

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЯСА

Грибов А. В.¹, Пармакли Д. М.²

¹ – УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь;

² – Комратский государственный университет

г. Комрат, Республика Молдова

При возрастающем спросе на мясо и мясопродукты в совокупности с популяризацией здорового питания актуальным становится вопрос о выборе рационального вида мяса для каждого индивидуума.

С целью определения роли продукции мясного подкомплекса в рационе человека представлена методика оценки потребительских свойств различных видов мяса. Практическая реализация методики требует построения ранжированного ряда по избранным атрибутам. В качестве критериев оценки выбраны содержание белков, жиров и обменной энергии. Необходимо пояснить, что в расчетах нами принята одинаковая для покупателя значимость потребительских свойств.

Таблица 1 – Параметры критериев оценки различных видов мяса

Продукт	Содержание в 100 г			Цена 1 кг на потребительском рынке, руб.
	белки, г	жиры, г	энергия, ккал	
Говядина	25,8	23,0	292	16,5
Телятина	19,7	1,2	90	20,5
Баранина	20,0	26,0	351	23,5
Свинина нежирная	16,4	27,8	316	14,5
Свинина жирная	11,4	49,3	489	10,0
Кролик	20,7	12,9	199	28,1
Индейка	21,6	12,0	197	13,9
Цыплята	18,7	7,8	156	4,8

Примечание – Составлено авторами на основании источника [2]

Оценку потребительских свойств продукта (P_r) предлагается производить по формуле:

$$P_r = (A_i / A_{ib}), \quad (1)$$

где A_i – показатель, характеризующий содержание i -го потребительского свойства в 100 г анализируемого продукта, г (ккал); A_{ib} – показатель, характеризующий содержание i -го потребительского свойства в 100 г базисного продукта, г (ккал).

За базисный продукт нами принята говядина, т. к. для жителей Республики Беларусь в структуре рационального потребления мяса она занимает наибольший удельный вес [1].

Ранжированный ряд целесообразно строить по относительному показателю – цене 100 баллов потребительских свойств анализируемого (j-го) продукта (P_o):

$$P_o = P_j / T_{pj} * 100, \quad (2)$$

где P_j – цена 1 кг анализируемого (j-го) продукта на потребительском рынке, руб.; T_{pj} – сумма баллов потребительских свойств анализируемого (j-го) продукта, балл. Результаты расчетов представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Расчет цены 100 баллов потребительских свойств и ранжирование различных видов мяса

Продукт	Оценка в баллах			Совокупная оценка, баллов	Цена 100 баллов, руб.	Место в ранжированном ряду
	белки	жиры	энергия			
Говядина	100	100	100	300,0	5,5	4
Телятина	76,4	5,2	30,8	112,4	18,2	8
Баранина	77,5	113,0	120,2	310,8	7,6	6
Свинина нежирная	63,6	120,9	108,2	292,7	5,0	3
Свинина жирная	44,2	214,3	167,5	426,0	2,3	1
Кролик	80,2	56,1	68,2	204,5	13,7	7
Индейка	83,7	52,2	67,5	203,4	6,8	5
Цыплята	72,5	33,9	53,4	159,8	3,0	2

Примечание – Собственные расчеты авторов

На основе проведенного исследования можно заключить, что в современных условиях по выбранным потребительским свойствам свинина и мясо цыплят превосходят другие виды мяса, что объясняется существенным влиянием ценового фактора. Данная методика может быть использована для расчета как отдельных параметров продуктов, так и их совокупности, при равноценной значимости или введении дополнительных коэффициентов весомости.

ЛИТЕРАТУРА

1. Грибов, А. В. Механизм повышения эффективности использования ресурсов в мясном скотоводстве Республики Беларусь: монография / А. В. Грибов, А. Н. Гривошко. – Гродно: ГГАУ, 2017. – 182 с.
2. Таблица состава (белки, жиры, углеводы) и калорийности продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.obedix.ru/info/?news=3>. – Дата доступа: 26.01.2021.