

А.М. Одарченко, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)
Л.В. Татар, асист. (ХДУХТ, Харків)

ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СПЕЦІАЛЬНОГО ПИВА

Останнім часом відбувається спад обсягів виробництва пива. Це пов'язано, в першу чергу, з підвищенням цін на сировину, що використовується для виробництва напою. Пивоварні компанії розширюють асортимент продукції за рахунок створення сортів з додаванням натуральних рослинних добавок. Для аналізу конкурентоспроможності напоїв було обрано продукцію вітчизняних виробників ПАТ «Оболонь», Carlsberg Ukraine та ПАТ «САН ІнБев Україна», які мають у своєму асортименті пиво з додаванням натуральних добавок.

Аналізуючи кількісні та якісні показники спеціального пива визначено, що їх значення істотно не відрізняються. На даному етапі оцінки рівень конкурентоспроможності продукції та підприємств-виробників незначний. Необхідно проранжувати ці показники, враховуючи їх важливість для споживача. Результати наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Ранжування показників

Ранг	Показник	Ранг	Показник
1	Смак	6	Ціна
2	Масова частка спирту	7	Висота піни
3	Масова частка сухих речовин у початковому суслі	8	Піностійкість
4	Енергетична цінність	9	Харчова цінність
5	Запах	10	Прозорість та колір

Було розраховано вагові коефіцієнти для якісних та кількісних показників: $W_1 = 0,18$; $W_2 = 0,16$; $W_3 = 0,15$; $W_4 = 0,13$; $W_5 = 0,11$; $W_6 = 0,09$; $W_7 = 0,07$; $W_8 = 0,05$; $W_9 = 0,04$; $W_{10} = 0,02$.

З метою визначення інтегрального показника конкурентоспроможності спеціального пива необхідно здійснити нормування кількісних і якісних параметрів. Нормування кількісних показників здійснюється до еталонного – максимального чи мінімального залежно від впливу на показник конкурентоспроможності. Для нормування якісних параметрів використовують значення функції бажаності.

У табл. 2 наведено результати розрахунку кількісних та якісних параметрів пива з додаванням рослинної сировини «Бірмікс лимон», «Ice Beermix Lime», «Радлер Грейпфрут-Апельсин».

Таблиця 2

Результати розрахунку кількісних та якісних параметрів пива з додаванням рослинної сировини

Ранг параметра	Характеристика	W_i	«Бірмікс лимон»	«Ice Beermix Lime»	«Радлер Грейпфрут-Апельсин»
1	Смак	0,18	0,78	0,97	0,97
2	Масова частка спирту	0,16	1	0,54	0,86
3	Масова частка сухих речовин у початковому суслі	0,15	0,84	0,77	1
4	Енергетична цінність	0,13	0,93	0,8	1
5	Запах	0,11	0,78	0,97	0,97
6	Ціна	0,09	0,83	0,85	1
7	Висота піни	0,07	1	0,73	0,81
8	Піностійкість	0,05	1	0,8	0,9
9	Харчова цінність	0,04	0,61	0,84	1
10	Прозорість та колір	0,02	0,97	0,78	0,97
Інтегральний показник, A_i			0,85	0,8	0,95

На основі отриманих результатів визначено інтегральні показники конкурентоспроможності пива за формулою:

$$A_i = \sum_{j=1}^n W_j a_{ij}$$

де a_i – нормований показник;

W_i – ваговий коефіцієнт.

За результатами проведеного аналізу пива з додаванням рослинної сировини інтегральний показник «Бірмікс лимон» має значення 0,85, «Ice Beermix Lime» – 0,8, що відповідно до стандартної оцінки на шкалі бажаності відповідає оцінці «дуже добре». Пиво «Радлер Грейпфрут-Апельсин» має найбільше значення 0,95 та відповідає оцінці «відмінно». Тобто спеціальне пиво є конкурентоспроможною продукцією серед виробників пивоварної галузі на споживчому ринку.