

низаций от российских инвесторов становится более сложной задачей, поскольку они получают более выгодные альтернативы в своей стране. Сохранение разных значений процентных ставок будет способствовать сокращению инвестиционной активности организаций, работающих на белорусском рынке. Помимо этого для белорусских предприятий ориентация на экспорт в Российскую Федерацию становится более привлекательной, чем на внутренний рынок страны, что может укрепить сложившееся отрицательное сальдо внешней торговли.

Источники

1. Ставка рефинансирования в Беларуси с 28 июня 2023 года и история изменений с 1991 года // SPUTNIK Беларусь. — URL: <https://sputnik.by/20230628/Stavka-refinansirovaniya-v-Belarusi-s-21-aprelya-2021-goda-i-istoriya-izmeneniy-s-1991-goda-1047449534.html> (дата обращения: 13.11.2024).

2. Как ЦБ сохранил ключевую ставку на рекордном уровне. Инфографика // РБК. — URL: <https://www.rbc.ru/finances/22/03/2024/6082cca79a79471b74bf1eda> (дата обращения: 13.11.2024).

В.О. Пистуневич

Научный руководитель — кандидат технических наук М.М. Петухов

НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

В статье представлен ассортимент печенья, реализуемого в Беларуси. Рассмотрен опыт обогащения мучных кондитерских изделий функциональными ингредиентами за счет использования нетрадиционного растительного сырья, содержащего витамины, минеральные вещества, пищевые волокна и другие ценные компоненты. Обогащение печенья является актуальным для белорусских предприятий, так как поможет повысить конкурентоспособность продуктов не только в республике, но и за рубежом.

Анализ состояния производства мучных кондитерских изделий в Республике Беларусь позволяет говорить о насыщенности потребительского рынка товарной продукцией.

Печенье является одним из самых распространенных продуктов группы «мучные кондитерские изделия». Это большая группа, основным сырьем для которой является мука. Разнообразные виды сырья, используемого для производства мучных кондитерских изделий, содержат белки, жиры, углеводы, благодаря которым они характеризуются высокой пищевой ценностью.

В качестве сырья при изготовлении мучных кондитерских изделий помимо сахара используют крахмальную патоку, мед, различные фруктовые заготовки (пюре, подварки, припасы), различные виды муки, крахмал, моло-

ко, молочные продукты, яйца, жиры, какао-продукты, ореховые ядра, кофе, пищевые кислоты, ароматизирующие вещества.

Печенье выпекают из муки высшего, первого и второго сортов с добавлением жира и сахара. В зависимости от рецептуры и свойств теста различают печенье сахарное, затяжное и сдобное.

В зависимости от назначения различают печенье для питания всех категорий населения; специализированное (для диетического профилактического (в том числе диабетического) питания, детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, а также питания спортсменов); обогащенное (витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами, пребиотиками и другими пищевыми и (или) биологическими активными веществами и (или) пробиотическими микроорганизмами) [1].

Сахарное печенье благодаря большому содержанию сахара, жира, яичных продуктов имеет более сладкий вкус, более темную окраску поверхности, повышенную хрупкость и пористость в изломе.

Из муки высшего сорта изготавливают печенье со следующими названиями: «Лимонное», «Ореховое», «К чаю», «Классическое», «Молочное», «Земляничное», «Юбилейное», «Малиновое», «Абрикосовое», «Рот-Фронт», «Нектар», «Калорийное», «Нева», «Привет», «Домашнее»; из муки 1-го сорта: «Изюминка», «Наша марка», «Садко», «Сахарное», «Чайное», «Шахматное»; из муки 2-го сорта: «Комбайнер», «Украинское», «Новость».

Затяжное печенье выпекают из эластичного, тягучего, упругого теста с сильно выраженными свойствами клейковины и с уменьшенным содержанием сахара и жиров. Готовое изделие имеет слоистую структуру. Оно менее хрупкое и ломкое, имеет меньшую набухаемость по сравнению с сахарным печеньем, на поверхности изделия имеются проколы, окраска более светлая.

Из муки высшего сорта выпекают печенье: «Москва», «Мария», «Школьное», «Детское», «Ленинградское», «Соленое»; из муки 1-го сорта — «Спорт», «Смесь № 12», «Крокет»; из муки 2-го сорта — «Смесь № 1».

Сдобное печенье представляет собой мелкие мучные изделия, в рецептуре которых преобладают жир, сахар, яичные продукты и вкусовые добавки. Тесто для сдобного печенья готовят из муки только высшего сорта. Формуют его методом выемки или отсадки, штампы не применяют. Сдобное печенье готовят нескольких видов: песочное (выемное и отсадное), сбивное, ореховое, сухарики.

Песочное печенье содержит много жира и сахара, имеет рассыпчатую структуру: «Песочное», «Листики», «Мозаика», «Ромашка», «Апельсиновые палочки», «Суворовское».

Сбивное печенье получают сбиванием яичных белков с сахарной пудрой и замесом с очень небольшим количеством муки: «Сахарное», «Октябренок», «Лакомка».

Ореховое печенье готовят из сахара, яиц, муки, тертого миндаля или орехов; тесто замешивают, а не сбивают. Ассортимент — «Миндальное», «Южное», «Славянское» [2, с. 113].

Сухарики готовят из теста с высоким содержанием сахара, яиц, жира. Тесто формуют в виде багона, который после выпечки и охлаждения нарезают на кусочки и сушат. Ассортимент — «Московские и Киевские хлебцы».

На сегодняшний день ассортимент печенья заметно расширился, что связано с высокой конкуренцией и достижениями научно-технического прогресса.

Важнейшим рецептурным компонентом печенья является мука, технологические свойства которой оказывают существенное влияние на качество готовых изделий. При производстве изделий из сахарного теста требуется использование пшеничной муки высшего сорта с низким содержанием клейковины, средней или слабой по силе. Были проведены исследования в которых использовали кукурузную, рисовую, овсяную и пшеничную муку.

При замене пшеничной муки высшего сорта кукурузной, овсяной, рисовой и мукой, полученной из пшеницы, качество значительно улучшается: повышается удельный объем, намокаемость, рассыпчатость, снижается показатель прочности изделий [3]. Таким образом, при производстве изделий из сахарного теста целесообразна замена части пшеничной нетрадиционными видами муки.

Замена пшеничной муки высшего сорта кукурузной, рисовой, овсяной мукой способствует повышению аминокислотного сора наиболее дефицитного лизина и валина в среднем на 15 % соответственно, повышению пищевых волокон в среднем в 4 раза, снижению усваиваемых углеводов, увеличению в среднем калия на 13 %, натрия — на 6,5 %, кальция — на 28 %, железа — на 2,5 %, витамина В₁ — на 0,8 %, витамина В₂ — на 1,2 % [3].

Анализ ассортимента печенья и литературных источников говорит о целесообразности использования нетрадиционных видов муки и других растительных компонентов, которые могут обогатить изделия пектином, клетчаткой, витаминами и минеральными веществами. Их применение способствует рациональному использованию сельскохозяйственного сырья, улучшению качества и расширению ассортимента печенья [4, с. 512].

Результаты проведенных исследований позволяют сделать вывод, что существуют различные способы обогащения мучных кондитерских изделий ценными пищевыми ингредиентами за счет использования разнообразных функциональных добавок растительного происхождения. Включение в рецептуру изделий добавок с функциональными свойствами является целесообразным, так как способствует увеличению ассортимента функциональных продуктов питания, а также оказывает положительное влияние на здоровье потребителей. Обогащение мучных кондитерских изделий является актуальным для отечественных предприятий, так как они могут повысить конкурентоспособность товаров не только в республике, но и за рубежом, а также увеличить вовлечение в производство не используемых ранее пищевых отходов производства, что решит проблему их эффективного и рационального использования.

Источники

1. Печенье. Общие технические условия : СТБ 2434-2015. — Введ. 09.11.2015. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2015. — 27 с.
2. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник / А.В. Рыжакова. — М. : Академия, 2015. — 223 с.
3. Кондитерская отрасль // Белорусский государственный концерн пищевой промышленности. — 2024. — URL: <https://bgp.by/ru/confectionary-ru/> (дата обращения: 12.11.2024).
4. Смольская, А.О. Тенденции совершенствования ассортимента кондитерских изделий / А.О. Смольская, М.М. Петухов // Наука, питание и здоровье : сб. науч. тр. : в 2 ч. / Науч.-практ. центр НАН Беларуси по продовольствию ; редкол.: З.В. Ловкис [и др.]. — Минск : Беларус. навука, 2021. — Ч. 2. — С. 507–513.

Е.С. Побожная

Научный руководитель — А.В. Сидорова

ESG-ПРАКТИКИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ФИНАНСОВЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И ИНВЕСТИЦИОННУЮ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ

В статье рассмотрены основные положения ESG-практик, оказывающие влияние на финансовые результаты деятельности, инвестиционную привлекательность предприятия. Выявлены основные проблемы, с которыми сталкиваются компании в ходе ESG-деятельности, а также рассмотрены возможные пути их решения.

В последнее десятилетие в предпринимательской деятельности, в сферах управления коммерческими организациями и принятия инвестиционных решений активно развивается концепция ESG (от англ. Environmental — охрана окружающей среды, Social — социальная ответственность, Governance — корпоративное управление), отражающая зависимость долгосрочного успеха компании не только от финансовых показателей, но и от использования ESG-практик. Актуальность выражается в оценке влияния ESG-факторов на финансовую устойчивость предприятия и на принятие решений в инвестиционной сфере, а также в выявлении основных проблем, возникающих в процессе реализации ESG-практик [1].

Под финансовым состоянием в рамках исследования рассматривается комплексное понятие, характеризующееся системой взаимосвязанных показателей, выражающих наличие, размещение и использование финансовых ресурсов, а также результаты предыдущих периодов деятельности предпри-