5 га до 200 га, а в некоторых случаях и больше. Это зависит от задач проекта, объёма инвестиций и технологических возможностей региона. Распределение площадей на территории агропарка может быть представлено в следующих соотношениях: складская площадь – 30 %; оптовая торговля – 30 %; производственные здания – 15 %; розничная торговля – 10 %; офисные здания – 10 %; гостиницы, кафе и другая инфраструктура – 5 % [2].

Так как реализация проектов современных агропарков требует значительных инвестиций: на подготовку территории; строительство хозяйственных, производственных, торговых и других объектов; проведение коммунальных и логистических коммуникаций; закупку или модернизацию парка сельскохозяйственной техники и на другие процессы, потребуется финансирование, как со стороны государства, так и частного бизнеса [3].

В случае успешной организации деятельности агропарков, какие возможности и перспективы открываются для агропромышленного комплекса региона? Во-первых, это выстраивание на одной территории устойчивой цепочки производства продукции: от сырья до готового к реализации продукта. Во-вторых, сокращение издержек и оптимизация деятельности предприятий. В-третьих, возможность внедрения в процессы производства новых технологий и разработок, что позволит увеличить эффективность ведения хозяйства и конкурентоспособность предприятия. В-четвёртых, поддержка регионального производителя продукции сельского хозяйства и животноводства.

В перспективе, при планомерной работе всех заинтересованных сторон, следствием создания агропарков станет способность региона обеспечить население необходимыми объёмами продукции отечественных производителей, создать дополнительное число рабочих мест, привлечь частные инвестиции в агропромышленный комплекс и продвинуться в направлении обеспечения продовольственной безопасности через реализацию политики импортозамещения.

Список источников:

1 Сёмин А.Н., Карпов В.К. Новая экономическая стратегия развития АПК и сельских территорий России: «Уральский вариант» [Текст]: Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук – 2014 - № 7-1 – с. 157 – 166.

2 Данные компании NAI BECAR [Электронный ресурс]: режим доступа: http://naibecar.com/news/5168/?sphrase_id=1093, свободный.

3 Курдюмов А.В. К вопросу о понятии «Продовольственная самообеспеченность регионов» [Текст]: сборник трудов конференции «Агропромышленный комплекс современной России: проблемы, приоритеты развития» ГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет» - 2015 – с. 113 – 116.

УДК 338.439.68

Д.А. Воробьева, Э.В. Нарумов

Саратовский государственный аграрный университет им. Н. И. Вавилова,
г. Саратов

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ПТИЦЕВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Аннотация: В статье рассмотрены проблемы и перспективы развития птицеводства в Саратовском регионе. При неизменном количестве КФХ и хозяйств населения производство яиц в 2015 г. должно увеличиться на 1 млрд. шт. В условиях импортозамещения хозяйства Саратовской области должны увеличить производство мяса птицы в 2015 году на 10,5 тыс. т (или на 138,4%).

Ключевые слова: агропромышленный комплекс, рынок, импортозамещение, птицеводство, яйца, мясо кур, Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации

Агропромышленный комплекс – важнейшая составляющая экономики Российской Федерации. В нем создается около 30% национального дохода. Потребительский рынок более чем на 70% формируется за счет продовольствия товаров, изготовленных из сельскохозяйственного сырья. Естественно, состояние этой сферы не может не затрагивать интересы каждого человека; её развитие в значительной степени определяет народнохозяйственный потенциал и политическую обстановку в стране [1].

Птицеводство – наиболее наукоемкая и динамичная отрасль агропромышленного комплекса, характеризующаяся быстрыми темпами воспроизводства поголовья, интенсивным ростом, высокой продуктивностью и жизнеспособностью, наименьшими затратами живого труда и материальных средств на единицу продукции [2].

В новых условиях хозяйствования интенсификация птицеводства становится не только главным направлением его развития, но и практически единственной возможностью дальнейшей стабилизации производства яиц и мяса птицы, удовлетворения потребностей населения в качественных продуктах питания.

Главной задачей отрасли является максимизация объема конечной продукции и приближение структуры производства птицеводства к объемам и структуре потребностей в ней. В настоящее время ежегодный прирост мяса птицы составляет 16%, яиц -2%.

В соответствии с объемами производства птицеводческой продукции потребность птицеводства в концентрированных кормах составляет 12 млн. т., в том числе зерна более 7 млн. т. Укреплению кормовой базы способствовало расширение земельных площадей птицеводческих предприятий за счет присоединения обанкротившихся сельхозорганизаций. Площадь сельхозугодий птицеводческих предприятий в последние годы увеличилась более чем на 30%, что позволило примерно 1/3 предприятий использовать в производстве комбикормов от 50 до 100% зерна собственного производства. Данная мера позволила частично уйти от ценового произвола поставщиков сырья, расширение ассортимента (для удовлетворения спроса всех слоев населения) и повышение качества выпускаемой продукции, позволяющее конкурировать с импортной продукцией. Сейчас на потребительский рынок 48% отечественного мяса птицы поступает в виде тушек (из них более половины – охлажденные), 52% - в виде натуральных и рубленых полуфабрикатов (22%), колбас, консервов и других продуктов из мяса птицы, готовых к употреблению (30%) [1].

Практически все яйца (87,5%) реализуются товаропроизводителями в натуральном виде, из них 25% - с заданными лечебно-профилактическими свойствами, обогащенные витаминами (каротиноидами, витаминами Е и А), микроэлементами (йодом, селеном), ненасыщенными жирными кислотами (омега-3), с пониженным содержанием холестерина. В виде сухих

яичных продуктов реализуется 10% и жидких – 2,5%. На птицеводческих предприятиях активно вводятся мощности по производству сухих и жидких яйцепродуктов в асептической упаковке, что позволит удовлетворить потребности пищевой промышленности и соответственно расширить рынок сбыта [2].

Для обеспечения полного импортозамещения птицеводческой продукции, требований Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденной указом Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120, требуется привлечение финансовых ресурсов (кредиты банков, средства инвесторов), а также концентрация средств на наиболее приоритетных направлениях, адресное выделение средств, увязка с конечными результатами, усиление контроля за целевым использованием бюджетных средств. Этим требованиям в наибольшей степени отвечает программно-целевой метод решения проблемы.

Достигнутые показатели позволяют надеяться на успешную реализацию задач, определенных отраслевой программой «Развитие птицеводства в Российской Федерации на 2013 – 2015 годы». В соответствии с которой должны быть достигнуты следующие показатели (табл. 1) [3]:

Таблица 1 - Производство яиц в хозяйствах различных категорий Российской Федерации (млн. штук)

Показатели	2012 г.	2013 г.	2014 г.	2015 г. прогноз	2015 г. к 2012 г.	
					%	+,-
Все категории хозяйств	42000	42300	42500	43000	102	1000
Сельхозпредприятия (птицефабрики)	32700	33000	33200	33700	103	1000
из них:						
яичные	29681	29711	29728	30055	101	374
племенные мясные	2622	2840	3000	3150	120	528
индейки	4	4	4	5	125	1
утки	32	34	36	38	119	6
гуси	31	31	32	32	103	1
перепела	330	380	400	420	127	90
Доля сельхозпредприятий в общем производстве, %	78	78	78	78		
Хозяйства населения, КФХ	9300	9300	9300	9300	100	0
Доля ЛПХ и КФХ в общем производстве, %	22	22	22	22		

Анализ данных таблицы позволяет сделать вывод, что при неизменном количестве КФХ и хозяйств населения производство яиц в 2015 г. должно увеличиться на 1 млрд. шт. (или на 102%) по сравнению с 2012 годом.

Таблица 2 - Производство продукции птицеводства (все категории хозяйств) [3]

Наименование предприятий	2012 отчет	2013г.	2014г.	2015г. пргноз	Отклонение 2015 г. к 2012 г.	
					%	+,-
Производство мяса птицы всех видов, тыс. тонн убойной массы						
Российская Федерация	3587,0	3700,0	3900,0	4000,0	111,5	413,0
Саратовская область	27,4	30,2	37,9	37,9	138,4	10,5
Производство яиц, млн. шт.						
Российская Федерация	42007,2	42300,0	42500,0	43000,0	102,4	992,8
Саратовская область	907,0	1045,5	1073,7	1099,4	121,2	192,4

По данным таблицы 2 видно, что по прогнозу хозяйства Саратовской области должны увеличить производство мяса птицы в 2015 году на 10,5 тыс. т (или на 138,4%).

Все эти показатели должны быть достигнуты за счет проведения следующих мероприятий [4]:

- увеличение производства мяса птицы на основе разведения высокопродуктивных и технологичных пород и гибридов птицы различных видов;
- создание современных селекционно-генетических центров на базе племенных хозяйств;
- обновление производственной базы птицеводства, строительство новых предприятий, проведение реконструкции и модернизации действующих предприятий;
- повышение уровня конкурентоспособности продукции отрасли на основе повышения качества продукции и снижения затрат на ее производство с учетом вхождения России в ВТО;
- расширение ассортимента и развитие глубокой переработки мяса птицы и яиц с учетом требований различных групп потребителей (детского, школьного, функционального, специализированного и других видов питания);
- обеспечение внедрения системы прослеживаемости производства продукции в целях гарантии качества и безопасности продукции и возможности поставок на экспорт;
- при осуществлении процессов производства в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011 года внедрение процедур, основанных на принципах ХАССП.

Список использованной литературы:

1. Воробьева Д.А. Социально-экономические детерминанты современного российского агропромышленного комплекса/ Вестник поволжского института управления. – 2008. - №3. – С. 133-137.
2. Воробьева Д.А. Организационно-экономический механизм управления ресурсосберегающими технологиями в птицеводческих предприятиях

(на примере Саратовской области): дис.... к-та экон. наук. – Саратов.: СГАУ, 2003. – 173 с.

3. Отраслевая программа «Развитие птицеводства в Российской Федерации на 2013-2015 годы» разработана в соответствии с поручением Министра сельского хозяйства Российской Федерации от 6 августа 2012 г. № НФ-24/199.

Алексеев О.А. Современные направления комплексного экономического и социального развития России / О.А. Алексеев, Д.А. Воробьева // Вестник Самарского государственного университета. – 2008. - № 5-2 (64). – С. 170-177.

УДК 338.054.23

Д.А. Воробьева, А.Г.Амбарцумян

Саратовский государственный аграрный университет им. Н. И. Вавилова,
г. Саратов

ПРОБЛЕМЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В АПК

Аннотация: В статье обозначены проблемы импортозамещения продукции АПК, в частности, продукции пчеловодства. Представлены качественные показатели меда и другой продукции пчеловодства, а также проблемы производства продукции пчеловодства. Выявлены пути выхода из сложившейся кризисной ситуации в данной отрасли.

Ключевые слова: импортозамещение, агропромышленный комплекс, кризис, пчеловодство, мед, воск, пыльца, диастазное число, финансирование.

В условиях современной экономической нестабильности, которая сопровождается глобальным финансово - экономическим кризисом, проблема использования стратегического подхода в управлении аграрным предприятием приобретает особую значимость и актуальность. Усиление конкуренции на мировом рынке, а также рынке сельскохозяйственной продукции, требует от предприятий АПК повышенного внимания к обеспечению своей конкурентоспособности. Кроме того, российский агропромышленный комплекс, являясь одной из первостепенных отраслей национальной экономики, в силу специфики своей экономической и производственной деятельности, очень сильным образом зависит от многих других отраслей экономики. Это также является современной проблемой в АПК России, которая отрицательно сказывается на темпах развития данного комплекса.

Аграрный сектор практически под влиянием западных санкций лишается долгосрочного коммерческого кредитования, необходимого для развития импортозамещающего производства продовольствия. Торговые санкции Запада пока еще не повлияли на АПК РФ. Гораздо серьезнее мо-

гут быть последствия для АПК и внутреннего продовольственного рынка России проводимых ею в отношении ЕС контрсанкций [1]. Пока последствия российских контрсанкций для российского АПК трудно оценить, но первые выводы уже можно сделать.

Агропромышленный комплекс представлен большим числом производственных отраслей, одной из которых является пчеловодство. Пчеловодство является важной отраслью в развитии экономики страны. Как правило, пчеловодство не является самостоятельной отраслью, а является подсобным хозяйством. Пчеловодство занимается сбором мёда, перги, пыльцы, маточного молочка, прополиса, пчелиного подмора.

Очень важным также является опыление пчёлами растениеводческих культур, садов. Значение пчел как опылителей огромно. Установлено, что одна пчела посещает в минуту около 10 цветков. При каждом вылете, который продолжается в среднем примерно 10 минут, она посещает 100 цветков. В течение дня рабочая пчела делает около 40 вылетов и таким образом посещает примерно 4000 цветков. В пчелиной семье вылетает на работу 15—20 тысяч пчел и больше, которые могут опылить в течение одного дня 60—80 млн. цветков. Следовательно, благодаря однодневной работе одной пчелиной семьи в растениях может завязаться несколько десятков миллионов семян [1].

Проблем в пчеловодстве в последнее время появилось очень много.

Во-первых, пчеловодство – очень трудоёмкий процесс, а инноваций в этой отрасли очень мало. Механизация этой отрасли проходит очень сложно поскольку нет ни научных институтов, ни заводов, которые выпускали инвентарь, как правило, это небольшие предприятия которые хоть и производят новые медогонки, механизированные срезные ящики, манипуляторы и т.д., но цены на данные виды инвентаря очень высоки.

Во-вторых, на рынке присутствует очень много перекупщиков, которые раскручивают некачественный мёд, пользуясь необразованностью населения. При всём при этом они сбивают цену, мёд на данный момент нашей внутренней экономике и внутренних ценах, с учётом затрат на ГСМ, закупку рамок, вошины, гвоздей, пчела семей, должен стоить минимально 350 руб. за 1 кг при диастазном числе – 10,5 и, если диастазное число выше 30,5 или 40,5, то стоимость должна составлять 600 - 700 руб. за 1 кг. На данный момент средняя цена меда в среднем 250 -300 руб. за 1 кг. [1].

В-третьих, за последние годы фермеры и сельхозтоваропроизводители считают ненужным соблюдать правила севооборота. Сеют, как правило, зерновые культуры, кукурузу и подсолнечник [2]. Так как культур выделяющих мёд становится меньше, то и мёда тоже. Подсолнечник сеют самоопыляемый, что резко уменьшает в привесе мёда в улье. Ещё важным фактором является что за последние 2 -3 года гречиху не сеют из-за высокой цены на семена, а это снижает разнообразие мёда в Поволжье, следовательно снижается спрос на мёд.

Пчеловодство дает ценные питательные, диетические и лекарственные продукты - основной из них - мед. Он образуется путем тщательной переработки собранного с растений нектара или пади. Для того чтобы получить 100 г меда, пчелы должны облететь миллион цветков, преодолев расстояние в 450 тыс. км. В зобике пчелы нектар насыщается ферментами, при этом он обогащается липидами и органическими кислотами. В восковых сотах нектар перерабатывается дополнительно, превращается в мед и затем хранится. Для защиты от влаги и засорения ячейки с медом запечатываются восковыми крышками.

Мед содержит почти все микроэлементы и по составу напоминает плазму крови человека. В состав меда входят важнейшие ферменты: диастаза, амилаза, каталаза, фосфатаза. За счет содержания фитонцидов мед обладает бактерицидным действием. В нем содержатся витамины В₁, рибофлавин, пиридоксин, пантотеновая кислота, никотиновая кислота, биотин, фолиевая кислота, а также аскорбиновая кислота (витамин С).

Вторым по значению продуктом пчеловодства является воск. Он служит сырьем для более чем 80 отраслей народного хозяйства. Так в медицине его вводят как компонент в мази и кремы; в электротехнической промышленности включают в состав изолирующих материалов. Воск расходуют при изготовлении мастики для натирания полов, крема для обуви, красок, цветных карандашей и т.д.

Третий продукт пчеловодства – пыльца. Чудесные целебные свойства пчелиной пыльцы известны на протяжении тысячелетий - более 15000 лет. И в настоящее время интерес к целебным свойствам пыльцы чрезвычайно велик.

Цветочная пыльца собирается пчелами с медоносных растений, нектара, сахаристого сока, выделяемого железками растений (нектарниками), и слюны пчел. Так как цветочная пыльца - продукт мужской репродуктивной системы, то пчелиная пыльца является очень концентрированным источником питательных веществ, в который входят:

- витамины: А, В₁, В₂, В₅, В₆, В₉ (фолиевая кислота), В₁₂, С, Р, РР, Н (биотин), провитамин А (его в 20 раз больше, чем в моркови);
- - протеины, в которых содержатся все аминокислоты - заменимые и незаменимые (не образующиеся в человеческом организме);
- двадцать восемь микроэлементов, включая самые жизненно необходимые: натрий, калий, никель, титан, ванадий, хром, фосфор, цирконий, бериллий, бор, цинк, свинец, серебро, мышьяк, олово, галлий, стронций, барий, уран, кремний, алюминий, магний, марганец, молибден, медь, кальций, железо, сера.
- жиры, состоящие на 70% из альфа-линоленовой кислоты и на 3-4% из линолевой кислоты; а также из насыщенных и ненасыщенных жирных кислот.
- шесть форм натуральных сахаров: фруктоза, глюкоза, стахиоза, сукроза, рафиноза и пентоза;

- активные ферменты и коферменты: амилаза, диастаза, сахараза, фосфотаза, козимаза и др.;
- каратеноиды, биофлавоноиды, фитостероиды, обладающие иммуностимулирующим антиоксидантным, общеукрепляющим действиями;
- фитогормоны (растительные эндокринологически активные вещества);
- фитонциды (растительные вещества, способные подавлять рост бактерий, грибов, простейших).

Социально-экономические перемены последних лет не лучшим образом отразились на пчеловодстве. Это, прежде всего разрушение структуры управления отраслью, почти полная ликвидация системы зоотехнического и ветеринарного обслуживания [3]. Был упразднен Национальный комитет по пчеловодству, что нанесло сокрушительный удар по престижу российского пчеловодства и лишило возможности российских ученых участвовать в международных конгрессах и симпозиумах. Произошло перераспределение форм собственности в сторону преобладания частного сектора, на фоне общего передела собственности это вполне закономерно и неизбежно. Однако наметились и начинают проявляться негативные стороны этого процесса. В России не имеется пока и серьезной общественной организации, способной объединить пчеловодов, защитить их интересы и обеспечить поступательное развитие отрасли. Не принесли успеха попытки принять закон о пчеловодстве. В недалеком прошлом шла постоянная и очень интенсивная работа по всей стране по обучению пчеловодов, их переподготовке и повышению квалификации [3]. Существовала строгая система СПТУ, техникумов, а также различных курсов. В настоящее время она полностью рухнула. И даже единственное образовательное учреждение по пчеловодству, Академия пчеловодства, испытывает хронический дефицит слушателей.

Вызывает тревогу и резкое снижение уровня технической оснащенности отрасли. Причина все та же: если раньше для крупных общественных пасек заказывалось современное оборудование, то в настоящее время далеко не все пчеловоды могут позволить себе техническое перевооружение. В своем большинстве кочевые пасеки наших пчеловодов, их обустройство и быт представляют собой очень печальное зрелище, а ведь давно разработаны и ждут заказчиков и многофункциональные кочевые вагончики, и солнечные портативные батареи и многое другое.

Особую тревогу вызывает состояние, вернее, интенсивная деградация нашего отечественного генофонда пчел. Как известно, Россия обладает ценнейшими породными ресурсами. Это, прежде всего среднерусская темная лесная пчела, не имеющая себе равных в мире по зимостойкости и способности переносить неблагоприятные условия. Только ее можно разводить в условиях северных широт (до 60° с.ш.), да еще и с высокой экономической эффективностью. Среднерусские темные лесные пчелы незаменимы для пасек центральных и северных регионов России.

Всему миру известны и феноменальные качества серых горных кавказских пчел: миролюбие, самый длинный хоботок, позволяющий им продуктивно работать на красном клевере. Генофонд этих пчел сосредоточен в нашем Закавказье и районах Центрального Кавказа. Они блестяще зарекомендовали себя в районах с мягкой зимой, а высокогорные популяции (например, мегрельская) сравнительно хорошо переносят и условия центральных областей.

Таким образом, производство и реализация продуктов пчеловодства очень выгодна в виду ее широкомасштабного применения. Создавая возможности для развития пчеловодческой деятельности в стране, налаживая каналы сбыта за границу, можно значительно повысить экономики народного хозяйства и, возможно, привлечь зарубежные инвестиции в данную отрасль. Так как Россия богата лесами и полями, разнообразием культур, растений и разнотравья, отечественная пчеловодческая продукция значительно отличается богатством вкуса и качества, нежели импортная пчеловодческая продукция, что делает отечественную продукцию высококонкурентной.

Очевидно, что нерешенность указанных проблем может привести ко многим негативным последствиям, в том числе, к углублению продовольственного кризиса в России. При этом в качестве основной проблемы названа массовая гибель пчел (в среднем 30 % по миру). Принятый в 2007 г. в США закон о «защите опылителей» предусматривает государственное финансирование пчеловодства в объеме 87,5 миллионов долларов. Размеры бедствия Российского пчеловодства гораздо шире, поскольку оно давно не финансируется. Прекратить дальнейшее движение к продовольственному кризису можно лишь обеспечив развитие отрасли. Это означает, прежде всего, возрождение промышленного пчеловодства, а через него снижение себестоимости, организация недостающей инфраструктуры и выход на экспорт.

Для решения этих задач представляется целесообразным учредить международную организацию по типу потребительского общества, способную организовать пчеловодную отрасль как эффективный бизнес в масштабах крупных регионов страны.

Список использованной литературы:

1. <http://srtv.gks.ru/> [Электронный ресурс]. – Доступ свободный.
2. Воробьева Д.А. Методы повышения конкурентоспособности товаров при современном интенсивном производстве // Вестник Самарского государственного университета. - №5-2 (64). – 2008. - С. 178-185.
3. Воробьева Д.А. Социально-экономические проблемы обеспечения кадровыми ресурсами АПК в условиях вступления России в ВТО// Стратегия инновационного развития аграрных бизнес структур в условиях членства России в ВТО: Материалы Межд. научно-практ. конфер. Под ред. И.П. Глебова. Изд-во: ООО "Буква"- 2014. – С. 24-30.

УДК 470.53 : 631.15

М.М. Галеев, О.И. Катлишин, А.С. Балеевских

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН И РФ

Ключевые слова: качество закупаемой продукции (quality bought to product), сбытовые стандарты (state bulk purchase), Кодекс Алиментариус (CODEX ALIMENTARIUS), СанПин.

Аннотация: Целью исследований является разработка методических подходов, рекомендаций по использованию аспектов качества для протекционирования интересов отечественных производителей.

Проблемы качества закупаемой продукции получают новое значение в свете участия нашей страны в ВТО. В процессе исследований нами было проведено сравнение сбытовых стандартов на овощную продукцию, действующих на территории России и стандартов Европейской экономической комиссии Экономического и социального совета Организации объединенных наций (ЕЭК ООН).

В целом, российские стандарты на овощную продукцию являются несколько более жесткими, нежели стандарты ЕЭК ООН (таблица 1), действующие на территории ЕС. В отличие от западных стандартов, отечественные стандарты предусматривают более широкий спектр показателей оценки, устанавливают требования не только к внешнему виду продукции, но и правилам приемки, методам определения качества, упаковке, маркировке, транспортировке и хранению.

Таблица 1 – Показатели сбытовых стандартов России и ЕЭК ООН

Показатели	Требования согласно стандартам качества	
	Россия	ЕС
Капуста белокочанная		
1. Внешний вид	приблизительно равнозначные	
2. Запах и вкус	приблизительно равнозначные	
3. Плотность кочана	плотный (не рыхлый)	-
4. Зачистка кочанов	приблизительно равнозначные	
5. Длина кочерыги	не более 3 см	кочерыжка должна быть сре-зана немного ниже места произрастания листьев

6. Масса кочана	ранняя - не менее 0,4 кг, поздняя - не менее 0,8 кг	ранняя - не менее 0,35 кг, поздняя - не менее 0,5 кг
-----------------	---	--

Российскими стандартами установлены более жесткие нормы, определяющие минимальную массу кочана белокочанной капусты. Согласно отечественным стандартам масса кочана ранней капусты должна быть не менее 0,4 кг, поздней – не менее 0,8 кг, согласно требованиям стандартов ЕС данные показатели составляют, соответственно 0,35 кг и 0,5 кг. Из более сильных сторон стандартов ЕЭК ООН можно отметить калибровку продукции по качеству на несколько сортов в соответствии с принципами сегментации рынков. Продукция высших сортов реализуется на потребительском рынке по цепочке товародвижения: организации оптовой торговли – розничная торговая сеть (сети супермаркетов), в то время как продукция низших сортов, благодаря своей низкой стоимости, сбывается на рынке госзакупок.

Отличительной особенностью так называемых «сбытовых стандартов» является то, что они определяют требования только к внешнему виду продукции. Сравнительный анализ сопоставимых регламентов содержания вредных веществ по отечественному нормативно-правовому документу СанПиН 2.3.2.560-96 и международному стандарту качества Кодекс Алиментариус [1, 2] показал, что Российские требования к качеству продукции несколько выше, чем международные (таблица 2).

Сравнение показывает, что по содержанию гексахлорциклогексана в картофеле, а также ДДТ в картофеле и овощах требования отечественного нормативного документа в два раза выше, чем международного стандарта качества Кодекс Алиментариус.

Таблица 24 – Сравнение СанПиН 2.3.2.560-96 и Кодекса Алиментариус

Продукция, пестицид	Допустимое содержание по		Разность 3 и 2 колонок, +/-
	СанПиН 2.3.2.560-96	Кодексу Алиментариус	
1	2	3	4
<i>Гексахлорциклогексан</i>	0,5	0,5	0
<i>ДДТ</i>	0,1	0,2	0,1

При вступлении в ВТО Россия берет на себя ряд обязательств по сокращению бюджетной поддержки отечественных товаропроизводителей. Но обеспечению безопасности и повышению качества отечественной продукции относятся к так называемой «зеленой корзине» и не лимитируются международными соглашениями. Таким образом, в отсутствие прямых дотаций и таможенных барьеров импорту, развитие системы качества, контроль за качеством и безопасностью продовольствия становятся важнейшим способом реализации протекционистской политики государства, которым необходимо умело оперировать.

В связи с вышеизложенным, необходимо большее внимание уделять такому аспекту качества и конкурентоспособности продукции, как экологичность..

Список литературы

1. СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов" // [www://gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru).
2. CODEX ALIMENTARIUS. Pesticide residues in food – maximum residue limits/ Issued by Secretariat of the joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, ROME, 2000/ - 533 p.

УДК 470.53 : 631.15

М.М. Галеев, О.И. Катлишин, А.С. Балеевских

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ

Ключевые слова: экспертиза качества консервов, сайра тихоокеанская, физико-химические методы исследования.

Аннотация: целью исследований является определение качества консервов сайры тихоокеанская с добавлением масла.

Для проверки качества по органолептическим и физико-химическим показателям были отобраны следующие образцы, имеющиеся в продаже ООО «Виват-трейд» г. Перми.

Образец №1 – консервы «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» m=245г. Производитель: ОАО ХК «Дальморепродукт», Россия, г. Владивосток, ул. Пологая 53. Цена 71,5 руб.

Образец №2 – консервы «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» m=245г. Производитель: ЗАО «Южморрыбфлот», Россия, Приморский кр., п. Южно-морской, ул. Заводская 16. Цена 63,5 руб.

Образец №3 - консервы «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» m=250г. Производитель: ООО «Креон» Россия, Калининградская обл., г. Светлый, ул. Рыбацкая 1. Цена 63,9 руб.

Образец №4 - консервы «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» m=250г. Производитель: ООО «БАРС», Россия, Калининградская обл., Гурьевский р-н, пос. Родники, ул. Садовая, д.7. Цена 73,9 руб.

Образец №5 - Консервы рыбные стерилизованные «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» m=250г. Производитель: ООО «Русский рыбный мир», Россия, г. Москва, пос. Курилово. Цена 48,9 руб.

Цель проведения анализа – установить соответствие показателей качества исследуемых образцов консервов рыбных «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» требованиям ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия».

Все образцы, взятые для анализа, имеют упаковку и маркировку, информация на которой соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», а также что образцы под №1, №2 и №5, в отличие от остальных прошли помимо обязательной сертификации и добровольную.

Анализ органолептических показателей качества консервов рыбных «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» проводился по следующим показателям: вкус, запах, консистенция, состояние рыбы и бульона, цвет мяса рыбы и бульона, характеристика разделки, порядок укладки, наличие чешуи. По результатам исследования можно сделать вывод, что образцы №3, №4 и №5 по органолептическим показателям не соответствуют требованиям ГОСТ 13865-2000.

Таблица 1 – Результаты вычислений по определению массовой доли составных частей

Наименование показателя	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
Массовая доля рыбы, %	83	84	71	78	65
Массовая доля заливки	17	16	29	22	33

К сожалению, ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия» не нормирует данный показатель, однако из самого определения «рыбных консервов» следует, что основного компонента должно содержаться не менее 50%, таким образом, все представленные образцы можно классифицировать как рыбные консервы. Стоит отметить, что наибольшее количество рыбы присутствует в образцах №1 и №2, а наименьшее – в образце №5.

Анализ химических показателей качества рыбных консервов

Наименование показателя	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
Массовая доля поваренной соли, %	1,2-2,0	1,2-2,0	1,2-2,0	1,2-2,0	1,2-2,0
Фактически, %	1,9	1,7	1,7	0,9	1,8

Таким образом, содержание поваренной соли в образце №4 (Морская рапсодия «БАРС», ООО «БАРС») ниже нормы, установленной ГОСТ 13865-2000 консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Техниче-

ские условия. Остальные образцы по содержанию поваренной соли соответствуют требованиям указанного выше документа.

Выводы:

Образцы №1 (ОАО ХК «Дальморепродукт») и №2 («Доброфлот») полностью соответствуют по физико-химическим показателям требованиям ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Образец №4 (ООО «БАРС») не соответствует требованиям нормативной документации, так как массовая доля поваренной соли ниже нормы. Также обнаружены: несоответствие массы нетто, недостатки в маркировке и упаковке данного образца, а именно не четкость нанесенного текста и небольшие повреждения банки.

Список литературы

1. ГОСТ 13865-2000 консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия. // [www://gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru).

УДК 470.53 : 631.15

М.М. Галеев, О.И. Катлишин, А.С. Балеевских

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО ЖАРЕНОГО МОЛОТОГО

Ключевые слова: конкурентоспособность кофе, органолептические, физико-химические методы исследования, анкетирование, балльная оценка.

Аннотация: целью исследований является оценка конкурентоспособности кофе натурального жареного молотого, реализуемого ООО «КорпусГрупп» г. Перми.

Для проведения экспертизы качества кофе были отобраны четыре образца натурального жареного молотого кофе разных производителей, реализуемых ООО «КорпусГрупп». В результате исследования, выявлено, что маркировка и упаковка полностью соответствует требованиям «ГОСТ Р 51074-2003 Информация для потребителей» у образцов кофе молотого - «Принц Лебо» «Черная карта», «Жокей». Образец «Jacobs Monarch» не отвечает требованиям стандарта, так как в маркировке не указано обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен продукт.

В результате органолептического исследования, выявлено: образцы № 1, № 3 и № 4 соответствуют требованиям ГОСТа, а образец № 2 не соответствует требованиям ГОСТа по показателю «аромат и вкус», так как

вкус горький, достаточно жесткий, ощущается посторонний аромат и привкус.

В соответствии с выявленными органолептическими показателями были выставлены баллы. По результатам бальной таблицы можно сделать вывод, что образец № 1 обладает самым гармоничным, с ярко выраженными особенностями сорта приятным вкусом и выраженным ароматом, однородный по интенсивности. Образцы кофе № 3 и № 4 имеют выраженный аромат и приятный вкус, порошок слегка неравномерного цвета. Образец № 2 набрал наименьшее количество баллов вследствие достаточно жесткого вкуса, ощущается резкий несвойственный аромат.

Таблица 1 – Соотношение качества к цене образцов кофе натурального жареного молотого

Показатель	№1	№2	№3	№4
Показатель качества	3	2,4	2,8	2,8
Цена, руб	82	72	74	55
Соотношение «качество/цена»	0,036	0,033	0,037	0,05

Также проведены исследования по соотношению цены представленных образцов кофе молотого к его качеству. По результатам проведенного исследования выявлено, что оптимальным соотношением цены и качества обладает кофе молотый под № 4 «Жокей», так как имеет самое высокое значение. На втором месте образец № 3 «Jacobs». Третье место занял образец № 1 «Принц Лебо». Образец № 2 «Черная карта» является наименее конкурентоспособным, так имеет самое низкое значение.

Список литературы

1. ГОСТ Р 52088 – 2003. Кофе натуральный жареный. Общие технические условия. Госстандарт России. М.: ИПК Изд-во стандартов, 2003. 15 с.
2. ГОСТ Р 51074 – 2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, 25 с.
3. ГОСТ Р 52089-2003 Кофе. Термины и определения, 5 с.

УДК 339.542:658.56

М.М.Галеев, А.С.Балеевских, А.В.Баженов, С.А.Антонова

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

**ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ТР ТС 033/2013
«О БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Аннотация: в статье представлен анализ принятого и вступившего в силу ТР ТС 033/2013, выявлены его особенности, положительные и отрицательные стороны.

Ключевые слова: технический регламент, техническое регулирование, обеспечение безопасности.

Актуальность темы обусловлена вступлением в силу в мае 2014 года Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС) «О безопасности молока и молочной продукции». Молочная промышленность – одна из ведущих отраслей агропромышленного комплекса России. Производство конкурентоспособной продукции, которая сможет отвечать современным мировым требованиям качества и безопасности, уменьшение рисков при транспортировке и хранении, снятие барьеров при ее производстве и обращении на рынке являются в настоящее время приоритетными задачами для молочной отрасли [3].

Создание в 2010 г. в рамках Евразийского экономического сообщества Таможенного союза Республики Беларусь, Республики Казахстан и Российской Федерации вывело техническое регулирование на новый виток развития. С целью формирования единого экономического пространства на уровне президентов трёх стран было принято решение прекратить разработку национальных технических регламентов (ТР), сконцентрировав усилия на разработке и принятии межгосударственных ТР. По состоянию на 1 октября 2014 г., в РФ вступил в силу 31 ТР ТС, из них 9 – на пищевую продукцию, в том числе «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) [4].

ТР ТС вступил в силу с 01.05.2014 г. Он распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемую в обращение на единой территории Таможенного союза и используемую в пищевых целях, включая: сырое молоко, молочные продукты, молочные составные продукты и т.д [1].

Плюсом является то, согласно ТР ТС, фермеры-производители молока-сырья и молокоприемные пункты для подтверждения качества и пищевой безопасности молока должны разработать, внедрить и поддерживать у себя на предприятиях процедуры, основанные на принципах ХАССП (от англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point – Анализ рисков и критические контрольные точки): «...Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к молоку и молочной продукции, выпускаемых в обращение на таможенной территории Таможенного союза, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции для обеспечения их свободного перемещения» [1].

Так же нужно отметить хорошую сформулированность определений, что позволяет не вводить в заблуждение потребителей.

Плюсом является и то, что для ужесточения контроля за продукцией, пересекающей таможенную границу государств-членов ТС, в ТР ТС 033/2013 к субъектам, осуществляющим идентификацию, были отнесены органы таможенного контроля [4].

Для подтверждения качества и безопасности молока предприятия должны разработать, внедрить и поддерживать у себя на предприятиях процедуры, основанные на принципах ХАССП. В связи с этим обостряется проблема с государствами – членами ТС. Например, в Казахстане оснащенность лабораториями для контроля качества молочной продукции некоторых предприятий до сих пор оставляет желать лучшего.

Анализ ТР ТС 033/2013 показал, что от внедрения данного ТР больше плюсов, чем минусов:

1. Приведена хорошая формулировка определений, что позволит не вводить потребителей в заблуждение.
2. Приведенные органолептические показатели качества продукции в нормативном документе позволят покупателям лучше ориентироваться в молочной продукции, правильно ее идентифицировать, а так же избежать нежелательной покупки испорченных товаров [2].

Минусом может являться то, что внедрение процедуры, основанной на принципах ХАССП, может быть проблемой для предприятий, не имеющих достаточную оснащенность лабораториями для контроля качества молочной продукции.

Таким образом, особенностями применения данного технического регламента являются:

1. Реальное обеспечение безопасности потребляемой молочной продукции.
2. Предотвращение действий, вводящих в заблуждение потребителя.
3. Наличие требований к органолептическим показателям качества дают возможность потребителям идентифицировать молочную продукцию.
4. Через разработку данного нормативного документа государство «подталкивает» производителя на внедрение системы ХАССП.

Библиографический список:

1. ТР ТС 033/2013 « О безопасности молока и молочной продукции»
2. Аронов И. З., Рыбакова А.М. Применение технических регламентов таможенного союза: «узкие места» / И. З. Аронов, А. М. Рыбакова // Стандарты и качество, 2014-№4(922) – с.24-30.
3. Кузнецова Т.В., Чупикова Е. С., Якуш Е.В. Проблемы технического регулирования в рыбной отрасли / Т.В. Кузнецова, Е.С. Чупиков, Е.В. Якуш // Стандарты и качество, 2014-№4(922) – с.32-34.

4. Земляк К. Г., Окара А.И. Проблемы технического регулирования в переходный период / К.Г.Земляк, А.И.Окара // Стандарты и качество-[<http://www.ria-stk.ru/vkch/detail.php?ID=92733>]

УДК: 378:001.891.53 (083.7)

М.М.Галеев, Балеевских А.С., Катлишин О.И.

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

ОСОБЕННОСТИ КОНТРОЛЯ ТАМОЖЕННОЙ СТОИМОСТИ ВИСКИ

Аннотация: От правильности определения таможенной стоимости зависит полнота взимания таможенных платежей. В работе проведен анализ таможенной стоимости виски, исследованы основные проблемы, с которыми сталкиваются таможенные органы при оценке товаров, ввозимых в РФ.

Ключевые слова: таможенная стоимость, таможенные платежи, методы определения таможенной стоимости.

Таможенная стоимость товаров играет значительную роль в сфере государственного регулирования внешнеэкономической деятельности. Она используется в качестве базы для исчисления таможенных платежей, в качестве расчетной основы для взимания налога на добавленную стоимость и других пошлин, а также служит исходной величиной для формирования информации о стоимостном объеме внешней торговли. Следовательно, от правильности определения таможенной стоимости зависит полнота взимания таможенных платежей. Проблема занижения таможенной стоимости в условиях нарастания объемов международной торговли особенно актуальна в настоящее время.

Методы определения таможенной стоимости, а также последовательность и порядок их применения установлены Законом о таможенном тарифе [1].

Определение таможенной стоимости товаров, ввозимых в Российскую Федерацию, определяется в соответствии с Соглашением от 25.01.2008 «Об определении таможенной стоимости товаров, перемещаемых через таможенную границу Таможенного союза» [2] основывается на принципах определения таможенной стоимости товаров, и производится путем при-

менения одного из следующих методов определения таможенной стоимости товаров:

- 1) Метода по стоимости сделки с ввозимыми товарами;
- 2) Метода по стоимости сделки с идентичными товарами;
- 3) Метода по стоимости сделки с однородными товарами;
- 4) Метода вычитания;
- 5) Метода сложения;
- 6) Резервного метода.

Методы определения таможенной стоимости товаров применяются последовательно (по мере невозможности применения первого, применяется второй метод и т. д.) [3].

Для проведения исследований нами были отобраны три образца виски (таблица 1).

Таблица 1. Описание образцов виски.

Наименование виски	Описание виски	Код по ТН ВЭД
Black Velvet	Виски канадское с содержанием спирта об 40% ,в бут. емк. 1л	2208308200 прочие виски в сосудах емкостью 2 л или менее
Claymore	Виски Шотландское купажированное с содержанием спирта об 40% ,в бут. емк. 1л	2208307100 виски купажированное прочее в сосудах емкостью 2 л или менее
Woodford reserve	Виски «бурбон» с содержанием спирта об 45, 2%, в бут. емк. 1л	2208301100 виски «бурбон», в сосудах емкостью 2 л или менее

Расчет таможенной стоимости проведен по методам №1 и №6, результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2. Сравнительный анализ определения таможенной стоимости товара по методам №1 и №6.

Наименование виски	Метод №1	Метод №6
Black Velvet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цена одной бутылки с доставкой до границы – 7,018\$ 2. Курс валюты (\$) на 06.05.2015 - 51,7574 руб. 3. Таможенная стоимость одной бутылки: 363,233 руб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Средняя цена одной бутылки на территории РФ – 950 руб. 2. В стоимость включены НДС – 18 %; акциз-200 руб. за литр 40% этилового спирта; пошлина 1,6\$ (82,8112 руб.) / литр 3. Таможенная стоимость одной бутылки: $950/1,18-200-82,8112=522,274$ руб.

Claymore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цена одной бутылки с доставкой до границы – 3,848\$ 2. Курс валюты (\$) на 06.05.2015- 51,7574 руб. 3. Таможенная стоимость одной бутылки: 199,162 руб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Средняя цена одной бутылки на территории РФ – 790 руб. 2. В стоимость включены НДС – 18 %; акциз-200 руб. за литр 40% этилового спирта; пошлина 1,6\$ (82,8112 руб.) / литр 3. Таможенная стоимость одной бутылки: $790/1,18-200-82,8112=388,375$ руб.
Woodford reserve	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цена одной бутылки с доставкой до границы – 23,168\$ 2. Курс валюты (\$) на 06.05.2015- 51,7574 руб. 3. Таможенная стоимость одной бутылки: 1199,115 руб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Средняя цена одной бутылки на территории РФ – 3080 руб. 2. В стоимость включены НДС – 18 %; акциз-200 руб. за литр 40% этилового спирта; пошлина 1,6\$ (82,8112 руб.) / литр 3. Таможенная стоимость одной бутылки: $3080/1,18-200-82,8112=2327,358$ руб.

По результатам исследований проведенных методом №1 и методом №6 можно сделать вывод о низкой степени достоверности методов определения таможенной стоимости виски, расхождение стоимости практически в 2 раза можно объяснить торговыми надбавками оптово-розничных посредников. Для определения таможенной стоимости в 95% случаев используется метод №1, ориентироваться нужно именно на эту стоимость.

ЛИТЕРАТУРА

1. Федеральный Закон РФ от 08.11.2005 №144-ФЗ «О внесении изменений в Закон РФ «О таможенном тарифе».
 2. Соглашением от 25.01.2008 (в ред. От 23.04.2012 г. № 2) «Об определении таможенной стоимости товаров, перемещаемых через таможенную границу Таможенного союза».
 3. Решение от 20 сентября 2010 г. №376 «О порядках декларирования, контроля и корректировки таможенной стоимости товаров».
- Нестеров А.В., Андреева Е.И. Теоретические основы таможенной экспертизы: Учеб. пособие. - М.: РИО РТА, 2007. - 108 с.

УДК 006.065

О.А.Голубенко, С.А.Глухова

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова

ОСОБЕННОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА НА ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ МАЛОГО МАСШТАБА

В условиях рыночной экономики малому предприятию трудно выжить в конкуренции с крупной компанией. Однако, не смотря на масштабы, преимущество будет иметь то предприятие, которое внедряет или уже внедрил систему менеджмента качества. Действительно реализация стандарта ИСО 9001:2011 приведет к положительным внутренним изменениям, которые будут сопровождаться уменьшением издержек и увеличением прибыли предприятия, что в конечном итоге продвинет его на новый уровень. Преимущество международного стандарта заключается, в том, что его можно внедрить на любом предприятии, вне зависимости от его размеров, только он будет иметь свои особенности. Найдем доказательство тому, что это действительно так, обращая свое внимание на маленькое предприятие ИП «Мареев», которое в настоящее время находится на стадии разработки и внедрения СМК.

Компания представляет собой магазин, который специализируется по розничной торговле культурно-бытовых и хозяйственных товаров. Их продажа осуществляется через прилавок, тем самым требуя от продавцов при обслуживании покупателей больше активности. В магазине представлена продукция с низким или средним ценовым сегментом. Отсюда можно сделать вывод, что его потребителями являются люди с различными уровнями дохода. Понятно, что целью создания предприятия явилось удовлетворение потребностей потребителей, а отсюда и получение прибыли.

В феврале 2014 г. директором магазина было принято решение о внедрении СМК по стандарту ИСО 9001:2011 «Система менеджмента качества. Требования». Однако до того как было принято решение директор столкнулся с проблемой накопления денежных средств на реализацию данной идеи. Особенность заключается в том, что процесс внедрения СМК дорогостоящий, в связи с расходами на обучение персонала, привлечение сертифицирующей организации, стандартизацию бизнес-процессов, а так

же прибавление з/п и выделение премий. Не смотря на небольшие масштабы предприятия, ИП «Мареев» с течением долгого времени удалось накопить необходимые ресурсы для внедрения системы менеджмента качества.

Предприятие существует уже 18 лет на рынке, что в принципе подтверждает его устойчивое положение в конкуренции. Однако, исходя из проведенного нами SWOT-анализа, компания находится на стадии выживания. Так как общая сумма сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз составило 50%, а это менее 60%, что означает выживание предприятия на рынке. Отсюда можно сделать вывод о необходимости внедрения СМК.

Первым этапом было конечно изучение руководителем предприятия стандарта ИСО 9001:2011 «Система менеджмента качества. Требования». По его словам здесь возникла проблема с пониманием многих терминов, таких как, организационная структура, производственная среда и процесс. Руководитель был вынужден потратить много времени на поиск значений вышеуказанных слов. Важно понимать для того, чтобы появилась ясная картина о внедрении СМК для начала, нужно изучить стандарт ИСО 9000:2011 «Система менеджмента качества. Основные положения и словарь», а уже потом переходить к изучению основного стандарта. Кроме того необходимо не только знать значения ключевых слов стандарта, но и понимать их, для того чтобы в дальнейшем успешно внедрить СМК и суметь донести ценную информацию своим сотрудникам. Ведь процесс внедрения во многом зависит не только от руководителя предприятия, но и от самих подчиненных.

Позднее в 2014 г. была принята Политика в области качества и разработан первоначальный план мероприятий по внедрению стандарта ИСО 9001:2011. Так как деятельность предприятия ИП «Мареев» во многом зависит от потребителей и их предпочтений, за основу разработки был взят именно этот фактор.

Следующим шагом была разработка организационной структуры в рамках СМК, которая из-за малого масштаба сотрудников (всего семь человек) имеет свои особенности, рисунок 1. Она включает в себя координационный совет по качеству и службу качества. ИП «Мареев» распределил три уровня управления. Стратегический уровень выполняет координационный совет по качеству, в который входит руководитель, бухгалтер и два товароведа. В свою очередь тактический уровень осуществляет служба качества.

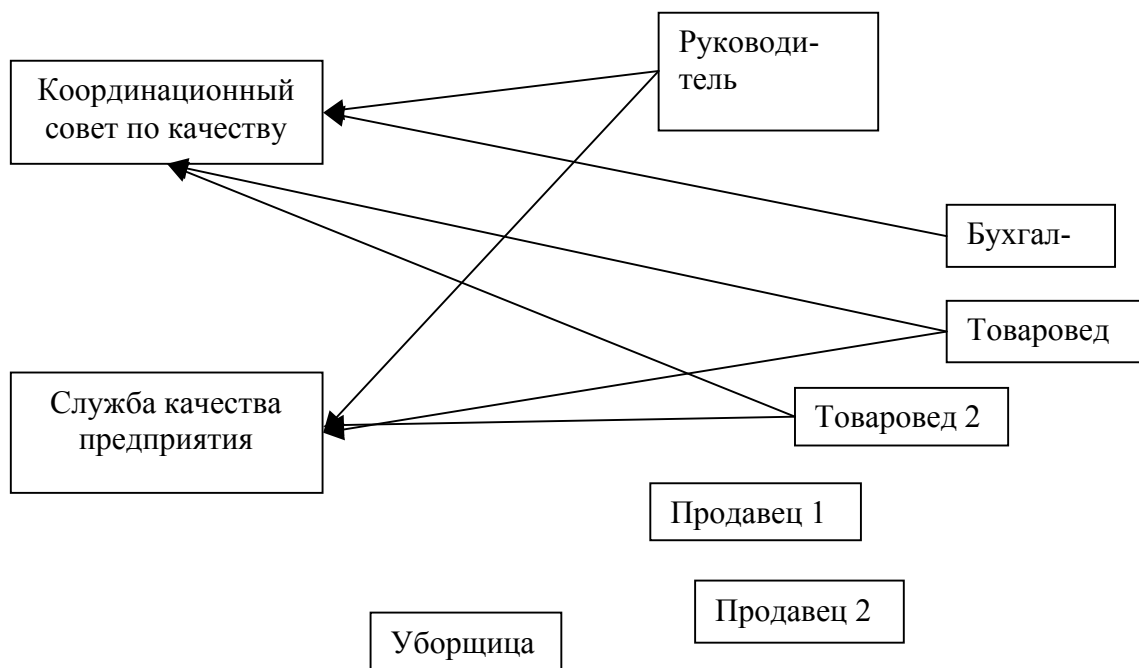


Рисунок 1 – Организационная структура системы менеджмента качества на предприятии ИП «Мареев»

Как признался руководитель предприятия, после формирования организационной структуры и распределение обязанностей в рамках СМК, возникла проблема с принятием нововведений рабочим персоналом. Со стороны подчиненных возникали такие вопросы: «Зачем это нужно?», «Почему мы должны перерабатывать?», «Что мы за это получим?». Кроме не понимания, у них появлялось нежелание работать и выполнять новые обязанности в рамках СМК. И это понятно ведь появилась еще одна проблема – загруженность задач рабочим персоналом. Руководитель Мареев А.В. пытался изменить ситуацию, мотивируя людей в денежном эквиваленте в прибавке заработной платы на 5%. Проанализируем данную ситуацию, и мы поймем, что руководитель совершил ошибку, которая заключается в отсутствии контакта подчиненных с руководителем на тему система менеджмента качества. Руководитель создал мотивацию, но так и не сумел правильно разъяснить, почему необходимо изменение на предприятии. Это очень важная деталь. Порой словесная мотивация и разъяснение нововведений во многом увеличивает работоспособность подчиненных.

Руководителю нужно было после изучения стандартов ИСО 9001:2011 и ИСО 9000:2011 написать их краткое описание на языке и терминах понятных простым рабочим. Например, по стандарту термин процесс - совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы. Можно объяснить проще на уровне восьмиклассника, процесс – это когда мы продаем и обсуживаем покупателей, и в конечном итоге получаем прибыль.

Что касается бесед с подчиненными на тему изменений, то они могут выглядеть следующим образом: «На нашем предприятии будут вводиться изменения в связи с внедрением СМК. Если мы желаем сделать наше

предприятие лучше, сохранить работу и увеличить заработную плату. Нам нужно постараться принять и выполнять свои обязанности. Во многом все будет зависеть только от нас».

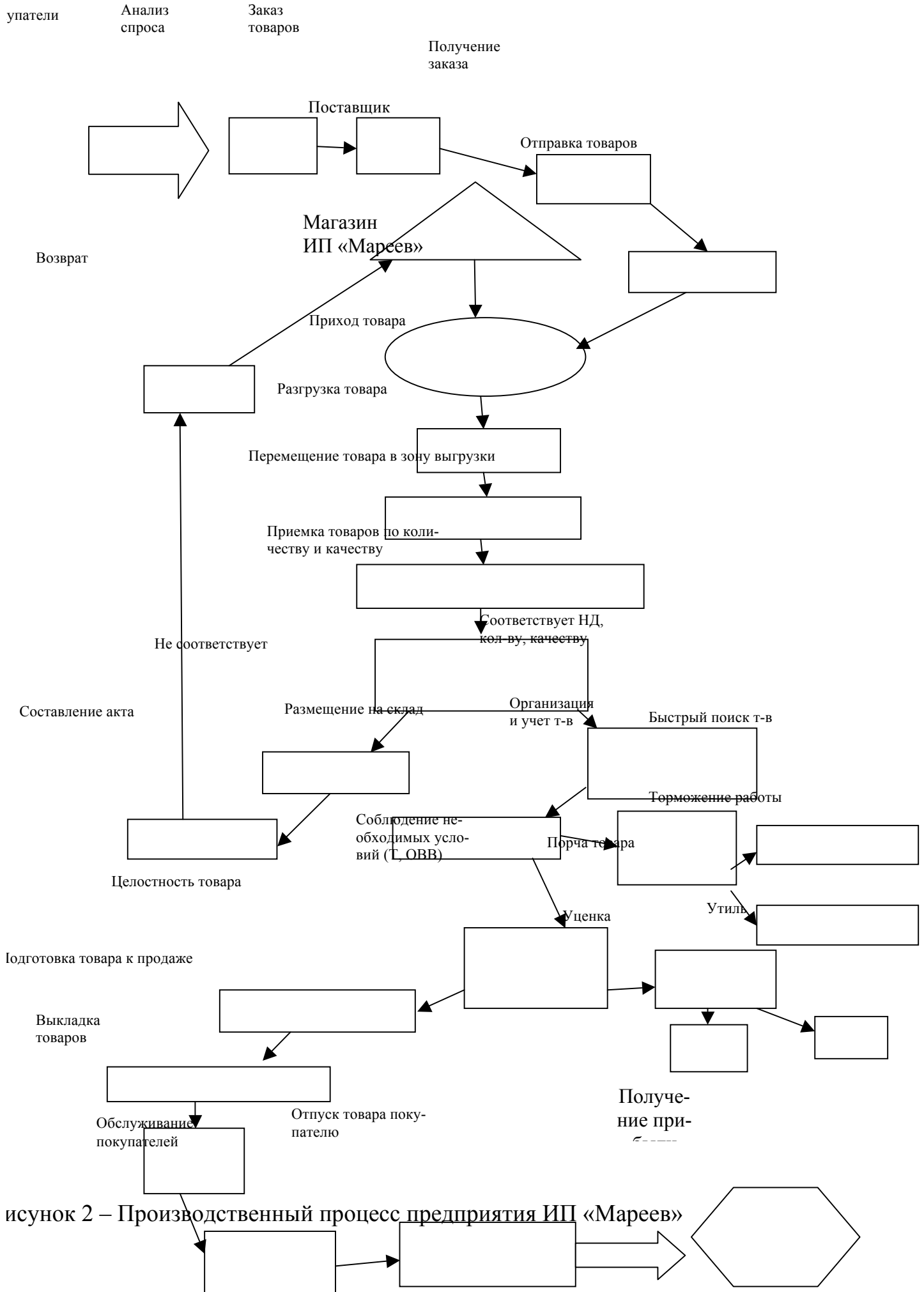
Такая трактовка не только разъяснит простым рабочим о необходимости изменений в организационной среде, но и сформирует командный дух персонала. А чтобы работники старались выполнять новые обязанности, нужно создать конкуренцию между ними, объявляя, что лучший сотрудник будет получать премию к прибавке заработной плате на 5%.

В настоящее время предприятие готовится к следующему освоению основного этапа – внедрение процессного подхода. Здесь мы столкнулись с проблемой, которая связана с отсутствием необходимых методических материалов и рекомендаций по внедрению принципов процессного подхода на торговых предприятиях. Нам пришлось руководствоваться стандартом ИСО 9001: 2011 и небольшим списком научных статей.

Основываясь на этой литературе, мы решили рассмотреть и изучить протекающие производственные процессы на предприятии ИП «Мареев», подробно рассмотреть входы и выходы каждого процесса, рисунок 2. Коротко рассмотрим бизнес-процессы:

1. Заказ товара;
2. Приход товара;
3. Разгрузка товара;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Возврат товара или размещение на склад;
6. Подготовка товара к продаже;
7. Выкладка товаров;
8. Обслуживание покупателей;
9. Отпуск товара покупателю.

Кроме того, мы провели анализ каждого процесса, чтобы выявить проблемные зоны, над которыми нужно работать. Например, анализ поставщиков методом ранжирования, показал, что сотрудничать с поставщиком ООО «Гало-центр» невыгодно.



исунок 2 – Производственный процесс предприятия ИП «Мареев»

В связи с высокими ценами товаров для потребителей со средним выше среднего уровня оплаты труда, а так же в дорогой доставке из-за отдаленности предприятия и невозможности осуществлять заказы с определенной периодичностью в нужном объеме, чтобы доставка была бесплатной.

Мы надеемся, что предприятию ИП «Мареев» в будущем получится внедрить процессный подход СМК и провести корректирующие действия. Опыт торгового предприятия позволило нам определить трудности разработки и внедрения СМК на ранних стадиях и выявить положительные изменения от нововведений.

Обратим свое внимание на трудности разработки внедрения СМК на небольшом предприятии ИП «Мареев»:

1. Длительное накопление денежных средств на внедрение СМК, в связи с его дороговизной реализации;
2. Непоследовательность изучение стандартов ИСО 9000 и ИСО 9001;
3. Неприятие новых обязанностей подчиненными ИП «Мареев» в рамках СМК;
4. Непонимание о необходимости внедрения СМК рабочим персоналом;
5. Загруженность задач работников, в связи с небольшим масштабом предприятия;
6. Отсутствие необходимых методических материалов и рекомендаций по внедрению процессного подхода на торговых предприятиях.

Заметим, что такие трудности сложились уже начальных этапах внедрения СМК, а сколько всего еще предстоит пережить предприятию ИП «Мареев». Но это никак не отталкивает компанию от системы менеджмента качества, в связи с тем что всегда можно найти решение и положительный эффект от внедрения СМК будет придавать стимул для освоения нового этапа. Выделим положительные моменты от внедрения СМК уже на начальных этапах, когда еще даже не был реализован основной этап:

1. Оптимизация организационной структуры;
2. Прибавление з/п в связи с появлением новых обязанностей в рамках СМК;
3. Анализ бизнес-процесса и выявление проблемных зон, которые в дальнейшем помогут реализовать процессный подход.

Таким образом, мы привели доказательство тому, что систему менеджмента качества можно внедрить на любом предприятии вне зависимости от его масштабов. Опыт маленького торгового предприятия показал нам, что имеет свои трудности и положительные моменты от внедрения и разработки на ранних этапах СМК. Мы надеемся, что опыт внедрения СМК ИП «Мареев» послужит другой маленькой организации как справиться с трудностями на ранних этапах при реализации стандарта ИСО 9001.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Олохова Л.С. Особенности совершенствования СМК на малых предприятиях /Л.С. Олохова, Н.Б. Коптелова – 4-я МНТК «Современные инновации в науке и технике», 2014 - с.269-271, Т. 3 ISBN 978-5-905556
2. Крюков Д.М. Менеджмент качества на малых предприятиях// Сертификация- 2011 – №6- с. 141-143 ISBN 978-5-9902675-9-6
3. Сайфутдинов А.Р. Особенности организации СМК на малом предприятии// Вестник Саратовского государственного социально-экономического университета- 2011-№4- с. 105-107

УДК 658.562.012.7

Дедух А.А., Петров К.А.

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова,
г. Саратов

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА В ОРГАНИЗАЦИЯХ АПК

Известно, что европейские организации особое внимание обращают на успешное функционирование систем менеджмента качества. Обеспечить конкурентоспособность отечественной продукции на европейском рынке – это дело первостепенной важности. Поэтому внедрение СМК становится насущной необходимостью. Также следует обратить особенное внимание на внедрение СМК не только в промышленности и сфере услуг, но и в сельском хозяйстве нашей страны.

Для приближения к решению этой задачи требуется интеграция ряда известных и вновь появившихся методик как оценки эффективности функционирования СМК, так и деятельности самого предприятия в целом.

Необходимо учесть еще одно очень важное обстоятельство, упрощающее решение поставленной задачи: поскольку требования стандарта ИСО 9001-2000 (ИСО 9004-2000) – Требования к СМК – практически распространяются на все направления деятельности предприятия. Следовательно, система руководства и управления предприятием для целей бизнеса и для целей качества одна и та же.

Концепция оценки эффективности может быть представлена несколькими шагами:

1. Оценка (самооценка) уровня, полноты внедрения систем менеджмента качества с использованием критериев моделей национальных премий, методики ГОСТ Р ИСО 9004-2001, стандарта ИСО 10014-2006, модели EFQM-делового совершенства или упрощенной методик СГАУ.

2. Анализ существующих показателей экономической эффективности работы предприятий (предварительная оценка).

3. Оценка эффективности организации в условиях действующей СМК по показателям результативности процессов.

4. Оценка эффективности построения и реализации стратегии организации с использованием инструментов сбалансированной системы показателей.

Следует также обратить внимание на вопросы соотношения затрат ресурсов и качества продукции. Ключевым в данном вопросе является концепция ресурсосбережения, которая в настоящее время приобретает все большую актуальность в связи с реализацией различных национальных проектов, охватывающих данный вопрос.

Реализация СМК в рамках любого предприятия подразумевает сокращение затрат ресурсов и предоставление организации определенных финансовых выгод. В стандарте ИСО 10014 «Менеджмент качества – Руководящие указания по получению финансовых и экономических выгод» перечислены основные резервы получения экономических выгод за счет использования системы менеджмента качества в организации. Экономическую выгоду обычно получают посредством результативного менеджмента ресурсов и внедрения соответствующих процессов для повышения общей ценности и благополучия организации. В России долгое время считалось, что экономия ресурсов в условиях их изобилия не нужна, однако на современном этапе данное направление приобретает первостепенное значение для обеспечения конкурентоспособности отечественной продукции.

В связи со всем вышеперечисленным необходимо определить экономические выгоды предприятий, внедривших СМК по приемлемой для конечных организаций методике. Здесь следует использовать как стоимостные показатели (этап 2, получение экономических показателей), так и относительных (этап 3, оценка результативности). Остановимся более подробно на показателях результативности. Здесь можно выделить наиболее актуальные в современных условиях показатели результативности: процессов, связанных с потребителем, процесса закупок, процессов производства, управления безопасностью продукции, управление человеческими ресурсами, финансами и т.д. Для определения данных показателей результативности разработаны формулы расчета, по которым можно определить насколько улучшается деятельность организации в результате внедрения СМК. В конечном итоге можно рассчитать интегральный показатель результативности, который будет показывать общий рост результативности процессов в организации.

Важнейшим является этап оценки стратегии развития организации. Любое предприятие должно иметь цели своего развития, миссию фирмы и стремиться к их достижению. Здесь обращается внимание на стратегические цели организации, «перспективы» развития, рассматриваются результаты реализации стратегических целей (применяется 50%-ный критерий), изучается каскадирование целей на подразделения и исполнителей.

Таким образом, сложившая конкурентная обстановка в нашей стране требует разработки и внедрения СМК и методик оценки эффективности их функционирования. Одним из способов достижения данного направления может быть предложенная методика.

М.М. Дриуш

Марокко, г. Хуригда, слушатель подготовительного отделения для иностранных граждан Саратовского государственного аграрного университета

ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПОСТУПАЮЩЕЙ В ТОРГОВУЮ СЕТЬ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Одной из наиболее важных составных частей технологического процесса торгового предприятия является приемка поступающих товаров по количеству и качеству. Особенностью приемки молочных товаров является установление соответствия наименования, сорта и цены товара данным сопроводительных документов, массы брутто и нетто, состояния тары и упаковки, оценка качества товара. При приемке сверяют массу, число мест, единиц товара с данными транспортных и сопроводительных документов. Проверка количества молочных товаров проводится в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах. При отсутствии документов поступивший товар принимается на ответственное хранение до их прибытия.

Приемка молочных товаров, поступивших в закрытой таре, по количеству обычно проводится в два этапа. На первом этапе товар принимают предварительно. Товары, отгружаемые в неповрежденной таре, принимают на месте получения их от поставщика или от транспортных органов путем проверки маркировки, перерасчета товарных мест, определение массы брутто. При этом содержимое упаковочных мест по количеству единиц и массы нетто не проверяется, а в сопроводительных документах делается отметка, что товары приняты без внутренней проверки. Товары в стандартной исправной таре принимают без перевешивания по числу товарных мест.

Окончательную приемку товаров по количеству проводят в магазине, проверяя количество единиц товара в товарном месте и массу нетто.

Если молочные товары поставлены без тары, в поврежденной или открытой таре, то их принимают по массе нетто и количеству единиц в том месте, где происходит фактическая сдача их поставщиком получателю.

Приемка молочных товаров по массе нетто и количеству товарных единиц в каждом месте производится одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции не позднее 24 часов с момента получения товаров. При этом проверяют состояние тары, упаковки, целостность пломб и соответствие массы тары маркировке. Массу тары проверяют одновременно с массой нетто товара.

Если при приемке товаров по количеству в момент поступления товаров невозможно определить массу нетто, то проверяется масса брутто, а после освобождения тары из-под тары – фактическая масса тары. Массу нетто определяют путем вычитания из массы брутто фактической массы тары. Если тара весит больше, чем указано на трафарете, то эта разница

будет завесом тары, который должен быть оформлен актом. Акт о завесе тары составляется не позднее 10 дней после ее освобождения, а о завесе тары из-под влажной продукции – в момент ее освобождения.

Принятию не подлежат молокопродукты, доставленные с нарушением условий транспортировки, которые влияют на сроки хранения и состояние качества. Принятию также не подлежат товары, доставленные в магазин на грязной автомашине, с нарушением санитарных норм и правил, а также с истекшим сроком продажи.

Принятию не подлежат молоко и молокопродукты без документов о качестве и безопасности или с нарушениями в оформлении сопроводительных документов, загрязненные, поврежденные грызунами и вредителями, с повреждением упаковки и нарушением технологии изготовления (с измененным цветом и оттенками, с горьким, металлическим и другим привкусом и несвойственными запахами, с несоответствующей консистенцией, с посторонними примесями, трещинами и сколами стекла), несвежие, срок реализации которых минул, без надлежащей маркировки и этикеток, с несоответствующим содержанием жира.

Принятые молоко и молокопродукты размещают на краткосрочное хранение немедленно при температуре охлаждения не выше, чем +6 °С.

Молочные продукты подают в зал и на рабочее место продавца в ящиках, кассетах из пластмассы или полиэтилена, при необходимости их протирают сухим чистым полотенцем, после чего выкладывают на пристенном оборудовании и охлаждаемых прилавках, шкафах.

Перед продажей молокопродукты предварительно сортируют по видам и сортам, проверяют состояние упаковки, наличие маркировки и вес.

Маркировка молочной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

По истечении срока действия декларации соответствия, сертификата или удостоверения о качестве материально ответственное лицо снимает продукт с продажи, вызывает товароведа и предъявляет ему остаток непроданного товара для определения качества, сорта и возможности дальнейшей продажи.

Молочная продукция с истекшим сроком годности должна возвращаться поставщику.

Соблюдение действующих правил приемки и контроля качества молочных продуктов в торговле гарантирует покупателям приобретение качественных и безопасных молочных товаров.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ (ред. от 22.07.2010) «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

А.И. Доника

Научно-практический институт садоводства, виноградарства и пищевых технологий, г. Кишинёв, Республика Молдова

ОЦЕНКА ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ВЫРАЩИВАНИЯ КОСТОЧКОВЫХ ПЛОДОВ

В республике Молдова площадь садов черешни, вишни и абрикоса, где соблюдаются требования к обрезке деревьев, проводится уход за молодыми плодоносными побегами, наблюдается положительная динамика роста производства, составляет 10 тыс. га.

Анализ многолетних наблюдений показал, что наибольшую прибыль сельхозтоваропроизводителям приносят плодовые насаждения черешни, кроны которых подвергаются периодической обрезке, заключающейся в прореживании и укорачивании ветвей, доработке центра кроны в нижней части, ограничении высоты деревьев и ширины кроны с одной из сторон с целью замещения отплодоносивших ветвей. Прибыль при этом в денежном выражении доходит до 50 тыс. леев с гектара насаждений. У абрикосов этот показатель составляет в районе 40 тыс. леев/га, у вишни – 30 тыс. леев/га.

Рентабельность произведенной продукции в случае применения рекомендуемого варианта обрезки составляет в среднем по черешне около 90 %, по вишне – от 75 %, по абрикосу – до 120 %, что свидетельствует о высокой продуктивности насаждений.

Опытным путем установлено, по каким сортам наблюдается наибольшая продуктивность при прореживании однолетних ветвей без их укорачивания. У сорта абрикоса «Кишиневский ранний» продуктивность повысилась на 23 %, по сорту «Краснощекий» – на 16 %, по сорту «Костюженский» – на 36 %.

Также следует отметить, что себестоимость плодов, выращенных на деревьях, обрезанных в соответствии с действующими рекомендациями, варьирует в зависимости от сорта от 2 до 2,7 тыс. леев за тонну.

При этом годовой доход и уровень рентабельности при выращивании абрикосов являются самыми высокими для варианта обрезки, при которой однолетние ветви не укорачиваются.

Чистая прибыль в перерасчете на гектар и уровень рентабельности составляют, соответственно, по сорту «Кишиневский ранний» 57 тыс. леев/га, по сорту «Краснощекий» – 51 тыс. леев/га, по сорту «Костюженский» – 41 тыс. леев/га при рентабельности в 140 %.

Анализ данных наблюдений плодоношения и результатов эксперимента позволяет сделать вывод о том, что производство черешни, вишни и абрикоса наиболее эффективно на плантациях, где применяется обрезка плодовых деревьев по пятилетнему циклу, а у кроны абрикоса не укорачиваются однолетние ветви.

А.С. Желудков, Т.А. Трыкова

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова,
г. Саратов

ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ ОВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫРАЩИВАЕМОЙ В ПРАВОБЕРЕЖЬЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ключевые слова: безопасность, овощная продукция, экологически чистая продукция, тяжелые металлы.

Аннотация: Сегодня основным фактором обеспечивающим конкурентоспособность продукции является оценка ее безопасности, поэтому исследования направленные на выявление данного показателя являются особо актуальными. В результате чего была проведена оценка овощной продукции производимой в Правобережье Саратовской области.

За последнее время в десятки раз возрастает значение в рациональном питании овощной продукции. Поэтому в спорах об «экологически чистой» продукции, рациональнее делать выводы по регионам ее произрастания, а точнее по ситуации в каждом конкретном регионе. В результате чего целью исследования послужила овощная продукция Правобережья Саратовской области.

За основу характеризующую безопасность данной продукции были взяты результаты содержания в ней микроэлементов, таких как: марганец, цинк, медь, кобальт, рисунок 1.

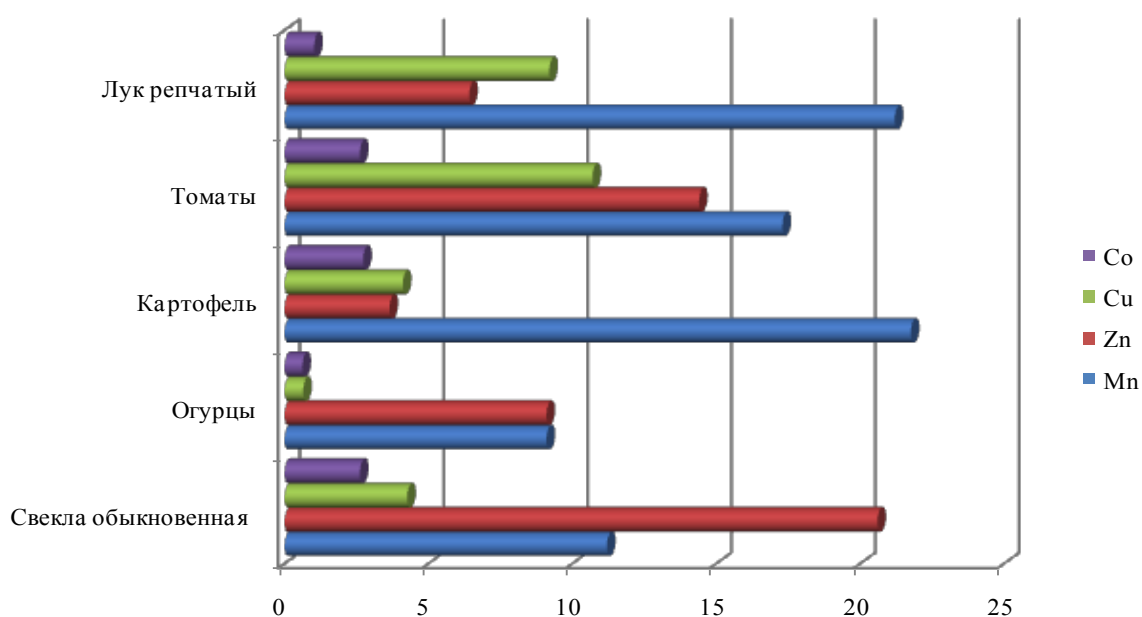


Рисунок 1 – Содержание микроэлементов в некоторых видах овощной продукции, произрастающей в Правобережье Саратовской области.

Анализируя полученные результаты видно, что поглощение микроэлементов зависит не только от содержания элементов в почвах (их подвижных форм), но, в значительной степени и от биологических (вид) и экологических особенностей овощей. В свою очередь в утилизации металлов не мало важную роль играет физиологическое состояние, длительность полного развития и созревания, особенности морфологии овощей, в частности, строение корневой системы и т.п.

Если проанализировать обеспеченность овощных продуктов марганцем, то им лучше всего обогащен картофель.

Содержание цинка больше в свекле обыкновенной.

Содержание кобальта колеблется от 1,03 до 2,73 и свидетельствует о средней обеспеченности всех исследуемых объектов этим жизненно-важным элементом.

Сопоставляя результаты накопления марганца, цинка, меди и кобальта в условиях агроэкосистем Правобережья с нормативами содержания этих тяжелых металлов в овощах, таблица 1.

Таблица 1 – Основные нормативы содержания тяжелых металлов в овощной продукции, мг/кг (воздушно-сухой массы)

Элемент	Критическая концентрация	ПДК в растительных нормах	ПДК в растительных продуктах питания
Mn	-	0,1	-
Zn	150-200	50,0	10,0-25,0
Cu	15,0-20,0	30,0	5,0-10,0
Co	10,0-20,0	0,5	-

Таким образом, в исследуемых объектах накопление марганца, цинка, меди и кобальта не превышают предельно допустимых концентраций этих элементов, поэтому данные виды продукции произрастающей в Правобережье Саратовской области можно считать «экологически чистой».

УДК 637.051

М.Э. Карабаева

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, г. Саратов

ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА БАРАНИНЫ В ПРОЦЕССЕ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

Качество кулинарно обработанного мяса и готовых мясных изделий в значительной мере зависит от свойств сырья. Чем меньше жесткость мяса, лучше его аромат, выше влагосвязывающая способность, тем нежнее и

сочнее изготовленная из него продукция, приятнее вкус и аромат, перевариваемость и усвояемость, а следовательно выше пищевая ценность.

Некоторыми исследователями доказано, что мясо, полученное тотчас же после убоя животного (парное) не обладает вышеперечисленными достоинствами. Это обусловлено высоким содержанием АТФ и гликогена, а также низким содержанием глюкозы и молочной кислоты, которые оказывают решающее влияние на органолептические показатели при дегустации мяса.

В баранине в течение первой стадии (2 суток) созревания распадается почти 90 % АТФ. Мясо становится жестким и теряет свою эластичность. Такая баранина трудно поддается механической обработке, к тому же оно сохраняет повышенную жесткость даже после термической обработки. Использование этого мяса в пищевом производстве не только не рационально, но и не экономично. На второй стадии (7–9 суток) рН изменяется в кислую сторону, происходит накопление глюкозы, молочной и фосфорной кислот, благодаря которым повышается нежность баранины и её сочность. Специфичный вкус и аромат баранины приобретает в результате накопления углеводов, серосодержащих аминокислот и азотистых экстрактивных веществ. Но и по истечению этого срока кулинарные показатели мяса еще не достигают своего оптимального уровня и выявляются при дальнейшем созревании.

Таким образом, наилучшие органолептические и технологические показатели баранины достигаются по истечению 10 суток в зависимости от возраста и упитанности животного, в дальнейшем улучшение вкуса и запаха не наблюдается.

Эффективное и рациональное использование мяса предусматривает сохранение его качества на всех этапах переработки. Определяющим условием для формирования биохимических свойств и качества баранины является уровень и характер развития автолитических процессов в мясе. Как отмечалось выше, эти изменения оказывают влияние на пищевую ценность и его потери в процессе технологической обработки.

Очевидно, что тому или иному способу использования мяса должен соответствовать определённый и наиболее благоприятный уровень развития автолитических изменений тканей. Слишком нежная консистенция не позволит использовать баранину для изготовления из нее колбасных изделий на пищевых предприятиях, зато позволит более эффективно реализовать в сфере общественного питания. Сейчас этот вопрос приобретает особое значение, так как возрастает доля сырья, поступающего на переработку или продажу, у которого имеются существенные отклонения в развитии автолиза. В соответствии с этим различают мясо с высоким конечным рН (DFD, жесткое, сухое, темное) и экссудативное мясо (PSE, бледное, волокнистое, мягкое) с низкими значениями рН, а также NOR (упругое, нежное, правильной окраски). Примечательно, что мясо PSE чаще встречается у свиней из-за интенсивного откорма и малой подвижности. Мясо DFD свойственно больше крупному рогатому скоту из-за длительного стресса перед убоем.

Отличительной чертой мяса овец как раз является то, что баранину чаще всего характеризуют как NOR. В ней гораздо реже наблюдается разви-

тие отклонений в процессе автолиза. Исследователи связывают это с более подвижным образом жизни овец, меньшей возбудимостью животных перед убоем, а также с низким содержанием белков и жиров в рационе.

Таким образом, качество баранины и пути ее рационального использования будут напрямую зависеть от степени созревания мяса.

УДК 658.7.027

Е.Н. Киселева Е.Н., Н.В. Дьяконова

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова,
г. Саратов

СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К ЛОГИСТИКЕ

В настоящее время логистическая концепция заключается в анализе и решении комплексных задач на основе международной практики использования мультимодальной транспортировки с участием российских логистических систем.

Проблемой логистического подхода сегодня является использование серии параметров интегрального рейтинга Всемирного банка, в структуру которого включаются следующие количественные и качественные показатели:

- эффективность прохождения таможенных процедур;
- качество логистической инфраструктуры;
- направленность, ритмичность международных поставок;
- контроль качества логистических услуг локальных рынков.

Они обладают комплексным воздействием на различные аспекты логистики. В частности логистические издержки занимают значительную долю во всей величине затрат, влияющих на тот или иной логистический процесс. Логистический индекс, основанный на влиянии различных параметров, как правило, отображает подлинные процессы, протекающие в логистике в целом.

По исследованиям Всемирного банка Россия занимает 95 место по состоянию логистики в 2013 году в мире [2, с. 251]. Проблемы, связанные с развитием логистики и управлением товаропотоками в России сводятся к дефициту инвестиций в логистическую сферу, длительным срокам окупаемости инвестиционных проектов, завышенным кредитным ставкам, слабому уровню развития логистической инфраструктуры, загруженности узловых товаропроводящих линий, отсутствию рынка провайдеров, неотработанности законодательной базы, отсутствию реальной системы сертификации логистических услуг, недостатку подготовленных специалистов в области логистики и управления цепями поставок.

Анализ рынка логистических услуг показывает, что, то при существенном уровне транспортно–экспедиционных услуг (97% против 67% в

мире) РФ значительно уступает в управленческой логистике (1% против 12% в мире), а по совокупные затраты на логистику превышаю общемировые (1,6-2,4 раза) [3, с. 174].

По данным Европейской промышленной ассоциации и промышленной ассоциации США постоянное исследование товаропотоков способствует снижению товарных запасов на 30-70%. Это происходит за счет взаимодействия сторон логистической цепи, роста надежности выполнения заказов, рациональности распределения запасов [1].

В областях обращения товаров использование логистики способствует:

- снижению запасов на пути товародвижения;
- сокращению периода движения товаропотоков по логистической цепи;
- снижению транспортных издержек;
- сокращению затрат ручного труда и операционных расходов.

Однако относительная стабилизация и перспективы экономической ситуации в РФ на развитие импортозамещения позволяет прогнозировать улучшение качества логистического сервиса. Возрастает численность логистических центров, которые фокусируют управление логистикой. Предприниматели базируются на привлекательности аутсорсинга логистики с целью сокращения логистических издержек.

Транспортная логистика в РФ требует системного подхода, но специальная концепция формирования транспортно-логистической инфраструктуры не разработана, хотя бизнес-общественность активно обсуждает концепцию образования терминально-логистических центров (ТЛЦ) в РФ, представленная ОАО «РЖД». Она предлагает комплекс системных решений, регулирующих организационно-технологическое согласование транспортных перевозок на основе развития сети ТЛЦ в РФ, базирующихся на инфраструктуре РЖД.

С целью установки количественных параметров результатов логистических решений, необходимы следующие условия:

- наличие четко налаженной учетно-информационной системы;
- проведение комплексного анализа баланса функциональных структур и всех участников логистической системы, сформированной на основе целостной методики учета затрат;
- нахождение доли прибыли от логистической деятельности в доходах предприятия.

Осуществление проекта значительно увеличит эффективность российской транспортной системы за счет снижения транспортных издержек, времени доставки грузов и укрепления ее стабильности, что подтверждается опытом работы логистических центров, где отсутствует скопление транспорта.

Список использованных источников:

1. Голубчик, А. М. Транспортно-экспедиторский бизнес: создание, становление, управление / А. М. Голубчик. – Москва: ТрансЛит, 2011. – 317 с.
2. Иванов, Д. А. Управление цепями поставок / Д. А. Иванов. – Санкт-Петербург: Издательство Политехнического университета, 2010. – 659 с.
3. Интегрированные логистические системы доставки ресурсов: (теория, методология, организация) / И. А. Еловой, И. А. Лебедева. – Минск: Право и экономика, 2011. – 460 с.

УДК 663.952.71:615.332

Т.В.Кочинова, А.С.Балеевских, О.И.Катлишин

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ ЛИСТОВОГО И ПРЕССОВАННОГО ЧАЯ

Аннотация. Определено содержание дубильных веществ в образцах листового и прессованного чая, на основании чего установлено влияние качества сырья и степени ферментации чая на его антиоксидантную активность.

Ключевые слова: чай прессованный, чай листовой, сорт, дубильные вещества, полифенолы, антиоксидантная активность.

Чай - древнейший напиток, один из наиболее распространенных и любимых напитков у народов, населяющих нашу планету. Это объясняется, прежде всего, наличием комплекса водорастворимых химических веществ, положительно влияющих на организм человека. Среди водорастворимых экстрактивных веществ чая важное место принадлежит алкалоидам и дубильным веществам.

Тонизирующие свойства чая определяются наличием алкалоидов, из них, в первую очередь, кофеина. Насыщенность этими веществами зависит от сорта растения, условий произрастания, технологических процессов переработки и других факторов.

Антиоксидантная активность чая напрямую связана с восстанавливающими свойствами дубильных веществ или полифенолов. Биологическая ценность дубильных веществ заключается в их способности выводить из организма радионуклиды и соли тяжелых металлов, учеными многих стран подтверждены также противораковые свойства зеленого чая [2].

Из гидролизуемых дубильных веществ, наибольший интерес представляет танин, так как он обладает свойствами витамина Р, а негидроли-

зубные дубильные вещества представлены катехинами.

Цель нашей работы - исследование влияния качества сырья и технологии его переработки на содержание дубильных веществ и, следовательно, на антиоксидантную активность чая.

Для определения содержания дубильных веществ были отобраны образцы чая:

1. Чай прессованный зеленый «Кирпич белый пуэр», Китай;
2. Чай прессованный зеленый «Элитный шен пуэр», Китай;
3. Чай прессованный зеленый байховый «ПУ-ЭР плитка», Россия;
4. Чай прессованный черный байховый «ПУ-ЭР плитка», Россия;
5. Чай крупнолистовой отборный черный «Принцесса Нури» сорт «Экстра», Цейлон;
6. Чай среднелистовой черный «Dilmah», Индонезия, I сорт;
7. Чай крупнолистовой зеленый «Майский», Индонезия, сорт «Экстра».

Количественное определение дубильных веществ проводили перманганатометрическим методом, основанным на окислении полифенолов перманганатом калия в присутствии индикатора индигокармина [1].

Результаты определения содержания танина образцов представлены в таблице.

Результаты определения содержания танина в образцах чая

Торговая марка	Поставщик	Характеристика	Массовая доля дубильных веществ в % на сухое вещество
Кирпич белый пуэр	Китай	Прессованный зеленый	19,9±0,01
Элитный шен пуэр	Китай	Прессованный зеленый	25,9±0,01
ПУ-ЭР плитка	Россия	Прессованный зеленый	29,9±0,01
ПУ-ЭР плитка	Россия	Прессованный черный	11,6±0,01
Принцесса Нури	Цейлон	Крупнолистовой отборный черный «Экстра»	4,8±0,01
Dilmah	Индонезия	Среднелистовой черный, I сорт	3,8±0,01
Майский	Индонезия	Крупнолистовой зеленый «Экстра»	5,6±0,01

Выводы:

1. Прессованные чаи по антиоксидантной активности превосходят листовые;
2. Содержание дубильных веществ в зеленом чае больше, чем в черном;
3. Наибольшей антиоксидантной активностью среди листовых чаев обладают сорта чая «Экстра».

Литература

1. ГОСТ 19885-74. «Чай. Методы определения содержания танина и кофеина».
2. Пьянкова В.И., Москвитина Т.Б., Пантелеева Л.А., Павлова С.Ш. Экологические аспекты действия химических загрязнителей: Часть 2. Металлы как экологический фактор риска для биосферы: Учебное пособие/ Под ред. В.И.Пьянковой - Пермь: ПГПУ, 2003.

УДК 663.813

Т.В.Кочинова, А.С.Балеевских, О.И.Катлишин

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н.Прянишникова, г. Пермь

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ВОССТАНОВЛЕННОГО ЯБЛОЧНОГО СОКА, РЕАЛИЗУЕМОГО РОЗНИЧНОЙ СЕТЬЮ Г. ПЕРМИ

Аннотация. Оценены потребительские свойства образцов восстановленного яблочного сока для формирования оптимального ассортимента торгового предприятия.

Ключевые слова: восстановленный яблочный сок, потребительские свойства, маркировка, органолептическая оценка, физико-химические показатели, ассортимент.

Сок - это жидкий продукт, полученный из фруктов и овощей путем механического воздействия и консервированный физическими способами. Потребление соков - быстрый способ насытить клетки организма необходимым для нормальной жизнедеятельности человека набором биологически активных веществ. В настоящее время в торговой розничной сети реализуется большой ассортимент соков, поэтому крайне важно, чтобы представленная соковая продукция обладала высокими потребительскими свойствами и соответствовала всем нормативным требованиям.

Для оценки потребительских свойств и качества продукции нами были отобраны образцы восстановленного яблочного сока, реализуемого торговой сетью «Перекресток» г. Перми:

1. Яблочный 100% сок восстановленный «Добрый» ЗАО «Мултон», Россия, Московская область, г. Щелково;
2. Яблочный 100% сок восстановленный «Rich» ЗАО «Мултон», Россия, Московская область, г. Щелково;
3. Яблочный 100% сок восстановленный «Я» ОАО «ВБД напитки», Россия, Московская область, г. Раменское;
4. Яблочный 100% сок восстановленный «J7» ОАО «ВБД напитки», Россия, Московская область, г. Раменское.

На первом этапе были оценены эргономические и эстетические свойства образцов. Оценивалась форма, дизайн и цветовое оформление упаковки, в результате можно сделать следующие выводы:

- по эргономическим показателям наиболее предпочтительны образцы соков «Добрый», «Я», «J7», так как коробка имеет изогнутые грани и ее удобнее держать в руке;

- по эстетическим показателям можно выделить образцы №2, №3 и № 4. Упаковка сока «Rich» привлекательна своей изысканностью – на белом фоне расположены крупные объемные яблоки, а у соков «Я» и «J7» красочное оформление с использованием ярких зеленых, желтых и красных оттенков.

Далее была оценена полнота маркировки на соответствие «Технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей» №178-ФЗ и ГОСТ Р 52186 – 2003 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Общие технические условия».

Установлено, что маркировка всех образцов содержит такие обязательные элементы, как наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак (при наличии), объем сока, пищевая ценность, дата изготовления, срок годности, условия хранения, классификация в зависимости от технологии изготовления («осветленный»), условия и период хранения после вскрытия упаковки, обозначение стандарта[2].

Выявлено, что у всех образцов на маркировке не указан состав, но это не является нарушением, так как согласно п. 5.5.1.2. ГОСТ Р 52186 – 2003 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия» для восстановленных фруктовых соков, изготовленных только из концентрированного сока, состав его на этикетке (таре) не указывают[2].

Также не указана информация о подтверждении соответствия, но согласно «Техническому регламенту на соковую продукцию из фруктов и овощей» №178-ФЗ статьи 23 п.8 заявитель, получив сертификат соответствия на соковую продукцию, вправе маркировать ее знаком обращения на рынке [1].

Таким образом, маркировка всех образцов соответствует требованиям нормативных документов.

Затем был определен фактический объем сока яблочного. Определение объема упаковок с яблочным соком проводилось с помощью стеклянного мерного цилиндра объемом 1 литр. После измерения фактического объема было установлено, что все образцы не имеют отклонений и полностью соответствуют заявленным данным в маркировке.

На следующем этапе провели органолептическую оценку качества образцов по таким показателям, как внешний вид, консистенция, цвет, вкус и аромат. По органолептическим свойствам соки яблочные восстановленные полностью соответствуют требованиям ГОСТ Р 52186 – 2003 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия».

Далее были определены такие показатели, как массовая доля растворимых сухих веществ, массовая доля осадка и кислотность (таблица).

Физико-химические показатели образцов

Показатели	по ГОСТ 52186- 2003	Образцы			
		№1	№2	№3	№4
Массовая доля растворимых сухих веществ (сахарозы) в растворе, не менее %	Не менее 11,2 %	15,8	15,8	11,4	11,8
Массовая доля осадка,%	Не более 0,3	4,04	0	0	3,05
Кислотность соков	0,3-1,4	0,43	0,36	0,54	0,41

Массовая доля сухих растворимых веществ оценивалась рефрактометрическим методом по ГОСТ 28562-90.

Массовая доля осадка определена по ГОСТ 8756.9-78. Метод основан на отделении осадка от жидкости в процессе центрифугирования и последующем определении его массы.

Кислотность определяли алкалиметрическим методом по ГОСТ 25555.0-82 в расчете на яблочную кислоту.

Выводы:

1. По кислотности и массовой доле растворимых сухих веществ все образцы соответствуют требованиям ГОСТ;

2. По массовой доле осадка образцы №1 и № 4 не соответствуют нормативному значению, что, вероятнее всего, связано с нарушением технологии производства соков;

3. Наиболее высокими потребительскими свойствами обладают соки торговых марок «Rich» и «Я», вследствие чего их можно рекомендовать для включения в ассортимент торгового предприятия.

Литература

1. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. N 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

2. ГОСТ Р 52186-2003 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия».

РАЗВИТИЕ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ В УСЛОВИЯХ СЛОЖИВШЕЙСЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ СИТУАЦИИ

Аннотация

Статья посвящена актуальной на сегодняшний день проблеме – импортозамещению молочной продукции. Проанализированы потребительские цены на молочную продукцию за 2014 г. Изучено состояние молочной отрасли примере действующего предприятия. Определен комплекс мер и действий, направленных на развитие молочной отрасли в регионе.

Ключевые слова: молочная продукция, санкции, экономическая эффективность, прибыль, уровень рентабельности, ОАО «Гормолзавод Вольский».

С подписанием президента РФ Путиным В.В. в августе Указа о введении продовольственных санкций на поставки сельскохозяйственной продукции из США, стран Европейского союза, Канада, Австралии и Норвегии актуальной становится тема импортозамещения продукции сельского хозяйства [1].

В связи с этим было принято решение проанализировать рынок молока и молочной продукции Саратовской области в целях сравнения цен на молочную продукцию и спроса на нее.

А также изучить производственное и финансовое состояние предприятий-производителей молочной продукции в Саратовской области.

С введением продовольственного эмбарго люди стали ощущать стремительное повышение цен на товары и услуги. В марте 2014 стоимость минимального набора продуктов питания в среднем по Саратовской области составила 2536,19 рубля.

Стоимость минимального набора продуктов питания в расчете на месяц в среднем по России составила 3139,4 руб., что на 603,21 руб. больше, чем в марте этого года. [2].

Молочная продукция необходима большинству населения, она пользуется большим спросом, хотя цена ее неумолимо растет.

Изменение потребительских цен на молоко и молочные продукты в 2014 году в Саратовской области показано в таблице 1 [3].

Таблица 1 - Динамика потребительских цен на молоко и молочные продукты в 2014 года по Саратовской области.

Наименование продукции	Месяц и цена		Отклонения	
	Март 2014	Ноябрь 2014	11.2014/03.2014	
	Средняя цена	Средняя цена	Абсолютное, руб.	Относительное, %
Молоко 2,5% жирности в пакетах	36,80	41,00	4,20	11,4
Молоко 3,2% жирности в пакетах	42,20	44,00	1,80	4,3
Масло сливочное жирности 82,5%	280,00	320,00	40,00	14,3
Сметана 20% жирности	120,00	138,63	18,63	15,5

Анализ таблицы показал, что за рассматриваемый период молоко 2,5% жирности в пакетах возросло в цене на 4,22 руб. (или на 11,4%); молоко 3,2% жирности в пакетах на 1,8 руб. (или на 4,3%). Масло сливочное жирности 82,5% возросло в цене на 40 руб. (или на 14,3%), сметана 20% жирности на 18,63 руб. (или на 15,5%). Это довольно быстрое и резкое повышение цен. Причин сложившейся ситуации достаточно много: с одной стороны, экономисты - аналитики утверждают, что это связано с повышением производственной себестоимости вследствие введенных санкций, с другой – связывают эту ситуацию со спекуляцией на рынке.

До запрета на поставки европейского продовольствия в Россию производители молочной продукции жаловались на натиск западных импортеров. В 2014 году ввоз молочной продукции сократился на треть [4]. Открылось множество возможностей для российских производителей, но они не могут сразу в несколько раз увеличить производство. Необходимо сначала закупить стадо и построить новые фермы. На данные мероприятия нужны деньги, а кредиты на данный момент брать не выгодно.

Запрещенный импорт частично заменили поставки из стран, которые не попали под продовольственное эмбарго. Главная проблема заключается не в том, что есть ограничения ввоза продуктов из каких-то отдельных стран, а в том, что Россия не способна на сегодняшний день обеспечивать себя полностью молочной продукцией.

В качестве примера рассмотрим предприятие ОАО «Гормолзавод Вольский». Данный завод находится в пригороде г. Вольска. Структуру предприятия составляют: Вольский головной завод и Черкасский низовой завод. Работы ведутся на предприятии с апреля по сентябрь, межсезонный период длится с октября по март, спад сырья 1:12. [5].

Каждый день завод выпускает 15 тонн молочной продукции.

Одна из перспектив развития ОАО «Гормолзавод Вольский» является получение большей доли на рынке молочно- и кисломолочных продуктов.

Предприятие ОАО «Гормолзавод Вольский» занимает на рынке устойчивое положение, оно реализует продукцию по низким ценам и имеет достаточный объем реализации продукции. Основной акцент в работе организации делается на реализацию только качественной продукции.

По данным анализа тендеров 2015 года ОАО «Гормолзавод Вольский» занимает 1111 место в рейтинге компаний РФ с объемом рынка 23 трлн. руб. (доля рынка 0,01%). Всего государственных контрактов выполнено в 2014 г. на сумму: 2 682 тыс. руб., из них производство молочных продуктов – 99,96%, и прочей продукции – 0,04% [6].

Основные покупатели ОАО «Гормолзавод Вольский» представлены в таблице 2 [6].

Таблица 2 - Основные покупатели ОАО «Гормолзавод Вольский».

№ п/п	Наименование организации - покупателя	Объём закупок, тыс. руб.	Доля в объёме продаж, %
1.	ГБУ СО "Белогорновский дом-интернат для престарелых и инвалидов"	387,0	15,7
2.	2.МДОУ "Детский сад № 1 комбинированного вида"	358,5	14,6
3.	МДОУ "ЦРР - детский сад №17 "Ладушки"	297,6	12,1
4.	ГКОУ "Детский дом № 2 г. Вольска"	263,6	10,7
5.	ГБУ СО СРЦ "Волжанка"	208,2	8,5
6.	МДОУ "Детский сад № 2	187,2	7,6
7.	МДОУ "Детский сад № 4 "Колокольчик"	126,7	5,1
8.	МДОУ "Детский сад № 20 "Островок"	123,4	5,0
9.	МДОУ "Детский сад № 24 "Родничок"	103,3	4,2
10.	МДОУ "Детский сад № 30 "Сказка"	102,3	4,2
11.	МДОУ "Детский сад комбинированного вида №1 "Ласточка" г. Вольска"	91,6	3,7
12.	МДОУ "Детский сад № 11 "Вишенка" г. Вольска"	83,0	3,4
13.	МДОУ "Детский сад № 3 "Капелька"	67,7	2,8
14.	МДОУ "Детский сад № 8"	32,7	1,3
15.	МДОУ "Детский сад № 22"	25,9	1,1
	Всего	2458,7	100

Основным покупателем является ГБУ СО "Белогорновский дом-интернат для престарелых и инвалидов" с объемом закупок 387 тыс. руб. и долей в общем объеме – 15,7%. В основном все покупатели бюджетные организации г. Вольска и близлежащих районов.

Финансовый результат деятельности предприятия – это прибыль (убыток) которые складываются в результате реализации продукции, оказания услуг и выполнения работ сторонним организациям и лицам.

Основным регулятором производственной деятельности становится потребительский спрос. Именно стадия обращения определяет целесообразность производства той или иной продукции, возможности развития отраслей и предприятия в целом.

Экономическая эффективность показывает конечный полезный эффект от применения средств производства и живого труда, другими словами, отдачу совокупных вложений [1].

В этих условиях полезный эффект выступает целью предпринимательской деятельности, условием рационального функционирования любого предприятия.

Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности ОАО «Гормолзавод Вольский» в динамике за 2010-2014 гг. рассмотрим в таблице 3.

Таблица 3 - Основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности ОАО «Гормолзавод Вольский» в динамике за 2010-2014 гг.

№ п/п	Наименование	2010 г.	2011 г.	2012 г.	2013 г.	2014 г.
1	Выручка от продажи товаров, продукции, работ, услуг (за минусом НДС), тыс. руб.	96696	142538	200443	305119	266695
2	Полная себестоимость реализованной продукции, тыс. руб.	92845	132916	179389	302333	259180
3	Прибыль «+» (убыток «-»), тыс. руб.	+3851	+9622	+21054	+2786	+7515
4	Уровень рентабельности «+» (убыточности «-»), %	+4,1	+7,2	+11,7	+0,9	+2,9

Анализ данных таблицы 3 показал, что на протяжении всего исследуемого периода предприятие является прибыльным, а производство продукции рентабельным. В динамике лет наблюдаются колебания уровня прибыли и уровня рентабельности. Так в 2014 году прибыль предприятия увеличилась на 3664 тыс. руб. (95%) по сравнению с 2012 годом, а уровень рентабельности снизился на 1,2%. Самый высокий уровень рентабельности зафиксирован в 2012 году – предприятие получило 11,7 копеек прибыли с каждого вложенного рубля.

При производстве молочных продуктов на предприятии идут, прежде всего, по пути сохранения ценнейших свойств молока. Весь коллектив акционерного общества работает на конечный результат, на потребителя, стараясь удовлетворить его желания.

При всем разнообразии деятельности и кризисном положении в сельском хозяйстве с производством молока, завод сохранил свой профиль и не потерял качества. В последние 4 года наращивает объемы производства. Предприятие работает стабильно и успешно.

ОАО «Гормолзавод Вольский» поставляет продукцию в торговые сети, такие как «Магнит», «Гроздь» как в городе Вольске, так и в магазины Балаково. С 2012г. продукция поставляется в четыре семейных гипермар-

кета «Магнит». В 2014 году начаты поставки в сеть «Лента». В 2015 году планируется выход в торговые сети на рынок г. Саратова.

В создавшихся условиях необходимо субсидировать аграрным предприятиям ставки по кредитам. Это даст возможность создавать новые производства, центры переработки и хранения продукции. Но, тем не менее, чтобы занять нишу, освободившуюся после ухода европейской продукции, отечественным производителям понадобится не менее 5-7 лет.

Список использованной литературы:

1. Криштафович В.И. Экономические основы формирования качества мяса молодняка овец / В.И. Криштафович, А.В. Маракова, Г.В. Сапогова // Мясная индустрия: Научно-технический производственный журнал, 2015, №3, с. 46-47/
 2. <http://quote.rbc.ru/news/> [Электронный ресурс]. – Доступ свободный.
 3. <http://srtv.gks.ru/> [Электронный ресурс]. – Доступ свободный.
 4. <http://news.rambler.ru/business/28142919/>[Электронный ресурс]. – Доступ свободный.
 5. <http://saratovskaya-oblast.catalogy.ru/> [Электронный ресурс]. – Доступ свободный.
- <http://oao-gormolzavod-volskij.russia-opt.com>. [Электронный ресурс]. – Доступ свободный.

УДК 332.024.2

Марков В. А.¹, Бебенин Е. В.²

¹Московский государственный технический университет им. Н.Э.Баумана, г. Москва

²Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова, г. Саратов

УЛУЧШЕНИЕ ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ МАШИН, РАБОТАЮЩИХ НА ГАЗОМОТОРНОМ ТОПЛИВЕ

Ключевые слова: газодизель, система подачи газа в двигатель, экология ДВС.

Аннотация: Значительную часть в себестоимости продукции занимает расходы на энергоносители. Так в производстве сельскохозяйственной продукции затраты на горюче-смазочные материалы достигают 50%. В настоящее время активно разрабатываются и внедряются технологии по использованию альтернативных видов топлива, в частности газообразного топлива.

Все основные технологические процессы сельскохозяйственного

производства базируются на применении машинно-тракторного агрегата. Основной задачей сельского хозяйства является получение высококачественной продукции при сопоставимых с зарубежными производителями значениях ее себестоимости. Поэтому снижение себестоимости производства сельскохозяйственной продукции является актуальной задачей.

Одним из способов снижения затрат является применение альтернативных, более дешевых видов топлива. Наиболее перспективным является природный газ (метан). Для проведения оценки улучшение технико-экономических показателей необходимо произвести сравнение абсолютных экономических показателей.

Абсолютные экономические показатели по специализированной технике, единичным образцам комбинированной и универсальной технике на отдельных технологических операциях определяют в расчете на единицу наработки в соответствии с ГОСТ Р 53056-2008 «Техника сельскохозяйственная. Методы экономической оценки». Для получения результатов экономической оценки тракторов, оснащенных газобаллонным оборудованием, а также их сравнительной экономической оценки в сравнении с базовыми моделями тракторов расчет следует вести по абсолютным экономическим показателям при выполнении конкретных сельскохозяйственных операций.

Срок окупаемости дополнительных капитальных вложений по специализированной новой технике T_{OK} , лет, вычисляют по формуле (1):

$$T_{OK} = \frac{B_H - B_B}{\mathcal{E}_{Г.Н}}, \quad (1)$$

где B_H , B_B – цена новой, базовой техники (без торговой наценки) соответственно с учетом затрат на доставку и монтаж, руб.

Сроки окупаемости дополнительных капитальных вложений рассчитаны в таблице 1:

При анализе методики, изложенной в ГОСТ Р 53056-2008 «Техника сельскохозяйственная. Методы экономической оценки» можно установить, что в существующей методике отсутствует учет затрат на доставку топлива, что является ее существенным недостатком. Для определения количества допустимых затрат на доставку топлива необходимо произвести расчет исходя из наибольшего срока окупаемости ($T_{OK(наиб)}$), который с точки зрения инвестирования составляет 7 лет. Если срок окупаемости больше 7 лет то инвестор (руководитель предприятия, фермер) будет искать другие направления для вложения собственных денег.

Следовательно годовую экономию совокупных затрат денежных средств, при наибольшем сроке окупаемости, руб., вычисляют по формуле (2), преобразовав формулу (1):

$$\mathcal{E}_{Г.Н(наиб)} = \frac{B_H - B_B}{T_{OK(наиб)}}, \quad (2)$$

где $\mathcal{E}_{Г.Н(наиб)}$ - годовая экономия совокупных затрат денежных средств,

при наибольшем сроке окупаемости, руб.;

Результаты расчета представлены в таблице 5.10

$T_{\text{ок(наиб)}}$ - наибольший срок окупаемости, лет ($T_{\text{ок(наиб)}}=7$).

Таблица 1 – Годовая экономия совокупных затрат денежных средств от эксплуатации новой техники

Экономический показатель	Вид трактора МТЗ-82.1	
	ДИЗ	ГБ
Балансовая стоимость, руб	705000	805000
Годовая экономия совокупных затрат денежных средств, руб	17762,29	
Срок окупаемости, лет	5,63	
Наибольший срок окупаемости, лет	7	
Годовая экономия совокупных затрат денежных средств, при наибольшем сроке окупаемости, руб.	14285,71	

Примечание: ДИЗ – базовый трактор, работающий по дизельному циклу; ГБ – газобаллонный трактор, работающий по газодизельному циклу.

Для снижения затрат по перевозке (транспортированию) газообразного топлива была разработана технология на основе сменных кассетных модулей, при которой емкости (кассетные модули) для хранения и питания газомоторным топливом сельскохозяйственной техники изготовлены с возможностью съема с данной техники и их транспортирования до заправки природным газом.

В случае исследования доставки газообразного топлива для трактора МТЗ-82.1 при выполнении операции культивация рассматривались три варианта: 1 – самозаправка, 2 – заправка передвижным заправщиком, 3 – использование кассетного модуля. Под понятием заправка подразумевается, что в первом варианте трактор может самостоятельно доехать до заправки природным газом и возвращаться на место выполнения этих операций, в случае заправки передвижным заправщиком используется модель ПАГЗ 1200К (с дожимным компрессором), в случае использования кассетного модуля рассматривалось средство доставки на грузовом варианте автомобиля «УАЗ 3303». Также стоит отметить, что при заправке газобаллонного трактора от передвижного заправщика учитывалось то обстоятельство, что расстояние от места заправки до заправки природным газом проходит только по асфальтированной трассе, по которой приспособлен передвигаться передвижным заправщиком, и не учитывалось остальное расстояние, которое до передвижного заправщика, а трактор преодолевает собственным ходом.

Таблица 2 – Годовая экономия совокупных затрат денежных средств от эксплуатации новой техники

Показатель	самозаправка	заправка ПАГЗ	заправка КМ
Стоимость газообразного топлива, руб/м ³	11,5	11,5	11,5
Стоимость доставки, руб/м ³	16,62	0,04	0,03

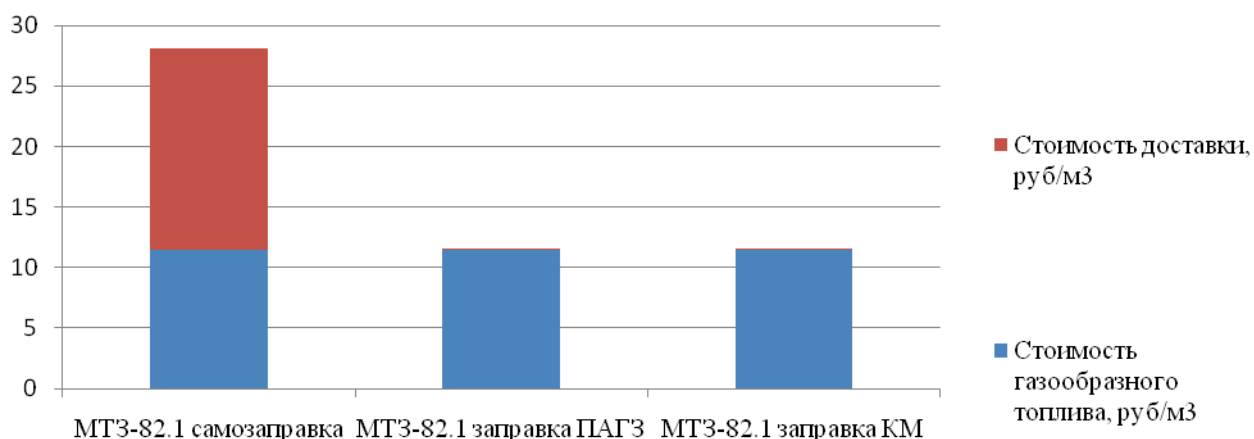


Рисунок 5.2 Графическое отображение затрат на доставку 1м³ газообразного топлива.

Вывод: разработанный способ заправки на основе сменных кассетных модулей, позволяет снизить себестоимость доставки на 25%.

УДК 339.137.2:338.46

Л.В. Михайлова

Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, г. Чебоксары

ЗНАЧЕНИЕ ОЦЕНКИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КОЖАНОЙ ОБУВИ В КОНСАЛТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Аннотация: показана необходимость консалтинга по оценке конкурентоспособности кожаной обуви, обоснована номенклатура критериев и показателей конкурентоспособности

Ключевые слова: консалтинг, оценка конкурентоспособности, показатели конкурентоспособности, обувь кожаная

На потребительском рынке представлен широкий ассортимент кожаной обуви, к которой каждый потребитель предъявляет свои требования, т.е. определяет те свойства, которыми, по его мнению, должна характеризоваться обувь. Мотивация покупок обуви кожаной может быть разнообразной: желание иметь престижное изделие, соответствовать современной моде, заменить или разнообразить гардероб и др. В этой связи потребитель больше внимания уделяет внешнему виду, соответствию современному направлению моды, использованным для деталей верха обуви материалам, удобству пользования, удобству ухода, сохраняемости, долговечности. К сожалению, внимание со стороны потребителя к соответствию конструктивных особенностей обуви функциональному назначению и безопасности незначительное. Потребитель может даже игнорировать таким соответствием, если внешний вид изделия соответствует его представлениям. Наряду с этим в сфере обращения находится достаточно большой объем обуви с низким уровнем качества. В процессе эксплуатации такой обуви или даже длительном хранении могут проявиться самые разные недостатки.

В настоящее время отмечается тенденция роста объема консалтинговых услуг, проводимых экспертными организациями для потребителей. Из-за постоянного усиления конкуренции и роста требований к профессионализму участников рынка возникает необходимость в них в сфере организации и повышения эффективности торговли потребительскими товарами не только для торговых, но и промышленных предприятий и различных организаций. В ряде случаев заказчик, решивший воспользоваться такой услугой, может владеть значительным объемом информации по конкретному вопросу. В этом случае консультация позволяет систематизировать и обобщить информацию. Результат информационных услуг будет наиболее успешным, если использован комплексный подход, когда для заказчика проводится анализ всей ситуации и предлагаются наиболее эффективные решения.

Одним из актуальных вопросов информационных услуг является оценка конкурентоспособности производимой или реализуемой продукции. Такую оценку необходимо вести непрерывно, в тесной связи с фазами жизненного цикла продукции. Она поможет предусмотреть возможность снижения конкурентоспособности товара. Следовательно, торговое предприятие (или производитель) может проводить корректирующие и предупреждающие действия, а также вносить изменения в плановую деятельность.

Для проведения оценки конкурентоспособности товара необходимо раскрыть конкретные и реальные потребности. Для непредвзятой оценки необходимо применять те критерии, на которые опирается покупатель, выбирая товар. Для оценки конкурентоспособности кожаной обуви с точки зрения потребителя определены три важнейших критерия: качественный, экономический и внешнее формирование (маркетинговый). Выбор перечня показателей обусловлен функциональным назначением обуви. Экономиче-

ский критерий конкурентоспособности кожаной обуви объединяет показатели: розничная цена за единицу товара, расходы на эксплуатацию, известность торговой марки. Критерий внешнего формирования объединяет показатели, характеризующие уровень затрат торгового предприятия на формирование привлекательности товара и создание общественного мнения. Для кожаной обуви наиболее весомыми стали: широта ассортимента, выкладка и реклама товара, наличие и доля скидки с цены, уровень консультации продавцов. Качественный критерий конкурентоспособности кожаной обуви объединяет общие и специализированные показатели. Общие показатели применимы для всех классификационных группировок обуви при оценке конкурентоспособности для торгового предприятия, потребителя и производителя. Это такие показатели, как: соответствие конструкции обуви функциональному назначению, масса, гарантийный срок, внешний вид. Специализированные показатели конкурентоспособности кожаной обуви объединяют две подгруппы: обязательные и перспективные. Номенклатура их зависит от назначения, конструктивных особенностей обуви и стадии жизненного цикла продукции. Например, для бытовой обуви – это прочностные характеристики крепления деталей низа, заготовок, каблучков; гибкость обуви, общая и остаточная деформация подноски и др.

Для обоснования перечня потребительских показателей конкурентоспособности составлена развернутая номенклатура потребительских свойств кожаной обуви бытового назначения, проведен опрос группы экспертов и специалистов, потребителей. Исходя из полученных значений коэффициентов весомостей единичных показателей конкурентоспособности кожаной обуви выбраны следующие показатели для балльной оценки: внешний вид, впорность, гарантийный срок носки, воздухопроницаемость, оригинальность, сцепление подошвы с опорной поверхностью, цена за единицу товара, уровень консультаций продавцов. Из перечня был исключен показатель «прочность крепления швов в заготовке», так как для определения его значения необходимо использовать разрушающий метод. Результаты оценки конкурентоспособности должны играть важную роль при формировании отвечающего потребностям покупателей ассортимента кожаной обуви. Консалтинг при этом будет содействовать прогрессу товарного рынка и цивилизованным рыночным отношениям.

УДК 686.8

Т.С. Носова

Саратовский социально-экономический институт (филиал) ФГОУ ВПО «РЭУ им. Г.В.Плеханова», г. Саратов

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БУМАЖНО-БЕЛОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Сегодня производством бумажно-беловых изделий занимается множество фабрик и целлюлозно-бумажных комбинатов по всему миру. Производители бумажно-беловых изделий предлагают потребителям различные виды бумаги: писчую, машинописную, для принтеров, масштабно-координатную, ватман и другие ее виды, а также картон, бумагу для бытовых и производственных нужд.

Рынок бумажно-беловых товаров достаточно развитый, непрерывно растет, более 80 % бумажного рынка контролируют 10 российских производителей (ОАО «Кондопога», ОАО «Монди СЛПК», ОАО «Волга», ОАО «Соликамскбумпром», ОАО «Светогорск», Группа «Илим» – Коряжма, ОАО «Сегежский ЦБК», ОАО «Котласский ЦБК», ОАО «Архангельский ЦБК», ОАО «Новолялинский ЦБК»).

Потребление бумажно-беловых товаров школьниками в периоды начальных и средних классов увеличивается, следовательно, увеличивается объем выпускаемой продукции.

Рынок бумажно-беловых товаров не стоит на месте, производители с каждым разом улучшают качество и ассортимент производимой продукции (оформление обложки тетрадей – ее материал, красочность, рисунок; перламутровая, бархатная, флюоресцентная цветная бумага).

Важнейшими факторами, которые влияют на формирование качества беловых товаров являются конструкция и технология производства. Эти факторы включают в себя разработку новых видов изделий специальными конструкторскими отделами.

Бумажно-беловые товары в зависимости от назначения подразделяют на следующие классификационные группировки: тетради, школьные дневники, альбомы и папки с бумагой (включая блоки), блокноты, записные книжки, календари и книги для записей, наборы, папки, обложки и скоросшиватели, конверты, потребительская бумага.

В качестве объектов исследования было выбрано семь наименований бумажно-беловые товаров для исследования качества разных производителей «Канц-Эксмо», «Альт», «Proff», «ErichKrause», «Хатбер», «Маяк», «ПЗБФ», «Саратовский Полиграф комбинат», «Полиграфика», «Hatber», «ErichKrause», «Svetocopy», «Снегурочка»:

- альбомы для рисования (8, 12, 16, 24, 32 и 40 листовые) и черчения (32 листовые);
- школьные (12, 18, 24 и 48 листовые) и общие (60 и 96 листовые) тетради;
- ежедневники (40, 32, 80, 48 и 120 листовые);
- бумага для ксерокса;
- цветная бумага (8 л., 8 цв.; 10 л., 10 цв.; 16 л., 8 цв.; 7 л., 7 цв.).

Оценка качества проводилась в соответствии с ГОСТ 1641-75 «Бумага. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение», ГОСТ 6658-75 «Изделия из бумаги и картона. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение», ГОСТ 9327-60 «Бумага и изделия из бумаги. Потребитель-

ские форматы», ГОСТ 12063-89 «Тетради школьные. Технические условия», ГОСТ 13309-90 «Тетради общие. Технические условия». Как видно не на все бумажно-беловые товары существует нормативная документация, поэтому для определения качества ежедневников, цветной бумаги, альбомов для рисования и бумаги для ксерокса были самостоятельно разработаны органолептические и измерительные показатели.

Для определения значения показателей качества бумажно-беловых товаров были выбраны: оценка упаковки (вид упаковки, герметичность, вмятины, крепление, обвязка и т.д.), маркировки, внешнего вида товара (дефекты, обрез беловых товаров, интенсивность и цвет линий, количество листов, способ крепления, направление волокон, непрозрачность и т.д.) и измерительные (размер, косина, толщина линий, толщина линии бокового поля, размеры клеток, ширина полей, формат, отклонения между ближайшими линиями, плотность) показатели.

Анализ качества бумажно-беловых товаров разных производителей показал следующие результаты.

По оценке упаковки некоторые исследуемые образцы имеют повреждения, по причинам, возникшим при транспортировке:

- вмятины, образованные по углам коробок общих и школьных тетрадей, бумаги для ксерокса торговой марки Svetocopy; по краям коробок с альбомами для рисования, ежедневниками и цветной бумаги в зависимости от партии и количества листов;
- грязь была обнаружена на коробках со школьными и общими тетрадями, с альбомами для черчения, с ежедневниками и с цветной бумагой, в зависимости от партии и количества листов;
- негерметичность была нарушена в упаковке с 60-ти листовыми тетрадями из 2-ой партии, отсутствовала обвязка шпагатом, так как крепление производилось клейкой лентой.

Обнаруженные повреждения на упаковке не повлияли на качество самих изделий, которые были допущены к реализации;

- по оценке маркировки транспортной тары у большинства исследуемых образцов отсутствовала информация о дате изготовления и манипуляционные знаки. Последний показатель должен присутствовать на маркировке общей тары с бумажно-беловыми товарами, например как: «беречь от влаги», так как основной материал изготовления является непосредственно бумага, которая чувствительна к влажности и воде;
- по оценке потребительской маркировки было обнаружено, что у некоторых образцов на альбомах для рисования, ежедневниках и цветной бумаги нет наименования НД, что не допустимо;
- по органолептическим показателям (дефекты внешнего вида, цвет линий, способ крепления, обрез и т.д.) никаких отклонений не наблюдается, все исследуемые образцы в норме;
- по измерительным показателям, все образцы соответствуют нормам, за исключением общих и школьных тетрадей, у которых расхождение в

размере и ширине полей. Также размер не соответствует нормам у образцов: альбомы для рисования и цветная бумага, однако допускается изготавливать бумажно-беловые изделия других форматов, предусмотренных НД на конкретные виды продукции.

Итак, оценка качества бумажно-беловых товаров показала, что по органолептическим и измерительным показателям все исследуемые образцы соответствуют требованиям ГОСТов. Отклонение от норм стандартов было выявлено практически у всех объектов исследования на стадии оценки упаковки и маркировки, что недопустимо, так как это практически основные критерии выбора изделий потребителями.

УДК 620.1: 687.151.2

Н. В. Омельченко, А. С. Браилко, Н. В. Лысенко, М. Г. Мартосенко

Высшее учебное заведение Укоопсоюза «Полтавский университет экономики и торговли», г. Полтава, Украина

УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ИЗДЕЛИЯ К ОРИГИНАЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ФИРМЫ «ENZOANI»

Аннотация. В статье представлены программа и исследование свадебного платья после эксплуатации и химической чистки, необходимые для ответа на вопрос экспертизы, а именно установления оригинальности продукции. Установлено несоответствие объекта экспертизы оригинальной продукции. Результаты исследований могут быть использованы в практической экспертной деятельности для повышения ее результативности.

Ключевые слова: идентификация, экспертиза, маркировка, свадебное платье, подлинность.

Реализация потребителям Украины фальсифицированной продукции, изготовленной из материалов ненадлежащего качества, с нарушением технологий производства, а так же неполной и недостоверной маркировкой, все это способствует преждевременному износу, и/или появлению дефектов, в том числе и при профессиональном уходе. Вышеуказанное приводит к возникновению спорных и/или конфликтных ситуаций, разрешение которых возможно посредством проведения экспертизы. Вместе с тем, как показывает практика в Украине недостаточно экспертов, которые владеют необходимыми для проведения подобных экспертиз компетенциями. Следовательно, тема сообщения актуальна и имеет практический интерес.

Объектом исследования является свадебное платье, которое находилось в эксплуатации и подвергалось химической чистке (далее, по тексту – свадебное платье). Предметом исследования – факторы формирования оригинальности объекта исследования. В работе использованы методы

информационно-аналитические, систематизации, органолептические, микроскопии, сравнения.

Цель исследования состоит в разработке программы экспертизы по установлению соответствия свадебного платья оригинальной продукции фирмы «Enzoani».

Для ответа на вопрос экспертизы (относится ли свадебное платье, приобретенное потребителем у частного предпринимателя к оригинальной продукции фирмы «Enzoani»?) разработана программа, которая включала: анализ маркировки и документов, подтверждающих факт приобретения изделия в салоне; сопоставление данных на маркировке (символов по уходу и специфической информации); соотнесение сырьевого состава указанного на маркировке с фактически установленным (согласно протокола исследования); сравнительный анализ свадебных платьев модели «Aspen» реализуемых через официальных представителей фирмы «Enzoani» в Украине и исследуемого изделия.

Анализ потребительской маркировки на свадебном платье проводили в соответствии с требованиями ДСТУ 4519:2006 [1], который начиная с 2006 г., в соответствии с п. 1.1, устанавливает общие требования к потребительской маркировке товаров/изделий легкой промышленности отечественного и иностранного производства, реализуемых на территории Украины через оптовую и розничную торговые сети. Вместе с тем применяли нормы ДСТУ ISO 3758:2005 [2], который используют для всех текстильных изделий в том виде, в котором их поставляют потребителям; ДСТУ-Н ISO/IEC Guide 14:2005 [3] в котором установлены общие принципы и рекомендации относительно содержания, методов, форматов и подготовки информации, необходимой потребителю для осознанного выбора продукции.

По результатам исследования имеющейся маркировки были обнаружены несоответствия требованиям [1-3], а именно:

- не указаны название страны-производителя; название и место расположения производителя; название изделия; артикул; размер; дата изготовления;

- расхождение в обозначении сырьевого состава на полимерной ленте (ткань верха 100% POLYESTER), вшитой в правый боковой шов лифа с внутренней стороны, и фактического состава ткани верха свадебного платья (в ткани верха в направлении основы использована блестящая комплексная нить с полиэфирных профилированных волокон и металлическая профилированная монопольная нить, в направлении утка – матовая комплексная нить с полиэфирных волокон, согласно протокола измерения к предыдущей экспертизе по данному объекту);

- отсутствие обозначения в составе материала верха металлической и полиуретановой (в корсете) нитей;

- противоречивые символы по уходу и не соответствие их требованиям стандартов, согласно установленным компонентам сырьевого состава;

- текст дополнительной информации, расположенной под символами по уходу, для потребителя изложен на английском языке;

- несоответствие между символами по уходу и дополнительной информацией, размещенной под этими символами на полимерной ленте, вшитой в правый боковой шов лифа с внутренней стороны.

Обнаруженные несоответствия в маркировке, а именно, отсутствие обозначения страны происхождения и производителя, а также несоответствие обозначения и состава ткани, из которой изготовлено свадебное платье, фактическому ее сырьевому составу, несоответствие между символами по уходу и дополнительной информацией позволяют усомниться в оригинальности предоставленного на исследование объекта.

Вместе с тем, для установления подлинности свадебного платья, указанного потребителем в своем заявлении («... в г. Киев, в салоне приобрела новое свадебное платье «Enzoani Aspen») были осуществлены дополнительные запросы на имя потребителя и продавца о предоставлении документального подтверждения оригинальности исследуемого свадебного платья.

Согласно предоставленных расчетных документов, свадебное платье «Enzoani» модели «Aspen» приобретено потребителем в салоне расположенном в г. Киев. В предоставленных документах (товарный чек и квитанция) выявлено несоответствие в их содержании. Информация, указанная в товарном чеке не соответствовала информации в квитанции, выписанной в этот же день одному и тому же потребителю. Так, в товарном чеке указана сумма 11370 грн. за свадебное платье, фату и подушечку для колец, а квитанция, выписанная в этот же день, содержит информацию только о стоимости свадебного платья 10500 грн.

Частный предприниматель отказался предоставлять информацию в отношении указанного свадебного платья. Информация о месте нахождения салона, где приобретено свадебное платье «Enzoani» модели «Aspen», была предоставлена представителем химической чистки в виде визитки салона свадебной и вечерней моды, расположенного в г. Киев.

Для подтверждения производителя свадебного платья фирмы «Enzoani» модели «Aspen», указанных в расчетных документах, были проанализированы сайты, рекомендованные на визитке салона. На первом сайте – представлены авторские платья «Аллы Галецкой» не имеющие отношения к оригинальной продукции фирмы «Enzoani». Второй сайт содержал информацию о продаже свадебных платьев фирмы «Enzoani», но был выставлен на продажу.

Отсутствие подтверждающих документов, отказ в предоставлении какой-либо информации, потребовало выяснения наличия салона в перечне официальных представителей фирмы «Enzoani» на территории Украины, в частности, в г. Киев.

На официальном сайте фирмы «Enzoani» [4; 5] представителями фирмы «Enzoani» в г. Киев, Украина являются:

- Bridal shop «Viola» (Shelkovichna Str., 46/48 Kyiv, 01004 Ukraine

0038 (044) 288 00 84) согласно информации официального сайта «Blue by Enzoani» [4] (на момент проведения экспертизы);

- Bridal shop Modena (Moskovskaya Street 5/2, Kyiv, Ukraine, 0038 (044) 493 05 16), Bridal shop Ideal (Shopping Center Darynok Hall 3D Kyiv Ukraine, 0038 (067) 961 62 71) согласно информации официального сайта «Enzoani» [5] (на момент проведения экспертизы).

На русскоязычном сайте фирмы «Enzoani» [6; 7] содержится информация об основных партнерах и представителях этой фирмы на территории России, Белоруссии, Казахстана, Молдовы. Информация о партнерстве со свадебными салонами на территории Украины отсутствует.

Посредством проведенного анализа [4; 5] установлено, что официальными представителями фирмы «Enzoani» в г. Киев являются свадебные салоны «Viola», «Modena» и «Ideal». Кроме этого на официальном сайте фирмы «Enzoani» указаны в перечне официальных представителей свадебные салоны в городах Днепропетровск, Донецк, Запорожье, Одесса, Симферополь, Харьков, Чернигов.

Таким образом, салон (в котором реализовано потребителю платье) отсутствует в списке официальных представителей фирмы «Enzoani» в г. Киев.

Проведя анализ и сопоставление информации на официальном сайте фирмы «Enzoani» были выявлены расхождения во внешнем виде и отделке оригинального свадебного платья «Enzoani» модель «Aspen и свадебного платья, являющегося объектом исследования.

В результате сравнительного анализа изображений оригинальных свадебных платьев из каталога фирмы «Enzoani», показов коллекции 2008 «Bly by Enzoani» [8; 9] и свадебного платья предоставленного на исследование установлены следующие расхождения:

- в локализации вышивки (в частности, в исследуемом свадебном платье в центральной части лифа типа «корсет» размещена вышивка, которая отсутствует в оригинальных свадебных платьях из каталога и показов коллекции 2008 «Bly by Enzoani»);

- орнамента и плотности вышивки;

- основы и материалов для вышивки и отделки.

Сравнение фрагментов платья, приобретенного потребителем с оригинальными свадебными платьями, представленными на показе коллекции 2008 «Bly by Enzoani» фирмы «Enzoani» [8-9], а также подобными свадебными платьями в каталогах на сайтах свадебных салонов (официальных представителей фирмы «Enzoani»), подтверждают различия в расположении отделки, ее характере, а также использованных материалах – жемчуге, кристаллах, стразах, виде кружева и тому подобное.

Таким образом, по результатам анализа документов, маркировки, внешнего вида и отделки свадебного платья, предоставленного для исследования, не получено подтверждения того, что это платье можно отнести к оригинальной продукции фирмы «Enzoani».

Перечень источников

1. Непродовольчі товари. Споживче маркування товарів легкої промисловості. Загальні правила : ДСТУ 4519:2006. – [Чинний від 2007-10-01]. – К. : Держсопоживстандарт України, 2006. – 22 с. – (Національний стандарт України).

2. Матеріали текстильні. Маркування символами щодо догляду (ISO 3758:1991, IDT) : ДСТУ ISO 3758:2005. – [Чинний від 2008-01-01]. – К.: Держсопоживстандарт України, 2007. – 15 с. – (Національний стандарт України).

3. Інформація для споживачів щодо придбання товарів та послуг (ISO/IEC Guide 14:2003, IDT) : ДСТУ-Н ISO/IEC Guide 14:2005. – [Чинний від 2006-07-01]. – К. : Держсопоживстандарт України, 2006. – 11 с. – (Національний стандарт України).

4. Ukraine. STORE LOCATOR [Электронный ресурс] : сайт Blue by Enzoani / LOCATION. – Режим доступа: <http://bluebyenzoani.com/location.html>.

5. Ukraine. Find The Nearest Store [Электронный ресурс] : сайт Enzoani / Location. – Режим доступа: <http://enzoani.com/Enzoani/locations.html>.

6. Enzoani [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.enzoani.ru/>.

7. Страны [Электронный ресурс] : сайт Enzoani. Где купить. – Режим доступа: <http://www.enzoani.ru/to-buy.html>.

8. ПОКАЗЫ [Электронный ресурс] : сайт Enzoani. – Режим доступа: <http://www.enzoani.ru/video.html>.

Blue By Enzoani 2008 Bridal Runway Show [Электронный ресурс] : сайт YouTube UA. – Режим доступа: <http://www.youtube.com/watch?v=dDW5rEB8Bj0>.

УДК 339.133.017

Е.А. Павлова Е.А., Ю.Г. Гриняева

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова,
г. Саратов

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПРИ ВЫБОРЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ГОРОДЕ САРАТОВЕ

Аннотация: Практически во всех торговых продовольственных предприятиях реализуются кисломолочные продукты. В связи с этим вопросы формирования рационального ассортимента кисломолочных продуктов в торговом предприятии являются актуальными. Однако без учета потребительского спроса формирование оптимального и рационального ассортимента кисломолочной продукции на предприятиях торговли невоз-

можно. Анализ потребительских предпочтений помогает удержать постоянных и привлечь новых покупателей.

Ключевые слова: потребительский спрос, кисломолочные продукты.

Для успешной работы любого предприятия торговли необходимо систематически исследовать спрос покупателей на отдельные группы товаров. Это позволяет формировать оптимальную структуру ассортимента, тем самым наиболее полно удовлетворять потребности населения и максимизировать прибыль магазина. Исследование потребительского спроса на кисломолочную продукцию проводилось путем опроса покупателей торговых предприятий при участии студентов, занимающихся научными исследованиями в рамках СНК «Пищевая ценность и качество продуктов питания» кафедры «Товароведение и менеджмент качества» СГАУ им. Н.И. Вавилова.

Опираясь на результаты социологического опроса, выяснили, что покупателями кисломолочной продукции являются 90% покупателей магазина, то есть подавляющее большинство. Вообще не употребляют продукты данной категории 8% и 2% предпочитают употреблять кисломолочную продукцию, изготовленную в домашних условиях. Самым популярным кисломолочным продуктом является сметана - 76%. Также большое количество (63%) регулярно приобретают в магазине йогурт и йогуртные продукты. При этом в ходе анкетирования выявилась парадоксальная ситуация. Подавляющая часть опрошенных (96 %) указала, что информация, содержащаяся на потребительской упаковке йогуртных продуктов, для них очень важна. Но при этом 78 % из них считали, что йогурты и йогуртные продукты ничем не отличаются, что это одно и то же, и они покупали йогуртные продукты, думая, что приобретают йогурты.

Если анализировать, какая конкретно информация важна для покупателей, то 78 % при покупке обращают внимание на дату изготовления и срок годности, 81 % - на торговую марку, 69% - на цену, 31 % - на жирность продукта.

Интересно отметить, что масса нетто – критерий маркировки кисломолочных продуктов, на который никто не обращает особого внимания. Можно предположить, что население думает, что упаковка, используемая для расфасовки кисломолочной продукции, имеют стандартную вместимость. Однако это не так – внешне они похожи, на самом деле масса нетто в них может варьироваться в достаточно широких диапазонах.

Критерий «состав» выбрали для себя как важный 5% опрошенных, при этом отметив, что в большинстве случаев, например, при выборе йогуртов его очень трудно прочитать. Поэтому можно сделать вывод, что желающих узнать о составе могло бы быть значительно больше, но из-за невозможности прочтения для многих эта информация закрыта. Шрифт слишком мал, поэтому большинство просто не обращает на эту информацию внимания.

Задачей опроса было также выяснить, насколько информированы потребители о полезных качествах кисломолочных продуктов питания. Ока-

залось, что полной информацией (по мнению самих опрошенных) владеют 62%, остальные 38% испытывают недостаток сведений по данному вопросу. В этой связи, предприятия торговли могли бы взять на себя просветительную функцию – доносить необходимую информацию до населения, тем самым увеличивать число лиц, в рационе которых кисломолочные продукты являются неотъемлемым компонентом. Для этой цели магазинам совместно с производственными предприятиями необходимо чаще проводить различные акции, дегустации, презентации, что в конечном итоге не только поднимет интерес к продукции, но и расположит покупателей к конкретному магазину и отдельным товаропроизводителям.

В ходе анкетирования было выявлено, что 60% опрошенных в большей степени доверяют местным производителям. Такой продукт в самые кратчайшие сроки может быть доставлен в розничную торговую сеть. Кроме того, снижаются расходы на транспортирование товара и стоимость продукции.

На вопрос относительно массовой доли жира продукции оказалось, что для 46% людей привлекательны продукты с содержанием жира до 2,5%. В основном это лица в возрасте от 30 лет и старше, что вызвано необходимостью ограничения количества жиров в рационе. Никого из опрошенных не заинтересовала продукция с высокой массовой долей жира.

Качеством кисломолочной продукции, реализуемой в торговой розничной сети города Саратова, удовлетворены 83% покупателей, что является довольно высоким результатом и говорит о доверии качеству товаров.

Результаты проведенного социологического опроса имеют практическую значимость и могут быть использованы при формировании ассортимента кисломолочной продукции в магазинах города. Ассортимент должен формироваться и строиться только в зависимости от потребностей рынка, то есть подбор товаров должен происходить таким образом, чтобы он соответствовал спросу населения и удовлетворял его.

УДК 332.1

Петров К.А., Петров А.С.

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова,
г. Саратов

ОЦЕНКА ОБЩЕГО УРОВНЯ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕГИОНЕ

В современных условиях важным направлением деятельности государственных и общественных организаций по защите прав потребителей является обеспечение сбалансированной защиты и соблюдение прав потребителей в рамках комплексной системы обеспечения защиты прав потребителей.

Достижение максимальной эффективности при реализации контрольно-надзорных полномочий как в целом, так и в наиболее проблемных с точки зрения достигнутого уровня защиты прав потребителей сферах потребительского рынка, связанных с предоставлением жилищно – коммунальных услуг, финансовых услуг и туристического обслуживания населения требует определения показателей общего уровня и структуры защиты прав потребителей по административным (муниципальным) образованиям.

К основным базовым показателям, используемым для анализа общего уровня и структуры защиты прав потребителей по административным (муниципальным) образованиям предлагается отнести:

ОЧО - общее число обращений граждан в органы защиты прав потребителей (устно и письменно), единиц;

ОКЗ - общее количество заявлений граждан в органы защиты прав потребителей (письменно), единиц;

СОГ - структура обращений граждан в органы защиты прав потребителей по видам обращений, единиц;

СЗГ - структура заявлений граждан в органы защиты прав потребителей по видам заявлений, единиц;

ЧРО - общее число положительных решений по обращениям граждан;

ЧРЗ - общее число положительных решений по заявлениям граждан;

ЧН - численность населения административного (муниципального) образования, человек.

На основании базовых показателей можно рассчитать показатели общего уровня защиты прав потребителей в расчете на тысячу человек населения административного (муниципального) образования и определить коэффициенты эффективности работы государственных и общественных организаций по защите прав потребителей.

Так, общий уровень защиты прав потребителей рассчитывается следующим образом:

$$УЗ_o = УЗ_{гос} + УЗ_{общ}, \text{ где:}$$

УЗ_o - общий уровень защиты прав потребителей в расчете на тысячу человек населения административного (муниципального) образования;

УЗ_{гос} - общий уровень защиты прав потребителей по данным государственных органов защиты прав потребителей в расчете на тысячу человек населения административного (муниципального) образования;

УЗ_{общ} - общий уровень защиты прав потребителей по данным общественных органов защиты прав потребителей в расчете на тысячу человек населения административного (муниципального) образования;

$$УЗ_{гос} = ОЧО_{гос} / ЧН \times 1000;$$

$$УЗ_{общ} = ОЧО_{общ} / ЧН \times 1000$$

Определение коэффициентов эффективности работы государственных и общественных организаций по защите прав потребителей выполняется следующим образом :

$$K_o = \text{ЧРО} / \text{ОЧО};$$

$$K_z = \text{ЧРЗ} / \text{ОКЗ}, \text{ где:}$$

K_o - коэффициент эффективности работы государственных и общественных организаций по защите прав потребителей по обращениям граждан;

K_z - коэффициент эффективности работы государственных и общественных организаций по защите прав потребителей по заявлениям граждан.

Аналогичный подход можно применить при анализе структуры обращений (заявлений) граждан в органы защиты прав потребителей по видам обращений (заявлений).

Рассмотрим в качестве примера определение выше перечисленных показателей по данным некоторых административных (муниципальных) образований Саратовской области.

С учетом данных Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) и численности населения общий уровень защиты прав потребителей в Саратовской области в 2014 г. составил 3,630 (2,714 и 0,916 по государственным и общественным организациям соответственно). Это говорит о достаточно высоком уровне работы государственных органов по защите прав потребителей и относительно большем количестве нарушений прав потребителей.

В заключение следует отметить, что предлагаемая методика может применяться для проведения региональных сравнительных исследований эффективности работы различных организаций в области защиты прав потребителей и стимулирования их деятельности.

УДК 339.3

М.С.Постельникова, Ю.Г.Гриняева

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова,
г. Саратов

ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОЧНЫХ СОСИСОК В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ

Как меняется качество вареных колбасных изделий в процессе хранения, как долго они остаются безопасными для потребителей, если производитель не указывает сроки хранения после нарушения герметизации упаковки? Эти вопросы актуальны в современное время, так как изделия данной группы занимают одно из главных мест в рационе питания населения, а

также в связи с появлением множества новейших методов упаковки данного продукта.

Таким образом, целью настоящих исследований было выяснить, каким образом изменяются показатели качества вареных колбасных изделий в процессе хранения на примере сосисок, реализуемых в магазине «Магнит» города Саратова.

Для исследования изменений показателей качества в процессе хранения были отобраны образцы из 2-х партий сосисок молочных разных производителей - ООО «Регионэкопродукт – Поволжье» и ООО «Мясокомбинат Митэк». Продукт упакован под вакуумом, и срок хранения в закрытой таре составляет 20 суток. На упаковке сосисок торговой марки «Филеево» производителя ООО «МК Митэк» есть указание, что после ее вскрытия продукт необходимо употребить в течение 3 суток. На упаковке сосисок торговой марки «Фамильные колбасы» производителя ООО «Регионпродукт – Поволжье» срок хранения продукта после вскрытия упаковки не указан.

В рамках исследовательской работы проследили изменения органолептических и физико – химических показателей. С учетом срока хранения, определение показателей качества было решено проводить в 1-й день (сразу после вскрытия), а также на 3-и, 5-е, 7-е сутки и так далее до появления несоответствия значений показателей нормам стандарта (ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные»). Продукт в открытой упаковке в течение всего периода проведения исследований хранился согласно рекомендациям производителей - ООО «Регионэкопродукт – Поволжье» и ООО «Мясокомбинат Митэк».

Результаты исследований представлены в таблицах 1, 2,3 и 4.

Таблица 1. Результаты исследования по показателю «внешний вид»

Норма по ГОСТ	День проведения исследований после вскрытия упаковки			
	1-ый	3-ий	5-ый	7-ой
1	2	3	4	5
Батончики с чистой, сухой поверхностью	«Филеево»			
	Батончики с чистой, слегка влажной поверхностью. Наличие слипов на каждом батончике	Батончики с чистой, влажной поверхностью. Наличие слипов на каждом батончике.	Батончики с наличием на поверхности легкого налета жира, поверхность влажная	Батончики с влажной поверхностью и жировым налетом в большом количестве
	«Фамильные колбасы»			
	Батончики с чистой и немного влажной поверхностью. Наличие слипов на каждом батончике	Батончики с чистой и влажной поверхностью. Наличие слипов на каждом батончике.	Батончики с влажной поверхностью, с наличием жирового налета	Батончики с влажной поверхностью, на продукте наблюдается наличие жирового налета

Как видно из таблицы, на каждом батончике были обнаружены «слипы» (сыроватые пятна, которые возникают из-за прикасания батончиков друг к другу при варке), которые являются недопустимым дефектом вареных колбасных изделий.

Таблица 2. Результаты оценки качества сосисок по показателю «запах и вкус»

Норма по ГОСТ	День проведения исследований после вскрытия упаковки			
	1-ый	3-ий	5-ый	7-ой
Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый	«Филеево»			
	Свойственный данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов, с легким копчением, приятно соленый	Внутри упаковки от продукта появился слегка кисловатый запах. Вкус приятно соленый, копченость во вкусе - более выраженная	Запах кислый. Вкус умеренно соленый, присутствует привкус полимерной оболочки и копченостей.	Неприятный кислый запах, слабосоленый вкус, привкус полимерной оболочки и неприятный - копчения
	«Фамильные колбасы»			
	Свойственные данному продукту, без посторонних привкусов и запахов, с легким запахом копчения со специями. Соленые.	Присутствует неприятный запах угля. Вкус несвойственный, присутствует привкус полимерной оболочки, выраженная копченость	Сильный запах копчености, неприятный и резкий вкус полимерной оболочки, соленый	Наличие неприятного острого запаха копчености, привкус полимерной оболочки, наличие несвойственного запаха и привкуса

Таблица 3. Результаты исследований по показателю «консистенция»

Норма по ГОСТ	День проведения исследований после вскрытия упаковки			
	1-ый	3-ий	5-ый	7-ой
1	2	3	4	5
Нежная, сочная	«Филеево»			
	Нежная, сочная, упругая	Нежная, сочная, упругая	Сочная, упругая, немного грубая	Грубая, довольно упругая, сочная
	«Фамильные колбасы»			
	Нежная, сочная	Нежная, сочная, упругая	Сочная, очень упругая, грубоватая	Очень жесткая, очень упругая

Показатель «цвет и вид на разрезе» в процессе хранения не подвергался изменениям - светло-розовый с коричневыми включениями, фарш

однородный и хорошо перемешан. Также были стабильными и характеристики показателя «форма и размер» – открученные прямые батончики. Средняя длина - 11,6 и 11,4 см, а средний диаметр - 18,0 и 18,3 мм («Филеево» и «Фамильные колбасы» соответственно).

Таблица 4. Результаты исследований по физико–химическим показателям

Наименование показателя	Норма по ГОСТ	День проведения исследований после вскрытия упаковки			
		1-ый	3-ий	5-ый	7-ой
«Филеево»					
Массовая доля жира, %	не более 28	21,37	20,72	19,93	19,51
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	не более 2	0,0075	0,0075	0,0056	0,0050
Массовая доля нитрита натрия, %	не более 0,005	0,0027	0,0025	0,0024	0,0022
Массовая доля влаги (по литературным данным), %	не более 65	60,42	62,40	63,17	64,6
«Фамильные колбасы»					
Массовая доля жира, %	не более 28	23,32	22,81	22,30	21,82
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	не более 2	0,0079	0,0079	0,0075	0,0060
Массовая доля нитрита натрия, %	не более 0,005	0,0015	0,0014	0,0014	0,0012
Массовая доля влаги (по литературным данным), %	не более 65	57,34	60,20	62,08	63,94

На основании проделанной работы можно сделать следующие выводы:

- по показателю «внешний вид» сосиски «Филеево» и «Фамильные колбасы» в первый день соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196 - 2011. Начиная с третьего дня характеристики сосисок по данному показателю не соответствуют нормам стандарта - отмечается наличие влаги на поверхности, а также жирового налета на продукте;

- по показателю «запах и вкус» сосиски в первый день соответствуют нормам ГОСТ. А уже на 3-ий день колбасным изделиям и «Филеево», и «Фамильные колбасы» присущи привкус оболочки и чрезмерно выраженная копченость. Однако срок хранения сосисок на этот момент не истек (по заверениям производителей), а по данным оценки качества употреблять данные продукты не рекомендуется;

- показатель «консистенция» также изменяется в процессе хранения - сосиски становятся жесткими и резиноподобными, что также противоречит характеристикам качественного продукта по ГОСТ;

- показатели «цвет и вид на разрезе» и «форма и размер» не подвергаются изменениям в процессе хранения;

- по физико-химическим показателям сосиски соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196 – 2011 в течение всего периода проведения эксперимента; однако значения таких показателей как «массовая доля жира», «массовая доля хлористого натрия», «массовая доля нитритов» уменьшаются день ото дня, а значения показателя «массовая доля влаги», наоборот, увеличиваются. Возможно, при производстве данных сосисок были использованы влагоудерживающие агенты, которые в процессе хранения стали освобождать влагу в продукте (т.е. переводить ее из связанного состояния в свободное). Данный процесс является нежелательным, так как влага является очень хорошей средой для развития микроорганизмов.

Итак, из результатов исследований следует, что сосиски в процессе хранения уже на третьи сутки подвергаются значительным изменениям, вследствие чего их не рекомендуется употреблять в пищу.

УДК 658.8

С.А.Семакова

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени Д.Н. Прянишникова, г. Пермь

АНАЛИЗ ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА ООО «ВИВАТ-ТРЕЙД» ГОРОДА ПЕРМИ

Аннотация: Статья содержит анализ ассортимента товаров отечественного и импортного производства распределительного центра «ВИВАТ-ТРЕЙД»

Ключевые слова: Распределительный центр, закупочная ассортиментная матрица, продовольственные и не продовольственные товары.

Целью данного исследования является:

- изучение ассортимента распределительного центра ООО «ВИВАТ-ТРЕЙД» г. Перми.

В ассортиментной матрице ТРС «ВИВАТ» представлено свыше 5000 различных наименований продукций и товаров. Сюда входят товары поставляемые странами ТС и ЕС .отечественные товары, товары и продукция собственного производства, а так же товары фирменных марок.

Собственной торговой маркой является «Выгодно», которая используется для таких групп товаров как: бакалея, бытовая химия, вода, замороженные продукты и п/ф, кондитерские изделия, консервация , корма для животных, молочные продукты, пиво, рыба и морепродукты, сезонные товары, сыры, хлеб и хлебобулочные изделия, хозтовары, чай.

Товары и продукция импортного производства объединяет в себе два направления:

- 1) товары и продукция стран-участниц Таможенного союза;
- 2) товары и продукция из стран Европейского союза.

Классификация импортных товаров проводится по принципу разграничения на категории товаров. В ТРС «ВИВАТ» импортная продукция и товары делятся на следующие категории:

1. Алкоголь (алкогольная продукция и пиво);
2. Продовольственные товары (вода, детское питание, жевательная резинка, замороженные продукты и полуфабрикаты, какао, кондитерские изделия, консервация, кофе, макаронные изделия, продукты быстрого приготовления, продукты для завтрака, продукты этнической кухни, растительные и оливковые масла, сиропы, соки, соусы и уксусы, специи и приправы, чай, чипсы и снеки);
3. Непродовольственные товары (бытовая химия, косметические средства, товары для животных).

При большом объеме поставок импортных товаров и продукции РЦ ООО «ВИВАТ-ТРЕЙД» сотрудничает всего с двумя крупными поставщиками – «Соло» и «Даугава». При этом поставщик «Соло» поставляет на склад РЦ исключительно товары и продукцию стран-участниц ТС, а второй поставщик «Даугава» - из стран ЕС.

Таблица 1 - Анализ закупочной матрицы РЦ ООО "ВИВАТ-ТРЕЙД"

Собственные марки и фирменное производство	12%
Отечественное производство	38%
Импорт товаров из стран ЕС	10%
Импорт товаров из стран участниц ТС	40%

Наибольшую долю закупочной матрицы распределительного центра ООО «ВИВАТ-ТРЕЙД» составляют товары отечественного производства и импортные товары, поставляемые странами-участницами ТС. Это можно увидеть в таблице 1. Наибольшее количество импортных товаров из стран ТС поступает из Белоруссии, чуть меньше – из Казахстана. Количество ввозимых товаров из стран ЕС с 2014 года значительно сократилось вследствие введения эмбарго. Тем не менее, ТРС «ВИВАТ» делает упор на про-

изводство и реализацию товаром собственных торговых марок и фирменного производство – об этом свидетельствует незначительный отрыв от товаров, поступающих из стран ЕС.

Литература:

Михеева Г.В. Терминологические аспекты и экономическая природа сетевой розничной торговли. // Научный журнал КубГАУ, №80(06), 2012г. С. 86.

УДК 663.918.4

С.А.Семакова

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени Д.Н. Прянишникова, г. Пермь

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА, РЕАЛИЗУЕМОГО НА РЫНКЕ ПЕРМСКОГО КРАЯ

Аннотация: Статья содержит анализ рынка кондитерских изделий. Экспертизу качества шоколада реализуемого в Пермском крае.

Ключевые слова: Шоколад, экспертиза качества, органолептические и физико-химические показатели качества, рынок.

Российский рынок кондитерских изделий в последние годы не стоит на месте, стабильно развиваясь и увеличиваясь. В 2012 году объем розничных продаж шоколада и шоколадных изделий составил порядка 159,5 млрд. рублей увеличившись на 9% по сравнению с предыдущим годом.

В 2014 году снижение импорта шоколада продолжилось в основном за счет ограничений на ввоз шоколада с Украины, которая являлась ключевым поставщиком этой продукции в Россию.

Кондитерская промышленность России в последние годы становится все более конкурентоспособной как на внутреннем, так и на мировом рынке.

Популярными группами шоколадных изделий на рынке Пермского края являются: плиточный шоколад (45,7%), весовые конфеты (33,8%), шоколадные батончики (10,5%), конфеты в коробках (7,8%), шоколадные яйца (2,2%).

Пермский рынок шоколада представлен наиболее покупаемыми марками: «Россия» (31,3%), «Nestle» (21,8%), «Бабаевский» (18,2%), «Сладко» (11,2%) «Alpen Gold» (7,4%), «Dove» (5,7%), другие (4,4%).

Для проведения экспертизы было отобрано 3 образца шоколада: образец №1 СП ОАО «Спартак» Белоруссия, образец № 2 «Colian SR.ZO.O» Opotowek, Польша, образец № 3 ООО «Нестле Россия» г. Москва.

Анализ органолептических показателей качества требованиям НД выявил несоответствие показателя - вкус и запах у исследуемого образца №3. Физико-химические показатели качества плиточного шоколада опре-

деляли в соответствии с ГОСТ 3172-2012 «Шоколад. Общие технические условия».

Таблица 1. Анализ физико-химических показателей качества горького шоколада

Требования ГОСТ 3172-2012	Исследуемые образцы		
	СП «Спартак» Беларусь	ОАО «Российский» ООО «Нестле Россия»	«Goplana» SR.ZO.O» Ppatowek, Польша
Массовая доля общего сухого остатка (не менее 55%)	58,1	56,0	55,8
Массовая доля масла какао (не менее 33%)	35,9	34,6	31,5
Массовая доля золы, нерастворенной в HCl (не более 0,1%)	0,1	0,1	0,1

Таким образом, в результате проведенных исследований было выявлено, что образец №1 и №2 полностью соответствуют требованию ГОСТ, у образца №3 обнаружено отклонение по показателю «Массовая доля масла какао» на 1,5%.

В состав какао-масла в определенном соотношении входят следующие кислоты: миристиновая, пальмитиновая, стеариновая, олеиновая, линолевая и линоленовая. В незначительных количествах так же обнаружены арахидиновая, гондоиновая, эруковая, бегеновая. Присутствие других кислот говорит о том, что при изготовлении были использованы добавки. Чем больше кислот присутствует на хроматограмме, как качественно, так и количественно, тем больше добавок или заменителей какао-масла было использовано.

Наиболее близким по жирнокислотному составу какао-масла соответствует шоколад «Российский», в остальных образцах присутствуют различные добавки, что наглядно иллюстрируют полученные хроматограммы.

Литература:

1. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Сахар и сахарные кондитерские изделия. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 122с.
2. Официальный сайт Федеральной службы статистики по Пермскому краю (электронный ресурс) <http://permstat.gks.ru>

УДК 663.95

С.А. Семакова, Т.Н.Малахова

Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени Д.Н. Прянишникова, г. Пермь

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ЧАЯ БАЙХОВОГО ЗЕЛЕНОВОГО, РЕАЛИЗУЕМОГО ООО «ЭЛЕМЕНТ-ТРЕЙД» П.ОКТЯБРЬСКИЙ ПЕРМСКОГО КРАЯ

Аннотация: Статья содержит ABC – анализ ассортимента исследуемого предприятия, экспертизу качества чая байхового зеленого 4 образцов

Ключевые слова: Чай байховый зеленый, экспертиза качества, рынок, ассортимент, товароборот.

Чай уже давно стал для россиян традиционным напитком. Россия занимает 4 место в мире по потреблению чая на душу населения в год после таких стран как, Турция, Ирландия и Великобритания. За год среднестатистический житель России заваривает чуть больше 1,8 килограммов чая. Наиболее известными и предпочитаемыми марками чая среди российских потребителей за 2014 год стали Greenfield, Ahmad и Lipton. Исследования проводились на предприятии ООО «Элемент-трейд» п. Октябрьский Пермского края. Нами был проведен ABC- анализ, который является инструментом позволяющим изучить товарный ассортимент, определить рейтинг товаров по указанным критериям и выявить ту часть ассортимента которая обеспечивает максимальный эффект. ABC - анализ ассортимента предприятия оказывает, что основную долю товарооборота обеспечивают такие группы, как «Гастрономия» и кондитерские изделия, фрукты и овощи, молочные товары и алкогольные напитки, на долю которых в 2014 году пришлось 52,1%. Они отнесены к группе «А». К группе «В» отнесены рыбные товары, кулинария и хлебобулочные изделия, а также чай и кофе которые обеспечили 29,3% товарооборота . Соответственно чай занимает 3,6% в общем товарообороте. К группе «С» отнесены товары: жиры консервы, специи и приправы, доля которых в товарообороте меньше 11%,они нуждаются в развитии и требуют дополнительных акций по стимулированию сбыта.

Для проведения экспертизы были отобраны образцы чая зеленого байхового:

Образец 1 Зеленый чай Real «Райские птицы».

Образец 2 Чай зеленый байховый Greenfield ФЛАИНГ ДРАГОН.

Образец 3 Зеленый чай MONZIL.

Образец 4 Зеленый чай ANMAD TEA.

Анализ маркировки исследуемых образцов показал, что у образца № 3 и 4 отсутствует обозначение документа в соответствии, с которым он изготовлен, у образца № 3 отсутствует обозначения способа приготовления, а у образца №4 отсутствует сорт. Это является нарушением требований ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя». В результате органолептической оценки зеленого чая Real «Райские птицы» и чай зеленый байховый Greenfield определили, что они полностью соответствуют заявленному сорту. Образец зеленого чая MONZIL и ANMAD TEA по показателю «внешний вид» не соответствует заявленному сорту на упаковке.

Результаты оценки физико-химических показателей исследуемых образцов представлены в таблице 1.

Таблица 1. Анализ физико-химических показателей образцов зеленого чая

Наименование пробы	Массовая доля влаги, %	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ, %	Массовая доля металломагнитной примеси, %	Массовая доля мелочи, %
Зеленый чай Real «Райские птицы»	7,7	35	0,003	3
Чай зеленый байховый Гринфилд ФЛАИНГ ДРАГОН	8,0	35	0,004	2
Зеленый чай MONZIL	7,6	35	0,003	1
Зеленый чай ANMAD TEA	7	36	0,003	1
Нормы ГОСТ 1939-90 для чая высшего сорта	Не более 8,0	Не менее 35	Не более 0,0005	Не более 5

В результате физико-химического анализа исследуемых образцов было выявлено, что все они не имеют отклонений от требований ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».

Литература:

Герасимова В.А., Зачиняева А. Исследование потребительских свойств зеленого чая /В.А. Герасимов, А.В. Зачиняева //Товаровед продовольственных товаров. – 2013.-№7.-с.33-36.

УДК 664.762

О.А. Смолякина

Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова, г. Саратов

РОЛЬ БЫСТРОРАЗВАРИВАЮЩИХСЯ КРУП В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

Крупы входят в перечень продуктов питания первой необходимости, доступных практически всем слоям населения. В пищевом рационе человека крупы составляют от 8 до 13 % общего потребления зерновых. Крупа отличается от зерна повышенной пищевой ценностью, так как в ее состав входит только эндосперм и небольшое количество других частей.

Производство крупы в России в настоящее время осуществляется на 240 крупных и средних предприятиях, большинство из которых производят несколько видов круп. Из этого числа:

- гречневую крупу производят 54 предприятия;
- пшено – 43;
- ячневую крупу – 46;
- перловую – 52;
- овсяную – 17;
- геркулес – 14;
- манную – 126;
- рис – 10 предприятий.

Российский рынок круп и крупяной продукции можно разделить на 3 основных сегмента:

1. Весовая крупа – крупа, реализуемая конечным потребителям в оптовой и мелкооптовой таре (мешках по 25–50 кг), либо расфасованная вручную розничными торговцами в местах продажи.

2. Фасованная крупа – крупа, расфасованная промышленным способом в упаковку для розничной продажи потребителям.

3. Продукты с высокой добавленной стоимостью (ПВДС) – продукты на основе крупы, предварительно прошедшие все или несколько из производственных операций, улучшающих их потребительские свойства. К данной подгруппе можно отнести пакетированные крупяные гарниры,

хлопья и каши быстрого приготовления, зерновые завтраки, каши, не требующие варки.

Ассортимент круп очень разнообразен. Большую часть рынка круп занимает продукция, выработанная по традиционным технологиям. При традиционной технологии производства зерно шелушат, шлифуют, оставляя человеку в лучшем случае центральную часть, наполненную крахмальными компонентами с небольшими прослойками белка. В результате в конечной продукции остается все меньше полезных для здоровья веществ.

Использование зерновых и крупяных продуктов, прошедших минимальную механическую обработку, позволило специалистам создать за последнее время большой ассортимент продуктов лечебно-профилактического назначения. Все они помогают организму, выводить различные нежелательные вещества, улучшать моторную функцию кишечника. Кроме того, заметно улучшаются санитарно-гигиенические характеристики зернового продукта, обеспечивается его длительная сохранность. Гидротермическая обработка зерна (ГТО) перед его шелушением оказывает благоприятное воздействие на технологические свойства зерна его питательную ценность и потребительские достоинства крупы.

Отдельно хотелось бы отметить значительное повышение биологической ценности за счет проведения ГТО, позволяющей сохранить витамины и минеральные вещества присутствующие в верхних слоях ядра и которые теряются обычно в результате шелушения и шлифовки. При проведении процессов увлажнения и пропаривания зерна значительная часть витаминов, минеральных и ароматических веществ растворяется и мигрирует под избыточным давлением вместе с паром с периферических цветочных оболочек вглубь ядра. При варке круп прошедших ГТО увеличивается коэффициент привара, лучше сохраняется форма крупинок, каша получается ароматней и рассыпчатая, значительно сокращается время варки.

Упаковка является важнейшим элементом позиционирования продукции, особенно в среднем и верхнем ценовых сегментах. Наиболее популярными остаются крупы в традиционной мягкой, полипропиленовой упаковке, ориентированные на среднеценовой сегмент. Актуальной проблемой для продукции среднего и низкого ценового сегмента является чистота крупы. Так как она реализуется в основном в прозрачной упаковке, то не вызывает сомнений, что предпочтение покупатель отдаст более очищенной крупе.

Продукция премиум-класса упаковывается в более удобную с потребительской точки зрения упаковку (пакеты в форме брикета, с многократным «замком»), порционные варочные пакетики).

Категория продуктов «крупы для варки в пакетиках» (boil-in-bag) появилась на российском рынке примерно в 1996 г. с приходом на рынок американского продукта UncleBen's. Он не получил широкого распространения из-за того, что был довольно дорог, а потребители не были информированы о преимуществах данной категории.

Можно говорить о том, что рынок boil-in-bag существует только в городах (преимущественно больших) благодаря своей целевой группе. Основные характеристики целевой группы этой продукции:

- напряженно работающие люди в возрасте от 18 до 50 лет (так как у них мало свободного времени, они стараются покупать продукты, простые в приготовлении);
- семьи, состоящие из двух работающих людей, реже из трех (плюс ребенок);
- люди с доходом средним и выше среднего (так как они предпочитают покупать продукты пусть дорогие, но более качественные и простые в приготовлении);
- прогрессивно мыслящие люди с активной жизненной позицией, легко принимающие и берущие на вооружение новые идеи и легко приспосабливающиеся к новым веяниям.

В маленьких городах и сельской местности говорить о распространении подобной продукции не приходится в основном из-за сравнительно низкого уровня жизни населения.

Помимо отечественных марок на российском рынке представлены продукты категории boil-in-bag UncleBen's (США), Vosto (Бельгия), SOS (Испания). Прогнозируется рост потребления круп для варки в пакетиках до 1,5 % от рынка крупы в целом. Это связано с тем, что растущий темп жизни порождает спрос на продукты, легкие в приготовлении и, в то же время, экологичные (не прошедшие дополнительной обработки, без химикатов и консервантов в своем составе). В то же время есть причины, сдерживающие рост данного рынка: высокая цена, привычка к традиционной расфасовке, привычка варить крупу на семью, а не на одного потребителя.

Кроме быстрорастворивающихся круп, на российском рынке представлены гарниры: различные виды ризотто, гречневая крупа с добавками (мясо, овощи) и т.д. Доля их в общем объеме крупяной продукции невелика из-за высокой стоимости товара.

В числе основных тенденций потребительских предпочтений круп россиянами отмечается снижение потребления более дешевых («серых») круп, в частности перловой и некоторых других, и увеличение потребления более дорогих и качественных круп. Более явно эта тенденция проявляется в крупных городах, где основным фактором, влияющим на выбор потребителей, выступает качество продукции, о котором покупатели судят по цене и имени производителя / торговой марки. В малых городах и в сельской местности основным фактором выбора круп потребителями остается их цена.

Наиболее популярными крупами у россиян являются рис, гречка, геркулес, пшено и манная крупа. В течение года происходят колебания цен на крупы, что связывают с сезонными изменениями спроса: максимальный спрос на крупы приходится на зимне-весенний период, минимальный – на летне-осенний. Следует заметить также, что свое влияние оказывает и раз-

личная эластичность спроса на разные крупы в зависимости от изменения цен на них.

Наиболее дорогие крупы – рис и гречка, а также овсяные хлопья, обладающие уникальными диетическими свойствами, – имеют низкую эластичность спроса. Дешевые крупы имеют более высокую эластичность спроса. Их покупают малообеспеченные слои населения. В случае повышения цен, данные группы потребителей переориентируются на приобретение дешевых продуктов-субститутов. Поэтому колебания цен по ним менее выражены.

С ростом уровня жизни населения может произойти сокращение потребления круп в натуральном выражении за счет вытеснения с рынка дешевых видов. Вероятный рост емкости рынка в стоимостном выражении будет достигаться за счет увеличения доли высококачественных круп, фасованной продукции и крупяных продуктов с высокой добавленной стоимостью (ПВДС).

Мировой финансовый кризис ослабил рост сегмента крупяных ПВДС. Однако в перспективе такие продукты, как хлопья из ячменя, пшеницы, ржи, риса, каши быстрого приготовления и пакетированные гарниры вполне могут вернуть свои позиции. Еще одним фактором, ограничивающим рост рынка круп и крупяных продуктов, является бурное развитие продуктов-субститутов, в первую очередь лапши, макаронных изделий и продуктов быстрого приготовления на основе картофеля.

Развитие технологии крупяного производства, в том числе производства нетрадиционных продуктов с повышенной пищевой ценностью, а также изделий для детского и диетического питания, способствует расширению ассортимента выпускаемой продукции. Применение современных технологий позволяет скорректировать рацион питания в сторону его оздоровления.

УДК 339.13.017

И. Ю. Суржанская

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова,
г. Саратов

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СЕКТОРА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Сектор функциональных продуктов и напитков – это наиболее удобная, естественная форма внесения и обогащения организма человека микронутриентами: витаминами, минеральными веществами, микроэлементами, полифенолами.

Продукты функционального назначения на российском рынке представлены четырьмя группами: продукты на основе зерновых, безалкогольные напитки, молочные продукты и продукты детского питания.

Критериями обогащения хлебобулочных изделий являются зерновой состав («8 злаков», «Воскресный», «Самарские хлебцы», «Бурже»), добавление отрубей («Сувита», «Целебный»), семян подсолнечника, льна и сои, витаминизированные хлебобулочные изделия, изделия из диспергированного зерна, изделия с биологически активными добавками и йодированные изделия.

В качестве функциональных добавок широко употребляются молочнокислые и бифидобактерии. Молочнокислые бактерии *Lactobacillus Casei Defensis* {"Актимель"}, *Lactobacillus Casei* и *Lactobacillus Rhamnosus*, *LactobacillusGG* добавляют в кефир, ряженку, йогурт и йогуртные напитки, творог и мороженое.

Наиболее известными производителями функциональных молочных продуктов являются компании ОАО "ГАЛАКТОН" (ТМ "Баланс"), Danone (ТМ "Данон", "Даниссимо", "Активиа", Actimel, Vitalinea), Вимм-Билль-Данн (ТМ "Биомакс", "Биойогурт") и Ehrmann (ТМ "Биогурт", "Эрмигурт").

В соответствии с требованиями современной медицинской науки продукты детского питания должны быть обогащены витаминами и минеральными веществами, к ним относят широко известные продукты «Малыш», «Малютка», «Малютка Истринская», «Бебелак», «Бебелак-2», «Бебелак Соя». Для питания детей дошкольного и школьного возраста производители рекомендуют хрустящие кукурузные хлопья, обогащенные 8 витаминами и железом, компании Nestle, а также быстрорастворимый шоколадный напиток «Несквик», для больных диабетом – печенье с фруктовой начинкой, обогащенное витаминами А, С, Е, В6, минеральными веществами – железом, магнием и цинком, производимое французской компанией Nutrition&Sante.

Многие российские производители соков ввели в свою ассортиментную линейку продукты, обогащенные различными растительными экстрактами, витаминами и минералами. Например, компания "Мултон" выпускает под маркой "Добрый" нектары из яблок и черноплодной рябины, обогащенные экстрактами китайского лимонника, шиповника, черники, ромашки, боярышника, и содержащие целый комплекс витаминов и микроэлементов. Такие напитки способствуют активному снабжению сердца кислородом, улучшают кровоснабжение сетчатки глаз, повышают остроту зрения, улучшают обмен веществ, повышают иммунитет и устойчивость организма к воздействию вредных факторов.

Одним из самых интересных производителей функциональных напитков в нашей стране является компания "ОСТ-АКВА". В ассортименте этого предприятия представлена целая серия функциональных напитков (питьевая вода Courtois, напиток для коррекции веса Slim+, линейка холодных чаев Tisana, серия "Спорт тайм" и серия спортивных изотоников Vitarade), каждый из которых обладает клинически доказанными полезными свойствами.

Исследования биологически активных добавок: люцевиты, серроуртиковита и эраконда, использующихся для улучшения качественных характеристик мяса и мясных изделий, показали на улучшение показателей безопасности мяса в неблагоприятной экологической обстановке. В результате исследований было выявлено достоверное снижение тяжелых металлов в мясе, улучшение качественных характеристик мяса.

Также разработана технология изготовления детских вареных колбасок «Бодрячок», обогащенных микронутриентами, т.е. содержание витаминов, Са и Р, что обеспечивает 30 – 80% от суточной потребности ребенка при употреблении 100г продукта.

Введение в рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов красного пальмового масла "Caratino" в количестве 2% позволило обогатить продукт витамином Е, каротиноидами и сбалансировать его жирно-кислотный состав. Потребление этих продуктов способствует укреплению иммунитета и в первую очередь системы антиоксидантной защиты, имеющей значение для детей проживающих в экологически неблагоприятных условиях, а также под воздействием нервно-эмоционального напряжения и стресса, которым постоянно подвергаются дети.

Таким образом, в ходе изучения ассортимента функциональных продуктов питания, представленных на рынке было установлено, что недостаточно изучены потребительские свойства функциональных продуктов питания и их влияние на организм человека. Наибольшие разработки в этом направлении ведутся в молочной промышленности. Но комплекс научных исследований должен быть направлен на расширение ассортимента именно мясных продуктов, что позволит производителям выпускать не только дешевую, но и качественную продукцию. Также производителям следует обратить внимание на качество БАД. Они должны не только снижать себестоимость продукции, но и способствовать улучшению потребительских свойств продуктов, при этом оставаясь безопасными и полезными для организма человека.

УДК 663.674

О.О. Титова

Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, г. Москва

ПЕРСПЕКТИВЫ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА МОРОЖЕНОГО КАК ПРОДУКТА ПИТАНИЯ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Аннотация: В данной статье рассмотрены тенденции и перспективы развития производства мороженого как полноценного продукта питания. Изучен химический состав основных видов производимого мороженого.

Перечислены существующие возможности по снижению калорийности и жирности мороженого.

Ключевые слова: физиологическое действие, здоровое питание, мороженое, профилактическая направленность, заменители сахара, заменители молочного жира, сывороточные белки, функциональные свойства, биологическая ценность.

Важнейшая задача пищевой промышленности – обеспечение населения высококачественными продуктами питания в широком ассортименте.

Проблема создания новых видов продукции с широким спектром физиологического действия в настоящее время приобретает первостепенное значение.

Устойчивая потребность населения в здоровье подтверждается увеличением спроса на более питательные, полезные продукты и особенно на те, которые относятся к категории здоровой пищи, что подтверждается результатами социологических опросов.

С учётом требований потребителей к здоровому питанию перспективным направлением является создание молочных продуктов, включая мороженое профилактической направленности.

В настоящее время тенденции производства и потребления мороженого в России и развитых зарубежных странах практически совпадают. Особенно радует развитие одной из них – мороженое не только десерт, но и полноценный продукт питания. Еще совсем недавно в нашей стране к мороженому относились исключительно как к десерту. В частности, Минздравсоцразвития России не допускал обогащения продукта ингредиентами, положительное действие которых требует употребления их определенного количества. В настоящее время ситуация изменилась. При производстве мороженого используют такие же компоненты, как и в молочных продуктах. Неслучайно требования к основным видам мороженого регламентируются Федеральным законом № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Основные разновидности мороженого содержат практически все необходимые для человека питательные вещества: белки, жиры и углеводы (таблица 1).

Таблица 1. – Пищевая ценность 100 грамм мороженого

Продукт	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Углеводы, г, не менее	Энергетическая ценность, ккал, не менее
Мороженое молочное ванильное	3,7	3,9	21,0	133
Мороженое молочное шоколадное	3,6	4,2	21,7	139
Мороженое сливочное ванильное	3,7	10,3	19,5	185
Мороженое сливочное в	4,0	22,8	25,4	319

шоколадной глазури				
Мороженое пломбир 15-ной жирности	3,7	15,2	19,5	225
Мороженое пломбир шоколадный 15-ной жирности	3,6	15,4	21,1	237

При употреблении 100г мороженого на молочной основе в организм человека поступает около 10% животного белка и 5-10% ккал от суточной потребности.

В соответствии с требованиями НИИ питания РАМН значительная часть составных частей мороженого позволяет относить его к продукту с удовлетворительной пищевой ценностью (Таблица 2).

Таблица 2. – Содержание пищевых веществ в 100г мороженого

Пищевые вещества	Удовлетворительное по рекомендациям НИИ питания РАМН	Молочное мороженое	Сливочное мороженое
Белок, г	1,5-7,5	3,7	3,7
Жиры, г	1,7-8,3	3,9	10,3
Насыщенные жирные кислоты, г	0,5-2,5	2,2	6,3
Полиненасыщенные жирные кислоты, г	5,0-17,0	0,9-1,6	2,5-4,5
Холестерин, мг	6-30	10	29
Углеводы, г	7,4-37	21	19,5
Натрий, мг	48-240	51	50
Калий, мг	70-350	148	156
Кальций, мг	50-100	136	148
Магний, мг	8-40	17	22
Фосфор, мг	50-100	101	107
Ретиноловый эквивалент, мкг	50-100	22	62
Энергетическая ценность, ккал	50-250	133	185

Мороженое относится к десертам, привлекательные вкусовые качества которых обусловлены содержанием жира, сахара. Мороженое – высококалорийный продукт, отдельные разновидности основных видов его содержат до 20% жиров и до 20% углеводов. Вследствие этого мороженое обладает высокой энергетической ценностью, что далеко не всегда благополучно с точки зрения рационального питания. Появляется проблема потребления продукта людьми, заболевания которых требуют диетического питания. Применение альтернативных ингредиентов, позволяющих сни-

зять или полностью исключить из состава готового продукта сахар и жир, весьма актуально.

Сильное техногенное загрязнение среды во второй половине XX в. Вызвало резкий рост заболеваний человека связанных с нарушением обмена веществ. Диабет, ожирение, аллергические состояния являются заболеваниями всех возрастных групп. По мнению врачей – диетологов, одним из факторов, затрудняющих профилактику и лечение этих заболеваний, является чрезмерное употребление сахарозы. В пищевой промышленности стали применять химические заменители сахара, которые отрицательно влияют на организм человека. Поэтому предпочтительным является внедрение при производстве продуктов питания естественных заменителей сахара растительного происхождения.

Замена сахарозы – сложный процесс, так как она используется не только в качестве подсластителя, но и выполняет важные технологические функции: участвует в создании объема, массы и текстуры готового продукта, влияет на температуру замерзания и таяния.

В настоящее время большое внимание уделяется поиску новых сахарозаменителей для производства продуктов функциональной направленности. Одним из перспективных направлений является разработка рецептур и технологий производства низкокалорийного мороженого. Однако высокая себестоимость низкокалорийного мороженого часто является фактором, сдерживающим стремление расширить ассортимент данной продукции.

Тенденциями в производстве низкожирных молочных продуктов в том числе и мороженого являются:

- применение пробиотических культур;
- производство функциональных продуктов с использованием пробиотиков, фитостеарина, заменителей сахарозы, содержащих серотонин или добавку «Алое Вера» и др.;
- купажирование молочных продуктов с фруктовыми и овощными;
- производство обезжиренной продукции;
- использование сыворотки и её концентратов;
- обогащение продуктов соевыми белками;
- производство продуктов традиционных брендов, но с пониженной калорийностью;
- производство продуктов с естественной сладостью.

Один из наиболее распространенных способов корректировки состава молочных продуктов – сочетание молочного и растительного сырья. Расширяется ассортимент молочных изделий с повышенным содержанием белка, пищевых волокон, витаминов и других веществ. Активно используются фруктовые и овощные наполнители, травы, орехи и другие натуральные компоненты.

Актуален также поиск нетрадиционных натуральных заменителей сахара. В качестве их могут быть использованы компоненты некоторых растений, являющихся источником углеводов, витаминов, минеральных веществ, природных антиоксидантов и других биологически активных со-

единений. Подсластители могут применяться для снижения калорийности в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара.

Для снижения энергетической ценности и придания мороженому функциональных свойств применяют различные заменители молочного жира. Наиболее перспективным для этих целей является использование пищевых композиций белковой природы, в частности микропартикулят сывороточных белков (МСБ), который характеризуется ценным химическим составом и не только уменьшает калорийность, но и повышает биологическую ценность готового продукта. Выбор этого ингредиента обусловлен его органолептическими характеристиками (консистенция, вкус, аромат), максимально приближенными к флейвору молочного жира.

Кроме того, поликомпонентные продукты с сывороточными белками обладают способностью индуцировать чувство пре- и постабсорбтивного насыщения и характеризуются сливочным вкусом.

Мороженое на 60-70% состоит из воды, находящейся в замороженном состоянии. Вода в мороженом также представляет ценность для потребителя, поскольку после замораживания и дальнейшего размораживания она приобретает строение сходное со строением межклеточной жидкости человека. При попадании в организм человека такая вода (талая вода) усваивается быстро и без особых преобразований. Поэтому талой воде приписывают целебные свойства.

Несомненно, мороженое содержит все необходимое, чтобы быть продуктом для удовольствия. Это ощущение не только проявляется потребителями, но и научно обоснованно. Учеными установлено, что при потреблении мороженого активируется часть головного мозга, отвечающая за синтез биологически активного вещества серотонина из аминокислоты триптофан, обуславливающего важные жизненные функции и чувства, в том числе чувство удовольствия.

Таким образом, рассмотренные технологические решения позволят снизить калорийность мороженого по средствам снижения содержания жира и сахарозы, увеличить биологическую ценность продукта, придать ему функциональные свойства и расширить ассортиментный ряд производимого мороженого, сделав его полноценным продуктом питания.

УДК: 339.13.017

Т.А. Трыкова

Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова, г. Саратов

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА СГУЩЕННОГО МОЛОКА

Сгущенное молоко с сахаром представляет собой пищевой продукт, полученный из пастеризованного коровьего цельного или обезжиренного мо-

лока, пахты, или молока с добавлением сливок путем выпаривания некоторой части воды и консервирования его сахарозой.

В настоящее время, помимо сгущенного молока выпускаются различные виды молочных консервов, например: вареное сгущенное молоко, концентрированное молоко, сгущенное молоко с наполнителями, сгущённые сливки. В последние годы ассортимент молочных консервов значительно расширился за счет продуктов, вырабатываемых по техническим условиям (ТУ). В основном, это так называемая «сгущенка» – продукт с добавлением растительных масел и других компонентов, а также сгущенное молоко с различными ароматизаторами. Однако, не смотря на разнообразие ассортимента, основным сегментом рынка молочных консервов продолжает оставаться сгущенное с сахаром молоко.

На сегодняшний день сгущенное молоко и другие молочные консервы выпускают в самых различных упаковках. Это классическая металлическая банка № 7, металлическая банка с ключом и пластиковой крышкой, пакеты Дой-пак, бутылки-ПЭТ, пластиковые стаканы, тубы, а также, в меньшей доле – пластиковые контейнеры разных объемов. Кроме того, в некоторых странах выпускается сгущенное молоко в порционных пакетах из термопленки.

Средняя цена за банку сгущенного молока по России составляет 45,00 руб. Ценовой максимум наблюдается в Санкт-Петербурге – 53,50 руб., минимум – в Екатеринбурге – 38,00 руб. В Саратове средняя цена за банку составляет примерно 43,00 руб.

Лидерами в производстве сгущенного молока и сливок являются Центральный ФО (54 % всей российской сгущенной продукции производится в ЦФО), Сибирский ФО (19 %), Уральский ФО (10 %), на их долю приходится 83 % всего производства сгущенного молока в России. Лидер ЦФО по производству сгущенной продукции начиная – Белгородская область, в которой изготавливается около трети всего объема производства ЦФО. В Сибирском ФО лидером является Омская область. В Уральском ФО лидирующую позицию делят между собой Курганская и Тюменская обл., в которых производится 88,5 % всего сгущенного молока УФО, отражены на рисунке 1.



На сегодняшний день доля импорта на рынке сгущенного молока и сливок минимальна (составляет лишь 0,04 %), тогда как экспортируется суще-

ственная часть всей производимой в России сгущенной молочной продукции (10,9 %).

В основном, сгущенные молочные продукты отечественного производства экспортируются в такие страны, как Абхазия, Азербайджан, Армения, Казахстан, Киргизия, Монголия, Таджикистан, Туркмения, Узбекистан

Основную долю в экспорте российских сгущенных молочных продуктов занимают Казахстан (73 %) и Узбекистан (12 %).

Наблюдается хоть и не значительное, но стабильное увеличение количества потребителей сгущенного молока, так, за последние 5 лет численность потребителей выросла почти на 1 %. Однако, нужно сказать, что увеличение объемов потребления сгущенного молока в стране является скорее не результатом роста домашнего потребления, а следствием увеличения потребления в кондитерской отрасли и роста закупок сгущенного молока Росрезервом. Производство сгущенного молока достигло в настоящее время 350 тыс. тонн.

УДК 637.131.8:664

Е.А. Уточкина

Амурская государственная медицинская академия, г. Благовещенск

ВЛИЯНИЯ ТЕМПЕРАТУРНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПАСТЕРИЗАЦИИ НА ПРОЦЕСС ФЕРМЕНТАЦИИ КОМПОЗИЦИОННОЙ СМЕСИ

Аннотация. Обосновано значение процесса пастеризации композиционной смеси, с целью её использования для кисломолочного продукта, на молочно-растительной основе, обогащенной арабиногалактаном, экстрагированным из листовенницы даурской. Изучено влияние температурно-временного режима пастеризации смеси, на формирование кисломолочного продукта, в частности на синергетические свойства и эффективную вязкость сгустка, полученного в процессе ферментации смеси.

Ключевые слова. Пастеризация, ферментация, композиционная смесь, кисломолочный продукт.

В последние годы отмечен возрастающий спрос на кисломолочные продукты с добавленной пищевой ценностью. Существует мнение, что в природе нет продуктов, обладающих всеми необходимыми человеку питательными веществами, поэтому только комбинация различного сырья способна обеспечить организму доставку с пищей необходимых физиологически активных компонентов [1].

Согласно учению о сбалансированном питании, для хорошего усвоения пищи и адекватного обеспечения жизнедеятельности организма необ-

ходимо его снабжение всеми питательными веществами в определенном соотношении между собой. Молочно-растительные системы наиболее полно соответствуют форме сбалансированного питания, поэтому проектирование молочно-растительной композиции является актуальным направлением в создании основы для кисломолочных продуктов [2].

Среди факторов оказывающих влияние на качественные показатели кисломолочных продуктов, особая роль отводится процессу пастеризации. Основная цель пастеризации – получить при минимальном изменении органолептической характеристики, пищевой и биологической ценности безопасный в гигиеническом отношении продукт.

В процессе пастеризации происходит уничтожение патогенной микрофлоры, снижение общей бактериальной обсеменённости, инактивация ферментов в сырье, вызывающих порчу и снижение стойкости продукта при хранении. Особое влияние тепловая обработка оказывает на физико-химические и реологические свойства сырья, в частности на эффективную вязкость, поверхностное натяжение, кислотность и синергическую способность продукта [3].

Глубоким изменениям при температурной обработке подвергаются витамины, происходит снижение их содержания, причем потери жирорастворимых витаминов меньше потерь водорастворимых. Молочный сахар под воздействием высокой температуры взаимодействует с белками и свободными аминокислотами, происходит реакция меланоидинообразования, в результате которой изменяется вкус и цвет молока. Изменение солевого состава имеет необратимый характер, т.к. под воздействием температуры образовавшийся фосфат кальция агрегирует и в виде коллоида осаждается на казеиновых мицеллах. Наиболее глубоким изменениям при температурной обработке подвергаются белки. Происходит денатурация белка, сопровождающаяся разворачиванием полипептидных цепей. Денатурированные белки при взаимодействии с SH – группами образуют дисульфидные связи и агрегируют при частичной или полной потере растворимости [4].

На основании вышеизложенного проведены исследования по установлению оптимальной температурно-временной комбинации режима пастеризации многокомпонентной смеси, в состав которой включена комбинация - обезжиренное молоко и основа соевая пищевая в соотношении 70:30, обогащенная в качестве пребиотика арабиногалактаном, экстрагированным из листовницы даурской. Арабиногалактан вносили в количестве 1,5 % от массы молочно-растительной смеси.

Подготовленную смесь подвергали тепловой обработке при температурных режимах: $(81 \pm 2) ^\circ\text{C}$, $(86 \pm 2) ^\circ\text{C}$ и $(91 \pm 2) ^\circ\text{C}$ без выдержки, охлаждали до температуры ферментации и вносили комбинацию заквасочных культур прямого внесения YF-L811 и BB-12 (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* подвид *bulgaricus* и *Bifidobacterium lactis*) в соотношении 1:1.

Ферментацию проводили при температуре $(40 \pm 2) ^\circ\text{C}$ в течение 6 часов. В готовом продукте, исследовали эффективную вязкость и синергети-

ческие свойства полученных сгустков. Результаты исследования синергической способности сгустков представлены на рис. 1.

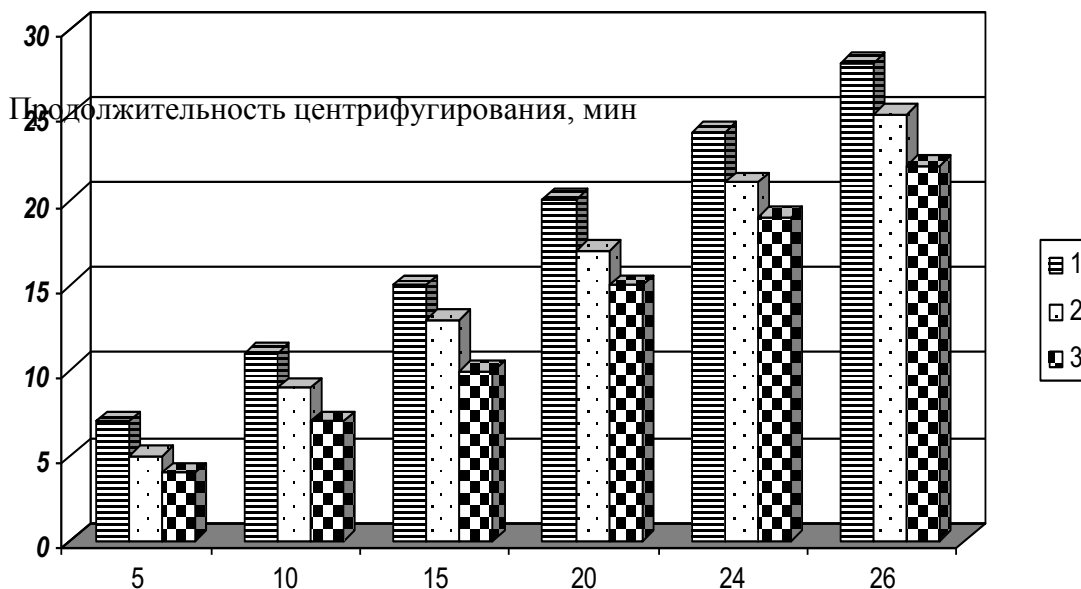


Рис. 1. Синергическая способность сгустков в зависимости от температуры пастеризации: 1 - $(81 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 2 - $(86 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 3 - $(91 \pm 2) ^\circ\text{C}$

Анализ данных представленных на рисунке 1 показывает, что с увеличением температуры пастеризации синергическая способность сгустков снижается. Исходя из этого, можно сделать заключение о повышении их прочности и влагоудерживающей способности. С повышением температуры тепловой обработки смеси с $(81 \pm 2) ^\circ\text{C}$ до $(86 \pm 2) ^\circ\text{C}$ количество выделившейся в процессе центрифугирования сыворотки уменьшилось на 8 % , до $(91 \pm 2) ^\circ\text{C}$ на 10 %.

При проектировании нового вида кисломолочного продукта, особое внимание уделяется его качеству консистенции и структурно - механическим показателям. В готовых образцах исследовали влияние температуры пастеризации смеси на структурно-механические показатели сгустков. Определяли эффективную вязкость каждого из выработанных образцов продукта.

Показатели эффективной вязкости исследуемых образцов сгустков представлены на рисунке 2.

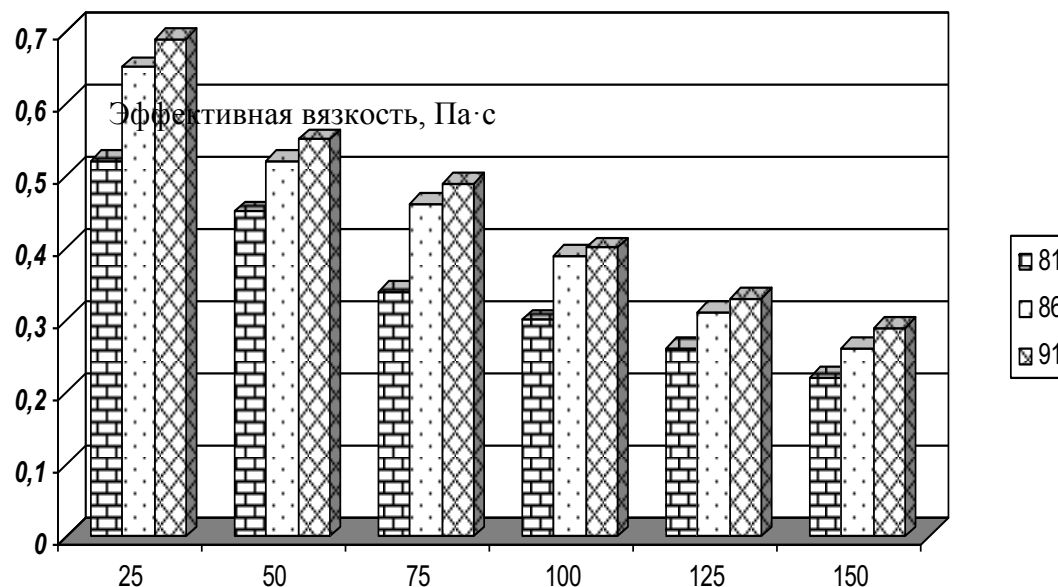


Рис. 2. Эффективная вязкость кисломолочного продукта в зависимости от температуры пастеризации: 1 - $(81 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 2 - $(86 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 3 - $(91 \pm 2) ^\circ\text{C}$

Анализируя полученные результаты, отмечено, что повышение температуры пастеризации смеси влияет на эффективную вязкость продукта. С повышением температуры тепловой обработки смеси с $(81 \pm 2) ^\circ\text{C}$ до $(86 \pm 2) ^\circ\text{C}$ вязкость увеличилась на 12,1 %, до $(91 \pm 2) ^\circ\text{C}$ на 13,3 %.

На основании результатов проведенных исследований определена рациональная температура пастеризации композиционной смеси $(91 \pm 2) ^\circ\text{C}$ без выдержки. Кисломолочный продукт, полученный с применением данного температурного параметра пастеризации, отличался однородной достаточно плотной и вязкой консистенцией и низкими синергическими свойствами.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Пасько О.В. Молокосодержащие продукты с растительным сырьем / О.В. Пасько. // Молочная промышленность. – 2009. – № 7. – С. 40-41.
2. Решетник Е.И. Влияние компонентного состава на пищевую и биологическую ценность комбинированного продукта / Е.И. Решетник, Е.А. Уточкина. // Вестник ВСГУТУ. 2013, № 2(41), С. 63 - 67.

3. Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов/ Г.Н. Крусь., А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев. – М.: КолосС, 2006. - 455с.

4. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова., П.И. Гунькова. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 336 с.

УДК 339.138

С.Ю. Элькин

Саратовский социально-экономический институт (филиал) ФГОУ ВПО «РЭУ им. Г.В.Плеханова», г. Саратов

ВЫБОР МАРКЕТИНГОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В настоящее время, не существует человека, не пользующегося услугами ресторанов, баров, кафе. В сфере общественного питания действует огромное количество организаций и индивидуальных предпринимателей, от мелких закуточных до ресторанов класса люкс, различающихся между собой по типам предприятий, по видам услуг и масштабам своей деятельности.

Кроме того, предприятия системы общественного питания нельзя сравнить с сетью продуктовых, парфюмерных, автомагазинов, где визуальные, вкусовые, звуковые и тактильные ощущения могут быть типовыми.

В соответствии с Общероссийским классификатором видов экономической деятельности (ОКВЭД) ОКО29-2001 от 01.01.2003 г. – объекты среды общественного питания включены в раздел Н «Гостиницы и рестораны», класс 55 и подклассы 55/3 «Деятельность ресторанов», 55/4, «Деятельность баров», 55/5, «Деятельность столовых».

Тип организации общественного питания – это вид организации с характерными особенностями обслуживания, ассортимента и номенклатуры предоставляемых услуг.

Класс организации общественного питания – совокупность отличительных признаков организации определенного типа, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания потребителей.

Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 определены следующие типы организаций общественного питания.

Ресторан – наиболее уважаемый тип организации общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха (музыкальное сопровождение, концерты, программы варьете).

Бар – организация общественного питания с барной стойкой, реализующая смешанные алкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

При подразделении на классы рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг должны соответствовать следующим требованиям:

- класс люкс – изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, широкий ассортимент оригинальных заказных и фирменных блюд и напитков и коктейлей для баров;
- высший класс – оригинальность интерьера, выбор услуг, комфорт, разнообразный ассортимент оригинальных заказных и фирменных блюд, напитков и коктейлей;
- первый класс – комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления;

Кафе – наиболее часто встречающийся тип организации общественного питания, предлагает ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции.

Столовая – общедоступная или обслуживающая определенный контингент организация общественного питания, производящая и реализующая блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Закусочная – организация общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенная для быстрого обслуживания.

Кроме того, в ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» выделены следующие специализированные организации сферы общественного питания:

- диетическая столовая;
- столовая – раздаточная;
- буфет – структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

Изложенные классификации позволяют поставить задачу разработки комплекса визуальных, вкусовых, тактильных и звуковых маркетинговых коммуникаций для каждого вида организаций сферы общественного питания.

ласти в условиях сложившейся экономической ситуации.....	
Марков В.А., Бебенин Е.В. Улучшение технико-экономических показателей сельскохозяйственных машин, работающих на газомоторном топливе.....	68
Михайлова Л.В. Значение оценки конкурентоспособности кожаной обуви в консалтинговой деятельности.....	71
Носова Т.С. Товароведная оценка качества бумажно-беловых изделий.....	73
Омельченко Н.В., Браилко А.С., Лысенко Н.В., Мартосенко М.Г. Установление соответствия изделия к оригинальной продукции фирмы «Enzoani».....	76
Павлова Е.А., Гриняева Ю.Г. Потребительские предпочтения при выборе кисломолочных продуктов.....	80
Петров К.А., Петров А.С. Оценка общего уровня защиты прав потребителей в регионе.....	82
Постетельникова М.С., Гриняева Ю.Г. Изменение качества молочных сосисок в процессе хранения после вскрытия упаковки.....	84
Семакова С.А. Анализ торговой деятельности распределительного центра ООО «Виват-Трейд» города Перми.....	88
Семакова С.А. Экспертиза качества шоколада, реализуемого на рынке Пермского края.....	90
Семакова С.А., Малахова Т.Н. Экспертиза качества чая байхового зеленого, реализуемого ООО «Элемент-Трейд» п. Октябрьский Пермского края.....	92
Смолякина О.А. Роль быстрорастваривающихся круп в питании человека.....	94
Суржанская И.Ю. Перспективы развития сектора функциональных продуктов питания.....	97
Титова О.О. Перспективы расширения ассортимента мороженого как продукта питания с функциональными свойствами.....	99
Трыкова Т.А. Перспективы развития рынка сгущенного молока.....	103
Уточкина Е.А. Влияние температурных параметров пастеризации на процесс ферментации композиционной смеси.....	105
Элькин С.Ю. Выбор маркетинговых коммуникаций для предприятий общественного питания.....	109

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Научное издание

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ТОВАРОВ

**Материалы IX Международной
научно-практической конференции**

Компьютерная верстка *И.Ю. Суржанской*

Сдано в набор 27.06.15. Подписано в печать 21.07.15.
Формат 60×84 1¹/₁₆. Бумага офсетная. Гарнитура Times New Roman.
Печ. л. 6,63. Уч-изд л. 5,89 Тираж 50. Заказ №03/2506

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»
410012, Саратов, Театральная пл., 1.

Отпечатано в типографии ООО«Буква»
410056 г.Саратов, ул. Астраханская, 102.
Тел.: (845-2) 32-43-39, 24-85-33.
Email 248533@mail.ru