

Министерство образования Республики Беларусь
Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**Материалы XIII международной
научно-технической конференции**

23–24 апреля 2020 года

В двух томах

Том 2

Могилев
МГУП
2020

УДК 664
ББК 36
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.э.н., доцент Козлова Е.А. (отв. секретарь)
д.т.н., профессор Василенко З.В.
д.х.н., профессор Роганов Г.Н.
д.т.н., доцент Цед Е.А.
к.т.н., доцент Косцова И.С.
к.т.н., доцент Шингарева Т.И.
к.т.н., доцент Кирик И.М.
к.т.н., доцент Болотько А.Ю.
к.т.н., доцент Поддубский О.Г.
к.т.н., доцент Лустенков В.М.
д.э.н., профессор Ефименко А.Г.
к.т.н., доцент Кожевников М.М.
к.т.н., доцент Баитова С.Н.
ст. преподаватель Климова Ю.Е.
ст. преподаватель Кондрашова И.А.
к.т.н., доцент Щемелев А.П.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество докладов являются прерогативой авторов

Техника и технология пищевых производств: материалы
Т38 XIII Междунар. науч.-техн. конф., 23–24 апреля 2020 г., в 2-х т., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2020. – Т.2– 493 с.
ISBN 978-985-572-069-1 (т. 2).
ISBN 978-985-572-067-7.

Сборник включает доклады участников XIII Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664
ББК 36

ISBN 978-985-572-069-1 (т. 2)
ISBN 978-985-572-067-7

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2020

SWOT-АНАЛИЗ ПРОДВИЖЕНИЯ НА РЫНОК НОВОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ СПЕЛЬТЫ

Мардар М.Р., Статева М.С.

Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

Для предприятий при разработке стратегии позиционирования нового продукта необходимо рассмотреть его сильные и слабые стороны, угрозы, возможности и перспективы развития: насколько высок интерес покупателя к данному продукту, какой функциональный эффект он хочет получить, как улучшить потребительские свойства, а также целесообразно определить, какие слабые стороны имеет продукт и как это изменить. С этой целью применяют SWOT-анализ.

В соответствии с теоретическими и экспериментальными исследованиям определен оптимальный состав данных продуктов, где в качестве обогащающих добавок включены натуральные компоненты.

Стратегические решения. SO - стратегические решения. В первую очередь – это выход на новые сегменты рынка. Делать упор на потребительские свойства продукта, а именно, на его пищевую ценность, органолептические и профилактические свойства, а также проведение мероприятий по развитию самого потребителя в вопросах питания, в вопросах здорового образа жизни, что в результате и будет побуждать потребителя приобретать данную продукцию. Во вторых – это расширение ассортиментной линейки продукции за счет использования широкого спектра натуральных добавок.

WO - стратегические решения. Первую слабую сторону, а именно, высокую цену по сравнению с аналогичными товарами, представленными на рынке, предлагаем решить за счет снижения цены собственного продукта путем увеличения объемов производства. Относительно следующей слабой стороны, то в данном направлении необходимо проведение комплекса мероприятий, с целью формирования потребительских предпочтений к данному товару. Данные мероприятия должны быть направлены на информирование потенциальных потребителей о свойствах нового товара, о принципах здорового питания.

ST – стратегические решения. Предлагаем: гибкую ценовую политику, освоение новых рынков сбыта, активную роль маркетинга, расширение ассортимента, использование новой упаковки (больше уделять внимание информативности маркировки).

WT – стратегические решения. Продвижение товара способами мерчандайзинга – при отсутствии возможности использовать для продвижения нового товара прямой рекламы целесообразно стимулировать сбыт с помощью не прямых коммуникаций, которые являются менее затратными, однако не менее эффективными.

Таким образом, всесторонне проанализированы сильные и слабые стороны такого товара, как каш быстрого приготовления, которые могут способствовать или тормозить продвижение и закрепление в определенном сегменте рынка данного товара. Выявлено, что сильных сторон у продукта гораздо больше, чем слабых, а это говорит в пользу его конкурентоспособности на продовольственном рынке Украины. В качестве основных направлений для эффективного продвижения каш быстрого приготовления на продовольственный рынок Украины следует выделить: гибкую ценовую политику, активную роль маркетинга в продвижении товара, расширение ассортимента, а также проведение комплекса мероприятий по развитию самого потребителя в вопросах питания, в вопросах здорового образа жизни, что в результате и будет побуждать потребителя приобретать данную продукцию.

94. Силовой анализ пространственной биомеханической системы с несколькими точками опоры Покатилов А.Е., Попов В.Н.	189
95. Разработка информационной системы «онлайн-чат» для сотрудников предприятия Акиншева И.В., Баранов А.Н.	191
96. Моделирование технологических процессов экстракции хлопковых жмыхов Кайимов Ф.С., Мажидов К.Х.	193
СЕКЦИЯ 10 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ»	
97. Оценка качества полуфабрикатов из замороженных плодов для напитков функциональной направленности Пехтерева Н.Т., Клавкина Т.А., Гришина А.А.	195
98. Биологическая ценность прудовой рыбы при филометроидозе и применении гранулята «Тетрамизол 20%» Сухомера Ю.Г., Кошнеров А.Г.	197
99. Торговое обеспечение военнослужащих и членов их семей накануне Великой Отечественной войны Кривчиков В.М.	199
100. SWOT-анализ продвижения на рынок нового продукта на основе спельты Мардар М.Р., Статева М.С.	201
101. О необходимости изменения подходов к нормированию питания в учреждениях общего среднего образования Масанский С.Л., Грахольская А.А., Данилина Е.А.	202
102. Систематизация критериев идентификации и методов установления фальсификации пищевых животных жиров Абрамович Н.В., Болотько А.Ю., Кондрашова И.А., Стасевич И.П.	204
103. Сравнительная оценка биологической ценности полисолодовых экстрактов Микулинич М.Л., Гузикова Н.А., Грахольская А.А., Данилина Е.А.	206
104. Статистическая интерпретация результатов сенсорного анализа майонезов Лилишенцева А.Н., Соловьёва А.О.	208
105. Перспективы развития рационов питания в вооруженных силах Беларуси Кривчиков В.М., Борисевич И.А.	210
106. Идентификация критических контрольных точек напитков брожения с антиоксидантным эффектом на основе крапивы двудомной Крукович О.В., Масанский С.Л.	212

Лосев Е.О.,	66, 80
Лустенков В.М.,	5
Ляхов М.В.,	236
Мажидов К.Х.,	193
Майсигова Л. А.,	337, 399
Макарова Е.В.,	274
Маковская Н.В.,	284
Малышев В.Л.,	118
Мамедова Н. О.,	242
Манжосова И.Б.,	302
Мардар М.Р.,	201, 316
Масанский С.Л.,	202, 212, 218, 222
Маслак К.Н.,	224
Матвеева Е.Е.,	332
Мейриева М.А.,	385
Мелешко Т.В.,	441
Мельник А.Г.,	365, 367, 375
Мельникова Л.А.,	214
Микулинич М.Л.,	206, 216
Миренков А.А.,	244, 347, 351
Миренкова И.В.,	347, 349, 351
Мироненко В.С.,	49
Миронова Н.А.,	53
Мисюра Т.Г.,	45
Михайлишин С.В.,	74
Михайлов В. Б.,	149
Михайлова А.А.,	310
Михнова О.А.,	296
Мицкевич Бартош,	405
Мицкевич Павел,	407
Молохович М.В.,	401
Молош Т.В.,	443
Моргунов А.Н.,	343
Моргунова Е.М.,	343
Мулимов Н.Ж.,	136
Муслимов Н.Ж.,	59
Мякинская В.В.,	304, 306
Наркевич Л. В.,	298
Никитин И.Н.,	3
Никитина В.Е.,	349
Новиков Р.С.	165
Новикова Д.С.,	248, 250
Носикова В.В.,	112
Нумонов Г.,	425
Оздоев А.А.,	383
Олиферович Н. М.,	139, 145, 147
Опимах Е.В.,	11
Оробей И.О.,	139, 141
Оспанов А.Б.,	61, 136
Оспанов Н.З.,	61
Остахов М.П.,	49
Пакуш Л.В.,	282
Пантелеева И.И.,	274, 276, 409
Парамонова В.А.,	94
Паре Д.Э.,	439
Патсаев М.М.,	61
Пахадня В.П.,	19
Пелевин В.Ф.,	181
Петрущенко Е.В.,	438, 466, 468
Пехтерева Н.Т.,	191
Пинчукова Ю.М.,	217
Поддубский О.Г.,	96, 116, 118
Покатилов А.Е.,	177, 179, 185
Попов В.Н.,	185
Попова Н.В.,	41
Постнов Г.М.,	43
Прудников Е.С.,	169
Пугоева Л.Б.,	319
Ражабов А.Н.,	80
Раубо В.М.,	444, 446
Рогачев И.В.,	450
Роленок Д.И.,	141
Романенко Ю.А.,	116
Рудакова У.В.,	454, 460
Руденок Е.Г.,	288
Рухля В.А.,	465, 467
Рыбакова Т. М.,	222
Сабиров Б.М.,	86
Савельева Т.А.,	437
Савченя А.А.,	35
Садовников Д.А.,	64
Саевич Н.П.,	27, 43
Саидмуратов У.А.,	130, 132
Сайко В.А.,	220
Сакович А.А.,	15
Салахова Ю.Ш.,	324
Салимов Ф.Дж.,	425
Самуйлов В.С.,	99, 100, 102, 104
Самусева Л.А.,	413
Самцова Д.В.,	308
Сарока В.В.,	153
Севастьяк Т.В.	443, 445
Севаторова И.С.,	80
Сергейчик С.А.,	415
Симанкова Т.Д.,	7
Скапцов А.С.,	114, 116
Слободова О.М.,	421
Смагин Д.А.,	72, 106
Смагина М.Н.,	21, 72, 106
Смоляк А.А.,	72, 106

Научное издание

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Материалы XIII Международной
научно-технической конференции

В двух томах

Том 2

В авторской редакции

*Ответственный за выпуск Е.А. Козлова
Компьютерный дизайн и верстка Ю.Е. Климова, И.А. Кондрашова*

Подписано в печать 16.04.2020. Формат 60×84 1/16.
Бумага офсетная. Гарнитура Times New Roman. Ризография.
Уч.-изд. л. 30,8. Усл. печ. л. 28,7.
Тираж 20 экз. Заказ 39.

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/272 от 04.04.2014.
Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.

Отпечатано в учреждении образования
«Могилевский государственный университет продовольствия».
Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.