

*Evdokimova O.V., Doctor of Technical Sciences, Professor, Orel State Agrarian University named after N. V. Parakhin*

*Butenko I. V., Candidate of Economics, Associate Professor, Orel State Agrarian University named N. V. Parakhin, Orel, Russia*

*Nikitenko O. S., Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Orel State Agrarian University named after N. V. Parakhin*

**Abstract.** *An urgent issue in the production of bakery products remains the consideration of the feasibility of using baking improvers in Russian bakery. Currently, quite a large number of scientific studies of foreign and domestic scientists are being conducted, the issues of expediency and priority of the use of complex baking improvers are being studied. In this regard, the study of the influence of various bakery improvers on the quality of bakery products, as well as a comparative assessment of their impact on the technological process and the quality of bakery products is relevant for the study.*

**Key words:** *bread, properties of bread crumb, shelf life, baking improvers, bread qualities*

УДК 658.6

## **ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ**

*Горемыкин Валерий Валерьевич студент 4 курса технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail:valeraboxing@yandex.ru*

**Аннотация:** *Выполнен анализ рынка мясных консервов и проведен расчет показателей ассортимента. Проанализированы характеристики готового продукта согласно ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия».*

**Ключевые слова:** *ассортимент, анализ, потребительские характеристики, конкурентоспособность, коэффициент, рекомендации, преимущество, конкуренты.*

Значение мясной отрасли в системе народного хозяйства страны определяется, прежде всего, тем, что она обеспечивает население пищевыми продуктами, являющимися основными источниками белкового питания. А также является стратегически важным источником питания в военной сфере.

Мясные консервы – мясные продукты, герметично упакованные в жестяные или стеклянные банки и подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении. Натуральные мясные консервы отличаются высокой пищевой ценностью, длительностью хранения, удобством транспортирования [4,5].

В консервах содержится 10 – 30 % белков, 8 – 30 % жиров, до 3,5 % минеральных веществ.

Для производства мясных консервов используют мясо всех видов, жир, субпродукты, готовые мясные изделия. Тару для консервов изготавливают из белой жести, стекла, сплавов алюминия и полимерных материалов.

Несмотря на постоянный спрос и относительную устойчивость, на рынке мясных консервов постоянно происходят непростые и довольно динамичные процессы [6,7].

Неизменность спроса на мясные консервы подтверждают и исследования. Данные Росстата показывают, что рынок мясных консервов будет расти [2].

Динамика развития рынка мясных консервов не стабильна. Подобные изменения активности производства связаны, в первую очередь, с увеличением или снижением потребления продуктов из свежего мяса: периоды падения отмечаются в экономически благоприятных условиях, а периоды роста – при снижении экономической активности в стране. Также на рост производства влияет обновление производственных мощностей компаний. Связи с изменением средних душевых доходов не наблюдается даже с учетом влияния индекса потребительских цен.



Рисунок 1. Анализ рынка мясных консервов

Для расчёта ассортимента была выбрана говяжья тушенка по ГОСТ 32125-2013 в следующих магазинах [1]: «Перекресток», «Дикси», «Окей».

Анализ ассортимента проведен с использованием методики расчета по таким показателям, как [3]: полнота ассортимента, глубина, новизна, устойчивость и рациональность.

Полнота ассортимента характеризуется количеством видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы и/или подгруппы. Показатели полноты могут быть действительными и базовыми.

Глубина - количество торговых марок товаров одного вида, и/или их модификаций и/или товарных артикулов.

Новизна (обновление) ассортимента - способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров.

Устойчивость ассортимента - способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары. Особенностью таких товаров является наличие устойчивого спроса на них.

Рациональность ассортимента-средневзвешенное значение показателя рациональности с учетом реальных показателей: полноты, глубины, новизны и устойчивости товаров разных групп, помноженный на соответствующий коэффициент весомости.

Результаты расчета показателей ассортимента в торговых сетях, представлены в таблице 1.

Таблица 1

Результат показателей ассортимента

Магазин	Полнота ассортимента (Кп)	Глубина ассортимента (Кг)	Новизна ассортимента (Кн)	Устойчивость ассортимента (Ку)	Коэффициент Рациональности (Кр)
Перекресток	51%	47,6%	23%	77%	12,48%
Дикси	37,25%	23,8%	26,3%	73,6%	9,91%
Окей	41,1%	28,57%	19%	81%	10,53

Проанализированы основные показатели ассортимента мясных консервов и сделаны следующие выводы:

1. Полнота ассортимента. Сделав анализ полученных значений, мы можем сделать вывод о том, что самым низким коэффициентом полноты обладает торговая сеть «Дикси» (37,25%).

2. Глубина ассортимента. Благодаря глубине ассортимента, мы можем увидеть, представленный видовой ассортимент конкретного вида продукции. В нашем случае - это мясные консервы. Полученные значения, говорят нам о том, что видовой ассортимент мясных консервов в торговой сети «Дикси» (23,8%) низкий и его необходимо увеличить. Чем шире ассортимент, тем больше вероятность того, что запросы покупателя будут удовлетворены, и тем более широкий круг покупателей магазин сможет привлечь.

3. Новизна ассортимента. Новизна ассортимента характеризует появление новых разновидностей товаров за определенный период времени.

Из данных в таблице мы видим, что самый низкий коэффициент новизны у торговой сети «Окей» (19%). А низкая новизна не имеет способность удовлетворять изменившиеся потребности человека без использования (потребления) новых товаров.

4. Устойчивость ассортимента. Устойчивость обеспечение постоянного ассортимента товаров всех групп, подгрупп, видов и разновидностей, которые должны быть в торговом зале магазина. Благодаря проведенным расчётом самая низкая устойчивость оказалась у торговой сети «Дикси» (73,6%) Рекомендуем увеличить устойчивость.

Полученные результаты показывают, что наибольший коэффициент рациональности у торговой сети «Перекресток».

### Библиографический список

1. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия: ГОСТ 32125-2013 – 2013. – Введ. 2014-07-01. М.: Стандартинформ, 2013.
2. Асфондьярова, И. В. Анализ качества мясной консервированной продукции / И. В. Асфондьярова, А.А Плетенева, Н. Д. Виноградова // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. – 2016. – № 42. – С. 68–72.
3. Бахотский, В.В. Анализ товарного ассортимента: учебно-методическое пособие/ В.В. Бахотский, Т.А. Кирычок. - Псков : Изд-во ПсковГУ, 2012. – 56 с.
4. Дунченко Н.И. Современные методы исследования показателей качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия: Практикум/ Н. И. Дунченко, Е. С. Волошина, С. В. Купцова, К. В. Михайлова. – Москва: Издательство Франтера, 2020. – 78 с. – ISBN 978-5-94009-171-4
5. Рогов И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов/ И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердутина, С.В. Купцова. Новосибирск, 2007.
6. Дунченко Н.И. Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производств/ Н.И. Дунченко, Е.С. Волошина, С.В. Купцова. Москва, 2017.
7. Янковская В.С. Формирование номенклатуры показателей качества и безопасности продукции АПК/ В.С. Янковская, Е.С. Волошина, С.В. Купцова В сборнике: Доклады ТСХА. Сборник статей. 2012. С. 395-397.

### Research of the assortment of canned meat

*Goremykin V.V., 4th year undergraduate student, Institute of Technology Russian Timiryazev State Agrarian University - Moscow Timiryazev Agricultural Academy*

*Abstract: The analysis of the canned meat market is carried out and the calculation of the assortment indicators is carried out. The characteristics of the finished product according to GOST 32125-2013 "Canned meat. Stewed meat. Technical conditions".*

*Key words: assortment, analysis, consumer characteristics, competitiveness, coefficient, recommendations, advantage, competitors.*

УДК 637.13

### СПОСОБЫ СНИЖЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ЛАКТОЗЫ В МОЛОКЕ

*Горлова Алла Игоревна, аспирант кафедры технологии и переработки продуктов животного происхождения, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А.Тимирязева», e-mail: alla-gorlowa2015@ya.ru*