

органолептических и физико-химических исследований были достаточно тесно связаны. Так, йогуртный продукт «Ласковое лето» обладал ярким кисло-молочным вкусом, что подтверждалось его самой высокой кислотностью. Напротив, у образца «Эрмигурт молочный» эта характеристика не была выражена так ярко ввиду его самой низкой кислотности. У продукта йогуртного пастеризованного «Эрмигурт молочный» наблюдается самое высокое содержание СОМО, что и обуславливает его насыщенный сливочный вкус.

На основании исследования качества, разработанной оригинальной балльной шкалы и ценовых параметров проведена оценка конкурентоспособности йогуртных продуктов.

Литература

1. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения : СТБ 1744-2007. — Введ. 01.10.2007. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2007.

*М.А. Турлай
А.В. Локтев
БГЭУ (Минск)*

ФОРМИРОВАНИЕ РЫНКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОФЕ

Рынок кофе в Республике Беларусь является конкурентным и динамично развивающимся.

Около пятой части всего рынка безалкогольных напитков в Беларуси приходится на долю кофе и объем потребляемого кофе продолжает увеличиваться. Белорусский кофейный рынок развивается очень динамично, ежегодный прирост достигает 10–12 %. Рынок кофе как по отпускным ценам, так и по розничным на 60–70 % превышает рынок чая.

Категория кофе является одной из наиболее стабильных на рынке товаров повседневного спроса. Лояльность бренду здесь очень высока и потребители откажутся от привычной марки и перейдут на более дешевую только в самом крайнем случае.

Рынок кофе характеризуется слабовыраженной сезонностью: наблюдается ежегодное временное снижение продаж в летние месяцы на 2–4 % в натуральном выражении с восстановлением в сентябре.

В Беларуси 85 % потребляемого кофе — растворимый, 15 % — натуральный.

По отношению к кофе Беларусь является импортоориентированной страной. Основными импортерами являются: ОАО «Белбакалея», ООО «Евроторг», УП «Караван», ООО «Тангалин», УП «Макбор» и

др. Компании реализуют кофе, произведенный в Италии, Германии, Индии, РФ, Польше. Это такие бренды, как «Нескафе», «Лавазца», «Жокей», «Илли» и др. Как правило, кофе расфасовано в вакуумные пакеты по 50, 100, 250 и 500 г и металлические банки по 250 и 500 г.

Как и во всем мире, в нашей стране существует два основных способа (сегмента) потребления кофе. Первый, около 70 %, — ритейл, т.е. продажи напитка в магазинах для дальнейшего домашнего приготовления и потребления. Второй сегмент специалисты называют HoReCa (hotel, restaurant, café) и на его долю приходится 25–30 %. Это кофе, который клиент потребляет не на собственной кухне, а в публичных местах. Также существует так называемое офисное потребление (2–3 %) и специальные кофейные автоматы, продажи в которых составляют менее 1 %.

Марочное разнообразие кофе по поставщикам, производителям и продавцам нередко создает проблемы с недостаточно высоким его качеством, случаями фальсификаций. Это и определило цель наших исследований.

Нами было проведено исследование качества кофе десяти различных производителей, из них восемь образцов, реализуемых на рынке Республики Беларусь (Chicco Doro Tradition, Naturela, Lavazza Qualita, Dallmayr Classic, Amato in cup, Jardin, Barista и Costa Rica Granitos), и два образца — на рынке Литвы (Brasil Sulde Minas и India Plantation AA). Все исследуемые образцы относятся к одному товарному, но разным ценовым сегментам. В программу исследования входило изучение маркировки, органолептических и физико-химических показателей качества представленных образцов.

При анализе упаковки образцов было отмечено, что маркировка всех десяти образцов кофе молотого жареного соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», содержит необходимую информацию и доступна для чтения, дизайн упаковки красочный во всех десяти случаях.

С помощью дегустации была проведена органолептическая оценка качества образцов, по результатам которой можно сделать вывод, что все образцы соответствуют требованиям ГОСТ 6805-2004. Следует отметить, что кисловатый вкус образцов Brasil Sulde Minas и Costa Rica Granitos характерен для районов их происхождения, а не вызван нарушениями технологических процессов либо условий хранения.

Все представленные образцы соответствуют требованиям ГОСТ 6805-2004 и ГОСТ 15113.8 и по физико-химическим показателям качества.