

**БЕЛОРУССКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СОЮЗ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

на соискание степени магистра товароведения
по специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров»

**на тему «Повышение конкурентных преимуществ рыбных консервов на
основе экспертной оценки (на материалах Кооперативно-торгового
унитарного предприятия «Чашникская межрайонная база»)»**

Соискатель

Старовойтова Галина Алексеевна

Научный руководитель

доцент, к.т.н.

Рощина Елена Васильевна

Гомель 2017

ГЛАВА 1 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА, АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

1.1 Потребительские свойства рыбных консервов

1.2 Классификация и характеристика современного ассортимента рыбных консервов, направления его совершенствования. Понятие ассортиментной линейки

1.3 Сущность и характеристика профильного метода

1.4 Факторы обеспечивающие конкурентоспособность (конкурентные преимущества) рыбных консервов

ГЛАВА 2 АНАЛИЗ РЫБНОЙ ОТРАСЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ И АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ КООПЕРАТИВНО-ТОРГОВЫМ УНИТАРНЫМ ПРЕДПРИЯТИЕМ «ЧАШНИКСКАЯ МЕЖРАЙОННАЯ БАЗА»

2.1 Состояние рыбной отрасли Республики Беларусь

2.2 Характеристика Кооперативно-торгового унитарного предприятия «Чашникская межрайонная база»

2.3 Потребительские предпочтения к рыбным консервам

2.4 Анализ ассортимента рыбных консервов

ГЛАВА 3 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ КООПЕРАТИВНО-ТОРГОВЫМ УНИТАРНЫМ ПРЕДПРИЯТИЕМ «ЧАШНИКСКАЯ МЕЖРАЙОННАЯ БАЗА»

3.1 Объекты исследования, отбор проб и сущность методов исследования

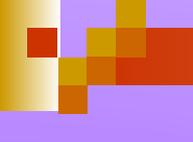
3.2 Оценка состояния потребительской упаковки, маркировки исследуемых образцов рыбных консервов

3.3 Оценка качества рыбных консервов

3.4 Профильный анализ качества рыбных консервов

3.5 Оценка уровня качества и конкурентных преимуществ рыбных консервов

■ ЗАКЛЮЧЕНИЕ



Актуальность темы магистерской диссертации обусловлена тем, что оптимально сформированный ассортимент и высокий уровень качества рыбных консервов имеют важное социальное значение для потребителей и экономическое значение для торговой организации.

Цель магистерской диссертации – разработка рекомендаций для КТУП «Чашникская межрайонная база» по совершенствованию структуры ассортимента и повышению уровня качества реализуемых рыбных консервов.

Объект исследования – рыбные консервы, реализуемые КТУП «Чашникская межрайонная база»;
предмет исследования – ассортимент и конкурентные преимущества рыбных консервов.

ПОЛОЖЕНИЯ, ВЫНОСИМЫЕ НА ЗАЩИТУ:

- 1. Результаты оценки состояния рыбной отрасли Республики Беларусь прогноз на 2016-2017 гг.**
- 2. Результаты изучения потребительских предпочтений рыбных консервов**
- 3. Результаты анализа ассортимента рыбных консервов**
- 4. Результаты оценки состояния потребительской упаковки, маркировки исследуемых образцов рыбных консервов**
- 5. Результаты оценки качества рыбных консервов**
- 6. Результаты оценки уровня качества рыбных консервов**
- 7. Результаты профильного анализа качества рыбных консервов**
- 8. Результаты оценки конкурентных преимуществ**

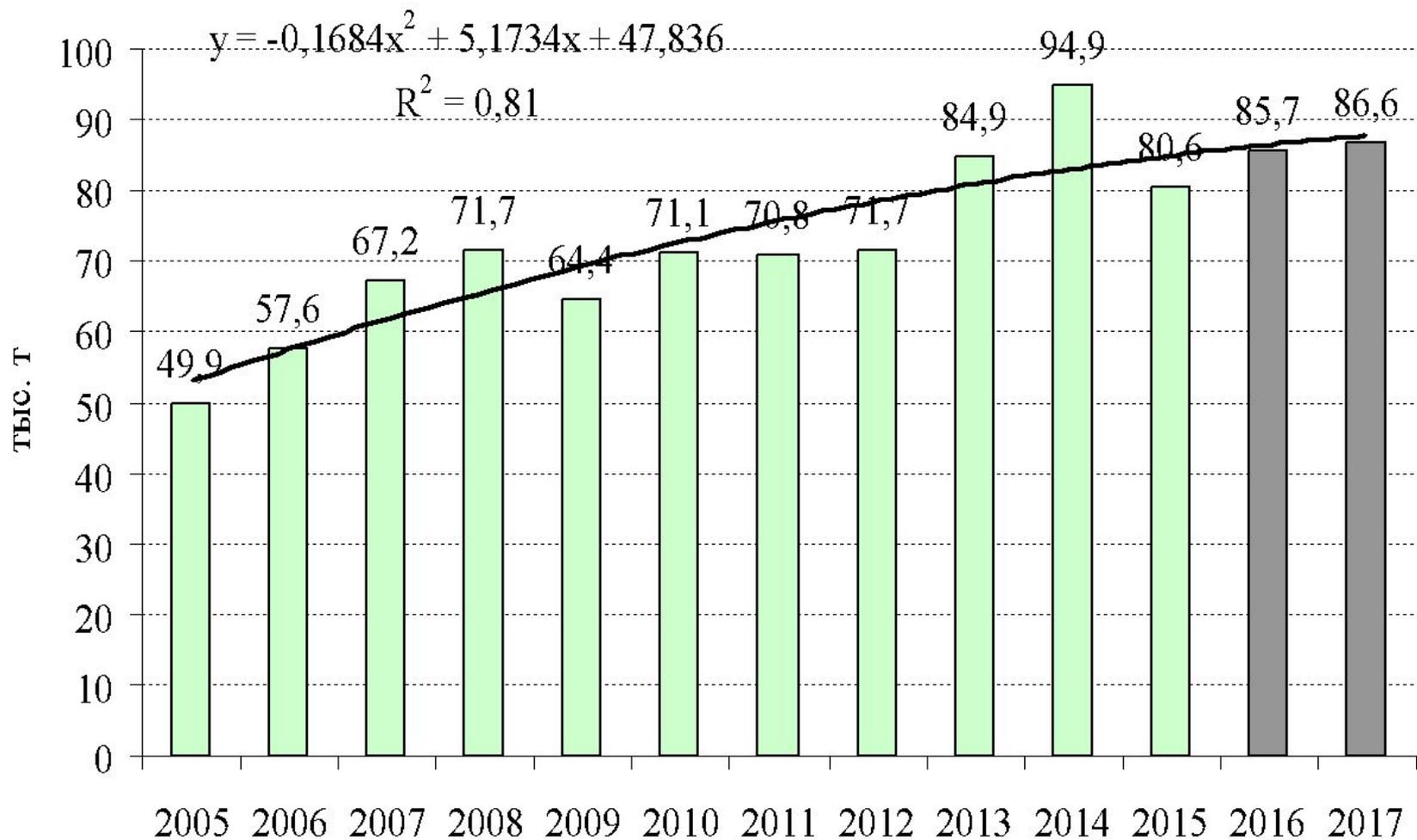


Рисунок 1 – Объемы производства рыбы и морепродуктов пищевых (включая рыбные консервы) за 2005-2015 гг., прогноз на 2016-2017 гг.

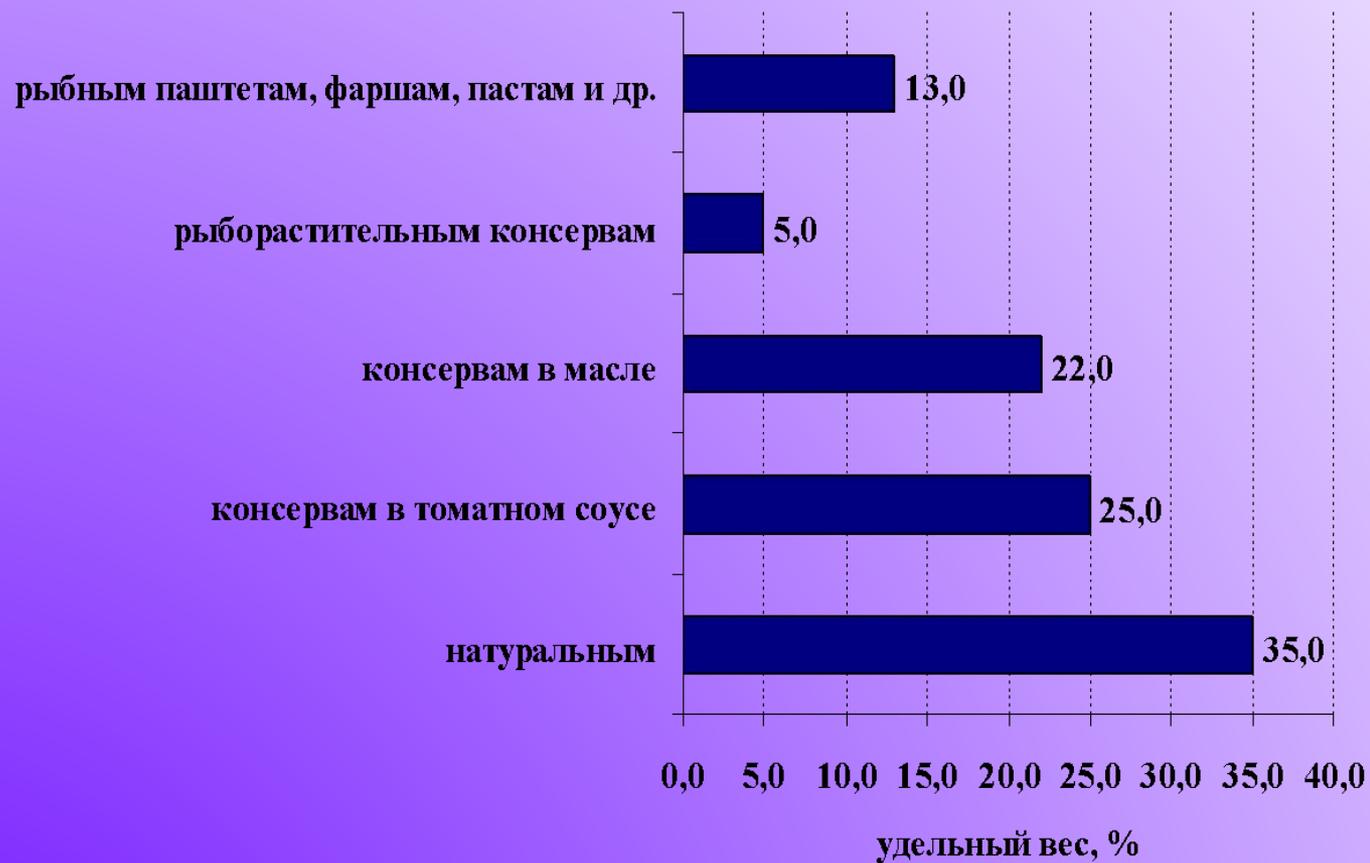


Рисунок 2 – Предпочтения потребителей рыбных консервов по основным группам, %

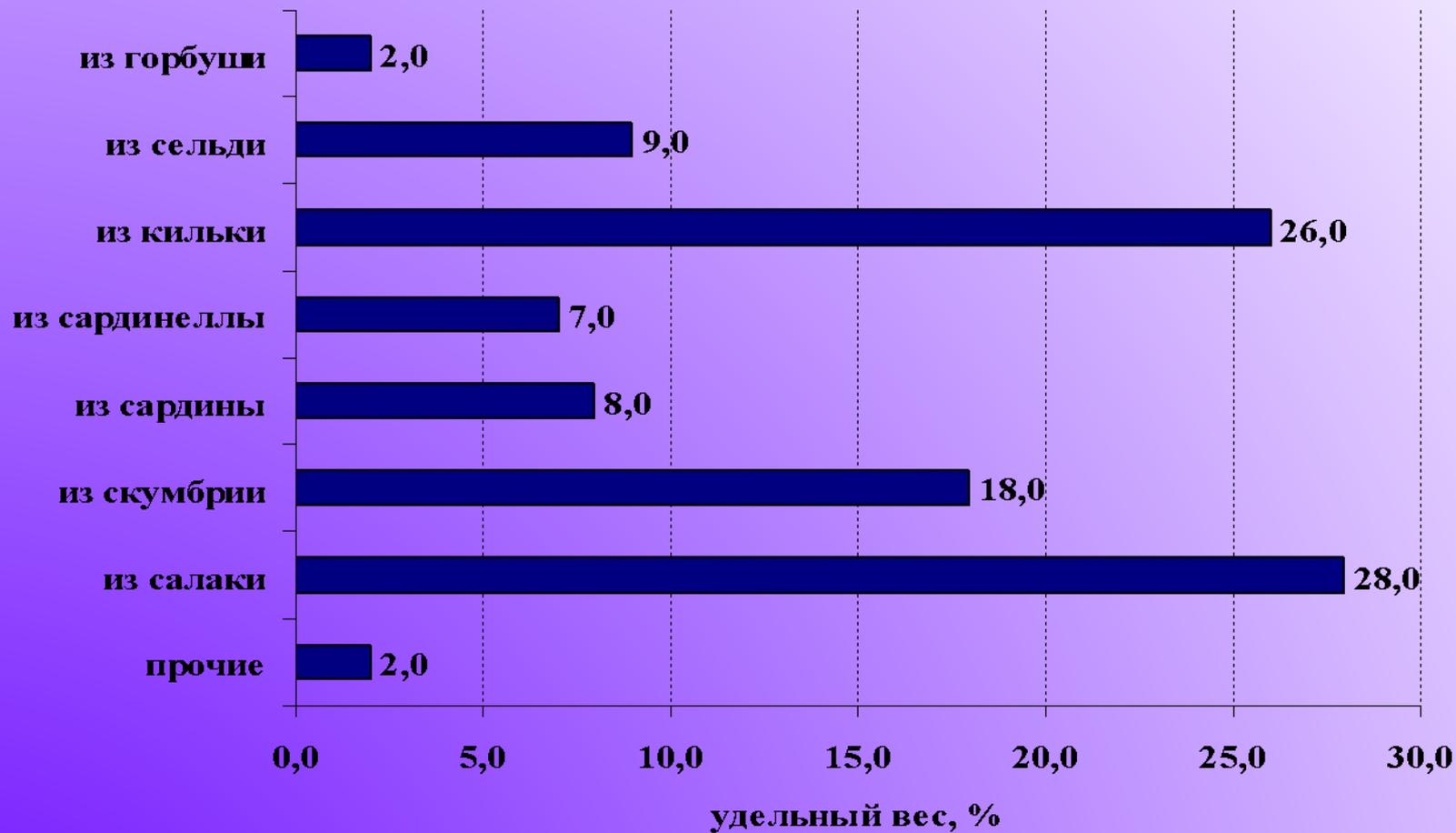


Рисунок 3 – Предпочтения потребителей рыбных консервов по виду сырья

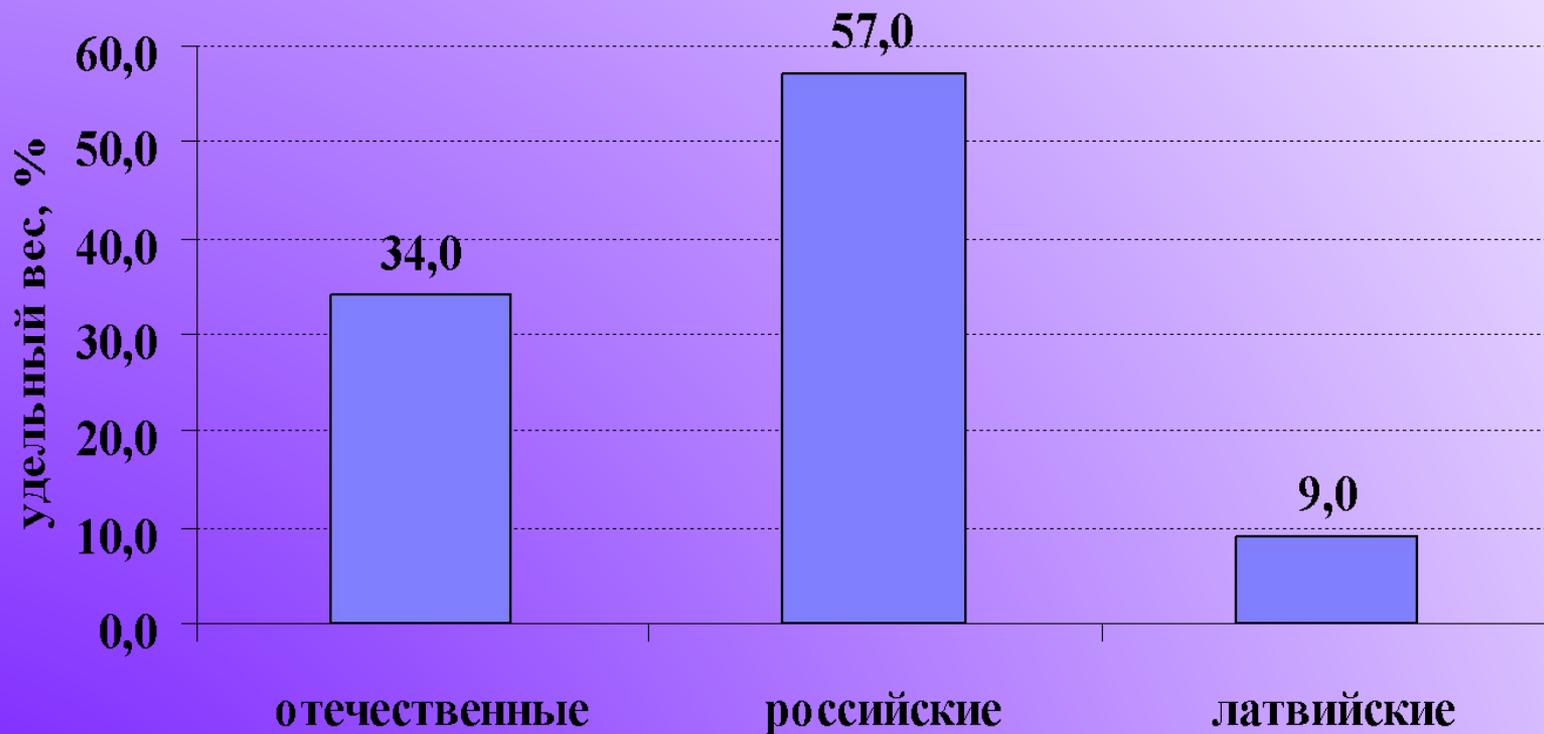


Рисунок 4 – Предпочтения потребителей рыбных консервов по стране изготовителя

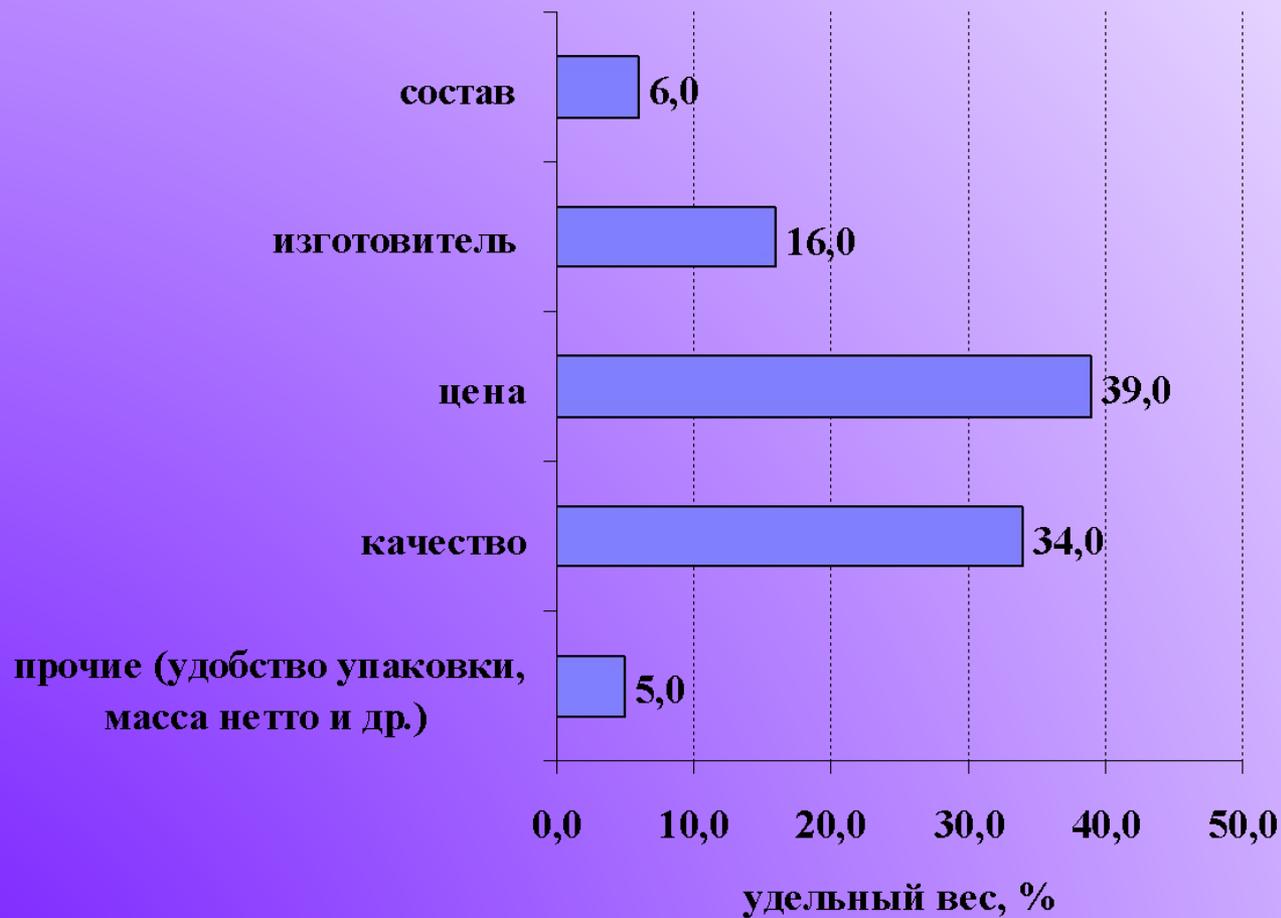


Рисунок 5 – Факторы, определяющие выбор рыбных консервов при покупке

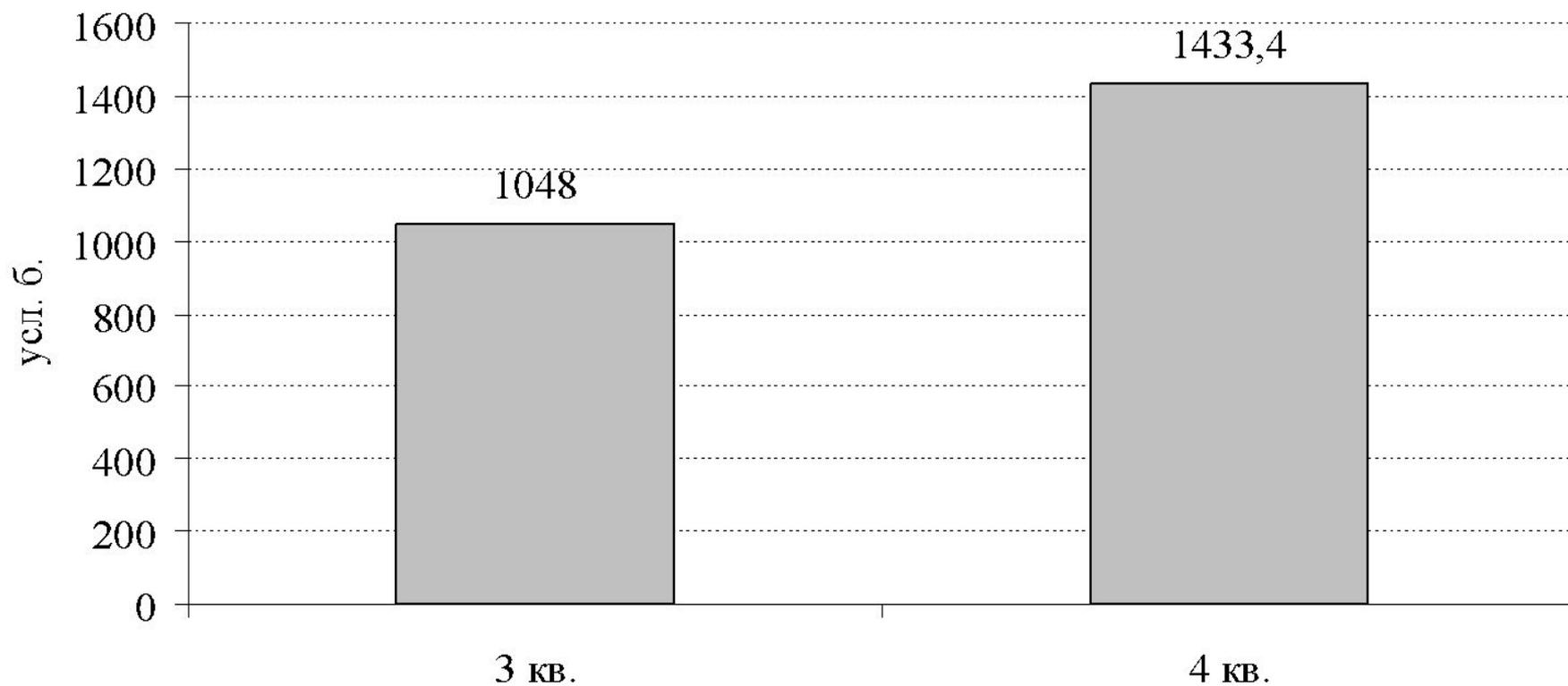


Рисунок 6 – Объемы поступления рыбных консервов в магазин «Дисконт-2» КТУП «Чашникская межрайбаза» за период 3, 4 кварталы 2016 г.

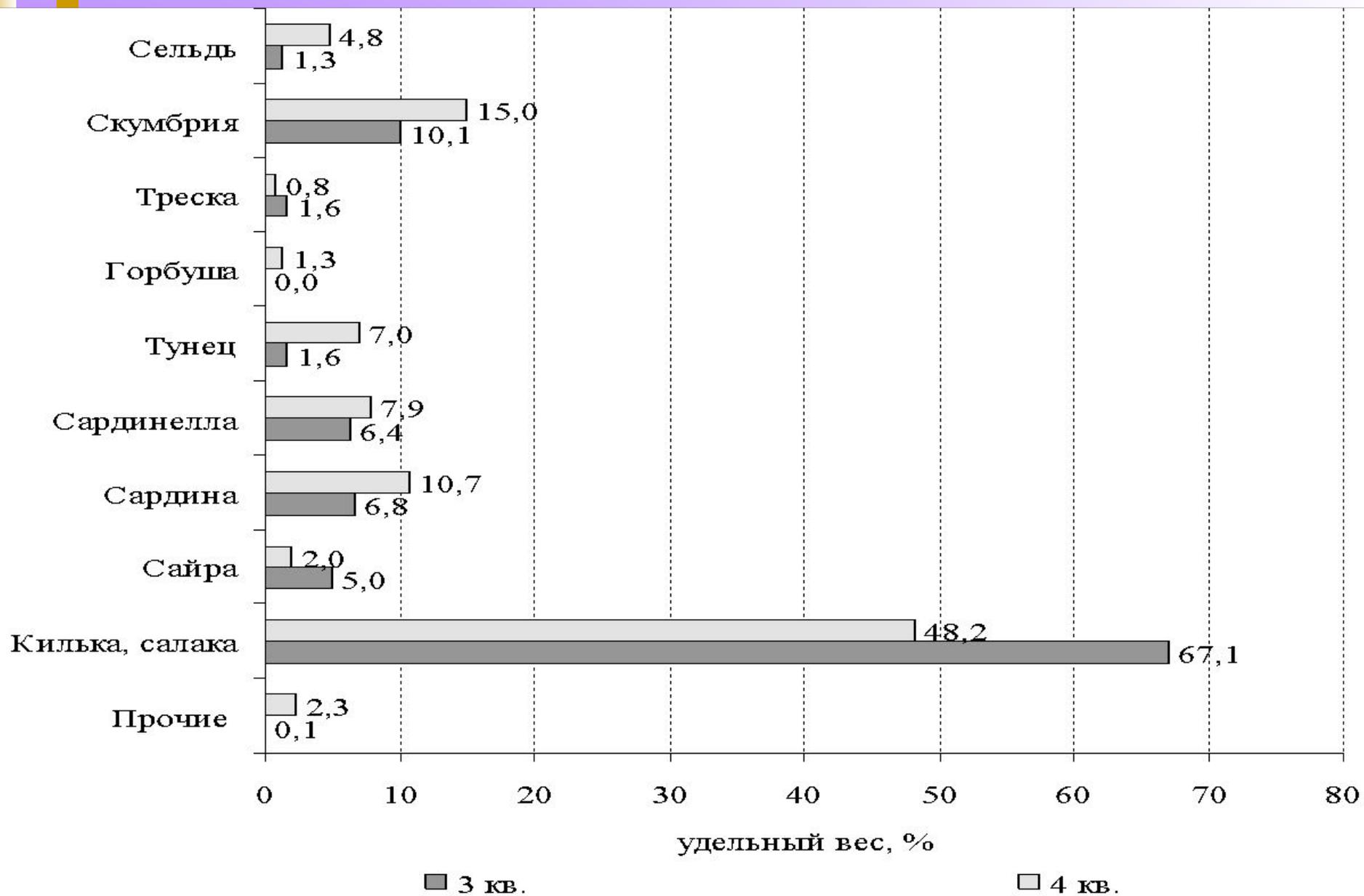


Рисунок 7 – Структура поступления рыбных консервов в магазин «Дисконт-2» КТУП «Чашникская межрайбаза» за 3, 4 кварталы 2016 г. по виду используемого сырья

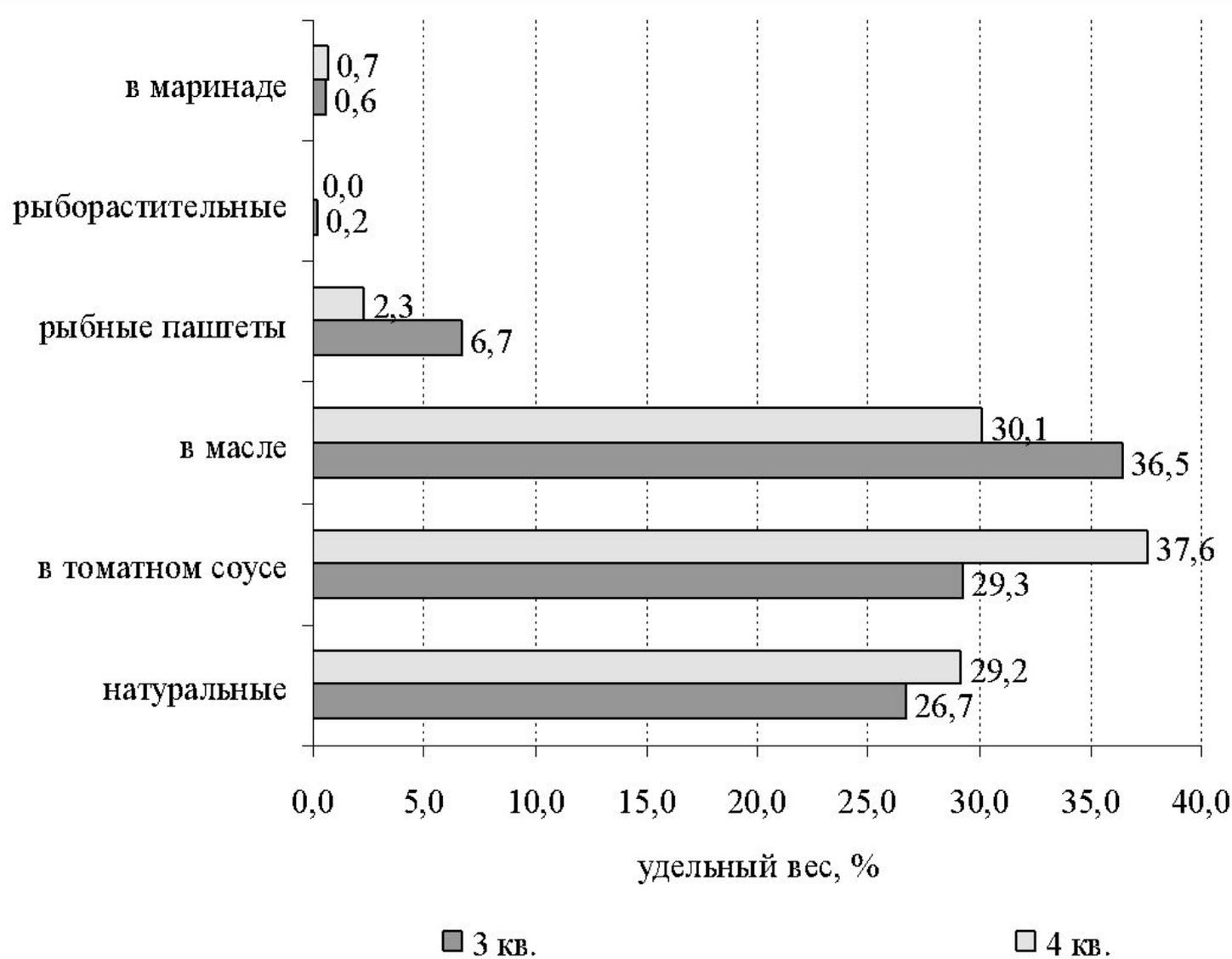


Рисунок 8 – Структура поступления рыбных консервов в магазин «Дисконт-2» КТУП «Чашникская межрайбаза» за 3, 4 кварталы 2016 г. по виду заливки

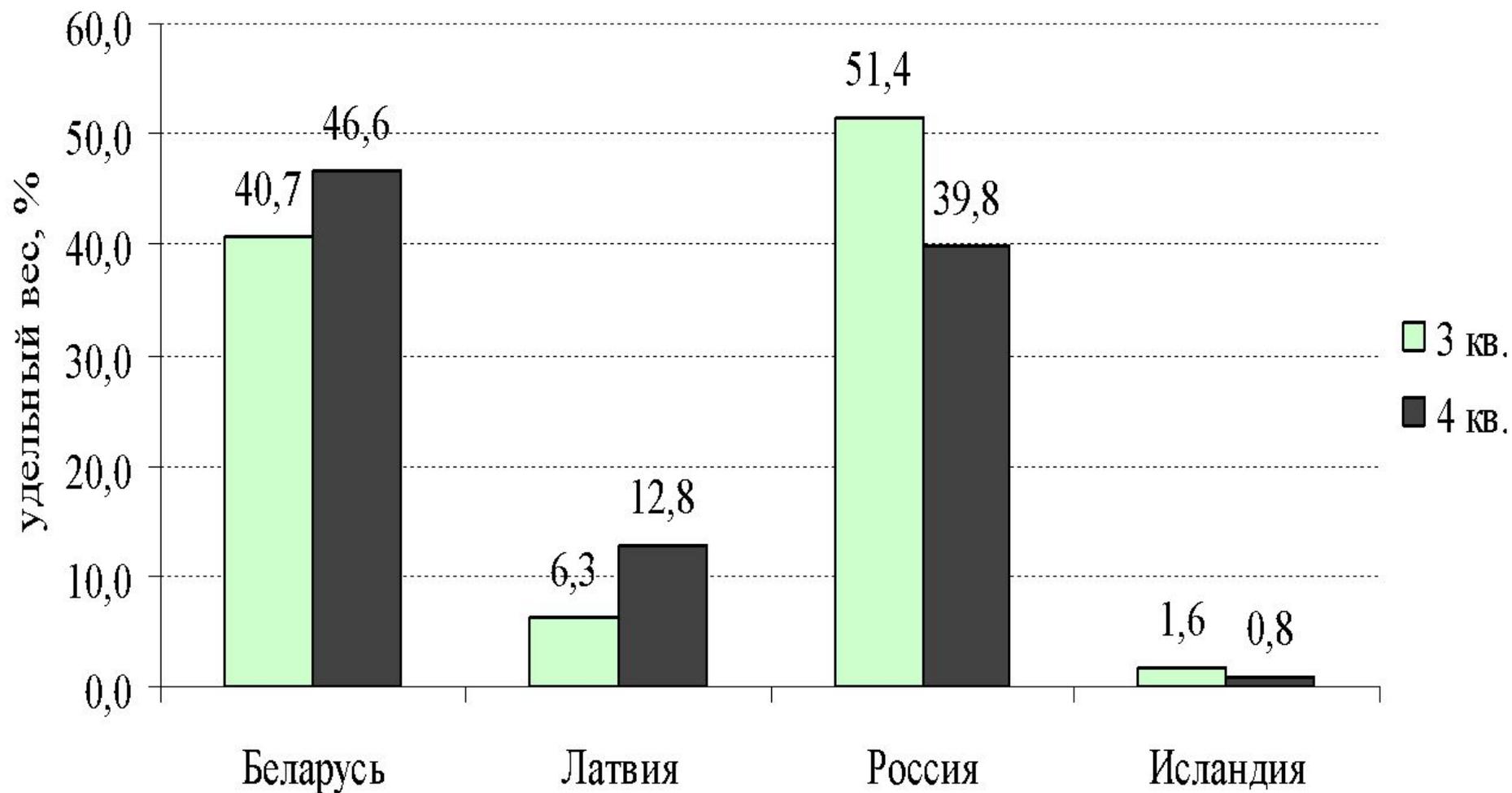


Рисунок 9 Структура поступления рыбных консервов в магазин «Дисконт-2» КТУП «Чашникская межрайбаза» за 3, 4 кварталы 2016 г. по виду заливки

ИССЛЕДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ



Сардинелла натуральная с добавлением масла «BALTAS», изготовитель – ЗАО «Рыбный двор», Россия

Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла, товарный знак «За Родину», изготовитель ООО РК «За Родину», Россия

Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла, товарный знак Белрыба», изготовитель ОАО «Белрыба», г. Минск



Сардинелла натуральная с добавлением масла, товарный знак «За Родину» изготовитель ООО РК «За Родину», Россия

Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла, изготовитель ОАО «Калининградский тарный комбинат», Россия

Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла, товарный знак «За Родину», изготовитель ООО РК «За Родину», Россия

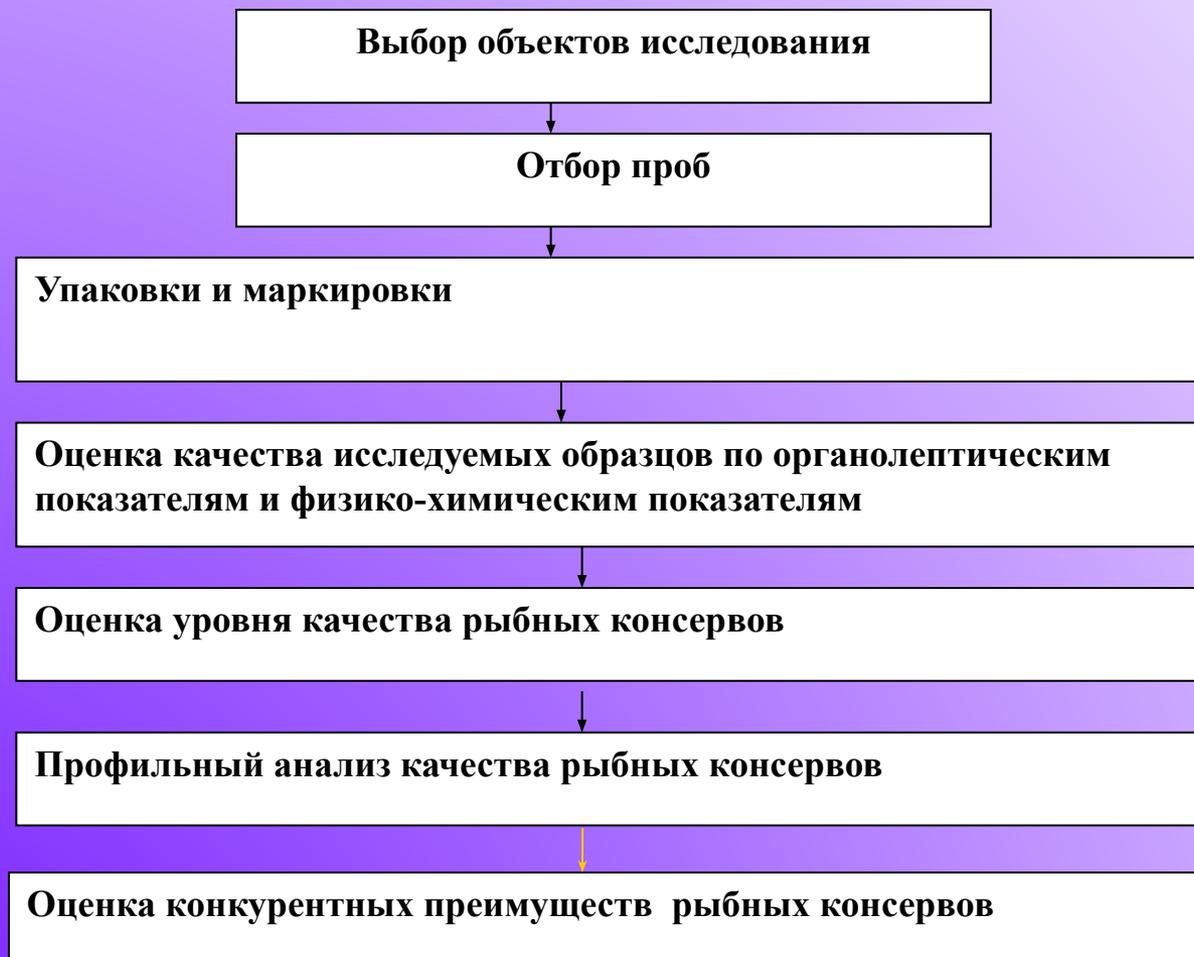


Рисунок 10 – Схема исследований рыбных консервов

Таблица 1 – Результаты оценки потребительской упаковки исследуемых образцов

Наименование продукции	Характеристика упаковки	Художественное оформление
Сардинелла натуральная с добавлением масла «BALTAS»	Банка жестяная правильной формы, сухая, чистая, без загрязнений .	Недостаточно выразительное, без оригинальных элементов
Сардинелла натуральная с добавлением масла «За Родину»	Банка жестяная правильной формы, сухая, чистая, без загрязнений	Выразительное, с использованием ярких цветов (желтого, красного)
Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла «За Родину»	Банка жестяная правильной формы, сухая, чистая, без загрязнений	Выразительное, с использованием ярких цветов (желтого, красного)
Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла	Банка жестяная правильной формы, сухая, чистая, без загрязнений	Использован преимущественно бордовый цвет, недостаточно выразительное
Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «Белрыба»	Банка жестяная правильной формы, сухая, чистая, без загрязнений	Достаточно оригинальное, однако менее выразительное
Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «За Родину»	Банка жестяная правильной формы, сухая, чистая, без загрязнений	Выразительное, с использованием ярких цветов (желтого, красного)

Таблица 2 – Результаты оценки качества исследуемых образцов консервов

Наименование показателя	Результаты исследования					
	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5	Образец №6
1	2	3	4	5	6	7
Вкус	Приятный выраженный вкус, свойственный консервам из сардинеллы, в меру соленый, без посторонних привкусов	Вкус выраженный свойственный консервам из сардинеллы, в меру соленый, без посторонних привкусов	Приятный вкус, свойственный консервам из сардин, без посторонних привкусов	Вкус свойственный консервам из сардин, слегка солоноватый, без посторонних привкусов	Вкус приятный выраженный, свойственный консервам из сельди, в меру соленый, без посторонних привкусов	Вкус свойственный консервам из сельди, выражен удовлетворительно, в меру соленый, без посторонних привкусов
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида	Приятный, ярко выраженный, свойственный консервам данного вида	Приятный, свойственный консервам данного вида	Свойственный консервам данного вида, выражен удовлетворительно	Свойственный консервам данного вида, выраженный приятный	Свойственный, выражен удовлетворительно
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная	Нежная, сочная	Сочная	Плотная, достаточно сочная	Нежная, сочная	Удовлетворительно сочная
Консистенция костей	Мягкая	Мягкая	Мягкая	Мягкая	Мягкая	В меру мягкая
Состояние рыбы	Куски целые, поперечный срез кусков ровный	Куски целые, поперечный срез кусков ровный. При выкладывании из банки отдельные куски распадаются, наблюдается незначительное припекание мяса к доньшку	Куски и тушки целые, в некоторых местах наблюдается частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; хлопья свернувшегося белка. При выкладывании некоторые куски тушек рыбы разламываются	Куски тушек целые, при выкладывании из банки некоторые распадаются. В некоторых местах наблюдается припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; хлопья свернувшегося белка	Куски тушек целые, при выкладывании из банки разламываются. В некоторых местах наблюдается припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки	Куски целые. При выкладывании из банки некоторые куски распадаются, наблюдается частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки, небольшие кусочки кожицы или мяса у крышки и доньшка в отдельных банках, хлопья свернувшегося белка, косые срезы в отдельных кусках рыбы

Окончание таблицы

1	2	3	4	5	6	7
Состояние бульона	Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы	Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы	Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы	Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы	Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы	Жидкий, с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы
Цвет мяса рыбы	Свойственный вареному мясу сардинеллы - кремовый	Кремовый с красноватым оттенком	Свойственный вареному мясу сардины	Свойственный вареному мясу сардин	Свойственный вареному мясу сельди	Светло-кремовый
Цвет бульона	Светлый	Светлый, достаточно прозрачный с незначительным помутнением от взвешенных частиц белка	Удовлетворительно светлый, незначительное помутнение от взвешенных частиц белка	Желтый, некоторое помутнение от взвешенных частиц белка	Светло-желтый	Светлый, с незначительным помутнением от взвешенных частиц белка
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, хребтовая кость удалены; сгустки крови зачищены.	Голова, внутренности, плавники, хребтовая кость удалены; сгустки крови зачищены. Имеются остатки черной пленки	Голова, внутренности, плавники, хребтовая кость удалены; сгустки крови зачищены. В отдельных кусках имеются остатки черной пленки	Голова, внутренности, плавники, хребтовая кость удалены; сгустки крови зачищены, имеются остатки черной пленки в некоторых кусках рыбы	Голова, внутренности, плавники, хребтовая кость удалены; сгустки крови зачищены, имеются остатки черной пленки в некоторых кусках рыбы	Голова, внутренности, плавники, «жучки», хребтовая кость удалены; сгустки крови зачищены. В некоторых кусках остатки внутренностей, черной пленки
Наличие чешуи	Удалена	Удалена	Удалена	Удалена	Удалена	Удалена
Порядок укладки	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Высота кусков рыбы соответствует внутренней высоте банки	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Высота кусков рыбы ниже внутренней высоты банки на 2-4 мм	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Высота кусков рыбы ниже внутренней высоты банки на 1 мм	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Высота кусков рыбы практически соответствует внутренней высоте банки	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Высота кусков рыбы практически соответствует внутренней высоте банки	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Высота кусков рыбы ниже внутренней высоты банки на 4-5 мм
Массовая доля поваренной соли, %	1,4	1,5	1,5	1,9	1,3	1,5

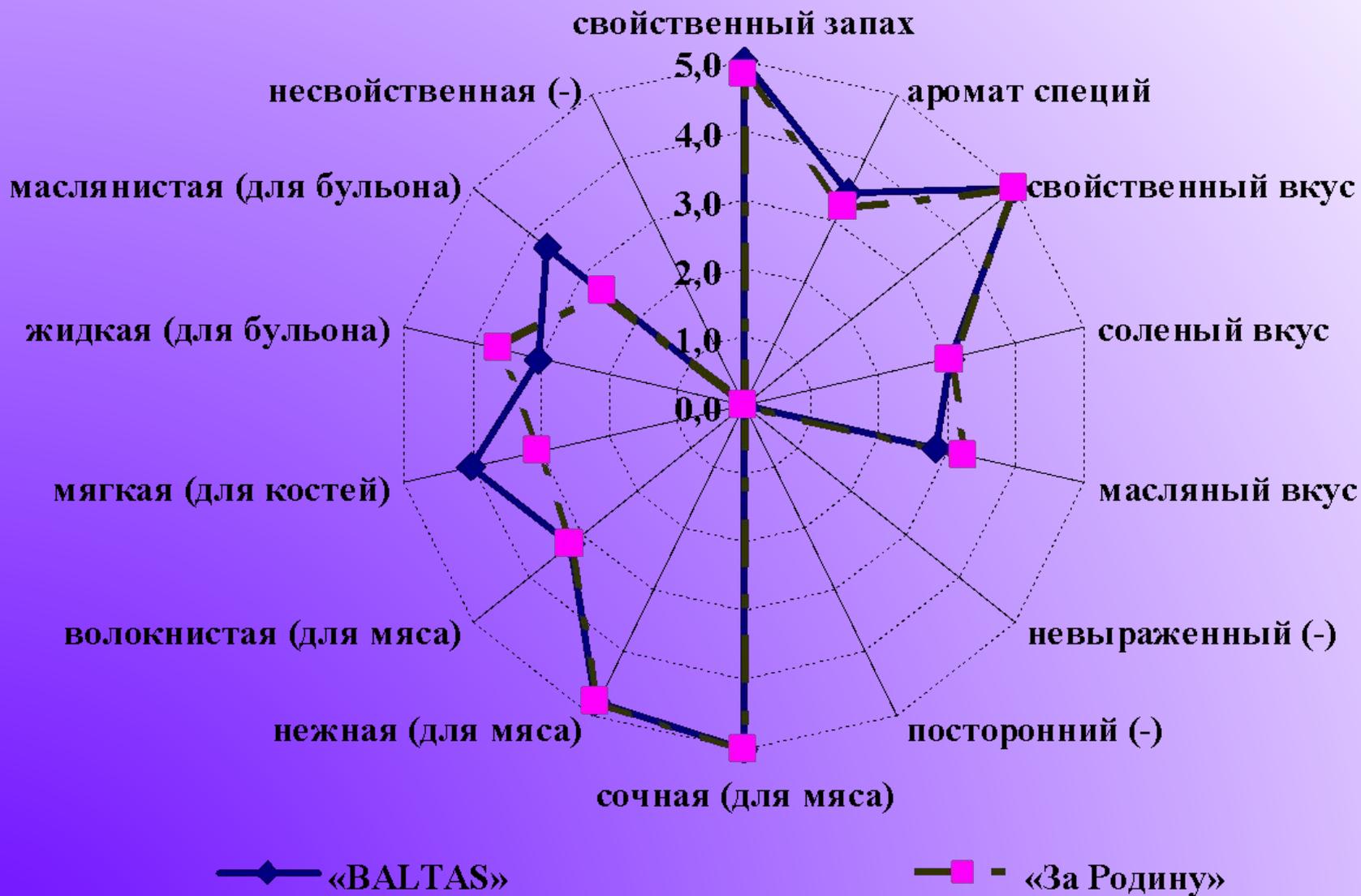


Рисунок 11 – Профиль флейвора и текстуры натуральных рыбных консервов с добавлением масла из сардинеллы

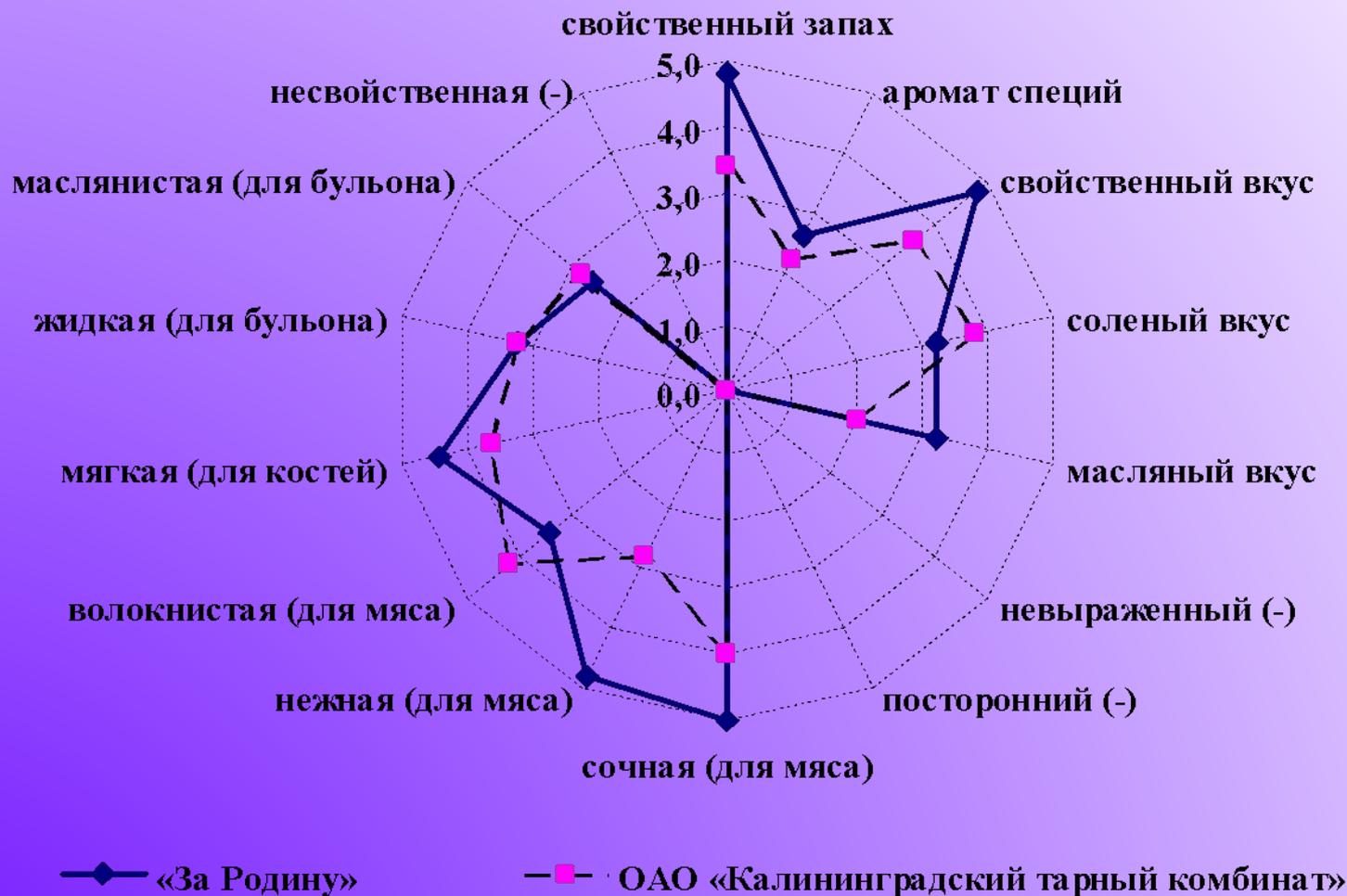


Рисунок 12 – Профиль флейвора и текстуры натуральных рыбных консервов с добавлением масла из сардины

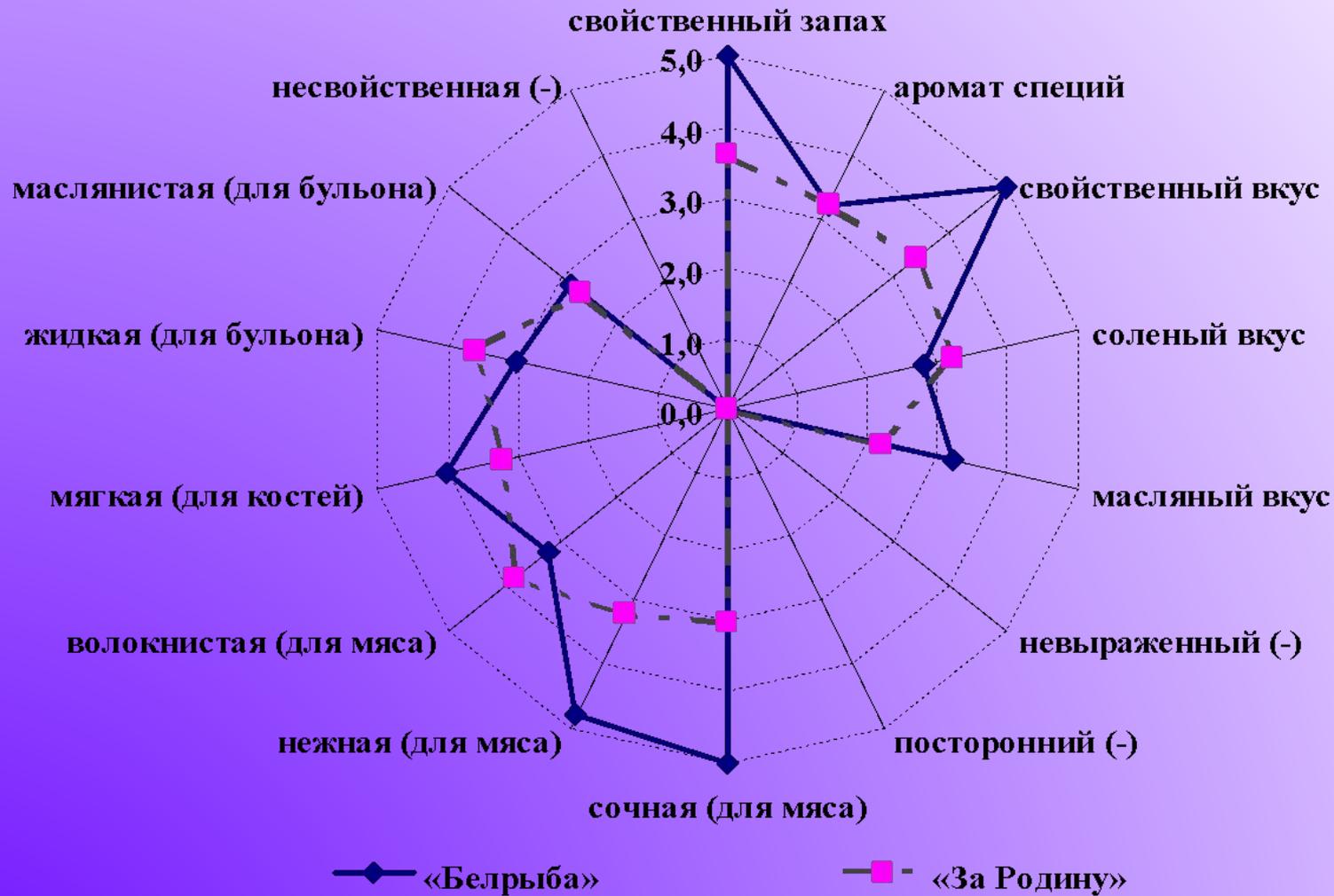


Рисунок 13 – Профиль флейвора и текстуры натуральных рыбных консервов с добавлением масла из сельди

Таблица 3 – Оценка уровня качества рыбных консервов

Наименование образца	Комплексный показатель качества	Уровень качества	Характеристика качества
Сардинелла натуральная с добавлением масла «Толстый Боцман»	5,00	1,00	очень высокое
Сардинелла натуральная с добавлением масла «За Родину»	4,34	0,87	хорошее
Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла «За Родину»	4,31	0,86	хорошее
Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла	3,75	0,75	удовлетворительное
Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «Белрыба»	4,65	0,93	хорошее
Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «За Родину»	3,31	0,66	удовлетворительное

Таблица 5 – Расчет коэффициентов весомости конкурентных преимуществ рыбных консервов

Наименование конкурентных преимуществ	Оценка значимости эксперта					Сумма оценок значимости	Коэффициент весомости
	1	2	3	4	5		
Вид используемого сырья	4	3	4	4	3	18	0,24
Уровень качества	5	5	5	5	5	25	0,33
Дизайн этикетки	2	2	2	1	2	9	0,12
Упаковка	3	4	3	3	4	17	0,23
Товарный знак	1	1	1	2	1	6	0,08
Итого	15	15	15	15	15	75	1,00

Таблица 6- Оценка конкурентоспособности и рейтинга рыбных консервов

Исследуемые образцы	Индекс			Рейтинг
	потребительских параметров	экономических параметров	конкурентоспособности	
Сардинелла натуральная с добавлением масла «BALTAS»	1,28	1,00	1,28	1
Сардинелла натуральная с добавлением масла «За Родину»	0,78	1,07	0,73	2
Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «Белрыба»	1,4	1,0	1,4	1
Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «За Родину»	0,72	1,10	0,80	2
Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла «За Родину»	1,24	1,2	1,03	1
Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла	0,81	1	0,81	2

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- согласно потребительских предпочтений необходимо повысить долю рыбных консервов из скумбрии, сельди, снизить при этом удельный вес консервов из сардинеллы и кильки;
- при наличии устойчивого спроса и доступной цены, увеличить объемы закупок тех образцов рыбных консервов, которые в соответствии с проведенной оценкой, характеризуются более высоким уровнем конкурентоспособности: из сардинеллы - «Сардинелла натуральная с добавлением масла «BALTAS»», из сельди - «Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «Белрыба», из сардин - «Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла «За Родину», соответственно, исключив из плана поставок рыбные консервы, которые имеют более низкую конкурентоспособность;
- С целью повышения конкурентных преимуществ рыбных консервов с поставщиками проработать вопрос снижения стоимости.
- на предварительном этапе выбора источника закупок рыбных консервов проводить предварительную оценку их конкурентных преимуществ, и закупать ту продукцию, которая характеризуется наиболее высоким рейтингом по результатам проведенной оценки.
- Изготовителям рассмотреть возможность использования более современной упаковки, например **ламистерной**.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!