

О МЕТОДИКЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЦЕННОСТИ ДЫНЬ И ДРУГОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Кадыров В.М.,

к.т.н., ст. преподаватель кафедры бухгалтерского
учета и аудита УрГУ

Файзуллаев Н.Б.,

PhD, зав. кафедрой бухгалтерского учета и аудита УрГУ

АННОТАЦИЯ

Дыня, как ценнейший продукт питания, богатый глюкозой, витаминами, минеральными веществами, повышающий жизненный тонус человека и способствующий лечению болезней печени, почек, мочевого пузыря, являющийся профилактическим средством от атеросклероза и сердечно-сосудистых и других заболеваний, заслуживает самого широкого распространения. Следовательно, дыни и продукты его переработки (сушёная дыня, сиропы, джемы, конфитюры, различные виды варенья, дынный мёд и др.) должны быть доступны широким слоям населения.

Ключевые слова: *Дыня, Аму-Дарья, сельскохозяйственной продукции.*

ABSTRACT

Melon, as a valuable food product rich in glucose, vitamins, minerals, which increases the vitality of a person and contributes to the treatment of diseases of the liver, kidneys, bladder, being a prophylactic against atherosclerosis and cardiovascular and other diseases, deserves the widest distribution. Therefore, melons and products of its processing (dried melon, syrups, jams, jams, various types of jam, melon honey, etc.) should be available to the general public.

Key words: *Melon, Amu Darya, agricultural products.*

ВВЕДЕНИЕ

В 1970-1980-е годы в Ургенчском консервно-пивоваренном заводе, под руководством и непосредственным участием бывшего директора завода М.Кадырова было организовано и налажено производство по промышленной переработке местных сортов дынь – выпуск варенья и джема из дыни, сушеных дынь. Джем из дыни экспортировался в Венгрию и другие страны, экспонировался на выставках в ряде государств. Однако, в 90-е и последующие годы переработка дынь на заводе прекратилась, оборудование и технологии были утрачены.

Из-за различных экономических, экологических, технологических и социально-культурных причин, за последние 60-70 лет были нанесен

существенный ущерб богатому биоразнообразию Хорезмского оазиса по ряду сельскохозяйственных культур, в том числе по наиболее ценным, старинным видам дынь. Как известно /1-5/, хорезмские и каракалпакские дыни издавна характеризуются высокими органолептическими свойствами (вкусом, ароматом и т.п.) и товарным качеством. Появлению, формированию и расширению ассортимента этих видов дынь благоприятствовали особенные почвенно-климатические условия Хорезмского массива дынесеяния, где на каирных (плодородных иловых) почвах в пойме реки Аму-Дарья испокон веков возделывались дыни.

ОБСУЖДЕНИЕ И РЕЗУЛЬТАТЫ

К сожалению, в связи с неблагоприятным воздействием Аральского экологического кризиса на окружающую среду региона, были утеряны немало старинных сортов и видов дынь, которые ещё были в потреблении в 60-70-х годах прошлого века, но затем постепенно выпали из производства. Последствия дезинтеграции и деградации экономик стран бывшего Союза в 90-х годах также негативно повлияли на процессы возделывания местных сортов дынь. Другими причинами можно считать изменение пищевых предпочтений населения, переход к производству наиболее эффективных современных гибридных сортов и видов дынь. В связи с вышеуказанным, семенной материал выпавших из производства дынь сохранился лишь у отдельных сельчан, проживающих в отдалённых кишлаках (сёлах) Хорезмской области и соседней Республики Каракалпакстан, а также у энтузиастов – истинных любителей бахчеводства.

Актуальность решения указанной проблемы объясняется и тем, что пока, в настоящее время, решить её еще возможно. Следовательно, представляется целесообразным научное определение наиболее ценных сортов и видов дынь, подлежащих к сохранению и расширению производства, которые являются более значимыми среди многих других видов по экономическим, технологическим, пищевым и культурным критериям.

Считаем имеющим практическую значимость и полезным для изучения и применения наработанный опыт фермерских хозяйств и предприятий Испании и Италии по выращиванию и переработке дынь и других сельскохозяйственных культур. Тем более, что по имеющей у нас информации, отдельные сорта дынь Испании имеют схожие вкусовые качества с хорезмскими. Как известно, в XV-веке король Испании одним из первых среди правителей европейских стран направил своего посла Руи Гонсалеса де Клавихо в Самарканд для установления дипломатических отношений с государством Тамерлана (Амира

Темура). Можно предположить с достаточной степенью вероятности, что в те же времена послами и купцами были завезены в южные страны Европы образцы хорезмских дынь для дальнейшего выращивания в сходных климатических условиях.

Организации, планирующие выпуск как новой /6/, так и ранее известной продукции, должны знать потребителя этой продукции. Поэтому в условиях рыночной экономики, в Узбекистане, как и в других странах, многие фирмы ориентируются на удовлетворение нужд конкретной группы потребителей. Как следствие, существует необходимость в теориях и методиках, которые позволили бы оценивать реакцию потребителя и производителей на качественные особенности, финансово-экономические и экологические показатели новых и ранее известных видов продукции, т.е. позволили бы определить эффект, получаемый при производстве продукции предпринимателем и использовании ее потребителем, как некоторую функцию оценки качества (ценности) продукции. Эта проблема актуальна для стран с развитой, так и с развивающейся рыночной экономикой.

Анализ литературы /1-8/ показал, что и в настоящее время на практике и в исследовательских целях **не имеется**, и следовательно, **не применяется** простой и универсальный метод (способ) комплексного определения ценности сельскохозяйственного продукта, в частности дыни. В рамках достижения поставленной цели по определению наиболее ценного вида и сорта продукта необходимо решить задачу по количественному измерению основных народно-хозяйственных, биолого-экологических, рыночных показателей, наиболее полно характеризующих и отвечающих критериям ценности.

Испытание продукции – это экспериментальное определение значений параметров и показателей качества. Предметом исследовательского испытания являются изучение новых показателей качества, ранее не вошедших в нормативно-технические документы (НТД); совершенствование и создание новых методов испытания; изучение показателей качества новых материалов и изделий /7/.

После всестороннего анализа поставленной задачи, были выявлены и классифицированы наиболее важные показатели различных характеристик дынь, которые позволяют определить совокупные критерии отбора сортов и видов дынь, требующих сохранения. Нами предлагается методика, с помощью которой вычисление критериев ценности продукта производится методами математической статистики, путем применения экспертного метода и

количественного измерения величины **интегрального показателя ценности продукции - критерия ценности** (далее – **критерий ценности**).

Основные шаги (этапы) действий в рамках исследования, по определению ценности сельскохозяйственной продукции (для отбора сортов и видов дынь, требующих сохранения и размножения) являются следующими:

1. создание Экспертного совета при научно-исследовательской организации с участием специалистов, ученых в сфере производства, переработки, реализации и изучения потребительских свойств дынь;

2. обсуждение экспертами, представителями местных органов власти и управления, представителями гражданского общества целей, задач исследования и путей ее реализации;

3. классификация перечня показателей и определение степени важности критериев отбора сортов и видов дынь (критериев ценности);

4. выезд экспертов на дынные плантации (фермерские и крестьянские хозяйства) для дополнительного изучения особенностей посадки, ухода за дынями, трудоемкости, капиталоемкости, урожайности и других характеристик;

5. выборка образцов от каждого сорта и вида дыни, рекомендованных экспертами, для определения критерия ценности;

6. оценка показателей, анализ полученных результатов, вычисление критерия ценности представленных образцов дынь;

7. сравнение полученных величин критерия ценности различных сортов и видов дынь, оценка результатов;

8. выявление сортов и видов дынь, требующих сохранения и размножения;

9. заключение Экспертного совета по сортам и видам дынь, требующих сохранения;

10. выводы о достижении целей и задач исследования и представление их заинтересованным сторонам (международным организациям, местным органам власти, научно-исследовательским и предпринимательским структурам).

Для вычисления критерия ценности сельскохозяйственной продукции (дыни), необходимо классифицировать различные сегменты критериев ценности по следующим значимым показателям:

1. Народно-хозяйственные критерии

а. объем производства (тыс. т);

б. удельный вес в валовом объеме производства плодоовощной продукции (%);

в. количество физических лиц (работников), занятых в производстве дыни (чел);

г. площадь сельскохозяйственных земель, занятой под производство данного сорта дыни (га) и его удельный вес в общей посевной площади плодоовощной продукции (%);

д. урожайность с 1 га (ц);

е. возможность промышленной переработки.

2. Биолого-экологические критерии

а. органолептические свойства (вкус, цвет и рельеф кожуры и мякоти, аромат, толщина кожуры и мякоти, твердость мякоти и т.п.);

б. средний вес (г);

в. лежкость;

г. биологическая ценность (калорийность, содержание сахаров, пектинов, минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ);

д. засухоустойчивость;

е. приживаемость и устойчивость к местной почве и воде;

ё. устойчивость к сельскохозяйственным болезням и вредителям;

ж. наличие уникальных потребительских свойств.

з. возможности практического использования также кожуры и семян дыни.

3. Рыночные критерии

а. наличие устойчивого спроса со стороны местных и зарубежных потребителей;

б. средняя рыночная цена;

в. возможность экспорта как в свежем, так и переработанном виде (торгуемость);

г. возможность длительного хранения;

д. возможность транспортировки;

е. историческая ценность и национальная идентичность (уникальность) данного сорта дыни.

При необходимости перечень показателей для определения критерия ценности продукции может быть дополнен и расширен. В частности, значимым показателем считается риск, вызываемый увеличением сроков окупаемости продукции. Надежное средство уменьшения такого риска – использование на ранних стадиях разработки новых изделий оценок качества, позволяющих прогнозировать конкурентоспособность изделий. Разумеется, как следствие

технического прогресса проявляется и противоположная тенденция – уменьшение сроков окупаемости; но для очень многих видов товаров характерно увеличение сроков окупаемости /6/.

Для количественного определения и возможности сравнения критериев отбора дынь, нами была предложена следующая формула вычисления **критерия ценности** (значимости) продукции (E):

$$E = \sum k_n \cdot b_n / n, \text{ где}$$

E – критерий ценности продукции (изделия);

k_n – коэффициент ценности (значимости) показателя n. Этот коэффициент может колебаться в значениях от 1 до 3;

b_n – экспертная оценка уровня значений показателя n в баллах:

«низкий» уровень – 1 балл;

«средний» уровень – 2 балла;

«высокий» уровень – 3 балла;

«очень высокий» уровень – 4 балла.

n – количество оцениваемых показателей.

ВЫВОДЫ

Большую роль в исследовании играют измерительные методы, выполняемые в условиях лаборатории. Достоверность, воспроизводимость, сопоставимость результатов испытаний возможны при соблюдении условий испытаний, установленных НТД.

Представляется, что данная методика определения интегрального показателя ценности продукции позволит в будущем как производителям, научно-исследовательским организациям, так и государственным экономическим регулирующим органам наиболее эффективно оценить широкий ряд количественных и качественных аналитических показателей каждого сорта и вида дынь и другой сельскохозяйственной продукции, выявить группы положительных и отрицательных критериев, которым необходимо уделить внимание при планировании параметров развития соответствующих отраслей и регионов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ (REFERENCES)

1. Дыни Узбекистана. Ташкент: Госиздат УзССР, 1962. 184 с.
2. Крживец Л.С. Дыни Каракалпакии. Нукус: Издательство Каракалпакстан, 1977.

3. Мавлянова Р., Рустамов А., Хакимов Р., Хакимов А., Турдиева М., Падулоси С. Дыни Узбекистана. Ташкент: Субрегиональный офис IPGRI для Центральной Азии, 2005.
4. Остонакулов Т., Гуломов Б. Продукция бахчеводства: производство, хранение и переработка. Ташкент: Мехнат, 2010.
5. Султанов Ж.Д., Бекбанов Б.Б., Бисенбаева Н.Е., Мамбетназаров А.Б. Разновидности и хранение плодов дыни в условиях Каракалпакстана// Бюллетень науки и практики. Т.4. № 4. С. 156-160. 2018.
6. Азгальдов Г.Г. Теория и практика оценки качества товаров (основы квалиметрии). – М.: Экономика, 1982. – 256 с.
7. Исследование непродовольственных товаров/И.М.Лифиц, Е.Д.Леженин, А.И.Меркулова и др. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988.
8. Справочник товароведа: (Непродовольственные товары): В 3-х томах. Т. 1 /Т.Г.Богатырева, Ю.П.Грызанов, Е.Е.Задесенец и др. – 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988.