

## **ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ И ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Николаенко В.В.**

**Научный руководитель – Азарёнок Н.Ю., ст. преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время придается большое значение выпуску изделий лечебно-профилактического назначения, способам тепловой обработки с более щадящими и оптимальными параметрами режимов (например, пароконвективный способ). Однако при активном развитии современной номенклатуры товаров внимание способности конкурировать с реальными и потенциальными конкурентами за потребителя на целевом рыночном сегменте в конкретный период времени благодаря определенному сочетанию свойств минимально. Объектами исследования в работе выбраны хлебобулочные изделия.

Данный сектор потребительских товаров интересен тем, что они служат одним из основных источников необходимых организму пищевых веществ, являются доступным товаром для потребителя; и развитие конкурентоспособного ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий является актуальным на современном рынке.

В настоящее время нет общепринятого подхода к оценке конкурентоспособности товара, который учитывал бы особенности хлебопекарной промышленности. Оценка конкурентоспособности при проведении данных исследований хлеба и хлебобулочных изделий может послужить инструментом для принятия решений о производстве новых изделий, об оптимальных изменениях товарного ассортимента и способах тепловой обработки.

Этапы оценки конкурентоспособности хлеба и хлебобулочных изделий:

- 1 Разработка номенклатуры потребительских свойств товара.
- 2 Расчет значимости потребительских свойств.
- 3 Выбор товаров-конкурентов для сравнения. Оценка потребительских свойств товара.
- 4 Определение средней оценки по потребительским свойствам. Определение уровня конкурентоспособности товаров по дифференциальному методу.
- 5 Расчет суммарной оценки конкурентоспособности товара. Определение комплексного группового и интегрального показателей.

На основе данных этапов оценки конкурентоспособности охарактеризован современный ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий Республики Беларусь, представлены основные технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий из ржаной муки на основе тепловой обработки пароконвективным и традиционным способами, обозначены показатели качества исследованных хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на них, изучены основы конкурентоспособности хлебобулочных изделий.

Предложенный алгоритм оценки конкурентоспособности хлеба и хлебобулочных изделий позволит оценивать конкурентоспособность через систему исследованных качественных и экономических показателей в сравнении с аналогичными изделиями, представленными на данном сегменте рынка.