

МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ УРОВНЯ КАЧЕСТВА НА ПРИМЕРЕ ПИВА, РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ ЛИДСКОГО ФИЛИАЛА ГРОДНЕНСКОГО ОБЛАСТНОГО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО ОБЩЕСТВА

В статье показаны методологические подходы к оценке уровня качества. Приведены результаты определения уровня качества пяти образцов пива и их сравнительный анализ. Показаны направления повышения уровня качества и совершенствования ассортимента пива, реализуемого в розничной торговой сети Лидского филиала Гродненского областного потребительского общества.

The article shows the methodological approaches to the assessment of the level of quality. The results determine the quality level of five beer samples and their comparative analysis. Shows the direction of increasing the quality and improving the range of beer sold in retail outlets in the Leeds branch of Hrodna regional consumer society.

Ключевые слова: уровень качества; пиво; ассортимент; анализ; методологические подходы.

Key words: the level of quality beer; assortment; analysis; methodological approaches.

Уровень качества – это относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении значений показателей качества оцениваемого товара с базовыми значениями соответствующих показателей.

Стремительное расширение ассортимента пищевых продуктов на отечественном рынке делает особенно важными вопросы, связанные с безопасностью продукции, повышением ее уровня качества.

Существуют разные методы оценки уровня качества. *Смешанный метод* основан на одновременном использовании единичных и комплексных (обобщенных) показателей оценки качества продукции. Он применяется в тех случаях, когда совокупность единичных показателей является достаточно обширной, анализ каждого из них дифференциальным методом не позволяет получить обобщающих выводов, когда обобщенный показатель при комплексном методе недостаточно полно учитывает все существенные свойства продукции и не позволяет получить выводы о группах свойств. При смешанном методе необходимо часть единичных показателей объединить в группы, для каждой определить соответствующий комплексный показатель; при этом отдельные важные показатели можно не объединять, а применять как единичные. На основе полученной совокупности комплексных и единичных показателей можно оценивать уровень качества продукции дифференциальным методом.

Качественный метод основан на применении обобщенного показателя качества продукции, который представляет собой функцию от единичных показателей. Обобщенный показатель может быть выражен интегральным или средневзвешенным показателем, отражающим основное назначение продукции. *Интегральный показатель* используется тогда, когда можно установить суммарный полезный эффект от эксплуатации или потребления продукции и суммарные затраты на создание и эксплуатацию продукции.

Дифференциальный метод основан на использовании единичных показателей, с целью определения, по каким из них достигнут уровень базового образца и значения каких наиболее отличаются от базовых.

Имеется положительный опыт оценки уровня качества пищевых продуктов с учетом результатов профильного анализа. Применение профильного анализа обусловлено тем, что дан-

ный метод позволяет определить особенности сенсорных свойств исследуемых образцов и дать их сравнительную оценку.

Методология проведения профильного анализа включает следующие этапы: выбор показателей качества; разработку дескрипторов показателей качества; определение порядка, в котором эти дескрипторы будут идентифицироваться; выбор шкалы оценки интенсивности; оценку степени интенсивности каждого дескриптора; оценку комплексного показателя сенсорных свойств; определение уровня качества [1].

В связи с тем, что в настоящее время ассортимент пива достаточно разнообразен, выжить в жесткой конкурентной среде смогут лишь те розничные торговые объекты, которые сумеют предложить в своей розничной торговой сети продукцию в широком ассортименте и стабильного качества, изготовленную предприятиями с узнаваемым потребителями брендом и имеющими хорошую репутацию. Все это подтверждает необходимость проведения сравнительной оценки уровня качества реализуемого пива и обуславливает актуальность исследований.

Для проведения оценки уровня качества были выбраны пять образцов светлого пива различных изготовителей. При этом 3 образца пива («Крыніца класічнае», «Аливария десятка», «Балтика классическое № 3»), постоянно реализуются в розничных торговых объектах Лидского филиала Гродненского областного потребительского общества. Пиво «Лидское Pilsner» было исключено из ассортимента пива, реализуемого в Лидском филиале из-за изменения условий поставки, которые стали невыгодными для организации, но данное пиво пользовалось устойчивым спросом. Пиво «Бобров светлое» было приобретено в розничной торговой сети конкурентов. Данные образцы пива светлого были выбраны с целью формирования конкурентоспособного ассортимента пива высокого качества на основе проведенного анализа.

Оценка уровня качества исследуемых образцов смешанным методом проводилась по следующему алгоритму:

- выбор номенклатуры показателей для оценки уровня качества исследуемых образцов экспертным методом;
- ранжирование показателей экспертами;
- определение степени весомости каждого из показателей;
- разработка балльной шкалы;
- оценка экспертами качества исследуемых образцов с использованием балльной шкалы;
- определение комплексных показателей качества по каждому из исследуемых образцов;
- определение уровня качества;
- анализ результатов исследований и внесение конкретных предложений по улучшению уровня качества и совершенствованию ассортимента пива, реализуемого Лидским филиалом Гродненского областного потребительского общества [2].

Результаты ранжирования и определение коэффициентов весомости показателей качества, по которым определялся уровень качества, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты определения коэффициентов весомости органолептических показателей качества пива

Показатели	Ранги, проставленные экспертами					Сумма рангов	Коэффициент весомости
	1-м	2-м	3-м	4-м	5-м		
Внешний вид	2	2	2	1	2	9	0,12
Вкус	5	5	5	5	5	25	0,33
Аромат	4	4	3	4	4	19	0,25
Хмелевая горечь	3	3	4	3	3	16	0,21
Упаковка и маркировка	1	1	1	2	1	6	0,08
Итого	15	15	15	15	15	75	1,00

Наиболее значимым показателем качества пива, по мнению экспертов, является вкус (0,33), аромат (0,25). Наименее значимым показателем является упаковка и маркировка (0,08).

Результаты оценки уровня качества пива, реализуемого Лидским филиалом Гродненского областного потребительского общества, представлены в таблице 2. Следует отметить, что за базовый был принят условный образец, обладающий наилучшими характеристиками показателей качества, равный 5.

Таблица 2 – Результаты оценки уровня качества пива, реализуемого Лидским филиалом Гродненского областного потребительского общества

Продукт	Поставщик	Комплексный показатель качества	Уровень качества	Характеристика уровня качества
Крыніца класічнае	ОАО «Криница»	4,77	0,95	Отличное
Аливария десятка	ОАО «Пивзавод Оливария»	4,85	0,97	Отличное
Балтика классическое № 3	Пивоваренная компания «Балтика»	4,72	0,94	Хорошее
Лидское Pilsner	ОАО «Лидское пиво»	4,72	0,94	Хорошее
Бобров светлое	ИЗАО «Пивоварни Heineken»	5,00	1,00	Очень высокое

В наибольшей степени к эталону приблизилось пиво «Бобров светлое», так как оно прозрачное, с блеском, имеет чистый светло-золотистый цвет, отличный, гармоничный вкус и аромат, мягкую, слаженную горечь. Уровень качества данного образца составил 1,00. Это соответствует очень высокому качеству.

В результате оценки комплексного показателя качества пива «Аливария десятка» было выявлено, что данный образец имеет уровень качества 0,97; что соответствует отличному качеству. Были снижены оценки по показателю «аромат».

Уровень качества пива «Крыніца класічнае» составил 0,95; что соответствует отличному качеству. На снижение уровня качества повлиял тот факт, что пиво оказалось без блеска, а его горечь не очень слаженной, грубоватой.

Уровень качества пива «Лидское Pilsner» и «Балтика классическое № 3» составил 0,94; что соответствует хорошему качеству. Были снижены оценки по показателям «вкус» и «аромат», так как они оказались недостаточно выраженными, гармоничными.

По результатам проведенных исследований разработаны следующие рекомендации по совершенствованию ассортимента, повышению уровня качества пива, реализуемого Лидским филиалом Гродненского областного потребительского общества:

- Рассмотреть возможность введения в ассортимент непастеризованного пива. Данное пиво можно приобрести на предприятиях-изготовителях. Пиво «Жигулевское» можно приобрести на ОАО «Лидское пиво», пиво «Беловежское особое» – на ОАО «Брестское пиво».
- Ввести в ассортимент специальное пиво – пиво с добавлением подсластителей, вкусоароматических добавок. Ассортимент может быть представлен следующими наименованиями: специальное пиво «EVE маракуйя», «EVE грейпфрут» (ОАО «Аливария»).
- Ввести в ассортиментную линейку пиво, изготовленное ИЗАО «Пивоварни Heineken», так как по результатам оценки уровня качества оно получило наивысшую оценку. При этом необходимо снизить объемы поступления пива «Балтика классическое № 3», вырабатываемого пивоваренной компанией «Балтика».

Список использованной литературы

1. **Рощина, Е. В.** Профильный анализ в оценке сенсорных свойств рыбных консервов / Е. В. Рощина, А. Е. Жидкова, Г. А. Старовойтова // Пищевая пром-сть: наука и технологии. – 2016. – № 3 (33). – С. 36–41.
2. **Рощина, Е. В.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, товарная экспертиза : пособие / Е. В. Рощина, Д. П. Лисовская, Н. Т. Пехтерева. – Гомель : Бел. торгово-экон. ун-т потребит. кооп., 2012. – 100 с.