

И. Ю. Ухарцева (ukhartsetva@yandex.ru),
канд. техн. наук, доцент

О. И. Федорович (folechka@inbox.ru),
магистрант

Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь

КАЧЕСТВО И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ КЕТЧУПОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

В работе представлены результаты оценки качества и конкурентоспособности кетчупов разных изготовителей Республики Беларусь и Украины, реализуемых в розничной торговой сети потребительской кооперации. Проведенные исследования свидетельствуют о хорошем качестве и конкурентоспособности данной продукции белорусского производства.

The paper presents the results of the quality and competitiveness of ketchups of different manufacturers of the Republic of Belarus and Ukraine implemented in the retail network of consumer cooperation. This study shows a good quality and the competitiveness of the Belarusian goods.

На томатопродукты приходится более 25% всех овощных консервов. Они являются одним из основных видов продукции, выпускаемой консервной промышленностью. Популярность кетчупов на рынке продуктов питания чрезмерно высока.

Кетчуп имеет, предположительно, китайское происхождение. В Европу его завезли в XVI в. английские моряки, а первое упоминание о кетчупе в кулинарной книге датируется концом XVII в.

В настоящее время отмечается рост как количества потребителей кетчупов и средней частоты потребления этого продукта, так и числа приверженцев тех или иных марок. На отечественном рынке востребованы многие виды кетчупов, и на выбор покупателя не всегда влияет известность товарного знака, поскольку потребитель выбирает по качеству и цене. В настоящее время слоган «Покупайте белорусское» действительно актуален, и производителю нужно бороться за качество (это первое, что ценит покупатель).

Конкурентоспособность продукции, работ и услуг является важнейшим показателем, характеризующим функционирование предприятия в рыночной экономике.

Цель нашего исследования – оценить качество и конкурентоспособность кетчупов разных изготовителей, реализуемых торговыми организациями потребительской кооперации.

Для товароведной экспертизы качества и оценки конкурентоспособности были отобраны шесть образцов кетчупов, реализуемых Лельчицким райпо. Характеристика объектов исследования представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика исследуемых образцов кетчупов

Наименование продукта	Товарный знак	Изготовитель	Категория
Кетчуп «Домашний нежный» нестерилизованный	«Моя домашняя кухня»	ОАО «Гомельский жировой комбинат», Республика Беларусь	Первая
Кетчуп «Праздничный» нестерилизованный	«Бубенько»	ЧУП «Бубенько», Республика Беларусь	Первая
Кетчуп «Чумак томатный» пастеризованный	«Чумак»	АО «Чумак», Украина	Экстра
Кетчуп <i>Heinz</i> острый стерилизованный	H. J. Heinz	<i>H. J. Heinz Holding</i> , Нидерланды	Экстра
Кетчуп «Помидюр томатный» нестерилизованный	«Камако»	СП ООО «Камако Плюс», Республика Беларусь	Высшая
Кетчуп «Классический» нестерилизованный	«Золотая капля»	ОАО «Минский маргариновый завод», Республика Беларусь	Высшая

Качественную товароведную экспертизу кетчупов проводили по органолептическим и физико-химическим показателям в лаборатории кафедры товароведения учреждения высшего образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». Органолептические показатели качества (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет) оценивали

на соответствие требованиям СТБ 1000-96 [1]. Лабораторным методом определяли следующие физико-химические показатели: массовую долю растворимых сухих веществ, массовую долю титруемых кислот, массовую долю хлоридов. При определении руководствовались методиками, изложенными в действующих технических нормативно-правовых актах. Определение конкурентоспособности проводили в соответствии с методикой, описанной И. Н. Фурс [2].

В качестве оценочной шкалы была разработана пятибалльная шкала. При разработке шкалы использовали такие показатели кетчупов, как внешний вид, консистенция, вкус и запах, а также упаковка и маркировка.

Вывод об уровне качества кетчупов был сделан на основании следующей шкалы градации качества:

- 0,99 и выше – очень высокое качество продукции;
- 0,98–0,95 – отличное качество;
- 0,94–0,80 – хорошее качество;
- 0,79–0,60 – удовлетворительное качество;
- 0,59 и ниже – низкое качество продукции [3].

Качественная товароведная экспертиза показала, что все исследуемые кетчупы по оцениваемым органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям действующего стандарта.

Результаты оценки уровня качества кетчупов представлены в таблице 2. Следует отметить, что за базовый принимали условный образец, обладающий наилучшими характеристиками показателей качества.

Таблица 2 – Уровень качества исследуемых образцов кетчупов

Наименование	Предприятие-изготовитель	Комплексный показатель	Уровень качества
Кетчуп «Домашний нежный»	ОАО «Гомельский жировой комбинат», Республика Беларусь	4,63	0,93
Кетчуп «Чумак томатный»	АО «Чумак», Украина	4,94	0,99
Кетчуп «Помидюр томатный»	СП ООО «Камако Плюс», Республика Беларусь	4,03	0,81
Кетчуп <i>Heinz</i> острый	<i>H. J. Heinz Holding</i> , Нидерланды	4,95	0,99
Кетчуп «Классический»	ОАО «Минский маргариновый завод», Республика Беларусь	4, 83	0,96
Кетчуп «Праздничный»	ЧУП «Бубенько», Республика Беларусь	3,93	0,79

Из данных таблицы 2 следует, что среди оцениваемых образцов кетчупов очень высоким качеством характеризуются кетчупы категории «экстра» «Чумак томатный» и *Heinz* острый. Кетчуп «Классический» является продуктом отличного качества (уровень качества равен 0,96).

Кетчуп «Праздничный» первой категории имеет уровень качества 0,79, что свидетельствует об удовлетворительном качестве этого продукта. На снижение качества данного образца повлияли удовлетворительно однородная консистенция, менее выраженный запах и вкус, недостаточно выразительное художественное оформление упаковки.

Кетчупы «Домашний нежный» и «Помидюр томатный» – продукты хорошего качества (уровни качества 0,93 и 0,81 соответственно).

Для оценки конкурентоспособности исследуемых образцов проводили сопоставление качества и цены кетчупов. Вывод о конкурентоспособности был сделан на основании следующей шкалы градации:

- 0,99 и выше – очень высокий уровень конкурентоспособности;
- 0,98–0,95 – высокий уровень конкурентоспособности;
- 0,94–0,80 – хорошая конкурентоспособность;
- 0,79–0,60 – удовлетворительная конкурентоспособность;
- 0,59 и ниже – низкая конкурентоспособность.

В таблице 3 представлены результаты оценки конкурентоспособности исследуемых образцов. Средняя рыночная отпускная цена изготовителя без налога на добавленную стоимость составила 9 030 р. (за 500 г).

Таблица 3 – Результаты оценки конкурентоспособности исследуемых образцов кетчупов

Наименование образца	Изготовитель	Относительный показатель качества	Цена за 500 г, р.	Индекс цены	Интегральный показатель конкурентоспособности
Кетчуп «Домашний нежный»	ОАО «Гомельский жировой комбинат», Республика Беларусь	0,93	6 444	0,714	1,30
Кетчуп «Чумак томатный»	АО «Чумак», Украина	0,99	11 247	1,245	0,79
Кетчуп «Помидюр томатный»	СП ООО «Камако Плюс», Республика Беларусь	0,81	9 420	1,043	0,78
Кетчуп <i>Heinz</i> острый	<i>H. J. Heinz Holding</i> , Нидерланды	0,99	12 340	1,36	0,73
Кетчуп «Классический»	ОАО «Минский маргариновый завод», Республика Беларусь	0,96	9 940	1,101	0,87
Кетчуп «Праздничный»	ЧУП «Бубенько», Республика Беларусь	0,79	8 100	0,897	0,88

Результаты, представленные в таблице 3, свидетельствуют о том, что очень высокой конкурентоспособностью характеризуется кетчуп «Домашний нежный», что обусловлено его хорошим качеством и самой доступной ценой, которая ниже средней рыночной на 28,6%.

На втором месте по уровню конкурентоспособности – кетчуп «Праздничный». Несмотря на удовлетворительное качество, цена этого продукта значительно ниже средней рыночной, что способствует повышению его конкурентоспособности.

Кетчуп «Классический» расположен на третьем месте по уровню конкурентоспособности, так как, несмотря на отличное качество данного продукта, цена его выше средней рыночной.

Ближайшие показатели конкурентоспособности характерны для кетчупов «Чумак томатный» и «Помидюр томатный». Они обусловлены очень высоким качеством кетчупа «Чумак томатный» и его высокой ценой, а также хорошим качеством кетчупа «Помидюр томатный» и его относительно низкой ценой.

Кетчуп *Heinz* острый имеет самую высокую цену и, несмотря на очень высокое качество, обладает самым низким показателем конкурентоспособности.

Таким образом, проведенная экспертная оценка качества кетчупов, реализуемых потребительской кооперацией, показала, что данная продукция по анализируемым органолептическим и физико-химическим показателям качества соответствует требованиям действующего стандарта.

Оценка конкурентоспособности свидетельствует, что кетчупы, вырабатываемые предприятиями Республики Беларусь, обладают высокой конкурентоспособностью, обусловленной достойным качеством и приемлемой ценой.

Список использованной литературы

1. **Соусы** и кетчупы. Общие технические условия : СТБ 1000-96. – Введ. 1997-01-07. – Минск : Госстандарт, 1997. – 12 с.
2. **Фурс, И. Н.** Конкурентоспособность продовольственных товаров : учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Минск : ИВЦ Минфина, 2004. – 346 с.
3. **Товароведение** и экспертиза продовольственных товаров : пособие / Д. П. Лисовская [и др.]. – Гомель : ЦНТУ «Развитие», 2004. – 113 с.