

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ,
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ТОРГОВЛИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
УПРАВЛЕНИЕ ПО РАЗВИТИЮ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА
АДМИНИСТРАЦИИ г. ПЕРМИ**

**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени Г.В. ПЛЕХАНОВА»**



***Актуальные вопросы
импортозамещения
в России***

***Материалы
Всероссийской научно-практической конференции***

25 мая 2016 г.

Пермь 2016

УДК 339.3
ББК 65.422
А 437

Редакционная коллегия: **Е.В. Гордеева** (председатель),
Т.А.Мазунина (зам. председателя),
Ответственный редактор – **Е.В.Писарева**
Ответственный за выпуск – **Т.А.Мазунина**

Актуальные вопросы импортозамещения в России: Материалы Всероссийской научно-практической конференции (Пермь, 25 мая 2016 г.) / Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова». – Пермь: Изд-во ООО «Радуга», 2016. – 101 с.

В сборнике представлены материалы Всероссийской научно-практической конференции «Актуальные вопросы импортозамещения в России», проходившей в Пермском институте (филиале) Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова 25 мая 2016 года.

В сборнике рассматриваются актуальные вопросы импортозамещения в пищевой и легкой промышленности России; социально-экономические аспекты импортозамещения.

Материалы опубликованы в авторской редакции.

Издаваемый материал рассчитан на научных и практических работников, преподавателей высших и средних учебных заведений, аспирантов и всех интересующихся вопросами торговли.

ISBN 978-5- 9908422-6-7

© Пермский институт (филиал)
ФГБОУ ВО «Российский экономический
университет им. Г.В. Плеханова», 2016
© Издательство ООО «Радуга», 2016

СОДЕРЖАНИЕ

I. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РОССИИ

1. Воронина Э.В. Импортозамещение в рыбной отрасли: оценка качества консервов из копченой рыбы 5
2. Воронина Э.В., Дубровина С.С., Новикова В.В. Лекарственное растительное сырье, как источник импортозамещающих биологически активных добавок: исследование радиационной безопасности 10
3. Генералова С.В. Диверсификация производства аграрной продукции в условиях реализации программы импортозамещения 14
4. Измайлова Т.И. Анализ конкурентоспособности обогащенных тортов 19
5. Колосова А.В. Оценка потребительских свойств водки отечественного и импортного производства 25
6. Лядова И.И. Исследование некоторых аспектов качества сыров, поступающих на российский рынок в рамках программы импортозамещения 31
7. Малишевский А.А., Тихонова Н.В., Тихонов С.Л. Разработка и оценка качества гематогена, обогащенного микроэлементами и флавоноидами 36
8. Николаева М.А., Измайлова Т.И. Исследование изменений показателей качества обогащенных тортов при хранении 39
9. Николаева М.А., Лебедева Т.П. Актуальные проблемы импортозамещения на рынке яблок 49
10. Никулина И.Н. Повышение конкурентоспособности малого и среднего бизнеса в области производства овощей в условиях санкций 54
11. Путилина Т.И. Развитие производства сыров в условиях импортозамещения 58

II. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РОССИИ

1. Булатова Е.И., Казакова Е.Г. Проблемы импортозамещения обувных товаров из синтетических и искусственных материалов 64
2. Мазунина Т.А. Современное состояние и перспективы импортозамещения в косметической отрасли 69
3. Писарева Е.В. К вопросу о качестве товаров детского ассортимента в условиях импортозамещения 74
4. Симанова И.М. Оценка потребительских свойств фарфоровой посуды отечественного и зарубежного производства 80

III. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

1. Жихарева А.А. Вопросы импортозамещения в сфере въездного туризма на примере Тульского региона 87
2. Николаев Э.А. Перспективы развития населения в Буинском муниципальном районе республики Татарстан 91
3. Смуров А.М., Стариков С.В. Сетевая кооперация как инструмент импортозамещения: достоинства и недостатки 95

I. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РОССИИ

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ В РЫБНОЙ ОТРАСЛИ: ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Воронина Эмма Васильевна

кандидат химических наук, доцент

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

IMPORT SUBSTITUTION IN FISH AN BRANCH: ASSESSMENT OF QUALITY OF CANNED FOOD FROM SMOKED FISCH

Voronina Emma Vasilyevna

candidate of Chemistry Sciences, Associate Professor

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

АННОТАЦИЯ

Целью работы является сравнительная оценка качества пяти образцов консервов из копченой рыбы «Шпроты в масле». Установлено, что качество только трех образцов соответствует требованиям нормативной документации.

ABSTRACT

The purpose of work is the comparative assessment of quality of five samples of canned food from smoked fish «Sprats in oil». It is established that quality only of three samples conforms to requirements of standard documentation

Ключевые слова: импортозамещение, консервы из копченой рыбы, оценка качества

Keywords: import substitution, canned food from smoked fish, a quality assessment

В России трудно представить рацион питания среднестатистической семьи без рыбных продуктов, ни у кого не вызывает сомнения факт, что употребление рыбы и рыбопродуктов полезно для организма. Согласно данным Фонда общественного мнения, рыба сегодня входит в пятерку продуктов, на которых в связи с кризисом россияне стали экономить больше всего – 21% россиян покупает ее реже, чем раньше. В среднем потребление рыбы составляет 20-20,5 кг на человека. Среднедушевое потребление рыбной продукции является одним из ключевых индикаторов развития рыбохозяйственного комплекса, напрямую влияющим на инвестиции [5].

Сегодня торговые организации предлагают потребителям изобилие рыбных консервов и пресервов в красивых упаковках. В ходе мониторинга ассортимента данной продукции установлено, что в различных торговых предпри-

ятиях реализуется от 40 до 300 наименований рыбных консервов и пресервов [3].

Шпроты до сих пор остаются едва ли не главным латвийским экспортным товаром. Запрет на ввоз в РФ латвийских и эстонских шпрот введен с 4 июня 2015 года. Причиной стали системные нарушения на предприятиях-изготовителях, а также наличие в продукции повышенного содержания бензапирена.

В прежние времена в производстве консервов «Шпроты в масле» использовалась исключительно балтийская килька, которая так и называется – шпрот. Сегодня недобросовестные производители консервы фальсифицируют и делают и из мелкой североморской, черноморской кильки или салаки.

Выпуск пищевой продукции большим количеством мелких и средних производителей, появление новых способов покупки пищевой продукции, удлинение «пищевых цепей» от производителя к потребителю, появление новых способов переработки приводит к необходимости усиления контроля показателей качества и безопасности при производстве, транспортировке, хранении и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Специалисты считают, что сегодня на рыбном рынке примерно четверть продукции сомнительного качества [6].

Введенное в августе 2014 г. продовольственное эмбарго против ряда западных стран привело к сокращению импорта рыбной продукции практически вдвое и внесло свои коррективы в развитие рыбной отрасли. На внутреннем рынке образовалась ниша для отечественной продукции. В результате даже в случае отмены санкций российские предприятия будут чувствовать себя на рынке гораздо комфортнее. В 2015 году рыбо-хозяйственный комплекс России находился в благоприятных условиях. Результатом стала положительная динамика объема вылова свежей рыбы и производства рыбной продукции. Российские предприятия показывают разнонаправленную динамику производства рыбных консервов на протяжении 2015 года. Объем производства рыбных консервов в декабре 2015 года в натуральном выражении вырос на 4% [5].

Благодаря открывшейся возможности импортозамещения в рыбной отрасли в 2015 году увеличились выловы особенно тех биоресурсов, объемы которых сократились, прежде всего, – это лососевые (вылов по итогам года вырос на 8% по сравнению с 2014 годом), сельдь и мелкосельдевые виды рыб (килька, шпрот, тюлька, хамса – рост составил 68%) [7].

К 2018 году Министерство экономического развития прогнозирует рост добычи водных биоресурсов на 6,7% к уровню 2014 года. Объемы производства рыбы и продуктов её переработки в 2018 году вырастут на 9,2%. Дальнейшее развитие отечественного рыбного комплекса связано с активным насыщением внутреннего рынка качественными рыбными продуктами отечественного производства, в том числе за счет внедрения современных технологий. В 2015 году по предварительным данным Росстата производство рыбных консервов выросло на 4,4%. Пресс-центр Федерального агентства по рыболовству сообщает, что прибалтийские шпроты на российском рынке заменят калининградскими. Местные рыбаки и производители бьют рекорды производительности. Калининградские производители уверяют, что их продукт даже качественнее, по сравнению с прибалтийским, содержание бензапирена в нем 0,00056 мг на килограмм рыбы – в 11 раз меньше нормы [5].

Целью работы является сравнительная оценка качества консервов из копченой рыбы различных производителей. Объектами исследования являются пять образцов консервов из копченой рыбы «Шпроты в масле».

Анализ маркировки показал, что во всех образцах консервов из копченой рыбы она соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия»[1]. Масса нетто всех образцов соответствует значению, заявленному в маркировке, отклонения массы нетто соответствуют требованиям ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте» [2].

По результатам балльной оценки органолептических показателей наибольшее количество баллов набрал образец № 3 (производитель ООО «БАЛТ-

ФИШ ПЛЮС») – 27,1 баллов, поэтому он имеет наилучшее качество. Качество образца №2 по органолептическим показателям не соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия» по вкусу и запаху (излишне соленый вкус, с сильным копченым привкусом и запахом) и состоянию рыбы (тушки рыбы при выкладывании из банки разламываются). Качество остальных образцов по органолептическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия».

По показателю массовая доля отстоя в масле качество образцов №3, №4 и №5 соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия». В образцах №1 и №2 данный показатель завышен. По показателям массовая доля рыбы и масла качество всех образцов соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия». По показателю длина тушек рыбы качество всех образцов соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия». По показателю массовая доля поваренной соли качество образцов №3, №4 и №5 соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия». В образцах №1 и №2 массовая доля поваренной соли завышена.

Результаты исследования показали, что качество только трех из пяти образцов по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия». Наилучшее качество из всех исследованных образцов имеет образец №3 производителя ООО «БАЛТ-ФИШ ПЛЮС».

Таким образом, проведенные нами исследования согласуются с результатами экспертизы рыбных консервов и пресервов, проведенными специалистами Росконтроля. Рыбные консервы продолжают лидировать в рейтинге продуктов, не отвечающих требованиям по качеству [3, 4].

Для повышения конкурентоспособности отечественных рыбных консер-

вов необходимо формирование ассортимента и качества, соответствующих сложившимся требованиям конъюнктуры и спроса потребителя. Специалисты рыбной отрасли считают, что помимо стимулирования объема вылова рыбы, необходимо развитие сегмента переработки. В России исторически слабо развита перерабатывающая рыбная промышленность, поэтому большая часть выловленной в РФ рыбы отправляется на переработку в другие страны и потом вновь импортируется в Россию. Необходимо создание современной инфраструктурно-логистической цепочки – от поля до прилавка. Кроме того, внедрение новых современных технологий является задачей номер один для реабилитации российской рыбопромышленной отрасли [7].

Список литературы:

1. ГОСТ 280 - 2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия». - М.: Стандартинформ, 2011. – 12 с.
2. ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».- М.: Стандартинформ, 2010 – 8 с.
3. В Госалкогольинспекции Республики Татарстан состоялась потребительская дегустация рыбных консервов и пресервов [Электронный ресурс] / Информационный справочник Азнакаево – 2009-2016 - – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.aznakaevo.tatarstan.ru>.(дата обращения 26.04.2016).
4. Есть ли в шпротах канцерогены? Итоги экспертизы. [Электронный ресурс] / НП «Росконтроль» - 2012- 2016 – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.goskontrol.com>. (дата обращения 26.04.2016)
5. Калининградские рыбаки и производители бьют рекорды по производству шпрот. [Электронный ресурс] / Федеральное агентство по рыболовству: Официальный сайт – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.fish.gov.ru>. (дата обращения 26.04.2016)
6. Качество рыбы можно будет проверить с помощью смартфона. - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.upakovano.ru/>(дата обращения 27.04.2016).
7. Носов А. Рыба уперлась в спрос: о рыбопромышленном комплексе России //
8. Морской бизнес. – 2016. - №42 (дата обращения 26.04.2016).
9. Потребительский рынок в системе социально-экономических отношений. Гордеева Е.В., Трясцин М.М., Глодных Н.М., Мазунина Т.А.,и др.: Монография /Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова». Пермь, 2014. Том 7.

**ЛЕКАРСТВЕННОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ, КАК ИСТОЧНИК
ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ
ДОБАВОК: ИССЛЕДОВАНИЕ РАДИАЦИОННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

Воронина Эмма Васильевна

кандидат химических наук, доцент

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

Дубровина Светлана Сергеевна

кандидат фармацевтических наук, доцент

Пермской государственной фармацевтической академии

Новикова Валентина Васильевна

кандидат фармацевтических наук, доцент, заведующий кафедрой

Пермской государственной фармацевтической академии

**MEDICINAL VEGETABLE RAW MATERIALS AS SOURCE
OF IMPORT-SUBSTITUTING DIETARY SUPPLEMENTS:
RESEARCH OF RADIATION SAFETY**

Voronina Emma Vasilyevna

candidate of Chemistry Sciences, Associate Professor

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

Dubrovina Svetlana Sergeevna

candidate of Pharmaceutical Sciences, Associate Professor

Perm State pharmaceutical Academy

Novikova Valentina Vasilyevna

candidate of Pharmaceutical Sciences, Associate Professor,

head of the Department Perm State pharmaceutical Academy

АННОТАЦИЯ

Исследование радиационной безопасности лекарственного растительного сырья проведено в аккредитованной в САРК лаборатории радиационного контроля (ЛРК) ГБОУ ВПО ПГФА. Установлено, что удельная активность цезия-137 и стронция-90 во всех образцах лекарственных растений не превышает допустимый уровень.

ABSTRACT

Research of radiation safety of medicinal vegetable raw materials is conducted in the SEI VPO PGFA laboratory of radiation control (LRC) accredited in SARK. It is established that specific activity of caesium-137 and strontium-90 in all samples of herbs doesn't exceed admissible level.

Ключевые слова: радиационная безопасность, лекарственное растительное сырье, радионуклиды, цезий-137, стронций-90, удельная активность.

Keywords: radiation safety, medicinal vegetable raw material, radionuclides, caesium-137, strontium-90, specific activity.

Программа импортозамещения в фармацевтической отрасли предполагает наполнение внутреннего рынка лекарств и биологически активных добавок российскими аналогами препаратов зарубежного производства к 2018 году на

90% [6]. Дискуссии об импортозамещении сделали актуальным вопрос качества отечественных БАД к пище.

По информации Роспотребнадзора в Российской Федерации во втором полугодии 2015 года проведены контрольно-надзорные мероприятия в отношении 7034 объектов. В отношении производителей БАД к пище нарушения выявлены в 83% объектов. Требования к реализации биологически активных добавок нарушили 47% аптек и 56% специализированных торговых предприятий. Установленным требованиям по микробиологическим и санитарно-химическим показателям не соответствовало 13% отобранных проб биологически активных добавок. Снята с реализации 641 партия биологически активных добавок к пище[4]. В рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за производством и оборотом БАД к пище в 2014 г. в Пермском крае обследовано 9 организаций, занимающихся производством и реализацией БАД к пище, в 11,1% выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований. В ходе проверок в 2014 году исследовано 87 образцов БАД к пище [5].

Лекарственное растительное сырье широко используется для производства фитопрепаратов и биологически активных добавок. В соответствии с ОФС 1.5.3.0001.15 «Определение радионуклидов в лекарственном растительном сырье и лекарственных растительных препаратах» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» одним из гигиенических показателей безопасности является содержание в нем радионуклидов. Исследование радиационной безопасности лекарственного растительного сырья является актуальным, так как сбор дикорастущих лекарственных растений производится практически во всех регионах. При этом известно, что культивирование лекарственных растений не избавляет от наличия радионуклидов, которые попадают в почву и в растительное сырье с атмосферными осадками. Радионуклиды стронций-90 и цезий-137 обладают длительным периодом полураспада, а также высокой энергией излучения, поэтому относятся к основным факторам радиологической опасности. В растения они поступают воздушным и почвенным путями. Величина задерживания радионуклидов на растениях и их попадание в ткани растений зависит от

различных факторов (биомассы, листовой поверхности и т.д.). Существенное значение имеет вторичное загрязнение в случае переноса ветром радиоактивной пыли. Плоды древесных растений на открытых местах обитания практически не накапливают цезий-137 и стронций-90. Миграция радионуклидов из растительного сырья в лекарственную форму варьирует в пределах от 24 до 78 % [7].

Актуальной задачей является исследование количества накопленных радионуклидов в биогеоценозах и агробиоценозах, а также изучение отдалённых последствий радиоактивного загрязнения окружающей среды в Пермском крае [8].

Загрязненное лекарственное растительное сырье и фитопрепараты, полученные из такого сырья, попадая в организм человека, вызывают серьезные нарушения работы различных органов и систем организма, многие из них меняют в организме человека фармакологическую активность лекарственных веществ. В соответствии с требованиями ОФС 1.5.3.0001.15 «Определение радионуклидов в лекарственном растительном сырье и лекарственных растительных препаратах» Государственному контролю на радиационную безопасность подлежит лекарственное растительное сырье, выпускаемое предприятиями различных форм собственности на территории Российской Федерации и ввозимое на территорию Российской Федерации [1].

Целью работы является исследование радиационной безопасности лекарственного растительного сырья. Объектами исследования являются трава, цветки, корни и корневища культивируемых и дикорастущих лекарственных растений. Работа выполнена по заказу аптечной сети ОАО «Пермфармация». Объектами исследования является лекарственное растительное сырье.

Исследование содержания радионуклидов в лекарственном растительном сырье проведено в аккредитованной в САРК лаборатории радиационного контроля (ЛРК) ГБОУ ВПО ПГФА. Средством измерения служил спектрометрический комплекс, состоящий из сцинтилляционного гамма-спектрометра и программного обеспечения «Прогресс» №97112 –Б-Г.

Проведение радиационного контроля лекарственного растительного сырья включало следующие основные процедуры: отбор проб из партии лекарственного растительного сырья в соответствии с ОФС 1.1.0005.15 «Отбор проб лекарствен-

ного растительного сырья и лекарственных растительных препаратов»[2]; приготовление счетных образцов с концентрированием удельной активности; измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах в соответствии с «Методикой измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс»[3]; расчет результатов измерений и погрешности исследований; определение соответствия лекарственного растительного сырья критериям радиационной безопасности в соответствии с ОФС 1.5.3.0001.15[1].

Результаты измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в лекарственном растительном сырье представлены в таблице 1.

На основании проведенных исследований радиационной безопасности лекарственного растительного сырья установлено, что имеется тенденция незначительного накопления ^{137}Cs в корневище с корнями валерианы и траве льнянки обыкновенной.

Удельная активность техногенных радионуклидов ^{137}Cs и ^{90}Sr во всех образцах лекарственных растений не превышает допустимый уровень, установленный ОФС 1.5.3.0001.15 [1].

Таблица 1

Результаты измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в лекарственном растительном сырье

Наименование лекарственного сырья	Удельная активность, бк/кг			
	фактическая	допустимая по ГФ XIII		
	цезия-137	стронция-90		
Цветки ноготков	<3,0	не более 400	не более 200	<1,2
Трава пустырника	<3,0			<1,2
Трава полыни горькой	<3,0			<1,2
Корневище валерианы	8,10±2,43			<1,2
Корневище и корень элеутерококка колючего	<3,0			<1,2
Трава чабреца	<3,0			<1,2
Трава водяного перца	<3,0			<1,2
Трава льнянки обыкновенной	12,0±3,6			<1,2

Данное лекарственное сырье подлежит реализации в аптечной сети, его можно использовать для изготовления фитопрепаратов и биологически активных добавок.

Список литературы:

1. ОФС 1.5.3.0001.15 «Определение радионуклидов в лекарственном растительном сырье и лекарственных растительных препаратах»
2. ОФС 1.1.0005.15 «Отбор проб лекарственного растительного сырья и лекарственных растительных препаратов»
3. «Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс». – М.: ГНМЦ, «ВНИИФТРИ», 2003.
4. Государственный доклад «О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Пермском крае в 2014 году»: Государственный доклад.— Пермь: Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», 2015.
5. Информационное агентство Новости Федерации [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://regions.ru/news/2571151>
6. Импортзамещение в фармацевтике – смогут ли русские фармацевты обеспечить страну лекарствами? [Электронный ресурс] / Научно-популярный блог Science Debate научно-популярные новости. – 2008-2015 - Электрон. дан. - Режим доступа: <http://www.sciencedebate2008.com>
7. Лекарственные растения Центрального Черноземья Удобная усадьба - [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://cozyhomestead.ru/Rastenia_88170.html.
8. Мещурова Т.А. Активность ^{137}Cs и ^{90}Sr в грибах и некоторых объектах растительного и животного происхождения в Пермском крае: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук: 03.02.08 / Т.А. Мещурова. - Пермь. – 2012.

ДИВЕРСИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА АГРАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ¹

Генералова Светлана Владимировна

доктор экономических наук, доцент

Поволжского института управления им. П.А.Столыпина (филиала) РАНХиГС

DIVERSIFICATION OF PRODUCTION OF AGRICULTURAL PRODUCTS IN THE CONDITIONS OF REALIZATION OF THE IMPORT SUBSTITUTION PROGRAM

Generalova Svetlana Vladimirovna

Doctor of Economic Sciences, Associate Professor,

Volga im.P.A. Stolypina Management Institute (branch) RANHiGS

АННОТАЦИЯ

В статье раскрывается сущность и цели диверсификации производства аграрной продукции в условиях импортозамещения. Обосновываются причины, породившие потребность в углублении развития процесса диверсификации производства аграрной продукции с учетом требований импортозамещения в России.

¹ Публикация подготовлена в рамках поддержанного РГНФ научного проекта №16-02-00038

ABSTRACT

The article reveals the essence and purpose of the diversification of agricultural production in the conditions of import substitution. Settle the causes that gave rise to the need to deepen the process of diversification of agricultural production to meet the requirements of import substitution in Russia

Ключевые слова: диверсификация, импортозамещение, аграрная продукция.

Keywords: diversification, import substitution, agricultural products

Одним из приоритетных направлений развития экономики РФ в условиях современной геополитической нестабильности является замещение импортных сельскохозяйственных товаров товарами, произведёнными внутри страны (импортозамещение аграрной продукции). Импортозамещение требует совершенствования политики диверсификации производства.

Понятие «диверсификация» многогранное, поэтому в научной литературе встречается большое количество подходов к его определению. Как самостоятельное экономическое понятие «диверсификация» было введено впервые Г. Марковиц в статье «Portfolio selection» («Выбор портфеля»), опубликованной в 1952 г. В статье он вводит понятие «diversified portfolio», которое в переводе с английского означает «разнообразный, различный портфель» [6].

Процесс диверсификации можно рассматривать с разных сторон. Так, диверсификацию можно рассматривать на различных уровнях экономики: на микро-, мезо- и макроуровнях. Развитие науки в области исследования процесса диверсификации в основном направлено на его изучение на микроуровне, т.е. на уровне хозяйствующего субъекта. Так, И. Ансофф, внесший большой вклад в исследовании сущности диверсификации, понимал под ней «изменения характеристик продуктовой линейки компании и/или рынка в отличие от проникновения на рынок, развития рынка и развития продукта, которые представляют собой другие виды изменения структуры продукт-рынок». Он ввел и понятие «стратегия диверсификации» как отличную от остальных стратегий. При этом он отмечал, что «...стратегия диверсификация требует новых навыков, новых методов и новых возможностей» [5].

В дальнейшем, это понятие эволюционировало и трансформировалось.

Изучая различные подходы ученых, внесших значительный вклад в исследование сущности диверсификации на микроуровне, по нашему мнению, диверсификацию можно определить, как процесс освоения новых сфер производственной, экономической, финансовой, научно-технической и иных видов деятельности хозяйствующего субъекта в совокупности с новыми навыками и методами работы с целью снижения рисков, повышения рыночной устойчивости и конкурентоспособности.

Диверсификацию можно рассматривать на мезо- и макроуровнях экономики. Сущность диверсификации экономики региона и страны в целом вытекает из сущности диверсификации хозяйствующего субъекта, но имеет свои особенности. Понятие *"диверсификация экономики"* стало особенно широко применяться в России в связи с выбором инновационного пути развития и модернизации экономики. Также, диверсификация экономики особую актуальность приобрела в связи с реализуемой политикой импортозамещения.

Изучив основные подходы к сущности диверсификации экономики региона можно трактовать ее как процесс разностороннего развития хозяйственной деятельности в регионе в целях повышения конкурентоспособности, достижения устойчивости и сбалансированности экономики региона. Аналогичное определение можно дать и диверсификации экономики страны, только в данном случае объектом диверсификации будет выступать страна в целом.

Процесс диверсификации можно рассматривать как в целом по экономике, так и в отраслевом разрезе. Исследуя процесс диверсификации экономики по отраслям можно сделать вывод, что диверсификация в агропромышленном комплексе страны занимает особое место и может исследоваться по сферам АПК [3].

Причинами, породившими потребность в углублении развития процесса диверсификации производства отечественной аграрной продукции с учетом требований импортозамещения в России, по нашему мнению, являются следующие:

Необходимость полного замещения импорта аграрной продукции, по-

павшей под эмбарго, отечественной продукцией. Данная причина, сформировалась в связи с тем, что в августе 2014 г. был введен временный запрет на ввоз на территорию РФ некоторых видов аграрной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых является государство, принявшее решение о введении экономических санкций в отношении российских юридических и физических лиц [1]. В июне 2015 г. Президент РФ принял решение о продлении этого запрета еще на год с 6 августа 2015 г. [2]. В августе 2015 г. был расширен перечень стран, ввоз продовольствия из которых в РФ запрещен (Постановление Правительства РФ от 13 августа 2015 г. N 842 "О внесении изменений в постановления Правительства РФ от 7 августа 2014 г. N 778 и от 31 июля 2015 г. N 774").

Необходимость преодоления монокультурной направленности аграрного производства в России для более полного удовлетворения спроса населения на различные виды аграрной отечественной продукции. Диверсификация по своей сути способствует стратегии роста производства разнообразной аграрной продукции, в том числе и инновационной. При этом, процесс диверсификации ведёт не только к удовлетворению спроса населения на различные виды аграрной продукции, но и к созданию спроса на новые виды продукции, произведенные по инновационным технологиям.

Необходимость обеспечения продовольственной безопасности. Несмотря на то, что по некоторым показателям Доктрины продовольственной безопасности удалось достичь пороговых значений, по ряду показателей критериальные величины пока не достигнуты. Так, объем производства молока в настоящее время практически не изменился, по-прежнему остается сложная ситуация и с производством овощей и фруктов, поскольку зависимость этой доли рынка от импортных продуктов достигала 70%.

Необходимость задействования неиспользуемых земель сельскохозяйственного назначения и материально-технических ресурсов в сельском хозяйстве. В России имеется высокий земельный потенциал. Но в течение более 20 лет площадь земельного фонда имеет тенденцию сокращения. За 1995 - 2013 годы

площадь сельскохозяйственных угодий земель всех категорий уменьшилась на 1,8 млн. гектаров. Углубление процесса диверсификации, направленного на развитие производства, будет способствовать более полному и эффективному использованию земель сельскохозяйственного назначения и материально-технических ресурсов в сельском хозяйстве.

Необходимость модернизации и инновационного развития аграрного производства, повышения его конкурентоспособности. Диверсификация способствует перемещению капитала из традиционных или малоприбыльных отраслей в новые наукоемкие и перспективные или высокорентабельные отрасли. Все это должно способствовать модернизации и инновационному развитию аграрного производства, экономическому росту в аграрном секторе и повышению его конкурентоспособности.

Необходимость роста занятости населения в сельскохозяйственном производстве. Согласно данным приведенным в Стратегии устойчивого развития сельских территорий Российской Федерации на период до 2030 года, численность сельского населения с 2000 года сократилась на 2,3 млн. человек и составила на 1 января 2014 г. 37,1 млн. человек. Доля занятых в основных отраслях сельской экономики с 2000 по 2013 год сократилась с 49 процентов до 23 процентов общего числа занятых в сельской местности. Продолжается отток наиболее перспективных молодых кадров. В этой ситуации одним из выходов является всесторонняя диверсификация сельской экономики [4].

Необходимость повышения экспортного потенциала в аграрном секторе экономики. Процесс диверсификации производства аграрной продукции с учетом требований импортозамещения должен закончиться не только производством различных видов конкурентоспособной аграрной продукции, востребованной на отечественном рынке, но и достичь такого уровня, при котором в ряде отраслей сформируется экспортный потенциал.

Таким образом, диверсификации производства аграрной продукции в условиях импортозамещения – это процесс разностороннего развития производственной деятельности в сельском хозяйстве страны в целях оптимального за-

мещения импорта аграрной продукции, отечественной продукцией, преодоления монокультурной направленности аграрного производства, модернизации и инновационного развития, повышения конкурентоспособности аграрного сектора экономики, что в целом должно обеспечить продовольственную безопасность страны.

Список литературы:

1. Указ Президента РФ от 6 августа 2014 г. № 560 "О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации".
2. Указ Президента РФ от 24 июня 2015 г. № 320 "О продлении действия отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации".
3. Генералова С.В. Диверсификация производства продукции животноводства в Саратовской области как фактор укрепления регионального рынка продовольствия//Региональные агросистемы: экономика и социология. 2015. № 2 (2). С. 12.
4. Стратегия устойчивого развития сельских территорий Российской Федерации на период до 2030 года / <http://government.ru>
5. Ansoff H. I. Strategies for Diversification / H. I. Ansoff // Harvard Business Review. – 957. – Vol. 35, № 5. – September/October. – P. 113–124
6. Markowitz H. Portfolio selection / H. Markowitz // Journal of Finance. Vol. 7, № 1. March. – 1952. – P. 77–91

АНАЛИЗ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ОБОГАЩЕННЫХ ТОРТОВ

Измайлова Татьяна Иосифовна

старший преподаватель

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

ANALYSIS OF THE COMPETITIVENESS OF ENRICHED CAKE

Izmailova Tatiana Iosifovna

Senior Lecturer

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

АННОТАЦИЯ

Статья посвящена оценке конкурентоспособности тортов, обогащенных виноградным маслом и концентратом гидропектина. Результаты исследований показали, что наибольшей конкурентоспособностью обладает торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина, за счет повышенной пищевой ценности, высоких органолептических свойств, а также относительно невысокой себестоимости сырья.

ABSTRACT

The article is devoted to assessing the competitiveness of cakes enriched with butter and grape concentrate gidropektina. The results showed that the highest com-

petitiveness has cake enriched with butter and grape concentrate gidropektina, due to the increased nutritional value, high organoleptic properties, as well as the relatively low cost of raw materials.

Ключевые слова: конкурентоспособность товаров, торты, виноградное масло, пектиновые вещества.

Keywords: competitive products, cakes, grape seed oil, pectin.

Под конкурентоспособностью продукции следует понимать способность продукции по сравнению с аналогичными продуктами, по качественным, стоимостным, информационным, инновационным и сервисным характеристикам быть востребованной рынком [1, с. 119].

Основными свойствами, обеспечивающими конкурентоспособность товара, являются потребительские свойства и цена. Потребительские свойства отражают полезный эффект товара. Чем выше потребительские свойства товара, его возможный полезный эффект и чем ниже стоимость, тем соответственно выше вероятность товара быть реализованным [3, с. 98]. В данном случае соотношение показателя цены к полезному эффекту товара, к аналогичным показателям других товаров дает представление об уровне его конкурентоспособности. Конкурентоспособность предполагает не просто обладание способностью противостоять конкуренции (других товаров), а превосходить их по свойствам, цене [4, с. 213].

Нами были разработаны торты, обогащенные виноградным маслом и концентратом гидропектина [2, с. 12]. Проведем оценку комплексного показателя конкурентоспособности данных тортов по методике М.Г. Долинской и И.Н. Соловьева [5, с. 198], которая включает в себя несколько последовательных этапов.

Первым этапом является расчет уровня конкурентоспособности по комплексному показателю потребительских свойств.

Для оценки потребительских свойств необходимо разделить свойства на группы и задать для каждой группы коэффициент весомости. К группе А будут относиться органолептические показатели, поскольку они являются для потребителя более значимыми. Данный показатель будет иметь коэффициент весо-

мости равный 0,5. Группа Б будет представлять показатели, определяющие пищевую ценность тортов, коэффициент весомости данной группы будет составлять 0,3. Свойства, характеризующие продолжительность хранения исследуемых продуктов питания, будут относиться к группе В и иметь коэффициент весомости равный 0,2.

При проведении расчетов за эталонные значения были взяты следующие показатели. Эталонным показателем при оценке органолептических показателей являлась балловая шкала, массовой доли пектиновых веществ – количество пектина, обеспечивающее 20% суточной потребности в этом веществе, массовая доля незаменимых жирных кислот – суточная потребность в данных кислотах, массовая доля сахаров и массовая доля белков – расчетное количество по разработанной рецептуре, длительности хранения – срок хранения, рекомендуемый ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия».

Результаты оценки конкурентоспособности тортов по потребительским свойствам представлены в таблице 1.

Таблица 1

Оценка конкурентоспособности тортов по потребительским свойствам

Группа	Показатель	Коэффициент весомости	Эталон	Торт (контроль)	Торт, обогащенный виноградным маслом	Торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина
1	2	3	4	5	6	7
А	<i>Органолептические показатели</i>	0,5				
	Внешний вид	0,2	5,00	4,50	4,00	5,00
				0,90	0,80	1,00
	Вкус	0,1	5,00	4,50	3,75	5,00
				0,90	0,75	1,00
	Запах	0,1	5,00	4,25	4,75	5,00
				0,85	0,95	1,00
	Цвет	0,05	5,00	4,50	4,00	5,00
				0,90	0,80	1,00
Консистенция	0,05	5,00	5,00	4,00	5,00	
			1,00	0,80	1,00	
Комплексный показатель группы А				0,45	0,41	0,50
Б	<i>Пищевая ценность</i>	0,3				
	Массовая доля незаменимых жирных кислот	0,1	12,00	1,71	12,89	10,32
				0,14	1,07	0,86

1	2	3	4	5	6	7
Б	Массовая доля пектиновых веществ	0,1	4	0,15	0,15	1,73
				0,03	0,03	0,43
	Массовая доля белков	0,075	7,10	8,85	7,25	6,41
				1,25	1,02	0,90
	Массовая доля сахаров	0,025	27,20	26,03	26,23	27,36
				0,96	0,96	1,01
Комплексный показатель группы Б				0,13	0,21	0,22
В	Хранение	0,2				
	Срок хранения, сутки	0,2	1,50	1,50	4,00	6,00
				1,00	2,66	4,00
	Комплексный показатель группы В				0,20	0,53
Комплексный показатель качества тортов				0,78	1,15	1,52

Анализ данных таблицы показывает, что наиболее высокой конкурентоспособность обладает торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина, а наиболее низкой – торт, изготовленный по классической рецептуре. Проведем анализ каждой из групп потребительских свойств.

Комплексный показатель органолептических свойств исследуемых образцов показывает, что торт, обогащенный виноградным маслом, имеет наиболее низкие органолептические свойства, чем другие исследуемые образцы тортов, а торт с виноградным маслом и концентратом гидропектина – самую высокую. Снижение органолептических свойств торта с виноградным маслом отмечалось за счет невысоких вкусовых характеристик (3,75 балла из 5).

По пищевой ценности торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина, имеет более высокие значения комплексного показателя, чем торты-аналоги, представленные в исследовании. Торт, обогащенный виноградным маслом, содержит повышенное количество незаменимых жирных кислот, чем торт с добавлением виноградного масла и концентратом гидропектина, но по другим показателям пищевой ценности уступает ему. Самую низкую пищевую ценность по данному показателю среди исследуемых образцов имеет контрольный образец торта.

Наиболее продолжительный срок хранения имеет торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина, наименее – контрольный образец торта.

Следующим этапом анализа конкурентоспособности тортов является исследование их цены. Основным фактором, формирующим уровень цены, является себестоимость продукции, особенно если учесть, что изменений технологических процессов почти не было.

Для анализа себестоимости произведен расчет стоимости сырья, необходимого для производства 1 кг тортов, обогащенных виноградным маслом с концентратом гидропектина и без него, и контрольных тортов. Сравнительная стоимость сырья для производства тортов приведена в таблице 2.

Таблица 2

Сравнительная стоимость сырья для производства тортов

Сырье	Торт (контроль)		Торт, обогащенный виноградным маслом		Торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина	
	Расход сырья на 1 кг готовых изделий, г.	Стоимость сырья, руб.	Расход сырья на 1 кг готовых изделий, г.	Стоимость сырья, руб.	Расход сырья на 1 кг готовых изделий, г.	Стоимость сырья, руб.
Мука пшеничная	355,29	6,55	340,58	6,21	289,49	5,27
Сахар-песок	244,94	15,63	226,28	14,52	195,41	12,53
Маргарин	415,36	35,04	109,65	8,75	96,62	7,71
Меланж	168,62	20,23	153,18	18,37	133,21	15,97
Соль	1,44	0,50	1,38	0,50	1,46	0,5
Натрий двууглекислый	0,36	0,60	0,35	0,60	0,29	0,5
Виноградное масло	-	-	391,22	117,36	255,43	76,62
Концентрат гидропектина	-	-	-	-	242,98	14,57
Итого		78,55		166,31		133,67

Себестоимость сырья для производства 1 кг торта превышает себестоимость контрольного образца, поскольку в рецептуру вводится дополнительное сырье (концентрат гидропектина) и виноградное масло, которое имеет высокую стоимость (300 руб/л).

Отпускная цена товаров складывается из стоимости сырья, постоянных издержек на производство, НДС и торговой наценки. При этом последние три фактора имеют, как правило, примерно одинаковое значение на рынке кондитерских изделий. Поэтому в дальнейшем анализе конкурентоспособности исследуемых тортов возможно оперирование только величиной сырьевой себе-

стоимости.

Исходя из проведенных расчетов, контрольный образец торта массой 500 г, имеет сырьевую себестоимость 39,27 рублей, торт, обогащенный виноградным маслом - 83,15 рублей, а торта, обогащенного виноградным маслом и концентратом гидропектина – 66,83 рубля. При оценке конкурентоспособности тортов целесообразно за эталонный образец принять торт, изготовленный по унифицированной рецептуре. Тогда комплексный ценовой показатель контрольного торта будет составлять 1, торта с виноградным маслом – 2,11, а торта с виноградным маслом и концентратом гидропектина – 1,70.

Проведем расчет коэффициента конкурентоспособности разработанных тортов с учетом проведенных исследований (табл. 3).

Таблица 3

Коэффициенты конкурентоспособности тортов

Показатели конкурентоспособности	Коэффициент весомости	Торт (контроль)	Торт с виноградным маслом	Торт с виноградным маслом и концентратом гидропектина
Комплексный показатель качества	-	0,78	1,15	1,52
Индекс качества, %	0,6	-	147,40	194,90
Комплексный показатель цен	-	1,00	2,11	1,70
Индекс цен, %	0,4	-	211,00	170,00
Интегральный индекс конкурентоспособности, %	-	-	104,00	172,00

Анализ таблицы показывает, что наибольшей конкурентоспособностью обладает торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина, за счет повышенной пищевой ценности, высоких органолептических свойств, а также относительно невысокой себестоимости сырья. Индекс качества данного образца почти в 2 раза выше, чем у контрольного, а индекс цен имеет среднее значение, превышающее базовое в 1,7 раз.

Несмотря на более высокую цену по сравнению с контролем, торт с виноградным маслом является более конкурентоспособным, чем торт, изготовленный по унифицированной рецептуре, за счет повышенной биологической эффективности и физиологической ценности.

Таким образом, разработанные обогащенные торты являются конкурен-

тоспособными из-за их высокой пищевой ценности и могут быть успешно внедрены на рынок г. Перми.

Список литературы:

1. Воробьев Е.В. Стратегический анализ конкурентоспособности продукции // Российское предпринимательство. - 2008. - № 2 (105). - С. 119-123
2. Николаева М.А. Пути повышения пищевой ценности тортов / М.А. Николаева, Т.И. Измайлова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2015. - № 4 (33). - С. 10-17.
3. Рыжакова А.В. Качество и конкурентоспособность потребительских товаров / А.В. Рыжакова, И.Б. Стукалова // Наука и практика. – 2012. - №1 (7). – С. 98-104.
4. Сагирян Р.Е. Конкурентоспособность товара в условиях глобализации / Р.Е. Сагирян // Современные научные исследования и инновации. - 2014. - № 12-2 (44). – С. 211-215.
5. Товарная политика: Учебник для бакалавриата / М.А. Николаева - М.: Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с.

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ВОДКИ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ИМПОРТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Колосова Алина Васильевна

старший преподаватель

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

ESTIMATION OF CONSUMER PROPERTIES OF VODKA BOTH DOMESTIC AND IMPORTED

Kolosova Alina Vasilevna

senior lecturer

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

АННОТАЦИЯ

Актуальность данного исследования заключается в том, что при ассортиментном многообразии видов водки потребителю зачастую бывает сложно разобраться в отличительных характеристиках каждого и выбрать продукт, удовлетворяющие запросы. Целью данной работы явилась оценка потребительских свойств водки отечественного и импортного производства. Для оценки качества и потребительских свойств образцов продукта использованы органолептический, измерительный, регистрационный и экспертный описательный методы. В результате исследования была проведена оценка 5-ти образцов водки отечественного и импортного производства. Выводы: потребительские свойства водки отечественного производства ничем не отличается от водки импортного производителя, за исключением цены.

ABSTRACT

The relevance of this study lies in the fact that assortment variety of vodka consumers frequently difficult to understand the distinctive characteristics of each, and choose the product that satisfies the requests. The aim of this work was to esti-

mate the consumer properties of vodka both domestic and imported. To evaluate the quality and consumer properties of the product samples used organoleptic, measuring, registration and expert descriptive methods. The study was evaluated 5 samples of vodka both domestic and imported. Conclusion: consumer characteristics of the domestic production of vodka is no different from vodka the foreign manufacturer, except for the price

Ключевые слова: качество, потребительские свойства, водка.

Keywords: quality, consumer properties, vodka.

На сегодняшний день рынок алкоголя в России это одна из ведущих отраслей экономики по объемам и уровню привлекательности для предпринимателей. Он является достаточно существенным источником поступления денег в госбюджет, поскольку большая часть отечественного и импортного алкоголя акцизная, что обеспечивает получение дополнительных доходов от любых видов продукции, реализуемой на территории РФ.

Потребление алкоголя в 2015 году практически в два раза замедлило свое падение в сравнении с 2014 годом: за первые три квартала продажи упали на 7% (в 2014 году — на 13%). По большинству импортных алкогольных напитков зафиксировано падение продаж на 10-20% [5].

Наибольшее значение в приостановке спада спроса на алкогольную продукцию имеет водка: за год уровень сокращения продаж снизился с 16 до 6%. Этому поспособствовало уменьшение минимальной розничной стоимости бутылки объемом 0,5 л до 185 рублей, благодаря чему люди стали чаще употреблять легальную, а не фальсифицированную продукцию [5].

Актуальность данного исследования заключается в том, что при ассортиментном многообразии видов водки потребителю зачастую бывает сложно разобраться в отличительных характеристиках каждого и выбрать продукт, удовлетворяющие запросы. Немаловажное значение для потребителей имеет и безопасность потребляемых алкогольных напитков [6].

Целью работы является оценка потребительских свойств водки отечественного и импортного производства.

Для проведения исследований по оценке качества и потребительских свойств было выбрано пяти образцов водки отечественного и импортного про-

изводства, представленных на пермском рынке.

Образец №1 – водка «GRADUS PREMIUM VODKA», производитель ОАО «Пермалко», Россия, 614990, г.Пермь, ул.Окулова,73.

Образец №2 – водка «Пермская новая», производитель ОАО «Пермалко», Россия, 614990, г.Пермь, ул.Окулова,73.

Образец №3 – водка «Хаски», производитель Россия,644105, г.Омск, ул.Разъездная, 14.

Образец №4 – водка «Абсолют», производитель SE-296 22 ANUS, SWEDEN (СИ-296 22 ОХУС, Швеция). Импортер ЗАО «П.Р.Русь», 119034, Россия, г. Москва, Сеченовский пер.,д.7.

Образец №5 – водка «Хортица Серебряная прохлада», производитель Украина, 70420, Запорожская обл, Запорожский р-он, с. Хортица, пер.Солнечный, 5-А. Импортер и организация, уполномоченная производителем на принятие претензий в РФ ООО «ДТ Мегapolis». РФ 115088 г.Москва, 2-й Южнопортовый проезд, д.16,строение 6.

Для оценки потребительских свойств водки отечественного и импортного производства были использованы следующие методы:

- органолептический метод. Определены следующие показатели: цвет, вкус и запах;
- измерительный метод. Определены следующие значения показателей качества: полнота налива, крепость, щелочность, наличие сивушного масла, альдегидов,
- регистрационный метод: проанализирована маркировка исследуемых образцов;
- экспертный описательный метод: использовался сенсорный анализ методом потребительской оценки: предпочтения и приемлемости.

Оценку соответствия маркировки выбранных образцов водки отечественного и импортного производства проводили согласно ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» [2], а так же ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»[1].

При сопоставлении результатов исследования маркировки пяти образцов и требований нормативной документации не было обнаружено отклонений. Информация на маркировке полная и соответствует установленным требованиям.

При исследовании полноты налива выявлено, что все исследуемые образцы водки соответствуют требованиям ГОСТ 8.579-2002 «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте» [4]. Объемы образцов соответствуют указанным объемам на маркировке, отклонений нет.

По органолептическим показателям качества исследуемые образцы водки соответствуют требованиям ГОСТ 51355-99 «Водки и водки особые. Общие технические условия» [3].

В таблицах 1 и 2 представлены результаты балльной оценки образцов водки отечественного и импортного производства.

Из представленных данных можно сделать вывод о том, что наибольшее количество баллов набрал образец №4.

Таблица 1

Балльная оценка исследуемых образцов

Наименование	Оценка в баллах		
	Прозрачность и цвет	Аромат	Вкус
Образец №1 водка «GRADUS PREMIUM VODKA»	2,0	4,0	3,5
Образец №2 водка «Пермская новая»	2,0	3,5	3,0
Образец №3 водка «Хаски»	2,0	3,5	3,0
Образец №4 водка «Абсолют»	2,0	4,0	4,0
Образец №5 водка «Хортица Серебряная прохлада»	2,0	3,6	3,5

Таким образом, водка «Абсолют», Швеция соответствует оценке «отлично».

Таблица 2

Общая балльная оценка качества образцов

Наименование	Оценка	Общий балл
Образец №1 водка «GRADUS PREMIUM VODKA»	«хорошо»	9,5
Образец №2 водка «Пермская новая»	«хорошо»	8,5
Образец №3 водка «Хаски»	«хорошо»	8,5
Образец №4 водка «Абсолют»	«отлично»	10
Образец №5 водка «Хортица Серебряная прохлада»	«хорошо»	9,0

Остальные образцы водок под №1 «Градус», Россия, №2 «Пермская. Новая», Россия, №3 «Хаски», Россия и №5 «Хортиця», Украина, по набранным баллам соответствуют оценке «хорошо».

Объемная доля этилового спирта определялась с помощью анализатора качества пива «Колос». Методика измерения основана на измерении параметров ультразвука в водке в зависимости от ее температуры и состава, без применения химических реактивов. По показателю крепость все образцы водок соответствуют требованиям ГОСТ Р 51355 - 99 «Водки и водки особые. Общие технические условия» [3].

Анализируя данные, полученные при определении щелочности, отмечено соответствие всех образцов требованиям ГОСТ Р 51355 - 99 «Водки и водки особые. Общие технические условия» по данному показателю. Стоит отметить, что при проведении данного исследования, наименьшее количество соляной кислоты на титрование 100 см³ водки было использовано при исследовании образца № 4 – «Абсолют», Швеция, соответственно можно сделать вывод, что данная водка содержит наименьшее количество щелочи.

При проведении качественной реакции на определение наличия сивушных масел в водке, пробы исследуемых образцов не содержали сивушные масла, так как цвет жидкости стал немного желтоватым.

В результате проведения качественной реакции на определение содержания альдегидов в водке, данные образцы имеют красно-фиолетовую окраску. Это указывает на то, что в водке наименьшее количество альдегидов.

Следующим этапом явилось исследование потребительских свойств водки отечественного и импортного производства сенсорным анализом - методом потребительской оценки: предпочтения и приемлемости.

Метод оценки предпочтительности продукта сводится к заполнению дегустаторами таблиц, содержащих гедонические (от греческого hedone – наслаждение) шкалы.

Полученные результаты представлены в таблице 3 и на рисунке 1.

Результаты тестирования образцов водки

Уровень	Образец №1 водка «GRADUS PREMIUM VODKA»		Образец №2 водка «Перм- ская новая»		Образец №3 водка «Хаски»		Образец №4 водка «Абсо- лют»		Образец №5 водка «Хорти- ця Серебряная прохлада»	
	Кол- во че- ловек	Сум- ма	Кол- во че- ловек	Сум- ма	Ко-во чело- век	Сум- ма	Кол- во че- ловек	Сум- ма	Кол- во че- ловек	Сум- ма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4	4	16	0	0	0	0	6	24	0	0
3	4	12	3	9	3	9	4	12	5	15
2	2	4	3	6	5	10	0	0	2	4
1	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	2	0	0	0	3	0
-1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		32		19		19		36		19

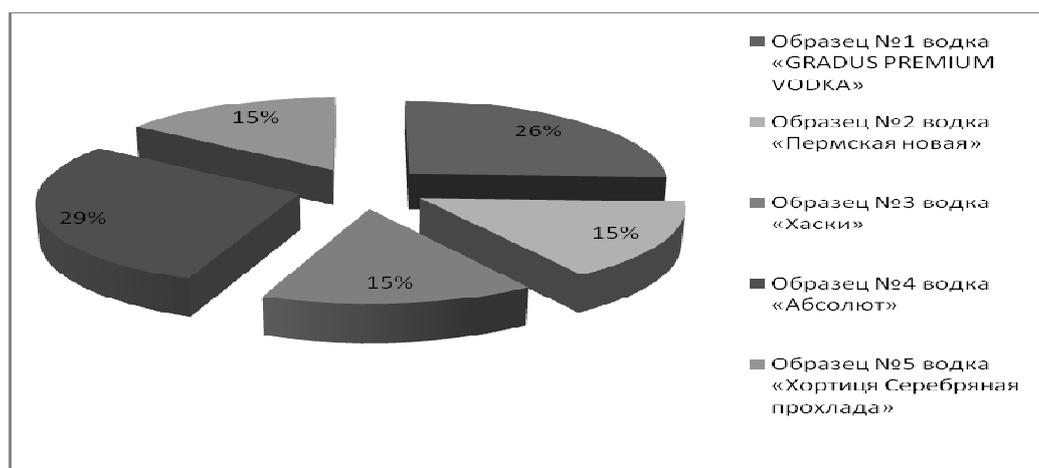


Рис. 1. Распределение предпочтений, в %

По результатам проведенного сенсорного анализа самый высокий уровень желательности у образца № 4 (водка «Абсолют», Швеция) и образца № 1 (водка «GRADUS PREMIUM VODKA», ОАО «Пермалко»), другие образцы имеют примерно одинаковый процент желательности. Таким образом, образец № 4 и образец № 1 обладают повышенными потребительскими свойствами по сравнению с другими образцами. Это говорит о том, что водка отечественного производства ничем не отличается от водки импортного производителя, за исключением цены.

Поэтому для дальнейшей эффективной реализации данной продукции не-

обходимо учитывать этот фактор и стимулировать продажи не только импортных торговых марок, но и отечественных водок, особенно местных производителей, акцентируя внимание на оптимальном соотношении «цена-качество» реализуемой продукции.

Список литературы:

1. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Решение комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г.
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
3. ГОСТ Р 51355-99 «Водки и водки особые. Общие технические условия».
4. ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».
5. Анализ алкогольного рынка России: итоги 2015 года и прогноз на 2016. - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://koloro.ru/>
6. Булатова Е.И. Практический подход к начислению компенсации морального вреда в сфере защиты прав потребителей / Е.И. Булатова, Т.А. Мазунина // Научные труды вольного экономического общества России. - Издательство: Общественная организация «Вольное экономическое общество России» (Москва).

ИССЛЕДОВАНИЕ НЕКОТОРЫХ АСПЕКТОВ КАЧЕСТВА СЫРОВ, ПОСТУПАЮЩИХ НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК В РАМКАХ ПРОГРАММЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

Лядова Инесса Игоревна

кандидат фармацевтических наук

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

STUDY OF SOME ASPECTS OF CHEESE QUALITY, APPLICANTS TO RUSSIAN MARKET WITHIN IMPORT SUBSTITUTIONAL PROGRAM

Lyadova Inessa Igorevna

Candidate of Pharmaceutical Sciences

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

АННОТАЦИЯ

В связи с реализацией программы импортозамещения российский рынок сыров претерпел значительные изменения, и благодаря большому количеству вновь открывшихся предприятий расширились сегменты рынка твердых быстрозревающих и свежих сыров. В тоже время некоторые производители вырабатывают сыр несоответствующего качества, недостаточно зрелый, что делает его неконкурентоспособным. Оценке некоторых аспектов качества сыров посвящена данная работа.

ABSTRACT

In connection with the implementation of the program of import substitution Russian cheese market has undergone significant changes, and due to the large num-

ber of newly opened businesses expanded solid market segments rapidly maturing and fresh cheeses. At the same time, some manufacturers produce cheese inappropriate quality, mature enough, making it uncompetitive. Assessment of some aspects of quality cheeses devoted to this work.

Ключевые слова: степень созревания сыра, качество и безопасность продуктов питания, физико-химические методы оценки качества сыров, экспресс-методы.

Keywords: cheese ripening degree, the quality and food safety, physical and chemical methods for assessing the quality of cheeses, proximate methods for assessing the quality of cheese.

Импортозамещение – это процесс замены импортной продукции на произведенную в пределах страны. Данный процесс можно считать вынужденным и связанным с целым рядом параллельно действующих факторов, влияющих на экономическую и политическую ситуацию в России. Сокращение импорта в 2014г. связано с падением курса отечественной валюты, снижением дохода россиян и необходимостью адекватного ответа на введение санкций со стороны стран ЕС. Также следует отметить, что большинство продовольственных товаров, ввозимых из-за рубежа не соответствовали требованиям продовольственной безопасности России, так как были чрезвычайно низкого качества. Президент Российской Федерации Владимир Путин подписал указ «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации». В рамках данного документа в Россию запрещено было ввозить целый ряд видов сельскохозяйственной продукции и сырья для их изготовления из стран, успевших ввести санкции против нашей страны. Целью данной программы является формирование максимально комфортных условий для производства отечественных продуктов потребления, развития малого и среднего бизнеса и создания новых рабочих мест для россиян. Таким образом, политика импортозамещения к 2020 году должна привести к торговой независимости России от стран ЕС и США, развитию внутреннего производства и товарооборота, снижению уровня инфляции, увеличению количества построенных заводов и открывшихся предприятий, а также подъему экономики в целом.

Безусловно, политика импортозамещения в области сельского хозяйства и молочной промышленности сталкивается с определенными трудностями: пло-

хой оснащённостью, недостаточной производственной мощностью и незначительностью капиталовложений. Для реализации потенциала необходима техническая переоснащённость, а значит мощные капиталовложения. В тоже время, в связи с санкциями приток инвестиций в агропромышленный комплекс снизился, произошло сокращение импорта, рост цен и снижение потребления продуктов питания. В результате сокращения поставок из Евросоюза произошло замещение импортной молочной продукции продукцией из стран ближнего зарубежья и наращиванием собственного производства. Кроме того правительство Российской Федерации значительно увеличило объем совместных капиталовложений в отдельные отрасли белорусского и казахстанского агропромышленного комплекса, что по оценкам XII российско-казахского форума, прошедшего в Сочи, позволило втрое увеличить совокупный сельскохозяйственный продукт. Президент РФ Владимир Путин выступая на этом форуме отметил, что «на господдержку проектов по замещению импорта продуктов питания российский бюджет выделяет 265 млрд. рублей. Но ёмкость российского рынка открывает широкие возможности и для прямого сотрудничества регионов России и Казахстана в агропромышленной сфере».

С момента введения санкций и начала процесса импортозамещения прошло более года. За этот период российский рынок сыров претерпел значительные изменения – благодаря большому количеству вновь открывшихся предприятий расширились сегменты рынка твердых быстросозревающих и свежих сыров. В тоже время некоторые производители вырабатывают сыр несоответствующего качества, недостаточно зрелый, что делает его неконкурентоспособным.

Сыр по своей биологической, энергетической и пищевой ценности превосходит большинство продовольственных товаров, так как является источником дефицитных аминокислот, большого количества белка, жира и минеральных кислот. Но чтобы обеспечить быструю всасываемость и высвобождение данных компонентов, а значит и хорошее качество сыра, необходимо неукоснительно придерживаться технологии, соблюдать температурный режим и сроки

стадии созревания. Созревший сыр приобретает необходимый присущий вкус, аромат, консистенцию и рисунок. Поэтому для потребителей как и для производителей степень созревания сыра очень важна [1].

Мы посчитали возможным проанализировать степень созревания сыров, изготовленных пермскими, удмуртскими, башкирскими, белорусскими и литовскими производителями (пользующихся устойчивым спросом на Пермском потребительском рынке) из ежедневного ассортимента торговой сети ООО «Виват». Для этого использовался метод Шиловича и люминесцентный метод [2]. Ассортимент исследуемых сыров представлен в таблице 1.

Таблица 1

Анализируемые виды сыров

№	Наименование	Жирность	Производитель
1	Костромской	45	ОАО «Кезский сырзавод» (п. Кез Удмуртия)
2	Башкирский медовый	45	ОАО «Белебеевский молочный комбинат» (Башкирия)
3	Российский	45	ООО «Сыродел» (Пермь)
4	Сваля	45	АО «Пиено жвайгждес» Литва
5	Сметанковый	50	«Кобринский МСЗ» (Белоруссия)

Шкала определения зрелости сыров по методу Шиловича представлена в таблице 2.

Таблица 2

Шкала зрелости сыров

№	Зрелость сыров в градусах Шиловича	Степень зрелости
1	50-100	незрелый сыр
2	100-150	начало созревания
3	150-200	средняя степень созревания
4	200-250	Зрелый сыр

Результаты проведенного исследования представлены в таблице 3.

Таблица 3

Степень зрелости исследуемых образцов сыра в градусах Шиловича

№	Наименование продукции	Зрелость сыров в градусах Шиловича, °	Степень зрелости
1	Российский	127,2°	Начало созревания
2	Башкирский медовый	183,1°	Средняя степень созревания
3	Сметанковый	193,9°	Средняя степень созревания
4	Сваля	130,1°	Начало созревания
5	Костромской	250,3°	Зрелый сыр

По результатам расчетов степени зрелости сыра в градусах Шиловича зрелым сыром признан только сыр «Костромской», сыры «Башкирский медовый» и «Сметанковый» имеют среднюю степень созревания, у остальных образцов отмечается начало созревания.

Для сравнения у тех же образцов сыра была определена степень зрелости люминесцентным методом. Сыр с незрелым тестом флуоресцирует на разрезе желтым цветом, при созревании появляется серо-синий или фиолетовый оттенок. Результаты изучения степени зрелости сыра люминесцентным методом представлены в таблице 4.

Таблица 4

Показатели люминесценции образцов сыра

№	Наименование продукции	Цвет в разрезе	Степень зрелости
1	Российский	Желтый	Не созревший
2	Башкирский медовый	Светло-голубой	Начало созревания
4	Сметанковый	Светло-голубой	Начало созревания
5	Сваля	Желтый	Не созревший
6	Костромской	Фиолетовый	Созревший

По результатам изучения степени зрелости сыра люминесцентным методом, сыр «Костромской» признается созревшим, а сыр «Российский» наоборот, незрелым, у всех остальных образцов наблюдается начало созревания.

Результаты проведенного эксперимента позволяют сделать вывод о том, что независимо от страны производителя к качеству сыров, поступающих на российский рынок, по-прежнему, есть многочисленные вопросы.

Список литературы:

1. Лядова И.И. Применение экспресс - методов в оценке качества продуктов питания / И.И. Лядова // Сборник статей Международной научно-практической конференции «Новая наука: Теоретический и практический взгляд». – Стерлитамак, 2015. - С. 53-57.
2. Пирожникова М.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров/ М.А. Положишникова, В.В. Семькин, О.Н. Перелыгин. // – М.: Издательство Рос. Экон. Акад., 2004.

РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГЕМАТОГЕНА, ОБОГАЩЕННОГО МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ И ФЛАВОНОИДАМИ

Малишевский Анатолий Альбинович

аспирант

Южно-Уральского государственного аграрного университета

Тихонова Наталья Валерьевна

доктор технических наук, доцент

Уральского государственного экономического университета

Тихонов Сергей Леонидович

доктор технических наук, доцент

Уральского государственного экономического университета

DEVELOPMENT AND EVALUATION OF QUALITY HEMATOGEN ENRICHED IN TRACE ELEMENTS AND FLAVONOIDS

Maliszewski Anatoly Albinovich

graduate student

South Ural State Agricultural University

Tikhonova Natalya Valerevna

Doctor of Technical Sciences, Associate Professor

Ural State University of Economics

Tikhonov Sergey Leonidovich

Doctor of Technical Sciences, Associate Professor

Ural State University of Economics

АННОТАЦИЯ

Целью исследований является разработка гематогена, обогащенного биофлавоноидами и микроэлементами: железо, цинк, марганец, медь, молибден, кобальт и хром. Исследования качества разработанной пищевой продукции проводили по органолептическим, физико-химическим показателям, изучали безопасность и пищевую ценность продукта согласно общепринятым методикам. В результате проведенных исследований разработана рецептура, технология и проведена оценка качества гематогена с использованием экстракта люцерны посевной, обогащенного микроэлементами. Установлены регламентируемые показатели качества, сроки и режимы хранения: 12 месяцев при t от 0 до 25 °С и $ОВВ \leq 75\%$. Употребление рекомендуемой нормы 40 г гематогена удовлетворяет от 10 до 60% суточной потребности человека в указанных минеральных веществах до 90% в биофлавоноидах.

ABSTRACT

The purpose of research is to develop hematogen enriched bioflavonoids and trace elements iron, zinc, manganese, copper, molybdenum, cobalt and chromium. Quality Research developed food products carried out on organoleptic, physical and chemical parameters, studied the safety and nutritional value of the product in accordance with generally accepted methods. The studies developed formulation technology and assess the quality of hematogen using an extract of alfalfa, rich in trace elements. Established regulated quality indicators, terms and modes of storage: 12 months at t from 0 to 25 °C and $\leq 75\%$ of HNS. Use recommended norm satisfies hematogen 40 g of 10 to 60% of the daily human requirements of these minerals to

90% of bioflavonoids

Ключевые слова: гематоген, микроэлементы, флавоноиды, питание.

Keywords: hematogen, minerals, flavonoids, food.

Пищевые продукты, изготовленные с применением крови, оказывают положительный лечебно-профилактический эффект на организм человека. Один из таких продуктов является гематоген. Он стимулирует кроветворение, обмен веществ, повышает резервы белка в организме, улучшает усвояемость железа, нормализует содержание гемоглобина в крови и морфологические характеристики эритроцитов [1, 2, 3].

На потребительском рынке отсутствует гематоген, обогащенный биофлавоноидами и комплексом микроэлементов. В связи с этим целью исследований является - разработка гематогена, обогащенного биофлавоноидами и микроэлементами: железо, цинк, марганец, медь, молибден, кобальт и хром.

Исследования качества разработанной пищевой продукции проводили по органолептическим, физико-химическим показателям, изучали безопасность и пищевую ценность продукта согласно общепринятым методикам.

В состав разработанного продукта «Гематоген настоящий с экстрактом люцерны» входят следующие компоненты: экстракт люцерны (источник биофлавоноидов), обогащенный минеральными веществами (железо, медь, цинк, кобальт, марганец, хром), сахар, молоко цельное сгущенное с сахаром, патока крахмальная, альбумин пищевой, усилитель вкуса – лизина гидрохлорид, ароматизатор, идентичный натуральному – ванилин.

Дегустационная оценка разработанного гематогена выше гематогена с традиционной рецептурой. Так, общая и средняя оценка разработанного гематогена составляет 19,9 и 4,98 балла, традиционного – 18,9 и 4,73 балла. Наиболее высокая оценка по следующим показателям: вкус и запах- 5 баллов, консистенция- 5 баллов и внешний вид- 5 баллов.

В результате органолептических и физико-химических исследований в процессе хранения гематогена в течение 16 месяцев соответствовали требованиям ТУ 9126-008-25743972-2013.

Таблица 1

Органолептические и физико-химические показатели качества гематогена с экстрактом люцерны и микроэлементами в процессе хранения при t от 0 до 25 °С, ОВВ ≤ 75 % (X±Sx; n=5)

Наименование показателя	Сроки хранения, мес.					Норма по ТУ 9126-008-25743972-2013
	0	4	8	12	16	
Вкус и запах	Ясно выраженный, характерный для данного продукта					
Структура	Мелкокристаллическая с равномерным распределением кристаллов сахара по всей массе					
Консистенция	Полутвердая					
Поверхность	Не липкая с четким рифлением					
Влажность, не более, %	4,43± 0,35	4,40± 0,28	4,36± 0,42	4,31± 0,71	4,2± 0,05	6,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	16,1± 0,01	16,1± 0,01	16,2± 0,02	16,2± 0,01	16,3± 0,01	17,0
Массовая доля жира, не менее, %	5,30± 0,01	5,12± 0,01	5,3± 0,01	5,30± 0,01	5,30± 0,02	5,0
Массовая доля золы не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, не более	0,07± 0,01	0,07± 0,01	0,07± 0,01	0,07± 0,01	0,07± 0,01	0,1

Установлено, что все исследуемые микробиологические показатели в течение всего периода хранения (16 мес.) гематогена соответствовали регламентированным требованиям ТР ТС 021/2011.

Результаты проведенных исследований позволили также установить регламентируемые показатели качества и пищевой ценности, выносимые в техническую документацию и на индивидуальную упаковку продукта.

Таблица 2

Пищевая ценность гематогена тираженного полутвердого с экстрактом люцерны, обогащенного микроэлементами после 16 мес хранения при t от 0 до 25 °С, ОВВ ≤ 75 % (X±Sx; n=5)

Наименование показателя	Значение показателя (среднее значение)
1	2
Белки, г/100г	6,5
Жиры, г/100г	1,1
Углеводы, г/100г, не менее	87,0
Энергетическая ценность, ккал/100	380
Биофлавоноид лютеолин-7-гликозид, мг/40г	190,7
Железо, мг/40г	6,3
Марганец, мг/40г	1,0
Кобальт, мкг/40г	3,5
Хром, мкг/ 40г	24,7

1	2
Медь, мг/0г	0,4
Цинк, мг/100г	4,8

Таким образом, в результате проведенных исследований разработана рецептура, технология и проведена оценка качества гематогена с использованием экстракта люцерны посевной, обогащенного микроэлементами. Установлены регламентируемые показатели качества, сроки и режимы хранения: 12 месяцев при t от 0 до 25 °С и $ОВВ \leq 75\%$. Употребление рекомендуемой нормы 40 г гематогена удовлетворяет от 10 до 60% суточной потребности человека в указанных минеральных веществах и до 90% в биофлавоноидах.

Список литературы:

1. Гурьянов Ю.Г. Пантогематоген и специализированные продукты с его использованием: новые технологии, оценка качества и эффективности / Ю.Г. Гурьянов / емерово: Кузбассвуиздат, 2010.-288 с.
2. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. Княжев, Н.Ф. Герасименко, Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. – 344 с.
3. Лобач Е.Ю. Разработка обогащенных пищевых продуктов: качество и безопасность / Е.Ю. Лобач, С.Л. Тихонов, В.М. Позняковский // М-во образования и науки РФ, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: [Изд-во Урал. гос. экон. ун-та], 2015. - 135 с.

ИССЛЕДОВАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОБОГАЩЕННЫХ ТОРТОВ ПРИ ХРАНЕНИИ

Николаева Мария Андреевна

доктор технических наук, профессор РЭУ им. Г.В. Плеханова

Измайлова Татьяна Иосифовна

старший преподаватель

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

STUDY OF CHANGES IN QUALITY INDICATORS ENRICHED CAKE STORAGE

Nikolayeva Maria Andreyevna

Doctor of technical science, professor Plekhanov Russian University of Economics

Izmaylova Tatyana Iosifovna

Senior teacher

Perm institute (branch) of Plekhanov Russian Economic University

АННОТАЦИЯ

При разработке новых видов пищевой продукции особое значение имеет определение их сроков годности. Торты, как скоропортящиеся продукты пита-

ния, подвержены очень быстрому изменению показателей качества. Статья посвящена исследованию процессов, протекающих в тортах, обогащенных виноградным маслом и виноградным маслом и концентратом гидропектина, при хранении, с целью установления их запаса надежности.

ABSTRACT

The development of new types of food products is of particular importance to determine their expiration dates. Cakes as perishable foodstuffs, are subject to very rapid change of quality indicators. The article investigates the processes occurring in cakes enriched with grape seed oil and grape seed oil and concentrate gidropektina, in storage, in order to establish their safety stock.

Ключевые слова: срок годности, торты, виноградное масло, концентрат гидропектина, мучные кондитерские изделия.

Keywords: shelf life, cakes, grape seed oil, concentrate gidropektin, pastries.

При хранении в тортах происходят разнообразные физические, физико-химические, химические и микробиологические процессы. Изменения, которым подвергаются торты во время хранения, играют существенную роль в формировании потребительских свойств данных товаров. Качественные торты должны сохранять свои органолептические показатели и отвечать требованиям нормативной документации в течение установленного срока годности [1]. В соответствии с ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия» срок годности тортов, изготовленных с использованием масляного крема, составляет 36 часов при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Нами были исследованы изменения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей опытных образцов тортов при хранении.

Объектами исследований являлись:

- песочный торт с масляным кремом, изготовленный по унифицированной рецептуре (контроль);
- песочный торт с масляным кремом, обогащенный виноградным маслом;
- песочный торт с масляным кремом, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина.

Опытные образцы хранились при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха $70\pm 2\%$ в бытовом холодильнике в течение 10 суток. Контроль органолептических показателей прекращался при проявлении очевидных

признаков порчи.

Для оценки органолептических показателей качества была использована балльная шкала и система дескрипторов. Результаты балльной оценки органолептических показателей качества тортов при хранении представлены в табл. 1.

Таблица 1

Балльная оценка органолептических показателей образцов тортов при хранении

Органолептические показатели качества	Балльная оценка тортов, хранившихся, в сутках										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Торт (контроль)											
Внешний вид	5	5	5	5	4	-	-	-	-	-	-
Вкус	5	5	5	4	3	-	-	-	-	-	-
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Запах	5	5	5	4	3	-	-	-	-	-	-
Консистенция	5	5	5	5	4	-	-	-	-	-	-
Цвет	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-
Итого	4,9	4,9	4,9	4,5	3,6	-	-	-	-	-	-
Торт с виноградным маслом											
Внешний вид	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
Вкус	5	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3
Запах	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
Консистенция	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	3
Цвет	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Итого	4,7	4,7	4,7	4,7	4,7	4,2	4,2	4,1	3,9	3,7	3,5
Торт с виноградным маслом и концентратом гидропектина											
Внешний вид	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4
Вкус	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Запах	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
Консистенция	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Цвет	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Итого	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,6	4,6	4,4

Анализ данных таблицы показывает, что органолептические показатели в контрольном и опытных образцах тортов в течение первых трех суток хранения практически не изменялись. Через 3 суток контрольный образец имел отчетливо выраженный вкус и запах прогорклого масла. На поверхности образовалась корочка подсыхания.

Органолептические показатели качества наиболее продолжительное время сохранялись у торта, обогащенного виноградным маслом и концентратом гидропектина. В торте, обогащенном только виноградным маслом, через 7 суток хранения изменилась консистенция полуфабрикатов. Это произошло в ре-

зультате расслоения крема: разделения жидкой и твердой фаз. Отделившееся жидкое виноградное масло впиталось выпеченным полуфабрикатом, а маргарин в отсутствие антиоксидантов, содержащихся в виноградном масле, подвергался окислению.

Для более наглядной оценки изменений органолептических показателей качества был проведен дескрипторный анализ образцов в период хранения по наиболее важным свойствам: вкусу, запаху и консистенции (рисунок 1, 2, 3).



Результаты исследований показали, что у торта, изготовленного по унифицированной рецептуре, наблюдалось возникновение нежелательных характеристик: нетипичного вкуса, прогорклого вкуса и запаха, плотной консистенции. Появление данных характеристик является ожидаемым и связано с процессами окисления жиров в продукте и черствением.

Торт, обогащенный виноградным маслом при хранении приобрел маслянистую консистенцию и привкус. Это объясняется тем, что в рецептуру взамен твердых жиров было введено жидкое виноградное масло, которое не только вызывало возникновение указанных дефектов, но и придало крему неоднородность и аморфность за счет частичного расслоения продукта на водную и жировую фазу. Добавление в полуфабрикаты торта, помимо виноградного масла, концентрата гидропектина привело к стабилизации консистенции и замедлению процессов окисления жиров и черствения, то есть способствовало увеличению сроков годности этого образца торта.

Поскольку в ходе хранения в консистенции крема торта наблюдались значительные изменения, нами были проведены исследования их влажности и взбитости. Результаты анализа изменения влажности при хранении представлены в табл. 3.

Таблица 3

Изменение влажности крема при хранении

Сутки	Массовая доля влаги, %		
	Крем (контроль)	Крем с виноградным маслом	Крем с виноградным маслом и концентратом гидропектина
0	32,4±1,3	24,0±1,3	31,0±1,3
1	31,1±1,3	23,1±1,3	29,9±1,3
2	30,6±1,3	22,7±1,3	29,5±1,3
3	30,2±1,3	22,4±1,3	29,3±1,3
4	29,9±1,3	22,2±1,3	29,1±1,3
5	29,6±1,3	22,0±1,3	28,9±1,3
6	29,3±1,3	21,8±1,3	28,7±1,3
7	28,9±1,3	21,6±1,3	28,6±1,3
8	28,7±1,3	21,4±1,3	28,5±1,3
9	28,5±1,3	21,2±1,3	28,4±1,3
10	28,3±1,3	21,1±1,3	28,3±1,3

Анализ таблицы показывает, что влажность образцов кремов за время хранения снизилась в среднем на 3%. Наиболее высокая потеря влаги наблюда-

лась в контрольном образце крема, поскольку ингредиенты, входящие в его состав, обладают невысокой влагоудерживающей способностью. В креме, обогащенном виноградным маслом, массовая доля влаги снижалась не так быстро, как в контрольном образце, за счет того, что изначальная влажность полуфабриката была невысокой. Наименьшей потерей влаги отличался образец с виноградным маслом и концентратом гидропектина, поскольку пектиновые вещества, содержащиеся в этом креме, обладают высокой влагоудерживающей способностью.

Результаты анализа изменения взбитости крема при хранении представлены в табл. 4. Наиболее низкий показатель взбитости наблюдался в креме, обогащенном виноградным маслом, поскольку введение в рецептуру жидкого растительного масла дестабилизировало пенистую структуру крема и привело к расслоению, как было сказано ранее. Эта замена жирового сырья также способствовала более быстрому опадению крема и снижению взбитости на 30%.

Таблица 4

Изменение взбитости крема при хранении

Сутки	Взбитость, %		
	Крем (контроль)	Крем с виноградным маслом	Крем с виноградным маслом и концентратом гидропектина
0	100±1,2	90±1,2	103±1,2
1	96±1,2	85±1,2	99±1,2
2	93±1,2	82±1,2	95±1,2
3	89±1,2	79±1,2	93±1,2
4	87±1,2	77±1,2	90±1,2
5	85±1,2	74±1,2	88±1,2
6	84±1,2	71±1,2	86±1,2
7	83±1,2	69±1,2	85±1,2
8	82±1,2	67±1,2	84±1,2
9	82±1,2	64±1,2	83±1,2
10	81±1,2	61±1,2	82±1,2

Контрольный образец и образец с виноградным маслом и концентратом гидропектина имели высокие показатели взбитости на начальном этапе хранения и показали небольшую усадку на его конечном этапе. Это объясняется тем, что маргарин, используемый в изготовлении крема, имеет твердую консистенцию и содержит в своем составе эмульгаторы и стабилизаторы, которые позволяют достаточно длительное время удерживать пенообразную структуру крема, в об-

разце, обогащенном виноградным маслом и концентратом гидропектина, эту роль играют пектиновые вещества. Несмотря на изменения во взбитости крема в процессе хранения, данные образцы крема имели пышную нежную структуру.

Другими важными показателями, характеризующими качество и безопасность тортов, являются кислотное и перекисное число. Кислотное число показывает степень гидролиза жировой фазы полуфабриката. Оно возрастает с увеличением количества свободных жирных кислот, образующихся при распаде триглицеридов. Перекисное число показывает количество перекисных соединений в процессе окисления жировой фракции при хранении.

Данные изменений кислотного и перекисного числа отделочного полуфабриката при хранении представлены на рисунке 4.

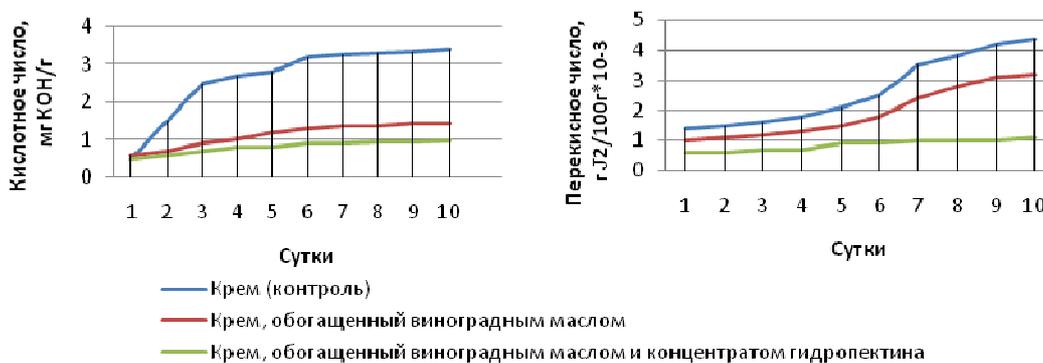


Рис. 4. Изменение кислотного и перекисного числа крема в процессе хранения

Результаты исследований показывают, что в контрольном образце крема рост значений кислотного и перекисного числа идет более быстрыми темпами, наиболее незначительные изменения анализируемых показателей наблюдались в креме, обогащенном виноградным маслом и концентратом гидропектина. Такую разницу в значениях можно объяснить наличием в обогащенных тортах антиоксидантов, которые тормозят процесс окисления жиров. С этим же, возможно, связано более быстрое протекание окислительных процессов в образце, содержащем только виноградное масло, чем в образце, содержащем виноградное масло и концентрат гидропектина.

Через 4 суток хранения в контрольном образце крема наблюдались выраженные признаки порчи жиров. В связи с этим целесообразно сравнить значения кислотного и перекисного числа образцов в данном диапазоне. Значение

кислотного числа контрольного образца высоко, обогащенные образцы не достигают его в течение всего периода хранения. Крем, обогащенный виноградным маслом, достигает значения перекисного числа контрольного образца крема на 6 сутки хранения, а крем, содержащий виноградное масло и концентрат гидропектина, не достигает его в течение всего периода хранения.

Результаты анализа изменений кислотного и перекисного числа выпеченных полуфабрикатов при хранении представлены на рисунке 5.

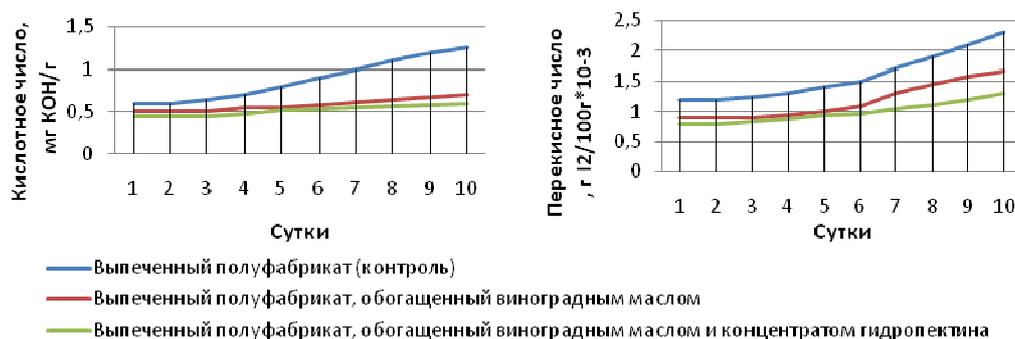


Рис. 5. Изменение кислотного и перекисного числа песочного выпеченного полуфабриката в процессе хранения

Изменения кислотного и перекисного числа в выпеченных полуфабрикатах относительно аналогичны динамике этих показателей в кремах. Однако их значения в обогащенных образцах в течение хранения росли не такими быстрыми темпами как в кремах. Это объясняется тем, что в обогащенных выпеченных полуфабрикатах антиоксидантов содержится большее количество, чем в отделочных, поскольку в коржах проводилась полная замена маргарина на виноградное масло, а в кремах отношение классического жирового сырья к растительному маслу составляло 1:1.

Результаты исследований изменений перекисного и кислотного числа полуфабрикатов тортов показывают, что в контрольном образце крема увеличение кислотного и перекисного числа идет более интенсивно, чем в опытных образцах. Самые незначительные изменения анализируемых показателей наблюдались в креме, обогащенном виноградным маслом и пектиновой вытяжкой. Это связано с разной скоростью протекания окислительных процессов в образцах.

При этом кислотное число в полуфабрикатах тортов, произведенных по унифицированной рецептуре, уже в первый срок хранения находится на критическом уровне по сравнению с требованиями ТР ТС «Технического регламента на масложировую продукцию». Торт, обогащенный виноградным маслом, достигает предельно допустимого значения на 6,5 сутки, а торт с виноградным маслом и пектиновой вытяжкой не превышает установленного уровня в течение всего периода хранения. Перекисное число во всех образцах соответствует регламентируемым значениям.

Таким образом, обогащение торта виноградным маслом и концентратом гидропектина снижает скорость окисления жиров и, соответственно, способствует повышению стабильности липидов, а также увеличивает сроки годности таких тортов до 6 суток против 1,5 суток в контрольном образце, то есть в 4 раза.

Наиболее важным показателем безопасности и качества тортов являются микробиологические свойства. Результаты микробиологических исследований анализируемых образцов представлены на рисунке 6.

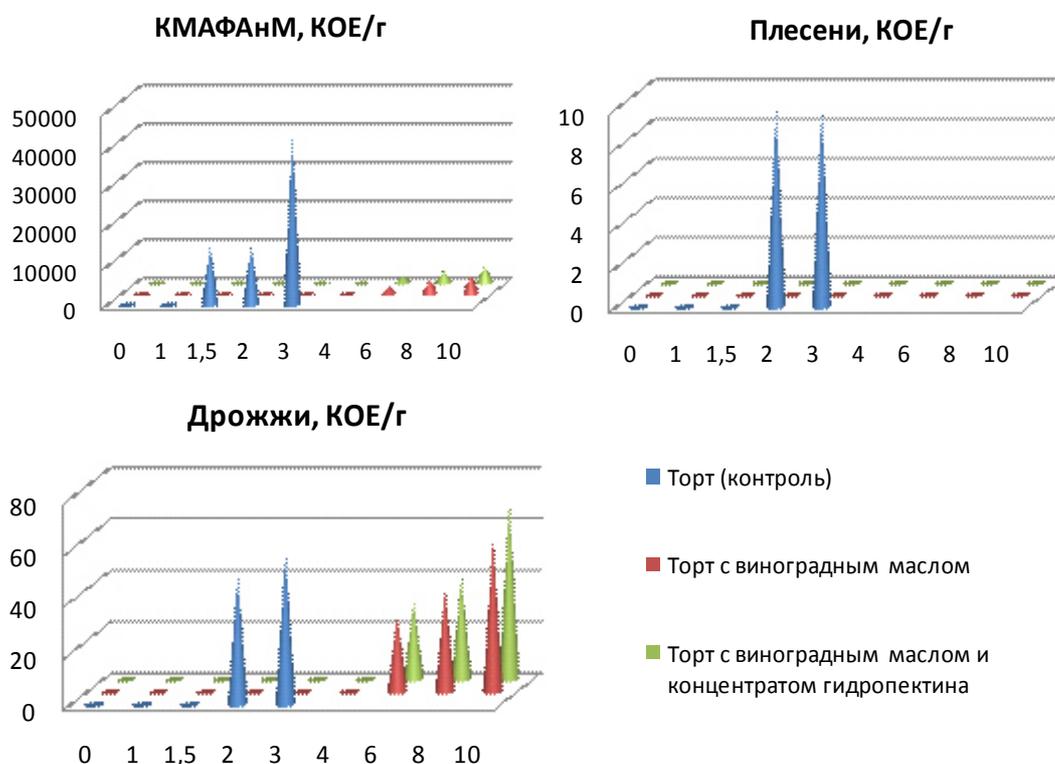


Рис. 6. Изменение обсемененности тортов при хранении

Данные исследований показали, что контрольный образец тортов, в котором в качестве жировой основы использовался маргарин, имеет срок годности 36 часов, а обогащенные образцы тортов более длительные сроки годности. В опытных образцах в течение 8 суток хранения количество МАФАНМ, БГКП, золотистого стафилококка, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, а также плесеней не превышало требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

При дальнейшем хранении обогащенных тортов был отмечен рост количества дрожжей до значений, превышающих требуемые нормы. В торте, обогащенном виноградным маслом и концентратом гидропектина, количество дрожжей увеличилось сильнее, чем в торте, обогащенном только виноградным маслом. Это можно объяснить тем, что концентрат гидропектина содержит углеводы, способствующие росту данных микроорганизмов.

Полученные данные об изменениях микробиологических показателей в процессе хранения тортов имеют прямую связь с динамикой органолептических свойств. Однако в тортах, обогащенных виноградным маслом и концентратом гидропектина, на 10 сутки хранения содержание дрожжей превысило установленные нормы, а органолептические свойства не показывали явных признаков порчи.

По результатам проведенных испытаний торт, обогащенный виноградным маслом, изменяет свои органолептические свойства и его микробиологические показатели безопасности достигают критических значений на 8 сутки хранения, а перекисное число в данном образце принимает высокое значение уже на 6 сутки хранения. Торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина, сохраняет органолептические свойства в течение 9 суток, при этом значения кислотного и перекисного чисел в нем увеличиваются незначительно, микробиологическая порча наступает на 9-10 сутки хранения [2].

Таким образом, обогащенные торты обладают явными антиокислительными свойствами и имеют более длительные сроки годности по сравнению с тортами, произведенными по унифицированной рецептуре. Проведенные ис-

следования изменений органолептических, физико-химических и микробиологических показателей позволяют увеличить срок годности анализируемых образцов тортов: торт, обогащенный виноградным маслом, - 4 суток; торт, обогащенный виноградным маслом и концентратом гидропектина, - 6 суток с учетом запаса надежности. Возможность увеличения сроков годности обогащенных тортов связана с антиоксидантной активностью виноградного масла, а также со снижением влажности торта с виноградным маслом и влагоудерживающей способностью пектиновых веществ, содержащихся в торте с виноградным маслом и концентратом гидропектина.

Список литературы:

1. МУК 4.2.1847-04. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.2004)
2. Николаева, М.А. Сроки годности обогащенных виноградным маслом и пектиновой вытяжкой тортов / М.А. Николаева, Т.И. Измайлова // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - № 7. - С. 49-55.

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ЯБЛОК

Николаева Мария Андреевна

доктор технических наук, профессор РЭУ им. Г.В. Плеханова

Лебедева Тамара Павловна

кандидат технических наук, доцент

Московский финансово-промышленный университет «Синергия»

ACTUAL PROBLEMS OF IMPORT SUBSTITUTION

IN THE MARKET OF APPLES

Nikolaeva Maria Andreevna

Doctor of Technical Sciences, Professor

Plekhanov Russian University of Economics

Lebedeva Tamara Pavlovna

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

Moscow Financial-Industrial University «Synergy»

АННОТАЦИЯ

В статье рассмотрен вопрос обеспечения российского рынка яблоками. Показана пищевая ценность и объемы потребления яблок россиянами. Важное внимание отводится особенностям формирования российского рынка. Отмечены причины зависимости российского рынка от импорта, приведены динамика

импорта за 2001-2014 гг. и изменения в составе поставщиков в 2014-2015 гг.

ABSTRACT

The article deals with the issue of the Russian market of apples. It is shown that the nutritional value of apples and the consumption of Russians. Important attention is paid to the peculiarities of the formation of the Russian market. Causes marked dependence of the Russian market from imports, given the dynamics of imports for 2001-2014 years and changes in 2014-2015, suppliers.

Ключевые слова: яблоки, импортозамещение, рынок яблок, хранение.

Keywords: apples, importsubstitution, the market for apples, storage.

Одной из важнейших задач государственной политики России является обеспечение ее продовольственной независимости. Для решения этой задачи в стране была разработана, утверждена и в настоящее время успешно реализуется Доктрина обеспечения продовольственной безопасности [1], в которой предусмотрена удельная доля важнейших пищевых продуктов отечественного производства. По таким продуктам питания как зерно, сахар, птица, мясо говядины намеченные к 2020 году рубежи не только достигнуты, но и перевыполнены.

Доля отечественных плодов и овощей должна достигнуть 80%. Однако в настоящее время запланированный по плодам результат не достигнут, что в первую очередь определяется недостаточными объемами производства яблок в стране, которые преобладают в отечественном производстве плодов.

В силу климатических условий в России отсутствует возможность выращивания тропических плодов и ограничена возможность выращивания субтропических плодов. В этой связи для решения проблемы обеспечения населения страны отечественной продукцией и импортозамещения ею плодов зарубежного производства решающая роль принадлежит яблокам. Следует отметить, что в период 70-80-х годов прошлого столетия потребности населения страны в плодах обеспечивались почти на 70% за счет отечественных яблок, хотя были и поставки их из Венгрии, Болгарии и Китая.

Целью настоящей статьи является установление актуальных проблем импортозамещения на рынке яблок.

Плоды занимают второе место в продуктовой корзине городского населения России. Исследования компании AC Nielsen свидетельствуют о том, что

более половины жителей российских городов потребляет плоды хотя бы один раз в день – 69% в летний период и 55% в зимний период. Потребление плодов носит выраженный характер сезонности. В структуре потребления плодов у россиян лидируют яблоки. Результаты исследования компании AC Nielsen свидетельствуют о том, что именно этот вид плодов 51% жителей российских городов потребляет чаще всего[2].

Сопоставление предпочтений и объемов потребления различных плодов потребителями в России и европейских странах, свидетельствует о том, что российский рынок наиболее сходен с чешским. Жители Норвегии, Финляндии, Швеции предпочтение отдают бананам, а Южной Европы – Италии, Испании, Франции – цитрусовым и грушам [3].

В последние 20 лет в садоводстве России наблюдалась устойчивая тенденция к снижению площадей под многолетними насаждениями. В целом по стране площадь садов уменьшилась с 789 до 704 тыс. га (на 11%). Значительная часть садов находится в заброшенном состоянии или возделывается с низким уровнем агротехники. По данным ООН площади яблоневых садов в Российской Федерации в 2012 г. по сравнению с 2008 г. сократились на 7,7% (на 15,2 тыс. га). Не менее важной проблемой является урожайность яблок в России. Урожайность яблок в России крайне нестабильна, амплитуда колебаний может достигать 3-5 раз, причем каждый третий год, что обусловлено выраженной периодичностью плодоношения, характерной для яблони, а также низким уровнем агротехники (например, отсутствием омолаживающих обрезок деревьев, стабилизирующих урожайность). Кроме того, из всего количества выращенных яблок требованиям высшего и первого товарного сорта отвечают лишь 30% плодов [3].

По объемам собственного производства Россия занимает восьмое место в мире. В период сбора урожая отечественных яблок, который приходится на июль-октябрь, отгрузка импортных плодов снижается. Поэтому эксперты предполагали, что наибольший дефицит яблок россияне ощутят в октябре-декабре. Однако, как показал анализ отечественного рынка, нехватки яблок на рынке не

было, так как в августе-сентябре были заключены договоры о поставке яблок с рядом стран: Турцией, Аргентиной, Китаем, Беларуссией, Боснией и Герцеговиной, Сербией и др.

Существенное снижение собственного производства яблок привело к расширению импорта плодов в Россию. По данным Экспертно-аналитического центра Агробизнеса импорт яблок в Россию в 2001 г. составил 343,5 тыс. т, к 2003 г. объем поставок увеличился почти в 2 раза, а к 2012 г. он составил 1316,3 тыс. т. Самый большой объем импорта пришелся на 2013 г. (1402,0 тыс. т), по сравнению с 2001 г. он увеличился в 4 раза. Основными поставщиками яблок в Россию в 2013 г. были Польша (50,3% к общему объему импорта), Молдова (13%), Беларусь (8,3%), Китай (7,9%), Сербия (4,9%), Чили (2,4%), Азербайджан (2,7%), Италия (1,9%), Франция (1,2%), Украина (0,8%), доля остальных стран - 6,5% импорта яблок [5].

С июля 2014 г. был введен запрет на ввоз в Россию продуктов сельского хозяйства, пищевых продуктов и других товаров из США, Австралии, Канады, Норвегии и стран Евросоюза, а с декабря 2015 г. и из Турции. В том числе под запрет ввоза попали и яблоки, импорт которых в Россию составлял около 80%.

Следует отметить, что еще до введения санкций Россельхознадзор запретил ввоз в Россию яблок из Польши. Причиной к запрету на ввоз явились многократные попытки продать несертифицированный товар, в том числе зараженный западно-калифорнийским цветочным трипсом и восточной плодовой жоржкой, что несло угрозу отечественным садоводству. За период январь - февраль 2014 г. объем импорта яблок в Россию уменьшился почти на 10%. В конце июля 2014 г. запрет на ввоз яблок в Россию коснулся Молдовы.

После введения санкций объем импорта сократился: в августе 2014 г. снижение поставок яблок составило 24% по отношению к августу 2013 г., в сентябре – 36%. После ухода с российского рынка основных европейских поставщиков яблок, больший интерес к нему стали проявлять Сербия (увеличение импорта составило около 89%), Китай (в среднем на 26%), Белоруссия (поставки яблок увеличились на 83%). По данным аналитической компании ID-

Marketing доля импорта Сербии в 2014 г. в общем объеме поставок возросла с 9,2% до 31%, Китая – с 12,5% до 20,0%, Новой Зеландии – до 4,2%, Чили – до 5,2%. Общий объем импорта в 2014 г. сократился в среднем на 20% и составил 1127,4 тыс. т [5]. В 2016 г. увеличился импорт яблок из стран Южной Америки.

Учитывая проблему импортозамещения, важным для России остается насыщение рынка доброкачественной продукцией отечественного производства. В настоящее время самообеспечение страны плодами составляет 33%, а к 2020 г. планируется довести этот показатель до 70%. Для этого планируется значительно увеличить площади яблоневых садов до 65 тыс. га. Однако для решения проблемы импортозамещения недостаточно только увеличить отечественное производство яблок, необходимо обеспечить сохраняемость плодов. При поддержке Правительства Российской Федерации к 2020 г. планируется построить необходимое количество современных холодильников, увеличить их емкость до 812, 1 тыс. т единовременного хранения [4,5].

Планируется также для обеспечения населения плодами круглый год по доступной цене, провести реконструкцию хранилищ, и создать распределительные центры [6].

Немаловажным моментом для россиян является ценовая доступность свежих плодов. Как отмечают специалисты, цены на плоды существенно увеличились с момента введения эмбарго. Так, в феврале 2015 г. рост цен в среднем составил 65,6% по сравнению с аналогичным периодом 2014 г. Средняя цена на груши увеличилась на 65%, цитрусовые – 53%, бананы – 37%, яблоки – 30%. По сравнению с 2013 г. цена на яблоки в среднем увеличилась в 2 – 2,5 раза. В настоящее время для сдерживания потребительских цен на рынке Министерством сельского хозяйства Российской Федерации разработан ряд поправок в Федеральный Закон от 28.12.2009 № 381 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» [7].

В заключении необходимо отметить, что актуальными проблемами импортозамещения на рынке яблок является недостаточность объемов их производства в России за счет сокращения площади садов и нехватки отечественного

посадочного материала, ориентации российского производства на летние и осенние сорта, а также неудовлетворенная потребность садоводов в складских помещениях, необходимых для длительного хранения выращенного урожая плодов.

Список литературы:

1. Указ Президента Российской Федерации «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации» 01.02.2010 [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://state.kremlin.ru/securit_council/6752
2. Промышленное выращивание яблок в России 18.01.2015 [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://moneymakerfactory.ru/biznes-idei/importozameschenie-yablok/>
3. Обзор российского рынка фруктов. - Russian Food and Drinks Market, 2005, №3 [Электронный ресурс] Режим доступа: www.marketcenter.ru
4. Трунов Ю.В. Проблемы и перспективы развития промышленного садоводства в средней полосе России. – Достижения науки и техники АПК, №2, 2009. - С. 8-10
5. Агропромышленные рынки России 01.07.2015 [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.ab-centre.ru
6. Николаева М.А., Резго Г.Я. Хранение продовольственных товаров: учебник. – М.: Форум, 2014. – С. 141-164
7. Государственная программа развития сельского хозяйства на 2013-2020 гг. (постановление Правительства Российской Федерации от 19.12.2014 №1421) [Электронный ресурс] Режим доступа: www.mcsc.ru

ПОВЫШЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МАЛОГО И СРЕДНЕГО БИЗНЕСА В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩЕЙ В УСЛОВИЯХ САНКЦИЙ

Никулина Ирина Николаевна
аспирант

Чувашского государственного университета им. И.Н. Ульянова

INCREASE OF COMPETITIVE STRENGTH OF SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTERPRISES IN THE FIELD OF VEGETABLES PRODUCTION IN THE CONDITIONS OF SANCTIONS

Nikulina Irina Nikolaevna
postgraduate student
Chuvash State University

АННОТАЦИЯ

В статье проанализированы причины, по которым местные производители испытывают сложности с реализацией овощей и бахчевых продовольственных культур на территории региона и установлена взаимосвязь между узким

ассортиментом и недостаточным потреблением указанной продукции населением Чувашской Республики. Таким образом, для местных производителей овощей существуют возможности освоения производства новых видов продукции, что может служить средством повышения их конкурентоспособности и активизации деятельности в сложившейся в стране сложной экономической ситуации.

ABSTRACT

The article gives the analysis of the reasons for which local farmers experience difficulties with realization of vegetables and melons in the territory of the region as well as it is defined the interrelation of the small variety and the insufficient consumption of the specified food by the population of the Chuvash Republic. Thus the local growers of vegetables have possibilities to master the new types of food production which can serve as means of increase of their competitive strength and promotion of activity in the present difficult economic conditions of the country.

Ключевые слова: региональный рынок, ассортимент овощей, импортозамещение, санкции, конкурентоспособность.

Keywords: regional market, vegetables choice, import substitution, sanctions, competitiveness.

В Чувашской республике развитие малого и среднего бизнеса имеет положительную тенденцию: на их долю в общем объеме производства в 2014 году пришлось 17,6%, а оборот продукции достиг 257,4 млрд. рублей, при этом рост к уровню 2013 года составил 6,5%. Государственная поддержка данного направления в основном касается таких важных аспектов, как субсидирование процентных ставок по кредитам, обновление основных фондов через возмещение затрат на приобретение оборудования в лизинг и компенсация части затрат на приобретение оборудования.

Однако из-за отрицательного влияния на российскую экономику международных санкций, введённых рядом стран, и снижения мировых цен на нефть, ожидается значительное секвестирование отдельных расходных статей государственного бюджета, в том числе инвестиционных проектов и некоторых видов господдержки. В сложившихся условиях перед малым и средним бизнесом возникает необходимость поиска новых возможностей своего развития.

Необходимо отметить, что сравнительно небольшие объёмы производства обуславливают преимущества данного сектора перед крупным бизнесом в процессе адаптации к новым экономическим условиям, поэтому именно малое

и среднее предпринимательство способны довольно быстро показать высокие результаты в сфере импортозамещения [4].

Направление специализации и место региона в территориальном разделении труда определяется наличием необходимых трудовых, сырьевых и финансовых ресурсов. Специализированные регионы способны быстрее приспосабливаться к меняющимся рыночным условиям и получить толчок к экономическому росту [5, с. 199]. Таким образом, именно малое и среднее предпринимательство, осуществляющее свою деятельность в направлении специализации региона, имеет в условиях нестабильного состояния экономики ряд преимуществ перед другими производителями.

Чувашия традиционно относится к развитым аграрным регионам страны. Однако при этом, как и в целом ряде субъектов России, в республике отмечается недостаточное по сравнению с нормами здорового питания потребление населением овощей - 107 кг в год на человека при необходимых 120-140 кг (рис. 1), а основу овощного ассортимента продовольственного рынка составляет импорт.

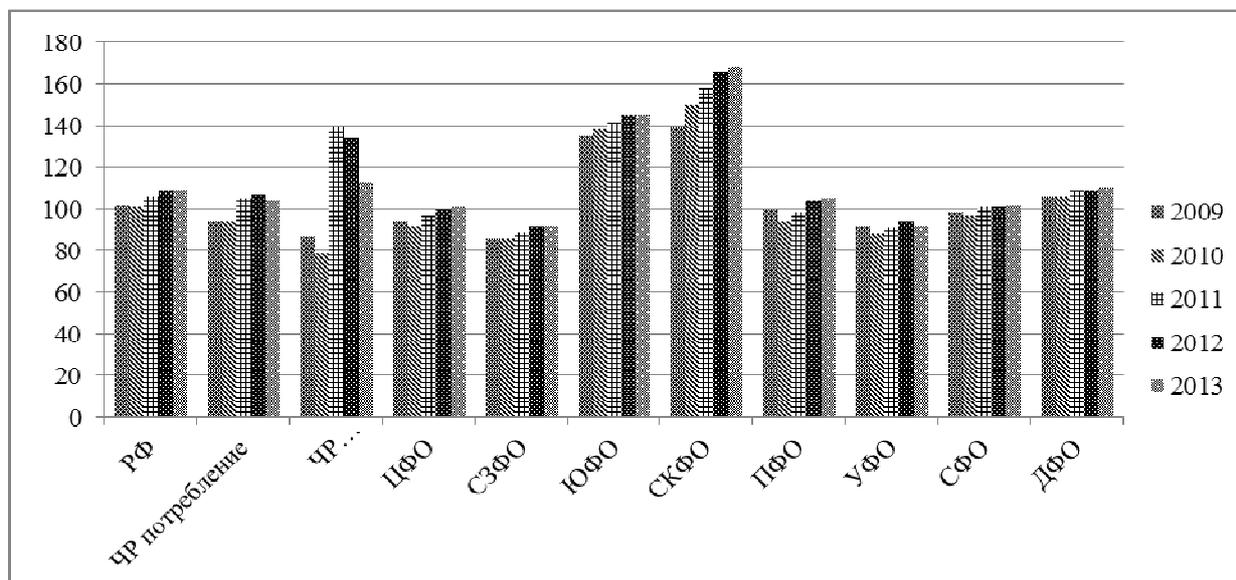


Рис. 1. Динамика потребления овощей и продовольственных бахчевых культур в Российской Федерации и их производства в Чувашской Республике (кг/год/чел.)

При производстве продуктов питания также очень широко используется привозное сырьё из других стран, в том числе к примеру, сушеные овощи, мяту и душицу для продуктов быстрого приготовления компания-лидер в республике в этой области вынуждена завозить из Китая. И это при том, что в 2011-2013

годах местное производство овощей значительно превосходило потребление, а пряные травы широко произрастают в Чувашии даже в диком виде. Таким образом очевидно, что наряду с отсутствием достаточных возможностей для переработки (сушки) овощей, производители испытывают сложности с их реализацией на территории республики, хотя по проведенным исследованиям овощи занимают первые позиции в перечне вкусовых предпочтений населения [2].

По данным Чувашистата, ассортимент массово производимых в республике и реализуемых на региональном рынке овощей включает: капусту белокачанную, свеклу и морковь столовые, лук-репку, огурцы и томаты. В значительно меньших количествах выращиваются зеленные овощи: салат, петрушка и укроп.

При этом традиционно высоким спросом населения на протяжении уже более десятка лет пользуются целый ряд других овощей, среди которых: капуста разных видов (брокколи, цветная, пекинская, кольраби, брюссельская), баклажаны, кабачки, тыква, редис, перец, лук-порей, сельдерей, спаржа, фасоль стручковая [3]. После введения нашей страной продовольственного эмбарго фактически произошла смена поставщиков и данная продукция в основном по-прежнему импортируется, а также в незначительных количествах ввозится из других субъектов Российской Федерации. По климатическим условиям перечисленные овощи вполне успешно могут возделываться на территории Чувашской Республики, что доказывается их выращиванием населением в личных подсобных хозяйствах. Недостаточное потребление овощей во многом является следствием того, что примерно треть потребителей считают импортную овощную продукцию низкокачественной и предпочитают отечественную [1], а местные производители, как уже упоминалось выше, не могут обеспечить её достаточный ассортимент.

Таким образом, расширение ассортимента производимой малым и средним бизнесом на территории Чувашии овощной продукции может служить средством повышения их конкурентоспособности на внутреннем рынке, и как следствие, активизации деятельности в сложившихся нестабильных экономиче-

ских условиях. Заняв указанную производственную нишу, которая ранее по большей части принадлежала иностранным поставщикам, малый и средний бизнес как в большинстве регионов, так и на уровне страны в целом способен ускорить выход экономики государства из состояния стагфляции и минимизировать негативную составляющую влияния введенного Россией в ответ на ряд санкций других стран продовольственного эмбарго.

Список литературы:

1. Варшавский В.Р. Овощеводству защищенного грунта быть! / В. Р. Варшавский // Агробизнес. – № 2 (18). – 2013. – С. 28-32.
2. Вкусовые предпочтения жителей ЧР - картофель, овощи и хлебобулочные изделия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chv.aif.ru/>
3. Киселева Е.Н. Рынок продовольственных товаров: учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080301 – «Коммерция (торговое дело)» / Е.Н. Киселева, О.В. Власова, Е.Б. Коннова. – Москва: Вузовский учебник, 2013.
4. Малый бизнес не теряет оптимизма, но при этом надеется на поддержку [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://gov.cap.ru/SiteMap.aspx?gov_id=24&id=1069436.
5. Основы региональной экономики: учебное пособие / под ред. д-ра экон. наук, проф. А.Е. Яковлева. – М.: Издательство «Палеотип», 2010.

РАЗВИТИЕ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ В УСЛОВИЯХ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

Путилина Татьяна Ивановна

кандидат экономических наук, доцент

Ростовского государственного экономического университета (РИНХ)

DEVELOPMENT MANUFACTURE OF CHEESE UNDER IMPORT SUBSTITUTION

Putilina Tatiana Ivanovna

candidate of Economic Sciences, Associate Professor

Rostov State University of Economics (RINH)

АННОТАЦИЯ

Актуальность темы связана с проблемами развития сыродельной отрасли, рассмотрены особенности развития рынка, замещение импортируемых сыров продукцией национального производства.

ABSTRACT

Relevance of the topic related to the problems of the cheese industry, the features of the market development, the replacement of imported cheese products of national production.

Ключевые слова: производство сыра, изменение конъюнктуры рынка, потребление сыров, реализации стратегии импортозамещения.

Keywords: manufacture cheese, changing market conditions, the consumption of cheese, the implementation of the import substitution strategy.

Импортозамещение – одно из основных направлений экономической политики России в настоящее время и главный приоритет для отечественного агропромышленного комплекса. Меры по реализации стратегии импортозамещения сегодня являются приоритетными направлениями деятельности предприятий молокоперерабатывающей отрасли. В свете последних международных событий, применения санкций со стороны ведущих экономик мира к России, реализация политики импортозамещения приобретает еще большую актуальность [2].

Странами-лидерами по производству и потреблению сыров являются Франция, Исландия, Греция, Италия, Швейцария, Дания, Германия и Великобритания. В отдельных странах их производство возведено в ранг государственной политики, нацеленной на сохранение и развитие национального ассортимента, имеющего общемировое признание. Параллельно с этим развивается и производство инновационных продуктов сыроделия и маслоделия, учитывающих запросы времени, интересы разных категорий потребителей и современный ритм жизни.

В нашей стране производство масла и сыра активно развивалось в советский период. Благодаря существенной поддержке государства в 80-е годы СССР входил в пятерку основных стран по производству сыра. В последние десятилетия Россия из лидера в этой области превратилась в крупнейшего экспортера и по уровню потребления сыра и перешла на 33 место в мире. Согласно мировой статистики потребления сыра, российский потребитель съедает в год в 7 раз меньше сырной продукции, чем житель Европы. Эта разница в том числе продиктована традицией и качеством сыров. Основу ассортимента отечественных сыров составляют полутвердые: российский, голландский, костромской – 65%, доля мягких не превышает 7%, сыры типа швейцарского занимают 1,5%. В Дании, Греции, Исландии и Франции на человека приходится более 24 килограммов сыра в год, что почти в 4 раза выше российского показателя [3].

Доля импортных сыров в общем объеме российского потребления до событий, связанных с введением эмбарго на поставки молочной продукции, составляла 38-54%. Среди причин, приведших к такой ситуации, можно выделить: серьезные проблемы производственной базы; неумение предприятий промышленности работать в сфере современного менеджмента и решать проблемы взаимодействия с торговыми структурами; низкая покупательная способность отечественного потребителя. В современных условиях наиболее важной причиной является низкий объем и товарность молока, сезонность его производства, сравнительно высокая закупочная цена на молоко при недостаточном уровне его качества, низкая доля сыропригодного молока. Наряду с проблемами сырьевой и технической обеспеченности сыроделия обостряются вопросы импортозависимости по бактериальным закваскам и молокосвертывающим ферментам, высокотехнологичному оборудованию для производства и упаковки сыров. С учетом такой ситуации усложняется решение задачи импортозамещения, поставленной в Доктрине продовольственной безопасности РФ и Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ, разработанной на период до 2020 г.

Причинами изменения конъюнктуры и цен на рынке сыров в России являются:

- 2013 г. - сокращение производства сыров во всех федеральных округах в связи с ростом цен на сырое молоко, отсутствием его в достаточных объемах;
- 2013 г. – рост объема импортных продуктов, увеличение зависимости потребления от мировой конъюнктуры, рост цен в связи с увеличением цен на молочные продукты в Океании, где фиксируется сокращение производства;
- 2014 г. - запрещение к ввозу в Россию продукции согласно Перечню с/х продукции, сырья и продовольствия от 07.08.2014 г. № 1496. После введения ответных санкций под запрет попали поставки из 29 стран (67% объема сыров в натуральном выражении);

- 2014 г. - основным поставщиком на рынок сыров в Россию становится Белоруссия, которой принадлежит до трети структуры импорта сыров и творога. Минсельхозпрод Белоруссии увеличил минимальные экспортные цены на все виды сыров, что способствовало повышению цен почти на 20%;
- январь 2015 г. — по сведениям Росстата, отечественное производство сыра и сырных продуктов выросло на 35,1% [1].

По данным исследовательской компании Global reach consulting, отечественный рынок сыра находится в начальной стадии развития: потребление низкое, но растет; рынок не консолидирован, крупные компании занимают не более 4%; в предложении доминируют сортовые сыры. По выпуску твердых и мягких сыров ведущие позиции на рынке занимают компании "Сыр Стародубский" (Брянская область), "Можгасыр" (Удмуртия) и комбинат "Калининский" (Краснодарский край) [3].

На сегодняшний день российский рынок сыра развивается в двух направлениях: собственного производства (в т.ч. развивающих выпуск новых сыров) и сыров из стран, не затронутых объявленным эмбарго (табл.).

Таблица

Предприятия, развивающие производство новых сыров

Наименование предприятия	Направления деятельности
1	2
Белебеевский молочный комбинат (Республика Башкортостан)	Предложена альтернатива зарубежным сырам: пармезан, маасдам, гауда, эдам
Компания «Умалат» (Брянская область)	С 2003г. производит сыры: чечил, брынза, фета, сулугуни; с 2007г. моцарелла. Под брендом Unagrande производит итальянские свежие сыры: рикотта, маскарпоне
Компании и фермерские хозяйства (Алтайский край)	В 2014г. производство сыра в крае выросло на 16,5%. Налажено производство сыров с плесенью, моцареллы, фета, сулугуни. Освоен выпуск аналогов камамбера, разрабатывают рокфор и дор-блю
Новолоктинский молочный завод (Тюменская область)	Производит твердые сыры. Запланирован выпуск фигурных сыров, в т.ч. моцареллы
Компании и фермерские хозяйства (Крымский район Краснодарского края)	Производит замену импортным сырам – пармезан, камамбер
Фирма «Калория» (Каневской район Краснодарского края)	Производит элитные сыры с плесенью. Занимает заметное место в сегменте элитных сыров

С учетом возросшего интереса к сыроделию ассортимент сыров в нашей стране может быть существенно расширен не только в условиях промышленного производства, но и за счет мелких сыроварен и фермерских хозяйств, в том числе с привлечением козьего и овечьего молока. К ряду стран, с которыми сохранились экономические отношения, относятся Китай, Индия, государства Южной Америки и Азии. Однако, производство сыров наиболее развито в странах Южной Америки и недостаточно для замещения той доли импорта, от которой вынужденно отказались российские потребители [1, 3].

Для выполнения задачи, которая поставлена перед промышленностью в части импортозамещения, необходимо проведение комплекса мероприятий, как со стороны государства, так и со стороны промышленности и науки:

- осуществление государственной поддержки сельхозпроизводителей, направленной на увеличение объемов молока-сырья, его товарности и качества;
- создание условий по инвестиционной привлекательности маслодельно-сыродельной отрасли;
- проведение модернизации и расширения производства отечественных бактериальных концентратов и молокосвертывающих ферментных препаратов;
- укрепление технической базы отраслевых институтов в целях развития перспективных направлений исследований, соответствующих мировому уровню, для разработки эффективных технологий продуктов нового поколения;
- организация производства белковых концентратов для использования в продуктах нового поколения с повышенной биологической ценностью;
- создание импортозамещающих образцов отечественного оборудования;
- привлечение отраслевых институтов для широкого внедрения инновационных и ресурсосберегающих технологий;
- повышение профессиональной подготовки кадрового состава [4].

Таким образом, в результате объявления продуктового эмбарго в ответ на санкции США и ЕС на рынке сыра был введен процесс реструктурирования рыночного предложения. Это вызвало с одной стороны, дефицит продукции в различных сегментах, ранее занятых в основном импортным предложением, с

другой - повышение цен на продукцию, а с третьей - возникли неограниченные возможности для российских сыроделов в развитии своего бизнеса. В современных условиях государственная экономическая политика все больше ориентирована на защиту внутреннего производителя путем замещения импортируемых товаров продукцией национального производства.

Список литературы:

1. Кутузова Т.Ю. Ситуация на рынке сыров в России// Маркетинг в России и за рубежом. №3(107) 2015. - С.118-122.
2. Малова Е. Н., Авдюшина И. В., Быстрова А. А., Лаптева М. Д., Ходакова Е. Е. Возможности импортозамещения на предприятиях молочной отрасли // Молодой ученый. - 2015. - №11. - С. 388-392.
3. Путилина Т.И. Некоторые аспекты реформирования рынка сыров в условиях импортозамещения //Логистика в портфеле ресурсов импортозамещающей индустриализации: антикризисные стратегии роста и развития в условиях санкционных ограничений : материалы международного научно-практического XI Южно-российского логистического форума. - Ростов н/Д: издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2015.- С.339-343
4. Топникова Е. В., Мордвинова В. А., Актуальные вопросы производства продуктов сыроделия и маслоделия. - ФГБНУ ВНИИМС: <http://meat-milk.ru/meat/articles/2/view/285.html>

II. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РОССИИ

ПРОБЛЕМЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ ОБУВНЫХ ТОВАРОВ ИЗ СИНТЕТИЧЕСКИХ И ИСКУССТВЕННЫХ МАТЕРИАЛОВ

Булатова Елена Ивановна

старший преподаватель

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

Казакова Елена Геннадьевна

преподаватель высшей категории

Пермского торгово-технологического колледжа

PROBLEMS OF GOODS FOOTWEAR IMPORT SUBSTITUTION SYNTHETIC AND ARTIFICIAL MATERIALS

Bulatova Elena Ivanovna

senior lecturer

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

Kazakova Elena Gennadyevna

teacher of the highest category

Perm Trade and College of Technology

АННОТАЦИЯ

Искусственные и синтетические материалы, применяемые для производства верха осенне-весенней обуви не меняют своих свойств при низкой температуре и после многочисленных циклов деформации, поэтому для уменьшения сроков эксплуатации зимней обуви возможно изменение сроков зимнего сезона. Однако часть обувных товаров имеет низкое качество и не отвечает требованиям национальных стандартов.

ABSTRACT

Artificial and synthetic materials used for the production of top autumn and spring shoes do not change their properties at low temperatures and after many deformation cycles, therefore, to reduce the service life of winter shoes can change the timing of the winter season. However, part of the shoe products of poor quality and does not meet the requirements of national standards.

Ключевые слова: качество, искусственные и синтетические материалы, обувные товары.

Keywords: quality, artificial and synthetic materials, shoe products.

Человек не может существовать без обуви. Особенно это актуально для нашей страны с ее климатом и низкой среднегодовой температурой. На нашем рынке представлены обувные товары, как отечественных производителей, так и зарубежных. Большая часть импортной обуви не имеет какой-либо маркировки, низкого качества, но привлекательна низкой ценой. Очень часто ее завозят нелегально. Обувь российского производства, несмотря на более высокие качест-

венные показатели, не отличается большим разнообразием и имеет более высокую цену по сравнению с импортными аналогами.

Обувь относится к товарам сложного ассортимента, отличается большим разнообразием. Ассортимент обуви постоянно совершенствуется, изменяется мода, появляются новые материалы и технологии.

Для изготовления верха обуви используется не только кожа, но и искусственные и синтетические материалы. Искусственные кожи — это кожеподобные материалы, получаемые нанесением пленкообразующих веществ на ткань, трикотаж или нетканые материалы [7]. Они имеют разный внешний вид, но параметры морозостойкости у них -10°C - 35°C .

Синтетические кожи — это многослойная структура, основой которой являются нетканые материалы из синтетических волокон. В качестве покрытия и пропитки используют полиэфируретаны. По внешнему виду, структуре и физико-механическим свойствам близки к натуральной коже, однако уступают по гигиеническим свойствам.

За последние годы наметилась устойчивая тенденция к потеплению климата на всей планете. Эти изменения затронули и Пермский край. Был проведен анализ среднемесячных температур начала и конца зимнего сезона [8].

1. Среднемесячная температура за ноябрь 2014г. составила -5.40°C ; минимальная среднесуточная температура -19.00°C 24 ноября;

максимальная среднесуточная температура $+1.75^{\circ}\text{C}$ 13 ноября.

2. Среднемесячная температура за март 2015— 3.00°C ;

минимальная среднесуточная температура— 9.40°C 4 марта;

максимальная среднесуточная температура $+3.86^{\circ}\text{C}$ 20 марта.

3. Среднемесячная температура за ноябрь 2015г. -5.23°C ;

минимальная среднесуточная температура— 15.67°C 20 ноября;

максимальная среднесуточная температура $+1.00^{\circ}\text{C}$ 4 ноября.

4. Среднемесячная температура за март 2016г.— 2.97°C ;

минимальная среднесуточная температура— 12.67°C 15 марта;

максимальная среднесуточная температура $+3.38^{\circ}\text{C}$ 29 марта.

Самая низкая среднесуточная температура за 2 последних года зафиксирована 8 ноября 2014 г, но и она не опускалась ниже -14°C

В результате анализа температурных режимов, видно, что на территории Пермского края действительно наблюдается тенденция повышения среднесуточных температур, в связи с этим можно сделать вывод, что целесообразно изменить сроки сезонности [5], так как потребитель в этот период осуществляет эксплуатацию обуви не по сезону. Такое использование приводит к более быстрому износу и появлению дефектов на зимней обуви. Поскольку демисезонная обувь изготавливается из материалов устойчивых к пониженным температурам, то ее можно эксплуатировать некоторую часть зимнего сезона.

С целью сохранения зимней обуви и увеличения продолжительности эксплуатации, возможно сократить сроки зимнего сезона и установить не с 1 ноября по 31 марта, а с учетом изменившегося температурного режима с 8 ноября по 20 марта.

Для исследования материалов, применяемых при изготовлении обуви осенне - весеннего ассортимента органолептическим и регистрационным методами были проведены эксперименты на соответствие назначению. На маркировке испытуемых образцов отсутствовали сведения о товаре на русском языке, его потребительских характеристиках, сведения об изготовителе, его адресе, дате изготовления, сведения о подтверждении соответствия. На маркировке значилось: образец №1 - «Lion» P40 K9 M2-F26-6, образец №2 - «V.VINI» G171873813, образец № 3 - «GOLDENPARTY» HS08-C056K-24H. Образцы, предположительно, были импортного производства.

Для определения материала верха обуви из голенища трех пар сапог вырезали образцы размером 4*8 см по 2 штуки от каждой пары. Затем они подверглись пробе на сжигание для определения природы покрытия. В результате было выявлено, что образцы 1 и 2 имеют покрытие - поливинилхлорид, т.е. материал, предположительно - винилискожа. Образец №3 изготовлен из материала, который имеет покрытие - полипропилен и в обувном производстве не используется.

Для исследования устойчивости лицевого покрытия обуви к многократному изгибу в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 8978-2003 [3] «Кожа искусственная и пленочные материалы. Методы определения устойчивости к многократному изгибу» Было проведено исследование с применением машины ИПК – 2М.

В результате испытаний образцы 1 и 2 не подверглись разрушению, а образец №3 разрушился.

Такие же образцы были проверены на морозостойкость.

Согласно ГОСТ 15162-82 «Кожа искусственная и синтетическая и пленочные материалы. Методы определения морозостойкости в статических условиях» была проведено исследование морозостойкости искусственной и синтетической кожи [2]. Образцы искусственной кожи подверглись замораживанию до -18 °С в течение суток.

Эксперимент показал, что все образцы остались без изменений. Это свидетельствует о том, что исследуемые образцы искусственной кожи можно применять при низких температурах.

В результате исследования было выявлено, что обувные материалы, используемые по назначению, выдерживают низкую температуру и многократные изгибы. Осенне – весенняя обувь, изготовленная из этого материала, может эксплуатироваться при низких температурах и сроки эксплуатации осенне - весенней обуви могут быть увеличены. Это позволит уменьшить зимний сезон и сократить сроки носки зимней обуви, что приведет к существенной экономии денежных средств потребителей, так как зимняя обувь стоит значительно дороже осенне–весенней.

Также было выявлено, что маркировка исследуемых образцов обуви, не отвечает требованиям ГОСТ Р 53917-2010 «Обувь. Маркировка». Эти обувные товары не могут быть реализованы в розничной торговой сети на территории Российской Федерации [4, 9]. Образцы, предположительно, были импортного производства.

Обувь российского производства с одной стороны, не отличается боль-

шим разнообразием, но с другой стороны жестко регламентируется стандартами, что является гарантией качества. Поэтому, только возрождая и развивая свою обувную промышленность, можно надеяться на то, что в скором времени с рынка уйдет большая часть некачественного импортного товара и его заменит качественная, красивая, удобная и современная обувь.

Список литературы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/ 2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.russert.ru/documents/union/213--0172011-.html>
2. ГОСТ 15162-82 «Кожа искусственная и синтетическая и пленочные материалы. Методы определения морозостойкости в статических условиях» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-15162-82>
3. ГОСТ 8978-2003 «Кожа искусственная и пленочные материалы. Методы определения устойчивости к многократному изгибу» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-8978-2003>
4. ГОСТ Р 53917-2010 «Обувь. Маркировка» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53917-2010>
5. Постановление № 255 от 23 ноября 2001г. «О сроках предъявления претензий по сезонным товарам» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.potrebitel59.ru/zakonodatelstvo/ukazy-prikazy/-255-o-srokah-predjavlenija-pretenzii-po-sezonum-tovaram.html>
6. Справочник обувщика. Проектирование обуви, материалы под редакцией А.Н.Калиты. Москва Легпромбытиздат, 1988
7. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник / [А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева и др.] - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.chitai-gorod.ru/catalog/book/738041/>
8. Архив погоды Пермь [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://weatherarchive.ru/prmt_1_town_28224_year_2016_month_3
9. Булатова Е.И. Практический подход к начислению компенсации морального вреда в сфере защиты прав потребителей/ Е.И.Булатова, Т.А. Мазунина // Научные труды вольного экономического общества России. – Издательство: Общественная организация «Вольное экономическое общество России», Москва.

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В КОСМЕТИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ

Мазунина Татьяна Александровна

кандидат фармацевтических наук, доцент

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова

MODERN STATE AND PROSPECTS

OF IMPORT SUBSTITUTION IN THE COSMETIC INDUSTRY

Mazunina Tatiana Alexandrovna

Candidate of Pharmaceutical Sciences, Associate Professor

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

АННОТАЦИЯ

В статье рассматривается современное состояние импортозамещения в косметической промышленности России. Выявлены причины, препятствующие развитию импортозамещения, даны направления развития косметической промышленности.

ABSTRACT

The article discusses the current state of import substitution in the cosmetic industry. Identify the causes hindering the development of import substitution, given the direction of the development of the cosmetic industry.

Ключевые слова: косметика, рынок, импортозамещение, развитие.

Keywords: cosmetic, market, import substitution, development.

В настоящее время российские потребители ощущают снижение покупательной способности и это приводит к сдвигам в сторону покупки более дешевой парфюмерно - косметической продукции. Но косметика используется ежедневно, контактирует непосредственно с кожей и слизистой оболочкой, поэтому требования к качеству и безопасности этой группы товаров сродни к пищевым продуктам. Поэтому повышается самообразование потребителей об ингредиентах косметики, чтобы за меньшую цену купить более качественный продукт. С этим связано, в частности, повышение интереса к корейским маркам косметики по уходу за кожей, т.к. корейские бренды предлагают уникальные продукты с ингредиентами, ранее неизвестными российским потребителям, таких, например, как слизь улитки, экстракты сои и белых трюфелей и др.

Сравнительно недорогая косметика марки L'Oréal в секторе ухода за кожей в 2015 году заняла долю в 14% розничной стоимости, благодаря широкому портфелю брендов в массовых и премиальных сегментах, запуску новых продуктов и активной рекламной деятельности. Прогнозируется, что в обозримом

будущем потребители будут выбирать продукты с натуральными ингредиентами, которые предлагаются отечественными компаниями по привлекательным ценам и поэтому российской продукции предстоит завоевать большее доверие со стороны потребителей [1, 2, 7].

Поэтому, представляет интерес проанализировать тенденции развития косметической промышленности России в современных условиях.

Разберемся, что сегодня имеется на российском рынке. Ведущее место на рынке инъекционной косметологии занимают препараты на основе ботулинического токсина, коллагена и гиалуроновой кислоты. Изначально этот сегмент был представлен только зарубежными брендами. Препараты ботулинического токсина, пришедшие на рынок первыми, импортировались из США; филлеры (наполнители для локальных инъекций) и препараты для биоревитализации (естественного оживления кожи) на основе гиалуроновой кислоты импортировались из Европы (Италии, Франции, Швеции, Испании). Сегодня каждый из этих продуктов имеет свой российский аналог. Однако если рассматривать полный цикл производства, то не всю эту продукцию в равной степени можно отнести к отечественной. Отечественным препаратом на основе ботулинического токсина типа А является Релатокс, появившийся на рынке в 2014 году. Он разработан российскими учеными, производится в России компанией НПО «Микроген». Релатокс представлен в форме лиофилизата, из которого затем готовится раствор для внутримышечных инъекций. Двухлетние исследования, проведенные компанией при поддержке Дальневосточного Государственного Медицинского университета, показали: по эффективности и безопасности Релатокс не уступает своим зарубежным аналогам. Единственный минус – для стабилизации используется животный желатин, а не человеческий транспортный белок альбумин, что, по мнению ряда специалистов, делает его применение более рискованным для аллергиков.

Еще один инъекционный препарат - Коллост - инновационный биопластический материал на основе нативного (природного) нереконструированного бычьего коллагена с полностью сохраненной структурой. Весь цикл его произ-

водства находится в России. Он производится компанией ЗАО «Биофармахолдинг» из отечественного сырья (отдельных частей шкур крупного рогатого скота). Высокое качество препарата, по словам производителей, гарантирует то, что изначально препарат разрабатывался для медицинских нужд (в первую очередь, лечения труднозаживающих ран в общей хирургии и стоматологии). Однако, сегодня на косметологический рынок приходится 60% продаж препарата. Коллост, относящийся к биоревитализантам, используется для улучшения качества кожи, лечения рубцов и стрий. При этом цена на Коллост сопоставима с ценой на зарубежные препараты.

А вот с препаратами на основе гиалуроновой кислоты неживотного происхождения в плане импортозамещения все гораздо сложнее. Производители создали вполне конкурентоспособные препараты с оригинальной формулой. Но сырье для них поступает из-за рубежа. Нередко за рубежом располагается и само производство. Так, например, филлер Repleri компании НовоНексус зарегистрирован как отечественный. При этом препарат изготавливается в Китае из китайского сырья. Так что, несмотря на российскую формулу, рассматривать его в плане импортозамещения – по признанию самих же производителей – не совсем корректно. Филлер Amaline российского холдинга NMTC International производится в России. Но сырье поступает из Европы, Америки и Южной Кореи.

Препараты линии «Гиалуформ» компании Мартинекс производятся в России «Лабораторией Тоскани». Наряду с широкой линейкой, к достоинствам препарата относится то, что гиалуроновая кислота подвергается твердофазному равномерному молекулярно-массовому распределению, что позволяет достичь точно заданной длины молекул полисахарида в препаратах. Однако сырье имеет японское происхождение (концерн Shiseido). Эта же японская компания является поставщиком сырья для биоревитализанта на основе гиалуроновой кислоты - Outline Gel компании Контургель-ХПМ [6].

По словам председателя правления Российской парфюмерно-косметической ассоциации Т. Пучковой: тема импортозамещения косметиче-

ских ингредиентов очень непростая. Сегодня сами мы не производим практически ничего. В сторону импортозамещения пока достаточно успешно движется компания «Норкем», выпускающая поверхностно-активные вещества для бытовой химии и косметики. Их качество лишь немного уступает зарубежному. Наряду с биологически активными добавками, некоторые растительные ингредиенты производит компания Эвалар. Все остальное (98%) – импорт. У нас практически утеряна такая отрасль, как производство эфирных масел (раньше они производились в Краснодарском крае). Почти на 100% закупаются отдушки – раньше они тоже были свои. Консерванты и солнцезащитные фильтры закупались всегда. Конечно, косметическое сырье – понятие очень обширное. Оно включает в себя огромное количество категорий. Если рассматривать каждую категорию по отдельности, вероятно, можно найти компании, производящие отдельные косметические ингредиенты. Но ведь речь идет о многотоннажном сырье. В масштабе отрасли этого производства недостаточно [3].

Можно добавить, что в настоящее время производство эфирных масел сохранилось в Крыму. В Архангельске работает завод по переработке водорослей. Однако все эти старые предприятия нуждаются в модернизации, пока они не в силах заполнить российский рынок, конкурировать по масштабам производства и качеству с зарубежными производителями.

Но есть и обнадеживающие результаты. Так, совместный проект белгородской группы компаний «ЭФКО» и Воронежского государственного университета по импортозамещению в области производства эмульгаторов для пищевой и косметической промышленности выиграл конкурс в рамках федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2014–2020 годы». По данным пресс-службы компании «ЭФКО», проект направлен на создание ресурсосберегающей технологии производства эмульгаторов, которое будет требовать меньше энергоресурсов, чем уже существующие в мире. На сегодняшний день 85% всех потребляемых в России эмульгаторов импортируются из Европы, по некоторым позициям эта цифра составляет 100% [4].

В Алтайском крае крупнейший в Сибири маслоэкстракционный завод «АгроСиб-Раздолье» запустил первую в Сибирском федеральном округе линию по производству сырья для выпуска лецитина. Лецитин применяется в пищевой промышленности и в косметике. В настоящее время из-за дефицита лецитина российского производства предприятия страны поставляют его из-за рубежа [5].

В заключение отметим, что для дальнейшего развития наукоемкой косметической отрасли нужны инвестиции. Но инвестиции, с учетом емкости рынка и потребностей потребителей, быстро окупятся. Необходимо изменить маркетинговую стратегию компаний-поставщиков косметологических препаратов. Это отразится и на салонах красоты и клиниках косметологии, которые будут вынуждены обратиться в сторону российского производителя.

Список литературы:

1. Обзор международного потребительского рынка. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.euromonitor.com/russia>
2. Независимая Газета. Граждане не хотят экономить на лекарствах и косметике [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ng.ru/economics/2015-11-17/4_spros.html
3. Сайт Российской парфюмерно-косметической ассоциации. Режим [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.pcar.ru/arch/1_0_1.php
4. Мир Белогорья [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://mirbelogorya.ru/region-news/42-alekseevka/19203-na-sovmestnyj-proekt-po-importozameshcheniyu-efko-i-voronezhskogo-gosuniversiteta-vydelyat-34-mln-rublej-iz-goskazny.html>
5. Импортзамещение: от слов к делу! [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://chervonec-001.livejournal.com/1192424.html>
6. Светлана Троицкая. Догоним и перегоним? Интернет-издание индустрии красоты Professional. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.1ner.ru/pro/articles/206542/>
7. Мазунина Т.А. К вопросу безопасности косметической продукции // Современная торговля: теория, практика, инновации. Материалы VI Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной 20-летию работы учебного заведения по программам высшего профессионального образования. - Издательство: МиГ. – 2015.

К ВОПРОСУ О КАЧЕСТВЕ ТОВАРОВ ДЕТСКОГО АССОРТИМЕНТА В УСЛОВИЯХ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

Писарева Елена Витальевна

кандидат технических наук, доцент

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

TO THE QUESTION OF QUALITY OF GOODS OF THE CHILDREN'S RANGE IN THE CONDITIONS OF IMPORT SUBSTITUTION

Pisareva Yelena Vitalevna

candidate of Technical Sciences, Associate Professor

Perm Institute (Branch) Plechanov Russian University of economics

АННОТАЦИЯ

В статье изложены результаты исследования качественных показателей игрушек, предназначенных для детей первого года жизни, а также результаты проверки их маркировки и сертификатов соответствия. К исследованию представлены образцы игрушек отечественного и импортного производства. Установлено, что качество образца российского производства соответствует предъявляемым требованиям, безопасность подтверждается документально. Образцы игрушек китайского производства вызывают определенные сомнения. Таким образом, отечественные игрушки могут выступать в качестве хорошей, а главное безопасной альтернативы импортной продукции.

ABSTRACT

The article presents the results of qualitative research toys intended for children of the first year of life, as well as the results of inspections of their marking and certificates of conformity. The study presents samples of toys of domestic and foreign production. It is established that the quality of the sample of Russian production complies with the requirements, security is documented. Samples of Chinese-made toys cause certain doubts. Thus, domestic toys can act as good, and most importantly a safe alternative to imported products.

Ключевые слова: товары детского ассортимента, качество и безопасность товаров, технические регламенты Таможенного союза, игрушки, импортозамещение.

Keywords: the goods of children's assortment, quality and safety of products, technical regulations of the Customs Union, toys, import substitution.

Современный российский товарный рынок сильно подвержен влиянию различных факторов: резкое снижение стоимости национальной валюты, сокращение импортных поставок потребительских товаров и их удорожание обусловили новый экономический курс на импортозамещение.

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11 июня 2013 г. №962-р «Стратегия развития индустрии детских товаров на период до 2020 года» [7] подтверждает бесспорную значимость вопроса обеспечения детского

населения качественной и безопасной продукцией. Формированию здоровой во всех отношениях личности способствуют качественные продукты питания, безопасные одежда и обувь, игры и игрушки, книги и многое другое [8].

К продукции, предназначенной для подрастающего поколения, предъявляются следующие основные требования: безопасность, качество, доступность. Именно достижение указанных требований является целью упомянутой выше Стратегии, которая в качестве задачи в числе прочего ставит «создание условий для увеличения доли российских товаров для детей на рынке».

В данной статье приведены результаты в области сравнительной оценки качества игрушек отечественного и импортного производства, предназначенных для детей первого года жизни.

Игрушки – это особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей. Они помогают формированию личности ребенка, приучают к целенаправленной, осмысленной деятельности, развивают воображение, интуицию, формируют нравственные ценности, способствуют развитию у детей любознательности, чувства прекрасного, трудолюбия и т.д. От того, какие игры и игрушки окружают ребенка, во многом зависит его интеллектуальное и личностное развитие.

На сегодняшний день ассортимент игрушек очень разнообразен и постоянно обновляется с учетом изменений в образе жизни людей, а также достижений в различных областях знаний. На рынке представлено множество достаточно сложных игрушек, оснащенных различными механизмами, электроникой, способными выполнять движения, голосовые команды, обучать ребенка. Однако ассортимент игрушек для детей первого года жизни достаточно традиционен и представлен, в основном, погремушками.

К исследованию были представлены следующие образцы игрушек.

Образец №1. Погремушка "Светофор". Состоит из 3-х полусфер зеленого, красного и желтого цвета. Внутри каждой полусферы шарики, предназначенные для получения шумового эффекта. Снизу ручка белого цвета в форме кольца (рис. 1). Производитель - «Игрушки Вашего детства», Россия.

Образец № 2. Погремушка "Джунгли". Изготовлена из пластмассы в виде крокодила ярко зеленого цвета и бегемота ярко оранжевого цвета. При движении у них открывается пасть и слышны веселые звуки животных (рис. 1). Производитель - "Hasbro Playskool", Китай.

Образец №3. Погремушка "Слоник". Погремушка изготовлена из пластической массы, светло-синего и красного цветов. Между хоботом и спинкой слоника имеется дуга, где и находится механизм, который издает звук (рис. 1). Производитель - "Fisher – Price", Китай.



Рис. 1. Образцы игрушек №1, №2, №3 (слева направо)

Образец №4. Погремушки в виде браслетов из искусственных материалов и пластика. Одна погремушка изготовлена в виде бабочки с шелестящими крыльшками, вторая - погремушка в виде божьей коровки с миниатюрными лапками. Нашивки на запястья выполнены в контрастных цветах. Игрушки издают легкий звук (рис. 2). Производитель - "Lamaze", Китай.

Образец №5. Погремушка "Микс №1" изготовлена из пластической массы. Игрушка выполнена в форме солнца синего цвета, внутри сфера наполовину красного, наполовину желтого цвета. Внутри сферы шарики для достижения шумового эффекта. Ручка синего цвета в форме петельки (рис. 2). Производитель - "ПОЛЕСЬЕ", Беларусь.



Рис. 2. Образцы игрушек №4, №5 (слева направо)

Игрушки выбраны случайным образом в одном из детских магазинов г. Перми. Три образца игрушек произведены в Китае, один в Беларуси и один - в России, что подтверждает данные статистики: только около 10% российского рынка игрушек принадлежит отечественным производителям, 70% произведены в Китае [8].

На первом этапе исследования была проведена оценка соответствия маркировки образцов требованиям нормативных документов. Маркировка образцов №1, 3, 4 и 5 проверялась на соответствие требованиям ТР ТС 008/2011 "О безопасности игрушек" [1], т.к. содержит знак евразийского соответствия. Маркировку образца №2 оценивали по ГОСТ 25779-90 "Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля" [2] ввиду наличия знака обязательной сертификации в системе "ГОСТ Р". По результатам проведенного исследования был сделан вывод о полном соответствии маркировки всех образцов требованиям НД.

На следующем этапе исследования мы проверили сертификаты соответствия на образцы игрушек по следующим критериям:

- правильность оформления документа;
- наличие регистрации на официальном сайте Росаккредитации;
- сопоставимость данных сертификата с маркировкой образцов.

По результатам исследования не вызывают сомнений сертификаты, подтверждающие безопасность образцов игрушек № 1, 4 и 5.

Сертификат соответствия на образец №3 по данным сайта Росаккредитации аннулирован [5].

Сертификат соответствия образца №2 оформлен на бланке Таможенного союза, в левом верхнем углу имеется знак декларирования соответствия в системе "ГОСТ Р", что противоречит правилам оформления сертификатов соответствия [4, 6].

Таким образом, безопасность образцов игрушек №2 и 3 не имеет документального подтверждения.

Далее нами была проведена оценка качества образцов игрушек по следующим показателям (образец №4 по показателям 3, 4 и 5 не исследовался, т.к. изготовлен из текстильных материалов):

1. интенсивность запаха;
2. масса погремушки в граммах;
3. прочность падения;
4. устойчивость защитно-декоративного покрытия к действию слюны и пота;
5. устойчивость защитно-декоративного покрытия к влажной обработке.

В качестве основных базовых методов исследования использовались органолептические, аналитические, инструментальные, физико-химические, статистические. Испытания образцов проводились по стандартным методикам в лаборатории кафедры Товароведения и экспертизы товаров Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Интенсивность запаха игрушек характеризует их гигиенические свойства. Показатель оценивался экспертным методом в баллах. В качестве экспертов выступили студенты 4-го курса направления "Товароведение". Установлено следующее: образцы игрушек №1 и №5 не имеют запаха. Образцы №2, №3, №4 имеют очень слабый запах (интенсивность запаха не превышает 1 балла, что соответствует требованиям ГОСТ 53906-2010 "Игрушки. Общие требования безопасности и методы испытаний. Механические и физические свойства" [3].

Согласно требованиям ГОСТ 25779-90 "Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля" масса погремушки не должна превышать 100 граммов. Фактически данному требованию соответствуют все исследуемые игрушки за исключением образца №3.

Прочность падения, устойчивость защитно-декоративного покрытия к действию слюны и пота, а также устойчивость защитно-декоративного покрытия к влажной обработке всех представленных к исследованию образцов игрушек соответствуют требованиям нормативных документов.

Таким образом, можно сделать выводы о соответствии маркировки, пока-

зателей качества и документов, подтверждающих безопасность, у образцов игрушек №1 (Россия), №4 (Китай) и №5 (Беларусь). Образцы №2 и 3 (производство Китай) имеют отклонения по качественным показателям. Кроме того, их безопасность не подтверждается документально. Подобного рода игрушки не должны попадать в руки ребенка, поскольку могут нести потенциальную опасность детскому здоровью.

Таким образом, игрушки российского производства являются хорошей, а главное безопасной альтернативой импортной продукции.

Список литературы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2011 "О безопасности игрушек". Утвержден решением комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №798. [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.tehreg.ru/ТР_ТС/ТР_ТС_008_2011/ТР_ТС_008_2011.htm
2. ГОСТ 25779-90 "Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля" [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://standartgost.ru/g/ГОСТ_25779-90
3. ГОСТ 53906-2010 "Игрушки. Общие требования безопасности и методы испытаний. Механические и физические свойства" [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200086022>
4. Единая форма сертификата соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза и правила его оформления. Утв. решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 г. №293. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/eek/RSEEK/RKEEK/38z/Documents/%D0-293.2.pdf>
5. Официальный сайт Федеральной службы по аккредитации. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://fsa.gov.ru/>
6. Постановление Госстандарта РФ от 17.03.98 №12 (ред. от 12.05.2009) "Об утверждении правил по сертификации "Система сертификации ГОСТ Р. Формы основных документов, применяемых в системе" [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_21574/
7. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11 июня 2013 г. №962-р (в ред. 17.02.2014 г.) "Стратегия развития индустрии детских товаров на период до 2020 года" [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_147637/
8. Писарева Е.В. Товароведение детских товаров / Е.В. Писарева, Е.И. Булатова // Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВПО "Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - Пермь: изд-во "ОТ и ДО", 2014.

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ФАРФОРОВОЙ ПОСУДЫ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ЗАРУБЕЖНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Симанова Ирина Марковна

кандидат фармацевтических наук, доцент

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

ESTIMATION OF CONSUMER PROPERTIES OF PORCELAIN UTENSILS OF DOMESTIC AND FOREIGN PRODUCTION

Simanova, Irina Markovna

Candidate of pharmaceutical Sciences, associate Professor

Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics

АННОТАЦИЯ

Целью работы является оценка потребительских свойств фарфоровой посуды отечественного и зарубежного производства. Для оценки потребительских свойств объектов использованы органолептические и физико-химические методы исследования. В результате работы была проведена оценка потребительских свойств 5-ти образцов фарфоровых чайников. Выводы: по потребительским свойствам отечественная фарфоровая посуда не уступает импортной.

ABSTRACT

The aim of this work is the evaluation of consumer properties of chinaware domestic and foreign production. For evaluation of consumer properties of the objects used organoleptic and physico-chemical methods. As a result of the work was the evaluation of consumer properties of 5 samples of porcelain teapots. Conclusions: according to the consumer properties of domestic porcelain is not inferior to imported.

Ключевые слова: качество, потребительские свойства, фарфоровая посуда.

Key words: quality, consumer properties, porcelain in court.

Фарфор является одним из самых востребованных типов керамики.

Достоинств у фарфоровой посуды множество. Во-первых: фарфор – инертный материал, который обладает термической и химической прочностью; выдерживает максимальное колебание температур. Внешний вид фарфоровой посуды на порядок выше, чем у фаянсовой посуды. Фарфоровая посуда выглядит изящно, роскошно, имеет белый просвечивающийся черепок, при ударе о краешек изделия возникает приятный долгоиграющий звон. Посуда из фарфора очень долговечна и функциональна [1].

На Российском рынке фарфоровой посуды РФ большую долю занимает импортная продукция. В тоже время объем поставок фарфоровой посуды в Россию начиная с 2013 года резко сократился.

К сожалению, на сегодня Российский рынок производства фарфора является самым слабым на посудном отечественном рынке. До распада СССР (на 1989 год) в стране было 59 заводов, выпускающих продукцию из фарфора. В 2014 году их осталось около 10-ти, причем большая часть из них загружено меньше чем на 20% от максимальной мощности. Качество посуды очень важно, так как она является востребованным товаром и при государственных закупках [3].

В связи с вышесказанным тема работы является актуальной.

Целью работы является оценка качества отечественной и импортной фарфоровой посуды.

Так как одними из самых востребованных изделий из фарфора, без которых не обходится ни одна семья, являются фарфоровые чайники, для проведения исследования качества и потребительских свойств были выбраны пять образцов заварочных чайников.

Образец № 1: Чайник заварочный «Бабочки», объем 1,0 литр. Производитель: Чангша хэпи гоу продактс девелопингко Лтд.

Образец № 2: Чайник заварочный «Удачный», объем 1,1 литра. Производитель: компания KWESTOR.

Образец № 3: Чайник заварочный «Пион», объем 0,8 литра. Производитель: Добрушский фарфоровый завод.

Образец № 4: Чайник заварочный «Подарочный», объем 0,8 литра. Производитель ООО ПКФ «Кубаньфарфор».

Образец №5: Чайник заварочный «Голубая сатсума», объем 1 литр. Производитель Богдановичский фарфоровый завод.

Для исследования потребительских свойств и качества фарфоровых изделий были использованы органолептический, физико-химический и экспертный методы.

Исследования маркировки на потребительской упаковке фарфоровых изделий проводились в соответствии с ГОСТ 28389 – 89. Изделия фарфоровые и фаянсовые. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [2]. Данные

представлены в таблице 1.

Таблица 1

Оценка маркировки на потребительской упаковке фарфоровых изделий

Наименование элементов маркировки по ГОСТ 28389 - 89	Изделие и производитель				
	Чайник производства фирмы Чангша хэпи гоу продактс девелопингко Лтд	Чайник производства компания KWESTOR	Чайник производства Добрушский фарфоровый завод	Чайник производства ООО ПКФ «Кубань-фарфор»	Чайник производства Богдановичский фарфоровый завод
Наименование предприятия изготовителя	Чангша хэпи гоу продактс девелопингко Лтд Импортер ЗАО «Тандер»	компания KWESTOR	Добрушский фарфоровый завод	ООО ПКФ «Кубань-фарфор»	Богдановичский фарфоровый завод
Товарный знак	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется
Адрес изготовителя (импортера)	Китай Адрес импортера Россия 623532, г. Краснодар, ул. Леваневского 185 тел (факс) (861) 210-98-10	Россия 143652, г.Москва, ул.Кантемировская, 61 тел.:(495) 730-58-22	Белоруссия 247050, Гомельская обл, г. Добруш, ул. Лесная 8, тел (375) 7-02-20	Россия 350059, г. Краснодар, ул. Новороссийская 236, тел (факс) (861) 234-39-49	Россия 623532, г. Богданович, Свердловская обл., ул. Степана Разина 62, тел (факс) (343) 762-16-16
Наименование изделия	Чайник заварочный «Ферма»	Чайник заварочный «Удачный»	Чайник заварочный «Розы»	Чайник «Подарочный»	Чайник «Голубая сатсума»
Сорт	Не указан	II	I	I	Не указан
Количество в упаковке	-	1	1	1	1
Дата	10.02.15.	13.05.15	25.01.15	13.08.2015	15.10.2015
Номер упаковки	-	31	118	24	23
Обозначение нормативного документа на изделие	-	ГОСТ 28390-89, ГОСТ Р ИСО 1486-2-2007	ГОСТ 28390-89	ГОСТ 28390-89, ГОСТ Р ИСО 1486-2-2007	ГОСТ Р 54575-2011
Информация о подтверждении соответствия					

Из таблицы 1 видно, что маркировка на упаковке образцов 1,2,3 и 4 полностью соответствует требованиям ГОСТ 28389 – 89.

На чайнике заварочном производства Богдановичский фарфоровый завод

(образец №5) не указан сорт изделия. Однако данное изделие выпущено по ГОСТ Р 54575-2011, который не предусматривает деление фарфоровых изделий на сорта.

Не соответствует требованиям ГОСТ 28390-89 маркировка на упаковке образца №1 (чайника производства фирмы Чангша хэппи гоу продактс девелопингко Лтд). На данной маркировке отсутствует номер упаковщика, количество изделий в упаковке, не указан сорт изделия, не указан нормативный документ. Однако, следует отметить, что данная маркировка соответствует закону «О защите прав потребителей», который допускает для товаров иностранного производства не указывать НД. В тоже время новый ГОСТ Р 54575-2011 не предусматривает деление фарфоровых изделий на сорта.

При исследовании маркировки, нанесенной на фарфоровые изделия, было установлено, что маркировка, нанесенная на все образцы, соответствует требованиям ГОСТ 28389 – 89.

Оценку качества фарфоровых изделий проводили по следующим показателям: внешний вид, качество шлифовки неглазурованной ножки, края изделий, торца пробки, размеры, наличие и размер дефектов, вместимость, размер деформации, термостойкость, кислотостойкость, устойчивость на горизонтальной поверхности, качество выполнения сливного отверстия, отсутствие выпадения крышки чайника при наклоне, прочность крепления приставных деталей.

В результате проведенных исследований было установлено, что по проверенным показателям качества все образцы соответствуют требованиям НД.

Следующей задачей было изучение потребительских свойств представленных образцов фарфоровой посуды. Такие потребительские свойства изделий как эстетичность и эргономичность определялись продавцами гипермаркета «Наш» по пятибалльной шкале экспертным методом. Максимальная балльная оценка 5 баллов.

Данные по оценке потребительских свойств представлены в таблице 2.

Оценка потребительских свойств фарфоровых изделий

Наименование потребительских свойств	Чайник производства фирмы Чангша хэппи гоу продактс девелопингко Лтд	Чайник производства компания KWESTOR	Чайник производства Добрушский фарфоровый завод	Чайник производства ООО ПКФ «Кубаньфарфор»	Чайник производства Богдановичский фарфоровый завод
1. Эстетичность					
1.1. Информационная выразительность	4	5	5	5	5
1.2. Качество	4	4	5	5	5
1.3. Внешний вид декора	5	5	5	5	4
2. Эргономичность					
2.1. Удобство использования	3	4	5	5	4
2.2. Удобство мытья и хранения	5	5	5	5	5
Сумма баллов	21	23	25	25	23

По данным таблицы можно сделать следующие выводы:

Образец №3 (чайник производства Добрушский фарфоровый завод) и образец №4 (чайник производства ООО ПКФ «Кубаньфарфор») набрали 25 баллов из 25 возможных. Данные чайники имеют удобную ручку и крышку, широкие носики, обладают изящной формой и декорированы красочными рисунками. Информация на упаковке полная, напечатана крупными буквами.

Чайник производства компании KWESTOR набрал 23 балла из 25 возможных по оценке таких потребительских свойств как эстетичность и эргономичность. Баллы были снижены за качество производства (обнаружены дефекты).

Чайник производства Богдановичский фарфоровый завод набрал 23 балла из 25 возможных по оценке таких потребительских свойств как эстетичность и эргономичность. Баллы были снижены за внешний вид декора (блеклый рисунок) и удобство использования (чайник имеет неудобную ручку, которая выскальзывает из рук).

Чайник производства фирмы Чангша хэппи гоу продактс девелопингко

Лтд набрал 21 балл из 25 возможных по оценке таких потребительских свойств как эстетичность и эргономичность. Баллы были снижены за удобство использования (чайник имеет неудобную ручку, которая выскальзывает из рук, при наклоне чайника более 70° чай выливается из под крышки), качество производства (имеются дефекты) и информационную выразительность (информация на упаковке напечатана мелким шрифтом и читается с большим трудом).

Следующей задачей работы было проведение комплексной оценки качества фарфоровых изделий.

Оценка комплексного показателя качества фарфоровых изделий проводилась по эргономическим и эстетическим свойствам.

Комплексный показатель качества определяется по формуле средней взвешенной арифметической (3.5):

$$U = \sum_{i=1}^n m_i * q_i, \quad (3.5)$$

где, U – комплексный показатель качества по потребительским свойствам в баллах;

m_i – коэффициент весомости критерия;

q_i – значение критерия;

n – число показателей.

Расчет комплексных показателей:

Образец № 1 – Чайник заварочный «Бабочки» (производства фирмы Чангша хэпи гоу продактс девелопингко Лтд, страна Китай):

$$U_1 = 4*0,1+4*0,2+5*0,3+3*0,3+5*0,1= 4,0$$

Образец №2 - Чайник заварочный «Удачный» (производства фирмы KWESTOR, страна Россия):

$$U_2 = 5*0,1+4*0,2+5*0,3+4*0,3+5*0,1= 4,5$$

Образец №3 - Чайник заварочный «Пион» (производства Добрушский фарфоровый завод, страна Белоруссия):

$$U_3 = 5*0,1+5*0,2+5*0,3+5*0,3+5*0,1= 5,0$$

Образец №4 - Чайник заварочный «Подарочный» (производства ООО

ПКФ «Кубаньфарфор», страна Россия)

$$U_4 = 5*0,1+5*0,2+5*0,3+5*0,3+5*0,1= 5,0$$

Образец №5 - Чайник заварочный «Голубая сатсума» (производства Богдановичский фарфоровый завод, страна Россия):

$$U_5 = 5*0,1+5*0,2+4*0,3+4*0,3+5*0,1= 4,4$$

Как видно из приведенных расчетов, более высокий комплексный показатель качества имеет образец №3 (чайник заварочный «Пион» производства Добрушский фарфоровый завод, страна Белоруссия) и образец №4 (чайник заварочный «Подарочный» производства ООО ПКФ «Кубаньфарфор», страна Россия).

В заключении следует отметить, что по качеству отечественная фарфоровая посуда не уступает зарубежным аналогам. В тоже время данная посуда имеет все необходимые документы, подтверждающие ее безопасность.

Список литературы:

1. ГОСТ Р 54575-2011 Посуда фарфоровая. Технические условия [Электронный ресурс] / Консультант-плюс. – 1999-2015. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://base.consultant.ru> (дата обращения: 16.12.2015).
2. ГОСТ 28390-89 Изделия фарфоровые. Технические условия - М: Издательство стандартов, 1989.
3. Мазунина Т.А. Нормативно – правовое регулирование описания объектов закупок и особенностей исполнения контракта для обеспечения государственных и муниципальных нужд. // в сборнике: Потребительский рынок в системе социально-экономических отношений: Гордеева Е.В., Трясцин М.М., Глодных Н.М., Мазунина Т.А., и др.: Монография. Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».- Пермь, 2014. - С. 46-67.
4. Симанова И.М., Бурмасов П.И. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия//Международный журнал экспериментального образования. – 2015. – №2. – С.233-234.

III. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

ВОПРОСЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В СФЕРЕ ВЪЕЗДНОГО ТУРИЗМА НА ПРИМЕРЕ ТУЛЬСКОГО РЕГИОНА

Жихарева Алёна Александровна
аспирант

Тульского института ТГПУ им. Л.Н. Толстого

QUESTIONS OF IMPORT SUBSTITUTION IN THE FIELD OF INCOMING TOURISM ON THE EXAMPLE OF TULA REGION

Zhikhareva Alena Aleksandrovna
post-graduate student

Tula state pedagogical Institute. L. N. Tolstoy

АННОТАЦИЯ

В статье рассматривается роль туризма в решении социальных проблем, влияние геополитической обстановки и других причин на развитие въездного туризма. Выявлены причины, препятствующие развитию внутреннего туризма, даны направления продвижения туристических продуктов на мировой и внутренний рынки. Рассматривается вопрос по импортозамещению в туризме.

ABSTRACT

The article discusses the role of tourism in solving social problems, influenced by the geopolitical environment and other causes on the development of inbound tourism. The reasons hindering the development of domestic tourism, given the direction of promoting tourism products on the global and domestic markets. Examines the issue of import substitution in tourism.

Ключевые слова: туризм, рынок, импортозамещение, турпоток.

Keywords: tourism, market, import replacement, tourist's stream.

Экономические санкции, политическая нестабильность, нестабильность иностранной валюты по отношению к российскому рублю привели к тому, что в нашей стране началось «импортозамещение» в туристической отрасли.

В последние десятилетия туризм рассматривался россиянами как поездки за пределами страны, тем самым не уделяя вниманию внутреннему туризму. В настоящее время развитие внутреннего туризма относится к первоочередной задаче на сегодняшний день, влияющее на рост экономики.

В рамках Стратегии инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года и государственных программ предусматриваются следующие мероприятия: закрепить и удержать достигнутых результатов, переориентировать потребительский спрос на внутренний туризм, заинтересовать иностранных туристов [1].

Туризм выступает катализатором социально-экономического развития регионов Российской Федерации и влияет на такие сферы экономической деятельности: услуги туристических компаний, коллективные средства размещения, связь, торговля, производство сувенирной и иной продукции, сельское хозяйство, строительство и др.

В России существуют туристические ресурсы различного направления, но не выстроена современная туристическая инфраструктура.

В ряде стран туризм является основным или первостепенным источником доходов. Например, в некоторых странах внутренний туризм развивается исключительно за счет туристов, въезжающих в данную страну (налоги и сборы с туристов: налог на размещение, налог с домашних животных, которые путешествуют с хозяевами, въездная пошлины и др.). Что касается России, то развитие внутреннего туризма предстоит оплачивать российским туристам. Планируется после 2017 года ввести курортный сбор в основных городах-курортах Ставропольского края. Размер налоговой ставки определяется регионом.

Основная проблема, влияющая на развитие внутреннего туризма – отсутствие качественного туристического продукта внутри страны.

Тульская область имеет все предпосылки для того, чтобы импортозамещение в туристической отрасли стала одной из значимых составляющих социально-экономического комплекса области, так же туризм является существенным источником пополнения регионального бюджета.

Сильнейшим побудительным туристическим мотивом является знакомство с историей и культурно-историческими объектами.

Тульская область имеет многовековую богатую историю, множество культурных и духовных сокровищ, боевые традиции, которые с каждым годом привлекает все больше не только российских туристов, но и иностранных. Об этом свидетельствует статистическая информация, предоставленная Министерством культуры и туризма Тульской области. Турпоток в регионе в 2015 году вырос по сравнению с 2014 годом на 9% и составил 541,5 тыс. человек. Если говорить о количестве экскурсантов, то в 2015 году цифра составила 2 531,4

тыс. человек, что на 50,3% больше чем в 2014 году. Прежде всего, это связано с появлением новых туристических объектов [4].

К объектам регионального туризма необходимо отнести не только культурное, но и природно-культурное наследие. К ним бесспорно можно отнести старые усадьбы с прилегающими к ней парками, которые зачастую являются памятниками культуры [3, с. 146]. Старые усадьбы всегда являлись основными объектами регионального туризма. Русские дворянские усадьбы являются уникальным пластом отечественной культуры. В последние годы в России динамично развивается усадебный туризм. Для этого создан новый культурно-познавательный маршрут – пилотный федеральный туристический проект «Русские усадьбы», который входит в федеральную целевую программу «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011-2018 годы)» [2]. Точки притяжения – многочисленные русские усадьбы, федеральные музеи-заповедники или небольшие и незаслуженно забытые объекты Московской, Рязанской, Тамбовской и Тульской областям. Основные культурно-исторические объекты прошли серьезную реконструкцию, обзавелись туристической инфраструктурой и готовы принимать больше гостей.

Тульская область выступила инициатором воплощения проекта в жизнь и объединила в маршрут шесть крупнейших музеев: «Ясная поляна» «Поленово», «Бобрики», «Богучарово», «Дворяниново».

В 2015 году присоединились и остальные запланированные регионы. К проекту планируют присоединиться Орловская и Брянская области.

Малоизвестные объекты могли бы удачно вписаться в программы посещения основных достопримечательностей, тем самым разнообразить и углубить тур. Необходимо отметить, что в Тульской области 305 различных усадеб, в Московской – 690, в Рязанской – 251. Развитие и расширение проекта «Русские усадьбы» приведет к росту турпотока в центральные регионы страны и может встать в один ряд со знаменитым «Золотым кольцом».

«Настоящая Россия» - пилотный региональный проект, в котором участвует Тульский регион. Данный проект направлен на развитие туризма в малых

исторических городах России. В 2014 году в проекте приняли участие г. Венев, г. Богородицк, г. Белев, п. Чернь и п. Одоев. В 2015 году к ним присоединились г. Ясногорск, г. Ефремов, г. Чекалин и п. Елифань.

С 2014 года правительство Тульской области реализует проект «Музейный марафон». Проект предоставляет возможность детям из социально неблагополучных и малообеспеченных семей побывать на уроках-экскурсиях и посетить музеи в разных районах Тульской области.

Визитной карточкой Тульского региона являются: художественная отделка охотничьего ружья, самоварное и гармонное производства, изготовление филимоновской игрушки, белевские кружева, тульские пряники.

Особенное внимание правительством Тульской области уделяется развитию туристической инфраструктуры. Для принятия большого потока туристов необходимо увеличить количества жилья эконом-класса. В этом помогает министерство культуры и туризма Тульской области. В случае создания новых объектов размещения (хостелов, гостевых домов) министерство доводит информацию о новом объекте на культурно-туристическом портале Тульской области «Культурный навигатор».

На развитие туризма в Тульской области влияют следующие факторы: недостаток информации о Тульской области у потенциальных туристов; низкое качество обслуживания, сервиса; нехватка квалифицированных кадров; плохое состояние зданий в исторической части города.

Продвижение историко-культурного потенциала Тульской области обеспечивает развитие не только регионального туризма, но и внутреннего и въездного туризма в России в целом.

Список литературы:

1. Распоряжение Правительства РФ от 08.12.2011 № 2227-р «Об утверждении Стратегии инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года».
2. Постановление Правительства РФ от 2 августа 2011 г. № 644 «О федеральной целевой программе «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011 - 2018 годы)».
3. Синяева И.М., Поляков В.А., Земляк С.В. Основы маркетинга: Практикум

/ Под ред. проф. Д.М. Дайитбегова, проф. И.М. Синяевой [и др.]. - М.: Вузовский учебник, 2007.

4. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.tulastat.gks.ru>.

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАСЕЛЕНИЯ В БУИНСКОМ МУНИЦИПАЛЬНОМ РАЙОНЕ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Николаев Эдуард Александрович
магистрант

Государственного университета по землеустройству

PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF THE POPULATION IN BUINSK MUNICIPAL REGION OF THE REPUBLIC OF TATARSTAN

Nikolaev Eduard Aleksandrovich
magistrant

State University of Land Management

АННОТАЦИЯ

В статье представлен анализ перспективы развития населения Буинского муниципального района Республики Татарстан, делается вывод о положительном характере развития населения в Буинском муниципальном районе.

ABSTRACT

The article presents the analysis of prospects of development of the population of Buinsk municipal district of the Republic of Tatarstan, the conclusion about the positive character development of the population in Buinsk municipal region, despite the moments of crisis.

Ключевые слова: уровень жизни населения, Буинский муниципальный район, рост оплаты труда.

Keywords: the standard of living of the population, Buinsky municipal district, the proposed wage increase.

Развитие муниципального района – это, прежде всего, порядок функционирования социально-экономической системы, при котором параметры уровня и качества жизни населения имеют положительную динамику.

Экономика Буинского муниципального района представлена в значительной доле предприятиями сельскохозяйственного производства, обрабатывающей промышленности, в частности предприятиями пищевой, мукомольно-крупяной промышленности, промышленности строительных материалов, деревообрабатывающей промышленности, а также строительными предприятиями и предприятиями сферы услуг.

По показателю валового территориального продукта на душу населения Буинский муниципальный район опережает все остальные муниципальные

районы, входящие в состав Предволжской экономической зоны, что хорошо сказывается на уровне развития населения. Показатель инвестиций в основной капитал на душу населения Буинского муниципального района составил в 2013 году 47,0 тыс. руб. - это самый высокий показатель среди районов Предволжской экономической зоны, но более чем в 1,7 раза уступает аналогичному показателю, взятому в целом по Республике Татарстан. Показатели большинства муниципальных районов, входящих в состав Предволжской экономической зоны, характеризующие уровень жизни населения, уступают средне-республиканским в отношении объема платных услуг в расчете на 1 жителя и среднедушевых денежных доходов, и находятся выше средне-республиканских значений в отношении обеспеченности жильем на 1 жителя. По показателю денежных доходов на душу населения Буинский муниципальный район опережает все остальные муниципальные образования, входящие в состав Предволжской экономической зону (табл. 1).

Таблица 1

**Основные макроэкономические показатели развития
Буинского муниципального района за 2010-2014 гг.**

Показатели	2010	2011	2012	2013	2014
Объем валового территориального продукта, ВТБ; тыс. руб.	3380,3	4456,2	4648,7	4936,2	6067,4
Объем отгруженных товаров собственного производства – всего; тыс. руб.	2372,1	2002,6	2688,5	2552,6	2613,3
Индекс промышленного производства; %	97,6	97,5	108,2	68,6	81,2
Валовая продукция сельского хозяйства в хозяйствах всех категорий; млн. руб.	2769,7	3248,2	3897,2	4346,1	3849,5
Объем инвестиций в основной капитал; млн. руб.	614,1	2053,6	3065,8	2020,3	2142,8

Инвестиции в основной капитал района возросли за период с 2010 г. (614,1 млн. руб.) по 2014 г. в 3,5 раза и составили 2142,8 млн. руб.[2]. Основу экономики района составляют крупные и средние предприятия разных форм собственности.

Буинский муниципальный район обладает высоким трудовым потенциалом и определенными резервами для его роста. Однако, численность занятых в экономике Буинского муниципального района в 2007-2009 гг. постепенно снижалась. С 2010 года данная численность постепенно начала расти, однако Бу-

инский муниципальный район продолжает располагать значительным контингентом экономически неактивного населения, в том числе и в трудоспособном возрасте. Уровень регистрируемой безработицы на начало 2013 года составил 1,1% (272 человек), а объем «серого» рынка труда в Буинском муниципальном районе составляет около 3,3 тыс. человек.

Обеспечение достойного уровня жизни населения принято считать главной целью развития экономики района. Достижение уровня экономической самодостаточности граждан, их семей, хозяйствующих субъектов, городов и районов Республики Татарстан должно основываться на производстве конкурентоспособной продукции с высокой добавленной стоимостью.

Рост благосостояния населения является важнейшей составляющей качества жизни. Одним из важнейших параметров качества жизни является заработная плата. В течение последних пяти лет в Буинском муниципальном районе происходил рост оплаты труда, росла также ее покупательная способность. Наиболее высокооплачиваемыми являются работники нефтедобывающей, обрабатывающей промышленности и торговли, самыми низкооплачиваемыми — работники сельского хозяйства.

Требует решения проблема трудоустройства молодежи, которая хотела бы работать на современных высокооплачиваемых рабочих местах.

Успешно ведется подготовка кадров в учреждениях среднего и высшего профессионального образования – работают Буинский ветеринарный техникум и Буинское медицинское училище, а также филиалы и представительства нескольких высших учебных заведений - академии социального образования, института социальных и гуманитарных знаний.

Следует отметить, что Буинский муниципальный район по объемам промышленного производства является лидером среди муниципальных районов, входящих в состав Приволжской экономической зоны.

Численность населения Буинского муниципального района, на 01.01.2014 г., по данным Территориального органа Федеральной службы Государственной статистики по Республике Татарстан, составила 45,4 тыс. чел.[4].

В последние годы уровень естественного прироста населения Буинского муниципального района стабильно принимает отрицательные значения, что является результатом преобладания коэффициентов смертности над коэффициентами рождаемости. Миграционный прирост населения в Буинском муниципальном районе за 2010 год получил положительное значение и составил 0,1 чел. на 1000 жителей района. Данный показатель характеризуется более благоприятным, чем показатели естественного движения населения.

Население Буинского муниципального района распределилось в следующие основные возрастные группы. Население трудоспособного возраста на начало 2011 г. составило 26,0 тыс. чел., это 56,2% от общей численности населения района. Доля нетрудоспособного населения составила 43,8%, в том числе 17,6% (8,2 тыс. чел) - младше трудоспособного возраста, и 26,2% (12,1 тыс. чел.) - старше трудоспособного возраста [3].

Ведется работа по развитию программно-целевого подхода в решении социальных проблем. Социальная политика направлена, прежде всего, на повышение уровня жизни населения, сохранение и улучшение здоровья населения, повышение уровня образования и культуры жителей района, а также адресную поддержку малоимущих граждан.

На основании социально-экономических показателей приведенных в статье можно сделать выводы, что Буинский муниципальный район имеет положительную динамику в развитии. По показателю валового территориального продукта на душу населения Буинский муниципальный район опережает остальные муниципальные районы, входящие в состав Предволжской экономической зоны, что хорошо сказывается на уровне развития населения. Показатель инвестиций в основной капитал на душу населения также является самым высоким.

В течение последних пяти лет, в Буинском муниципальном районе происходил рост оплаты труда, росла также ее покупательная способность. Следует отметить, что Буинский муниципальный район по объемам промышленного производства является лидером среди муниципальных районов, что также ведет к развитию населения района. Увеличились показатели урожайности. Приобре-

тена новая сельскохозяйственная техника, что позволяет сделать выводы о появлении новых рабочих мест. Создаются социальные программы на повышение уровня жизни населения, улучшения здоровья, повышения уровня образования.

Список литературы:

1. Акимов А.А. Долгосрочные перспективы роста численности населения мира // Историческая психология и социология истории. — 2010. - № 3.
2. Основные макроэкономические показатели развития Буинского муниципального района за 2010-2014 гг. [Электронный ресурс] / Официальный сайт Республики Татарстан – Электрон. дан. – URL: <http://tatarstan.ru/>
3. Программа социально-экономического развития Буинского муниципального района Республики Татарстан на период 2011-2015 гг. [Электронный ресурс] / Официальный сайт Буинского муниципального района – Электрон. дан. – URL: <http://buinsk.tatarstan.ru/>
4. Численность населения Буинского муниципального на 01.01.2014 г. / Сайт территориального органа федеральной службы государственной статистики по Республике Татарстан – Электрон. дан. – URL: <http://www.tatstat.ru/about/Lists/divisions/Items.aspx>

СЕТЕВАЯ КООПЕРАЦИЯ КАК ИНСТРУМЕНТ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ: ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ

Смуров Александр Михайлович

*кандидат экономических наук,
старший научный сотрудник*

*Научно-исследовательского института
(военно-системных исследований МТО ВС РФ*

*Военная академия материально-технического обеспечения
имени генерала армии А.В. Хрулева*

Стариков Сергей Викторович

соискатель

Юго-Западного государственного университета

NETWORK COOPERATION AS A TOOL OF REPLACEMENT OF IMPORT: ADVANTAGES AND DISADVANTAGES

Alexander Mikhailovich Smurov

candidate of economic Sciences,

Senior Researcher Research Institute

(Military system MTO Research of the Armed Forces)

Military Academy of Logistics

named General of the Army A.V. Khruleva

Starikov Sergey Viktorovich

applicant South-Western State University

АННОТАЦИЯ

В докладе поставлена цель описать достоинства и недостатки сетевой

кооперации как инструмента импортозамещения. Методология исследования основывается на сравнении сетевой кооперации с рыночным взаимодействием и вертикальной рекомендацией. Констатируется необходимость разработки методической базы для организации сетевой кооперации.

ABSTRACT

The goal of the present paper is to describe advantages and disadvantages of networking cooperation as a tool of replacement of import. The methodology is based on comparison of networking of cooperation with market and vertical and vertical integration. It is demonstrated that it is necessary to develop methodological basis for implementation of networking cooperation.

Ключевые слова: сетевая кооперация, импортозамещение, санкции.

Keywords: networking cooperation, replacement of import, sanctions.

В настоящее время перед российской экономикой остро стоит задача обеспечения импортозамещения по ряду продуктов потребительского и производственного назначения, по сути дела, представляющая собой задачу новой индустриализации нашей страны [3, 16, 22]. Особая степень остроты этой задачи на сегодняшний момент обуславливается тем, что сейчас наша страна находится в состоянии геополитического противостояния с государствами, которые в период до 2014 г. могли рассматриваться как поставщики необходимых нам товаров и технологий (хотя и с рядом оговорок – по многим видам продуктов отечественные компании сталкивались с ограничениями на поставку сырья и комплектующих из-за того, что страны-производители, во-первых, не желали выращивать в России сильных конкурентов, во-вторых, препятствовали использованию этих комплектующих и технологий в интересах военной безопасности России).

Таким образом, речь идет о необходимости разработки новых инструментов ресурсной поддержки программы импортозамещения, которые позволили бы устранить перечисленные выше проблемы.

По нашему мнению, в качестве такого инструмента могло бы выступать сетевое партнерство российских предприятий как друг с другом, так и с компаниям из других, дружественных по отношению к нашей стране государств.

Преимущества сетевого партнерства заключаются в следующем [1, 2, 17, 18, 21]:

- оно позволяет обеспечить синергию хозяйствующих структур за счет организационного объединения их производственных, финансовых, технологических, кадровых и управленческих ресурсов без утраты отдельными участниками такого сетевого партнерства своей юридической самостоятельности и с сохранением существующих прав собственности. Благодаря этому, с одной стороны, снижаются затраты на формирование сетевых объединений по сравнению с традиционными вертикальными и горизонтальными интегрированными структурами (поскольку не требуется затрачивать ресурсы на приобретение подразделений в собственность или на инвестиции в их создание), а, с другой стороны, возникает эффект экономии на масштабе за счет совместного ведения хозяйственной деятельности;

- увеличивается гибкость таких структур, поскольку их состав (и, соответственно, состав используемых ими в хозяйственной деятельности активов) не является постоянным, а изменяется в зависимости от запросов заказчиков, благодаря чему они могут более эффективно реагировать на изменение внешней среды;

- сетевое сотрудничество делает возможным совместное использование государственных и частных ресурсов (например, в рамках модели государственно-частного партнерства [14]);

- поскольку сохраняются существующие собственники подразделений, входящих в состав сетевой структуры, которые естественным образом заинтересованы в их эффективном функционировании. Это позволяет снизить трансакционные издержки управления и контроля [4];

- в рамках сетевого партнерства у предприятий возникают долгосрочные гарантии сотрудничества, что снижает риски инвестиций в производственные активы;

Укажем на еще один важный, с учетом современной геополитической ситуации, момент. По нашему мнению, большое значение имеет вовлечение в сетевые партнерства в интересах Российской Федерации также предприятий из стран ЕврАзЭС (т. е., по сути дела, из стран бывшего Советского Союза). В ря-

де случаев речь вообще будет идти о восстановлении на новой организационной и технологической основе советских кооперационных связей. Однако новые суверенные государства, возникшие на месте бывших союзных республик, весьма настороженно относятся к возможному переходу значимых производственных активов под контроль российских собственников (а именно в такой форме будет происходить восстановление кооперационных связей в случае использования вертикальной интеграции), видя в нем опасность для собственной экономической, а впоследствии – и национальной независимости. Восстановление кооперации на сетевой основе позволит в значительной мере устранить эти опасения. Вовлекаемые в сетевые партнерства предприятия останутся под контролем своих текущих собственников, и, таким образом, с формальной точки зрения российский капитал не будет допущен в страну (отметим, что в современной ситуации ограниченных ресурсов такой «недопуск» - при существовании производственных связей – вполне соответствует интересам самого российского капитала). При этом, как показано в модели Уильямсона, тесная производственная интеграция, сопровождающаяся созданием специфических (и даже идиосинкразических) активов представляет собой не менее эффективный инструмент контроля, чем право собственности (иными словами, переориентация на других экономических партнеров потребует столь значительных затрат, что станет попросту нецелесообразной) [19].

Таким образом, сетевое партнерство, благодаря объединению активов и долгосрочным гарантиям заказов, позволяет аккумулировать ресурсы и создать основу для инвестиций в развитие без опоры (или с минимальной опорой) на внешние источники финансирования (банки и государство).

Важной проблемой является практическое отсутствие методического аппарата в области формирования и управления сетевыми структурами. Фактически единственными разработками в этой области является алгоритмы для управления аутсорсинговыми отношениями, а также попытки формирования научного аппарата для управления стратегическими альянсами и кластерами [5, 6, 11, 12, 13, 15, 20]. Рекомендации общего характера содержатся в исследова-

ниях И. Д. Котлярова [7, 8, 9, 10], однако они не привязаны к конкретным разновидностям сетевых структур, что затрудняет их применение на практике. Таким образом, в настоящее время существует важная задача разработки методического аппарата для управления сетевыми отношениями.

Список литературы:

1. Большаков А.В. Генезис и структура деловых сетей в контексте теории постиндустриальной экономики // Экономический анализ: теория и практика. – 2012. - № 10. – С. 35-40.
2. Бугорский В. Н. Сетевая экономика. М.: Финансы и статистика, 2008.
3. Губанов С.С. Державный прорыв. Неоиндустриализация России и вертикальная интеграция. М.: Книжный мир, 2012. – 192 с.
4. Кирьянов И. В. Количественная оценка транзакционных издержек организации. Общий методический подход // Вестник НГУЭУ. – 2015. - № 1. – С. 78-101.
5. Козин М.Н. Оптимизация выбора поставщика государственного заказа на основе методики управления совокупным риском // Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия: Экономика, управление, право. – 2013. – Т. 13. - № 2. – С. 192-196.
6. Котляров И.Д. Анализ возможных стратегий выхода фирмы на рынок аутсорсинга в качестве аутсорсера // Вестник Московской государственной академии делового администрирования. Серия: Экономика. – 2013. - № 2. – С. 142-151.
7. Котляров И.Д. О методике идентификации гибридных структур // Вестник НГУЭУ. – 2015. - № 4. – 347-356.
8. Котляров И.Д. Пути формирования гибрида // Теоретическая экономика. – 2015. - № 3. – С. 25-36.
9. Котляров И.Д. Риски международного аутсорсинга в области нефтесервиса // Проблемы экономики и управления нефтегазовым комплексом. – 2015. - № 12. – С. 43-48.
10. Котляров И. Д. Метафирма как форма организации хозяйственной деятельности // Управление экономикой: методы, модели, технологии. Материалы XV Международной научной конференции. В 2 томах. – Т. 1. – Уфимский государственный авиационный технический университет: Уфа, 2015. – С. 88-91.
11. Курбанов А. Х. Методика оценки целесообразности использования аутсорсинга // Современные проблемы науки и образования. – 2012. - № 1. – С. 231.
12. Курбанов А.Х. Методика оценки эффективности деятельности сторонних организаций, привлекаемых в рамках аутсорсинговых контрактов // Фундаментальные исследования. – 2012. - № 6-1. – С. 239-243.
13. Курбанов А.Х., Князьнеделин Р. Оценка и отбор исполнителей государственного заказа // Проблемы теории и практики управления. – 2013. - №

9. – С. 130-136.
14. Курбанов А.Х., Плотников В.А. Государственно-частное партнерство и аутсорсинг: сравнительный анализ структуры и характера отношений // В мире научных открытий. – 2013. - № 4. – С. 33-47.
15. Миндлин Ю.Б. Особенности применения кластеров в региональном управлении // Менеджмент и бизнес-администрирование. – 2014. - № 2. – С. 70-80.
16. Орленко Л. Необходимые условия новой индустриализации и импортозамещения // Экономист. – 2015. - № 4. – С. 29-35.
17. Пожидаев Р. Г. Стратегии интеграции: от вертикально интегрированных компаний к межфирменным сетям // Вестник Воронежского государственного университета. Серия: Экономика и управление. – 2010. - № 1. – С. 93-102.
18. Стрелец И.А. Сетевая экономика. М.: Эксмо, 2006. – 208 с.
19. Уильямсон О.И. Экономические институты капитализма: Фирмы, рынки, «отношенческая» контракция. СПб.: Лениздат; CEV Press, 1996. – 702 с.
20. Хаханов Ю. Управление сотрудничеством организаций: менеджмент альянсов // Проблемы теории и практики управления. – 2012. – № 11-12. – С. 124-132.
21. Шерешева М.Ю. Формы сетевого взаимодействия компаний. М.: Изд. дом Гос. ун-та – Высшая школа экономики, 2010. – 339 с.
22. Эпштейн Д.Б. Проблемы и условия перехода экономики России к новой индустриализации // Теоретическая экономика. – 2015. – № 3. – С. 46-55.

Научное издание

**Актуальные вопросы
импортозамещения в России**

*Материалы
Всероссийской
научно-практической конференции
25 мая 2016 г.
г. Пермь*

Компьютерная верстка – А.А. Игнатьева

Тираж 300 экз.

Отпечатано в типографии ООО «Радуга»,
614500, г. Пермь, ул. 1-я Красавинская, 88
www.rraduga.ru