

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Владивостокский государственный университет экономики и сервиса (ВГУЭС)

---

**ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ВУЗОВ –  
НА РАЗВИТИЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА  
РОССИИ И СТРАН АТР**

Материалы XXIV международной научно-практической  
конференции студентов, аспирантов и молодых ученых  
26–28 апреля 2022 г.

Под общей редакцией д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой

Электронное научное издание

Владивосток  
Издательство ВГУЭС  
2022

УДК 378.4  
ББК 74.584(255)я431  
И73

**Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России и стран АТР** : материалы XXIV международной науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых ученых (г. Владивосток, 26–28 апреля 2022 г.) / под общ. ред. д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой ; Владивостокский государственный университет экономики и сервиса; Электрон. текст. дан. (1 файл: 44,5 МБ). – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2022. – 1 электрон., опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: Intel Pentium (или аналогичный процессор других производителей), 500 МГц; 512 Мб оперативной памяти; видеокарта SVGA, 1280×1024 High Color (32 bit); 5 Мб свободного дискового пространства; операц. система Windows XP и выше; Acrobat Reader, Foxit Reader либо любой другой их аналог. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2022.

ISBN 978-5-9736-0675-6

Включены материалы XXIV международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона», состоявшейся во Владивостокском государственном университете экономики и сервиса (г. Владивосток, 26–28 апреля 2022 г.).

УДК 378.4  
ББК 74.584(255)я431

---

Электронное учебное издание

Минимальные системные требования:

Компьютер: Pentium 3 и выше, 500 МГц; 512 Мб на жестком диске; видеокарта SVGA, 1280×1024 High Color (32 bit); привод CD-ROM. Операционная система: Windows XP/7/8.

Программное обеспечение: Internet Explorer 8 и выше или другой браузер; Acrobat Reader, Foxit Reader либо любой другой их аналог.

ISBN 978-5-9736-0675-6

© ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», оформление, 2022  
Под общей редакцией д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой  
Компьютерная верстка М.А. Портновой  
Владивостокский государственный университет экономики и сервиса

690014, г. Владивосток, ул. Гоголя, 41

Тел./факс: (423)240-40-54

Подписано к использованию 27 августа 2022 г.

Объем 44,5 МБ Усл.-печ. л.

Тираж 300 (1–25) экз.

# СОДЕРЖАНИЕ

## **Секция. ОТ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ДО ТОВАРНОГО МЕНЕДЖМЕНТА: ЭВОЛЮЦИЯ ПРОФЕССИИ И ПРАКТИКИ**

<i>Баранов Н.И., Степулева Л.Ф.</i> Информационная идентификация рыбной продукции в цифровой среде как основа безопасности.....	17
<i>Баранов Н.И., Вершинина А.Г.</i> Проблема оценки качества красной икры потребителем .....	23
<i>Воложанинова А.А., Вершинина А.Г.</i> К вопросу формирования качества детского питания.....	27
<i>Варфоломеева Е.И., Наумова К.А., Драгилев И.Г.</i> Об особенностях применения методики определения конкурентоспособности товаров .....	33
<i>Жажин С.А., Белозерцева Н.П.</i> Сегментация на основе ключевых пользовательских характеристик как основной элемент стратегического планирования развития товарной категории .....	36
<i>Кузнецова О.В., Вершинина А.Г.</i> Факторы, влияющие на выбор молочной продукции потребителем .....	40
<i>Макарова Д.М., Масленникова Е.В.</i> Исследование ассортимента детских мясных консервов, реализуемых на рынке города Владивосток.....	44

## **Секция. ЦИФРОВЫЕ РЕСУРСЫ АКТИВИЗАЦИИ МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ**

<i>Барышева Ю.И., Исаев А.А.</i> Факторы конкурентоспособности интегрированных продуктов на основе мороженой рыбной продукции .....	50
<i>Киньков С.Д., Сергеева А.А., Жохова В.В.</i> Разработка концепции для аккаунта компании MYASKO в социальной сети с «Reels» и «Stories».....	54
<i>Мирошниченко С.А., Кметь Е.Б.</i> Выявление эффективных каналов продвижения направлений подготовки 38 укрупненной группы направлений («Экономика», «Менеджмент», «Товароведение», «Бизнес-информатика», «Торговое дело» и «Государственное и муниципальное управление»).....	59
<i>Петропавловская А.А., Гуляева А.Е., Жохова В.В.</i> Уровень цифровизации образовательной деятельности ППС при реализации магистерских программ в российских вузах.....	67

## **Секция. СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ В ИССЛЕДОВАНИЯХ МЕНЕДЖМЕНТА: ИННОВАЦИИ, НОВЫЕ БИЗНЕС-МОДЕЛИ И СТРАТЕГИИ**

<i>Аглеулина К.И.</i> Единое цифровое пространство государственных органов.....	722
<i>Горленко А.А., Плетнева А.В., Сахарной К.В., Вертинова А.А.</i> Барьеры при создании стартапов студентами.....	76
<i>Драч А.В.</i> Экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности ООО «Далькомсервис» .....	800
<i>Ермоленко Л.В.</i> Совершенствование логистических процессов предприятия на основе внедрения бережливого производства .....	84
<i>Жаркова Е.А.</i> Анализ условий ведения предпринимательской деятельности ООО «Автокам».....	89
<i>Кисарова А.В.</i> Оценка рыночных возможностей ООО «Спецтехнологии» .....	93
<i>Кисель К.В., Яковлева А.А.</i> Формирование экосистем в России: причины, особенности, типы .....	97
<i>Лисоцкая В.М.</i> Отраслевой анализ рынка бытовой техники на примере ООО «Холод Комплект» .....	101
<i>Лобынцева Д.Р.</i> Разработка проекта развития предприятия на примере НОУ ДПО «Восточно-Европейский Гештальт Институт».....	105
<i>Машина Д.Г., Гомилевская Г.А.</i> Современные методы франчайзинга в управлении гостиничными сетями .....	109
<i>Пичуева Я.Д.</i> Стратегия устойчивого развития университетов.....	113
<i>Садакова В.А.</i> Анализ маркетинговой среды предприятия и факторы, влияющие на деятельность ООО УК «ХАСАН-СЕРВИС ДВ» .....	116
<i>Сенченко Э.Н., Загорская А.В., Салова Л.В.</i> Особенности кредитования малого бизнеса в современных условиях.....	119
<i>Тубольцева В.А., Паишук Н.Р.</i> Влияние цифровизации на принятие управленческих решений.....	123
<i>Шемякина Е.Р.</i> Влияние санкций на предпринимательство .....	127
<i>Шидловский А.Р.</i> Возможности и угрозы искусственного интеллекта для общества.....	131

## ПРОБЛЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА КРАСНОЙ ИКРЫ ПОТРЕБИТЕЛЕМ

**Н.И. Баранов**

бакалавр

**А.Г. Вершинина**

канд. техн. наук, доцент кафедры МТ

*Владивостокский государственный университет экономики и сервиса  
Владивосток. Россия*

*В данной статье рассматриваются вопросы определения качества лососевой икры потребителем по результатам оценки ее органолептических показателей. Анализируются основные нормативные документы в области качества лососевой икры. На основе анализа сделан вывод о практической пользе нормативных документов при оценке качества лососевой икры потребителем.*

**Ключевые слова:** *потребитель, качество, лососевая икра, органолептические показатели, нормативные документы.*

### THE PROBLEM OF ASSESSING THE QUALITY OF RED CAVIAR BY THE CONSUMER

*This article discusses the issues of determining the quality of salmon caviar by the consumer based on the results of an assessment of its organoleptic indicators. The main regulatory documents in the field of salmon caviar quality are analyzed. Based on the analysis, a conclusion is made about the practical use of regulatory documents in assessing the quality of salmon caviar by the consumer.*

**Keywords:** *consumer, quality, salmon caviar, organoleptic indicators, regulatory documents.*

В настоящее время лососевая икра является деликатесом и зачастую появляется на столах людей только на праздники, но так было не всегда. Первыми, кто начал употреблять ее в пищу, стали жители Дальневосточного региона и Америки – аборигены. В условиях вечной мерзлоты и ограниченности ресурсов икра стала незаменимым источником питательных веществ, что неудивительно, ведь икра – ценный продукт, содержащий большое количество легкоусвояемых белков (25–30% от состава), жиров, витаминов А, D, E. По калорийности икра лососевых рыб превосходит мясо теплокровных животных и молоко [2, с. 36].

В Европейской части России икра появилась только в XVII веке, с появлением дорог, по которым купцы тех времен привезли ее в столицу – Санкт-Петербург. Местная элита не сразу оценила вкусовые качества продукта, и она стала пищей бедных слоев населения. Со временем стала все шире подаваться на столы в среде простых людей. В XIX веке она стала неотъемлемой частью трапез дворянских семей, тогда этот продукт еще не был деликатесом и его ели по праздникам и будням и дворяне, и мещане, и прочие сословия. В XX веке, с приходом советской власти, икра также была любима людьми. Появились первые рыбоперерабатывающие заводы, а икру вместо сушки, варки и квашения начали солить [1, с. 22–26].

Лососевую икру можно встретить почти в каждом продуктовом магазине. Она доступна только среднему и высшему классу и производится в различных упаковках и расфасовках, разного происхождения. Так, например, в Приморском крае в 2021 году цена находилась в пределах от 4800 руб. до 9000 руб. за килограмм. Именно поэтому для потребителей важно качество продукта, который они приобретают на прилавках [8].

Одним из факторов, с которыми сталкивается потребитель – фальсификация. Так в 2021 году только в Камчатском крае всего с начала проведения операции по выявлению незаконного вылова лососей «Путина 2021» изъято более 62,5 тонн незаконно добытого лосося и более семи тонн лососевой икры, возбуждено более 100 уголовных дел по ст. 256 УК РФ «Незаконная добыча (вылов) водных биологических ресурсов» [3].

Существует множество способов фальсификации лососевой икры. Например, производители и продавцы смешивают натуральную икру с искусственной для получения выгоды. Только во Владиво-

стоке в 2021 году известны несколько подобных ситуаций. Также установлен случай, когда вместо икры в таре оказались шарики из полимерного материала [9, 11].

Поэтому так важно чтобы потребитель умел определять качественный продукт. Прежде всего потребители при выборе того или иного товара будут отдавать предпочтения на основании анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса, т.е. определяют показатели качества с помощью органолептического способа. Он имеет преимущества за счет быстроты определения, не требует специальных приборов. Однако, многие показатели, определенные с помощью органов чувств, имеют субъективность и за счет нехватки должного опыта и знаний могут быть неверны [4].

Целью данной статьи является анализ основных нормативных документов, контролирующих качество соленой зернистой лососевой икры и определение их практической ценности для потребителя.

Чтобы удостовериться в качестве той или иной икры потребители могут обратиться к нормативным документам. Для контроля качества соленой зернистой лососевой икры на территории Российской Федерации действуют различные стандарты – ГОСТ 1629–2015 Икра лососевая зернистая в транспортной упаковке, ГОСТ 31794–2012 Икра зернистая лососевых рыб и ГОСТ 18173–2004 Икра лососевая зернистая баночная [5, 6, 7].

Проведя анализ данных нормативных документов составлены основные требования, применяемые ко вкусу, запаху, цвету, внешнему виду, консистенции и состоянию, массовой доле консервантов, массовой доле поваренной соли и наличию примесей. Все данные представлены в табл. 1.

Таблица 1

### Требования к качеству соленой зернистой лососевой икры

Наименование показателя	ГОСТ 1629–2015 Икра лососевая зернистая в транспортной упаковке	ГОСТ 31794–2012 Икра зернистая лососевых рыб	ГОСТ 18173–2004 Икра лососевая зернистая баночная
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Для I-го сорта допускаются незначительное количество оболочек икринок – лопанца и незначительный отстой после размораживания. Для II-го сорта допускаются смешение икры разных видов рыб; наличие кусочков пленки и оболочек икринок – лопанца и незначительный отстой.	Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленки и сгустков крови. Для I-го сорта допускаются незначительное количество оболочек икринок-лопанца и неоднородность цвета для икры кижуча и нерки. Для II-го сорта допускаются неоднородный цвет; наличие кусочков пленки и оболочек икринок-лопанца и незначительный отстой	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Допускается неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча. Для I-го сорта допускаются незначительное количество оболочек икринок – лопанца. Для II-го сорта допускаются наличие кусочков пленки и оболочек икринок – лопанца, смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет и незначительный отстой
Цвет	Однородный, свойственный икре данного вида рыбы. Для I-го сорта допускаются неоднородность цвета для икры кижуча и нерки. Для II-го сорта допускаются неоднородность цвета для икры всех видов рыб.	Отдельно не указано	Отдельно не указано
Консистенция и состояние	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Для I-го сорта допускаются незначительная вязкость. Для II-го сорта допускаются слабые влажные икринки и вязкость икры (с сохранением зернистой структуры)	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Для I-го сорта допускаются незначительная вязкость. Для II-го сорта допускаются слабые влажные икринки и вязкость икры (с сохранением зернистой структуры)	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые – отделяются одна от другой. Для II-го сорта допускаются икринки слабые, влажные и вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры
Запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха.	Приятный, свойственный данному виду продукции, без порочащих признаков.	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха

Наименование показателя	ГОСТ 1629–2015 Икра лососевая зернистая в транспортной упаковке	ГОСТ 31794–2012 Икра зернистая лососевых рыб	ГОСТ 18173–2004 Икра лососевая зернистая баночная
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Для I-го сорта допускаются слабый привкус горечи и остроты и привкус горечи у икры кижуча и нерки. Для II-го сорта допускаются привкус горечи и остроты для икры всех видов рыб.	Приятный, свойственный икре данного вида рыба, без постороннего привкуса. Допускается незначительный, естественный привкус горечи и остроты.	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается привкус горечи для икры нерки (красной) и кижуча. Для I-го сорта допускаются слабые привкусы горечи и остроты. Для II-го сорта допускаются привкусы горечи и остроты.
Массовая доля поваренной соли, %	Для I-го сорта от 3,0 до 6,0. Для II-го сорта от 3,0 до 7,0.	От 3,0 до 5,0	Для I-го сорта от 4,0 до 6,0. Для II-го сорта от 4,0 до 7,0.
Массовая доля консервантов, %, не более:	Сорбиновая кислота (0,1) и бензоат натрия (0,1) ИЛИ Сорбиновая кислота (0,2)	Сорбиновая кислота, в составе пищевой добавки «Варэкс-2» (0,2)	Сорбиновая кислота (0,1) и уротропин (0,1) ИЛИ Сорбиновая кислота (0,1) и бензоат натрия (0,1)
Наличие посторонних примесей	Не указано	Не допускается	Не допускается

Как видно из таблицы 1 показатель запаха во всех стандартах регулируется как свойственный, что непрофессионалу не дает понятной информации. Некоторые показатели не регламентируются в том или ином документе, что дает необходимость потребителю обращаться к нескольким документам одновременно. Также они содержат специальную лексику. Например, отстой – жидкое содержимое лопнувшей икринки в смеси с водой, солью и другими веществами. Значительное количество отстоя сигнализирует о нарушении технологии производства, транспортировки или хранения. Определение данного термина не дается ни в одном из вышеперечисленных межгосударственных стандартов и потребитель не может ориентироваться на них при определении качества лососевой икры. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) вовсе не устанавливает требования к органолептическим показателям соленой зернистой лососевой икры. Все это свидетельствует, что потребитель не может в полной мере использовать нормативную базу для определения качества икры того или иного производителя [10].

Таким образом, исходя из анализа ГОСТ 1629–2015 Икра лососевая зернистая в транспортной упаковке, ГОСТ 31794–2012 Икра зернистая лососевых рыб и ГОСТ 18173–2004 Икра лососевая зернистая баночная, а также Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) сделан вывод, что нормативная база в области определения качества лососевой икры органолептическим способом не содержит информации, доступной для потребителя в связи с содержанием в них специальной лексики, отсутствия контроля некоторых показателей в том или ином документе. Все эти аспекты дают основание для создания краткого руководства для потребителей при определении качества лососевой икры.

1. Баранов Н. И., Вершинина А. Г. Использование различных консервантов и пищевых добавок при производстве лососевой зернистой соленой икры. – Текст: электронный // Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России и стран АТР: Материалы XXII международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. Электронное научное издание, Владивосток, 21–23 апреля 2021 года. – Владивосток: Издательство Владивостокского государственного университета экономики и сервиса, 2020. – 395 с.

2. В Соболевском районе Камчатки сотрудниками полиции за неделю изъята почти тонна незаконно добытого лосося. – Текст: электронный // Управление МВД России по Камчатскому краю [сайт]. – URL: <https://41.mvd.rf/news/item/25612908> (дата обращения: 25.03.2022).

4. Васильева И. Л., Иванов И. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры, морских млекопитающих и беспозвоночных животных: методические указания. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ижевск: Ижевская ГСХА, 2020. – 52 с.
5. ГОСТ 15467–79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения. Межгосударственный стандарт
6. ГОСТ 1629–2015 Икра лососевая зернистая в транспортной упаковке. Межгосударственный стандарт
7. ГОСТ 18173–2004 Икра лососевая зернистая баночная. Межгосударственный стандарт
8. ГОСТ 31794–2012 Икра зернистая лососевых рыб. Межгосударственный стандарт
9. От 4800 до 9000 рублей: красная икра во Владивостоке дороже, чем в среднем по стране. – Текст: электронный // Новости Владивостока на VL.ru [сайт]. – URL: <https://www.newsvl.ru/vlad/2021/07/04/200709/> (дата обращения: 11.04.2022).
10. Россиянин отдал 234 тысячи рублей за пластмассовые шарики вместо икры. – Текст: электронный // Lenta.ru – Новости России и мира сегодня [сайт]. – URL: <https://lenta.ru/news/2019/12/18/plasticaviar/> (дата обращения: 23.03.2022).
11. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
12. Это полиэтиленовые шарики: жительница Владивостока осталась без икры. – Текст: электронный // Vladnews. Новости Владивостока и Приморского края [сайт]. – URL: [https://vladnews.ru/2021-01-03/182941/polietilenovye\\_shariki](https://vladnews.ru/2021-01-03/182941/polietilenovye_shariki) (дата обращения: 21.03.2022).