

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

ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ НОВОГО ПРОДУКТУ

Останнім часом відбувається спад обсягів виробництва пива. Це пов'язано, в першу чергу, з підвищенням цін на сировину, що використовується для виробництва напою. Виходу на ринок збуту нової продукції передус оцінка її конкурентоспроможності. Для аналізу якісних та цінових характеристик було обрано продукцію ПАТ «Оболонь» та Carlsberg Ukraine, яка має в своєму асортименті пиво з додаванням натуральних інгредієнтів та розроблене пиво «Смарагд».

Аналізуючи кількісні та якісні показники визначено, що їх значення істотно не відрізняються. На даному етапі оцінки рівень конкурентоспроможності нового продукту та підприємств-виробників не значний. Необхідно проранжувати ці показники враховуючи їх важливість для споживача. Результати наведені 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 для розробленого пива з додаванням хвойного екстракту необхідно здійснити нормування кількісних і якісних параметрів. Нормування кількісних показників здійснюється до еталонного – максимального чи мінімального у залежності 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» та розробленого пива «Смарагд».

Таблиця 2

**Результати розрахунку кількісних та якісних параметрів
пива з додаванням рослинних інгредієнтів**

Ранг параметра	Характеристика	W_i	Бірмікс лимон	ICE BEERMIX LIME	Смарагд
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 напоїв за формулою:

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

де a_i – нормований показник;

W_i – ваговий коефіцієнт.

За результатами проведеного аналізу пива з додаванням рослинної сировини, інтегральний показник розробленого пива має значення 0,95. За оцінкою якості й відповідно стандартної оцінки на шкалі бажаності – це значення відповідає оцінці якості «відмінно», тобто розроблене пиво «Смарагд» буде конкурентоспроможною продукцією серед виробників пивоварної галузі при виведенні її на ринок.