

ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ В ТОРГОВОЙ СЕТИ г. МИНСКА

Ассортимент рыбных пресервов весьма разнообразен. В настоящее время на белорусском продовольственном рынке широко представлены рыбные пресервы лишь отечественного производства, что можно объяснить небольшими сроками хранения и достаточно широким ассортиментом продукции отечественных производителей.

В результате проведенного исследования выяснилось, что в торговой сети Минска рыбные пресервы представлены исключительно продукцией пяти отечественных производителей: СП ООО «Санта Бремор» (Брест), ГТП УП «Белрыба» (Минск), СП ООО «Леор Пластик» (Новогрудок), ГПУП «Минскрыбпром» (Минск) и ИП «Вкус рыбы плюс» (Минск). При этом больше всего (31,98 %) торгового ассортимента рыбных пресервов было произведено СП «Санта Бремор». В то же время второе место делят между собой СП «Леор Пластик» (25,38 % торгового ассортимента) и ГТПУП «Белрыба» (24,87 % ассортимента, представленного в торговой сети Минска). Меньше всего (7,11 %) в торговом ассортименте присутствует продукция ИП «Вкус рыбы плюс».

Наиболее широко ассортимент рыбных пресервов представлен в ОДО «Магазин Океан», где средний коэффициент широты ассортимента по торговым объектам составил 46,6 %. На втором месте по широте ассортимента находится ЗАО «Универсам Юбилейный-92», где реализуется 33,2 % рыбных пресервов. Менее широким является ассортимент в ООО «Магазин Нововиленский» и гипермаркете «ГИШПО» (32,6 % и 32,0 % соответственно). Лучше всех в торговой сети Минска представлена продукция брестского СП «Санта Бремор», 53,4 % продукции которого можно приобрести в столичных магазинах. На втором и третьем местах по степени представленности продукции находятся СП «Леор Пластик» (51,0 %) и ГТПУП «Белрыба» (29,9 %). Хуже всех обстоят дела с реализацией продукции ГПУП «Минскрыбпром»: в розничной торговой сети можно встретить лишь 19,8 % всего ассортимента рыбных пресервов, выпускаемых этим предприятием.

На основании проведенного АВС-анализа реализации рыбных пресервов в ЗАО «Универсам Юбилейный-92» установлено:

1. Значительный вклад в реализацию рыбных пресервов (группа А) вносят Филе сельди «Матис» и «Морячок» в ассортименте (СП «Санта Бремор» ООО), Сельдь филе-кусочки в ассортименте (ГТПУП «Белрыба»). Следует отметить, что реализацию этих товаров необходимо наращивать.

2. Средний вклад в реализацию рыбных пресервов (группа В) дают Рулеты в ассортименте, Фаршмак в ассортименте, Фишпикник в assor-

тименте, Филе сельди «Дружба народов» в ассортименте, Филе сельди популярное в ассортименте (СП «Санта Бремор» ООО), Сельдь филе-кусочки в ассортименте, Килька балтийская пряного посола (КПУП «Минск-рыбпром»), Сельдь филе-кусочки «Веселый флинт» в ассортименте, Скумбрия филе-кусочки в ассортименте (ГТПУП «Белрыба»), Килька балтийская пряного посола (ИЧТПУП «Вкус рыбы плюс»). Следует отметить, что данные пресервы нуждаются в дополнительной рекламе и им стоит уделять должное внимание.

3. Малый вклад в реализацию рыбных пресервов (группа С) вносят Роланды в ассортименте, Рольмопсы в ассортименте (СП «Санта Бремор» ООО), Скумбрия филе-кусочки в ассортименте, Сельдь кусок пряного посола, Салака пряного посола, Мойва пряного посола (КПУП «Минск-рыбпром»), Сельдь атлантическая кусок с пряностями, Сельдь филе «МАТJЕС» в ассортименте, Килька балтийская с пряностями (ГТПУП «Белрыба»), Скумбрия атлантическая кусок пряного посола, Килька филе пряного посола (ИЧТПУП «Вкус рыбы плюс»). Данные пресервы требуют усиления их маркетинговой поддержки и рекламы.

М.М. Петухов, ассистент

Е.В. Коляда, ассистент

БГЭУ (Минск)

ВЛИЯНИЕ СУХОЙ ПШЕНИЧНОЙ КЛЕЙКОВИНЫ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Качество хлебобулочных изделий зависит от различных факторов. При этом основная роль отводится хлебопекарным свойствам пшеничной муки. Использование муки с пониженным содержанием клейковины или со слабой клейковиной не позволяет получить готовые изделия надлежащего качества. Такая мука требует внесения улучшителей, одним из которых является сухая пшеничная клейковина (далее — СПК). СПК является натуральным ингредиентом, поэтому не существует пределов, ограничивающих ее количество при использовании в качестве добавки.

Целью исследований являлось определение влияния СПК на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта марки М 54-25. В процессе исследований было определено влияние СПК, вносимой в количестве от 1 до 5 % к массе муки с интервалом 1 %, на органолептические и физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий из дрожжевого теста, которые получали в результате пробной лабораторной выпечки безопасным способом в соответствии с требованиями ГОСТ 27669.

Данные, полученные при исследовании влияния СПК на органолептические показатели качества хлебобулочных изделий, свидетельствуют о положительном влиянии вносимой добавки в количестве 1–5 %