

КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ МЯСА ПТИЦЫ

В статье показан алгоритм определения конкурентоспособности мяса птицы. Представлены результаты определения уровня качества, конкурентоспособности мяса птицы. Дана сравнительная оценка и рекомендации по повышению конкурентоспособности с учетом полученных результатов.

The article shows an algorithm for determining the competitiveness of poultry meat. The results of determining the level of quality and competitiveness of poultry meat are presented. A comparative assessment and recommendations for improving competitiveness based on the results obtained.

Ключевые слова: конкурентоспособность; мясо птицы; алгоритм; номенклатура; балльная шкала; уровень качества.

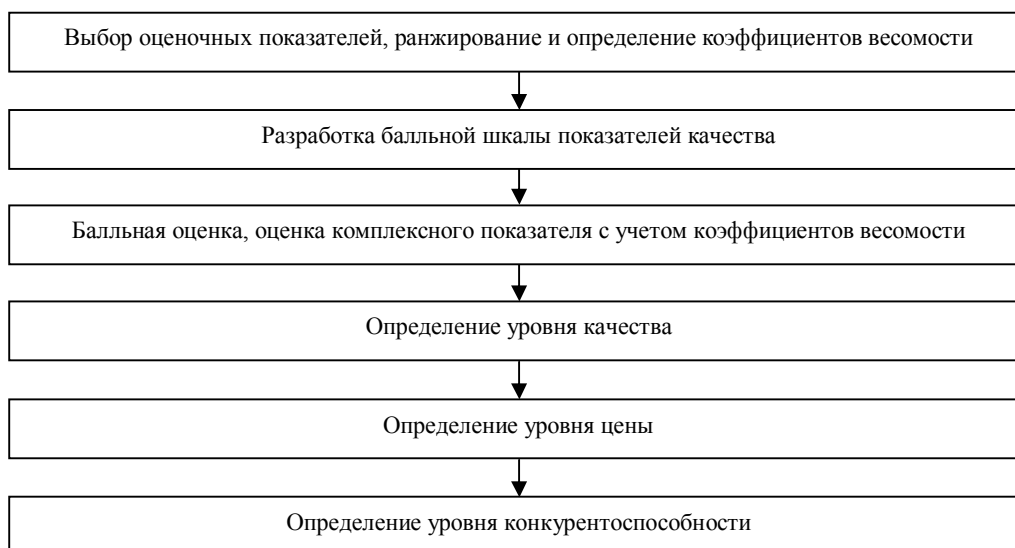
Key words: competitiveness; poultry; algorithm; nomenclature; point scale; quality level.

Конкурентоспособность товара отражает его способность более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с аналогичными товарами, представленными на рынке. Она определяется конкурентными преимуществами: с одной стороны, качеством товара, его техническим уровнем, потребительскими свойствами, с другой – ценами, устанавливаемыми продавцами товаров [1].

Для оценки конкурентоспособности были отобраны пять образцов мяса птицы (тушка цыпленка-бройлера потрошенная охлажденная 1-го сорта) различных производителей.

Оценку конкурентоспособности осуществляли по алгоритму, приведенному на рисунке 1.

Алгоритм определения конкурентоспособности



Примечание – Источник [2].

Выбор номенклатуры показателей проведен с точки зрения их значимости для потребителя: внешний вид, степень удаления оперения, запах, цвет, степень свежести. Определение значимости (весомости) выбранных показателей оценки уровня конкурентоспособности осуществлялось экспертным путем ранговым методом (таблица 1) [3; 4].

Таблица 1 – Расчет коэффициентов весомости показателей качества мяса птицы

Показатели качества	Оценки значимости эксперта (ранги)					Сумма значимости оценок	Коэффициент весомости расчетный
	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й		
Внешний вид	5	5	5	5	5	25	0,33
Степень удаления оперения	3	3	3	4	4	17	0,23
Запах	4	4	4	3	3	18	0,24
Цвет	1	1	2	1	1	6	0,08
Состояние кожи	2	2	1	2	2	9	0,12
Итого						75	1,00

Примечание – Собственная разработка авторов.

Для оценки уровня качества применялась 5-балльная шкала сенсорного анализа качества мяса птицы, разработанная согласно СТБ 1945 «Мясо птицы. Общие технические условия» (таблица 2) [5].

Таблица 2 – Оценочная балльная шкала органолептических показателей

Показатели качества	Характеристика	Применяемая оценка в баллах
1	2	3
Внешний вид	Кожа чистая, без посторонних включений	5
	Кожа чистая, тушка достаточно хорошо обескровленная	4
	Кожа чистая; недостаточно хорошо, обескровленная	3
	Достаточно чистая; наблюдается видимое наличие кровяных сгустков	2
Упитанность	Мышцы хорошо развиты; подкожный жир развит незначительно, киль грудной кости не выделяется; форма груди округлая	5
	Мышцы достаточно хорошо развиты; форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется; жировой слой незначительно развит	4
	Мышцы менее развиты; жировые отложения развиты удовлетворительно; киль грудной едва выделяется; форма груди менее округлая	3
	Мышцы недостаточно развиты; жировые отложения плохо развиты; форма груди треугольной формы, киль грудной кости заметно выделяется	2

Окончание таблицы 2

Показатели качества	Характеристика	Применяемая оценка в баллах
1	2	3
Степень удаления оперения	Оперение удалено полностью	5
	Оперение удалено полностью; пеньки отсутствуют	4
	На поверхности наблюдаются единичные пеньки	3
	На поверхности наблюдаются частые пеньки	2
Запах	Специфический запах, свойственный свежему мясу птицы	5
	Запах выраженный, свойственный для свежего мяса птицы	4
	Запах слабовыраженный свойственный свежему мясу птицы	3
	Запах не свойственный свежему мясу птицы, с посторонними примесями ароматов	2
Цвет	Мышечной ткани – бледно-розовый; кожа – бледно-желтая; подкожный и внутренний жир – бледно – желтого цвета	5
	Мышечной ткани – достаточно бледно-розовый; кожа – бледно-желтая с розовым оттенком; жир – бледно-желтого оттенка	4
	Мышечной ткани – недостаточно бледно-розовый; кожа – бледно желтая с желтоватым оттенком»; подкожный и внутренний жир светло-желтого цвета	3
	Мышечной ткани бледно – розового с желтизной; кожи – бледно-желтый; жир – бледно-желтого цвета	2
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков	5
	Кожа с единичными царапинами	4
	На коже наблюдаются разрывы, но не более двух длиной до 10 мм	3
	На коже наблюдаются частые царапины; разрывы кожи более 2 разрывов	2
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций; киль грудной кости легкогибаемый	5
	Костная система без переломов; наблюдается незначительная деформация плюсен и пальцев; киль грудной кости достаточно легкогибаемый	4
	Наблюдаются довольно незначительные переломы плюсен и пальцев; киль грудной кости недостаточно легко сгибаем	3
	Наблюдаются довольно значительные переломы плюсен и пальцев; киль грудной кости плохогибаемый	2
Примечание – Собственная разработка на основе СТБ 1945.		

Комплексный (обобщенный) показатель качества представляет собой сумму произведенных оценок по единичным показателям качества на соответствующие коэффициенты весомости.

Расчет уровня качества проведен по отношению к идеальному образцу, комплексный показатель которого равен 5,00 и рассчитан по следующей формуле:

$$U_k = \frac{\text{Комплексный показатель исследуемого образца}}{\text{Комплексный показатель базового образца}}$$

Как видно из таблицы 3, наиболее высоким уровнем качества характеризуется мясо птицы ОАО «Серволукс Агро» и ОАО «Агрокомбинат» Дзержинский». Самый низкий уровень качества у мяса птицы ОАО «Сморгонская птицефабрика». На тушке наблюдались единичные пеньки, тушка птицы по сравнению с анализируемыми образцами, была менее упитанная, с недостаточно развитой мышечной массой, а также наблюдалась деформация в области голени.

Таблица 3 – Результаты оценки уровня качества и конкурентоспособности исследуемых образцов

Исследуемые образцы мяса птицы первого сорта в разрезе изготовителей	Комплексный показатель	Уровень качества	Цена за 1 кг, р.	Средняя цена	Индекс цен	Уровень конкурентоспособности
ОАО «Серволукс Агро»	4,66	0,93	3,59	3,42	1,05	0,89
ОАО «Агрокомбинат Дзержинский»	4,66	0,93	2,99		0,88	1,06
ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика»	4,57	0,91	3,55		1,04	0,88

Окончание таблицы 3

Исследуемые образцы мяса птицы первого сорта в разрезе изготовителей	Комплексный показатель	Уровень качества	Цена за 1 кг, р.	Средняя цена	Индекс цен	Уровень конкурентоспособности
СООО «Витконтпродукт»	4,55	0,91	3,39		0,99	0,92
ОАО «Сморгонская птицефабрика»	3,99	0,80	3,49		1,02	0,79
Примечание – Собственная разработка авторов.						

Оценка уровня цены изделий осуществлялась по формуле

$$q_i = \frac{C_i}{C_{i0}},$$

где q_i – значение уровня цены i -го анализируемого товара;

C_i – цена i -го анализируемого товара;

C_{i0} – средняя цена на рынке по анализируемым товарам.

Общая оценка конкурентоспособности (с учетом цены) рассчитывалась по каждому объекту исследования как отношение уровня качества к уровню цены.

Согласно данным таблицы 3 можно сделать вывод, что образец № 2 – мясо птицы цыпленка-бройлера производства ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» обладает самой высокой конкурентоспособностью – 1,06. Данный результат обусловлен высокими потребительскими свойствами и относительно низким уровнем цены.

Образец № 4 – мясо птицы цыпленка-бройлера производства СООО «Витконтпродукт» на втором месте по конкурентоспособности – 0,92. Это обусловлено в первую очередь ценой, которая ниже средней, но при оценке показателей качества и свежести тушки птицы наблюдались единичные пеньки.

Образец № 1 – мясо птицы цыпленка-бройлера производства ОАО «Серволукс Агро», на третьем месте по конкурентоспособности – 0,89. Это обусловлено хорошими потребительскими свойствами, но и более высокая цена по сравнению с предыдущими образцами.

Образец № 3 – мясо птицы цыпленка-бройлера производства ОАО «Витебской бройлерной птицефабрики» на четвертом месте по конкурентоспособности – 0,88. Это обусловлено высокими потребительскими свойствами, т. е. хорошей упитанностью тушки, высокими показателями свежести, но при оценке внешнего вида имели место наблюдаться пеньки, что отразилось на уровне качества. Также розничная цена продукции превышает среднюю.

Образец № 5 – мясо птицы цыпленка-бройлера производства ОАО «Сморгонской птицефабрики» имеет самую низкую конкурентоспособность – 0,79. Данные результаты обусловлены ценой, которая выше средней, а также при оценке показателей качества наблюдались по сравнению с анализируемыми образцами меньшая упитанность, наличие единичных пеньков, допустимой деформации в области голени, что и повлияло на конечный результат.

На основании полученных результатов можно сказать, что предприятиям необходимо проводить работу по повышению конкурентоспособности вырабатываемой продукции в следующих направлениях:

– осуществлять постоянный производственный контроль на каждой стадии технологического процесса;

– проанализировать затраты, заложенные в стоимость для возможного снижения цены на продукцию.

ОАО «Агрокомбинат Дзержинский» проводить ежедневный мониторинг отпускных и розничных цен на мясо птицы предприятий конкурентов, для установления конкурентоспособной цены.

Список использованной литературы

1. **Фурс, И. Н.** Конкурентоспособность продовольственных товаров : учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Минск : УП «ИВЦ Минфина», 2004. – 346 с.

2. **Рощина, Е. В.** Оценка конкурентных преимуществ рыбных консервов / Е. В. Рощина, Г. А. Старовойтова // Вестник Сибирского университета потребительской кооперации. – 2018. – № 1 (23). – С. 45–51.

3. **Рощина, Е. В.** Конкурентоспособность и конкурентные преимущества пищевых продуктов / Е. В. Рощина, Л. В. Люговская // Техника и технология пищевых производств : сборник тезисов докладов XI Международной научно-технической конференции, 20–21 апреля 2017 г., Могилев / Могилевский государственный университет продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : МГУП, 2017. – С. 380.

4. **Научное** обоснование повышения конкурентоспособности кетчупов / Е. В. Рощина [и др.] // Потребительская кооперация. – 2014. – № 2 (45). – С. 55–61.

5. **Мясо** птицы. Общие технические условия : СТБ 1945-2010. – Введ. 19-10-2010. – Минск : РО «Белптицепром», 2010. – 24 с.