

Только 4 % опрошенных употребляют бараночные изделия каждый день, 68 % употребляют сушки несколько раз (от двух до пяти) в неделю, 18 % — один раз в неделю и 10 % — один раз в месяц. Половина от опрошенных при покупке обращали внимание на вкус, 34 % — на цену и 16 % — на внешний вид. Из представленного для исследований ассортимента 30 % предпочли сушки «Умный выбор с ванилью», 24 % — «Кусарики с ванилью», 18 % — «Сладкая пуговка с ванилью», 14 % — «Ляхрустье ваниль», 10 % — «Малыши с ванилью» и 4 % — баранки «Белицкие» с ванилью. Ответы на вопрос о желании видеть в ассортименте дополнительные бараночные изделия распределились следующим образом: большая часть опрошенных (64 % (32 чел.)) выбрали вариант, что их устраивает ассортимент сушек, 10 % (по 5 чел.) хотели бы видеть сушки с маком и глазурью, 8 % (4 чел.) — сушки соленые, 6 % (3 чел.) — сушки постные, 2 % (1 чел.) — сушки с кунжутом.

Таким образом, из исследования видно, что бараночные изделия пользуются стабильно высоким спросом, так как они, являясь недорогой продукцией, обладают хорошими вкусовыми качествами и способствуют удовлетворению потребности человека в хлебобулочных изделиях. Анализ показал, что основными покупателями являются люди среднего возраста, однако и другие возрастные группы представлены в опросе заметно. Наибольшим предпочтением у покупателей пользовались сушки с ванильным вкусом.

Источники

1. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие / А. С. Романов [и др.]. — Новосибирск : Сиб. ун. изд-во, 2005. — 278 с.

2. Шилов, А. И. Производство основных видов сельскохозяйственного сырья — основа продовольственной безопасности Беларуси / А. И. Шилов, М. М. Петухов, Е. В. Коляда // Вестник Мичуринского ГАУ. — 2023. — № 2 (73). — С. 207–210.

Ю. С. Дудко, А. П. Пикулик, А. В. Сорока
БГЭУ (Минск)

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ДИЕТА НА ПРИМЕРЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Питание современного человека претерпело серьезные изменения за последние сто лет. Если в начале XX в. проблемой являлось недостаточное количество белка и калорий в рационе, то сейчас человек все чаще сталкивается с ожирением и его последствиями. При этом

обилие углеводистой пищи не всегда компенсируется разнообразием продуктов и сбалансированностью по нутриентному составу. ВОЗ в 2020 г. рекомендовала средиземноморскую диету как образец правильного питания для здоровых людей. Пищевые привычки людей, проживающих на территориях, прилегающих к Средиземному морю, способствуют высокой продолжительности жизни и низкому уровню сердечно-сосудистых заболеваний, несмотря на высокое потребление жиров и даже регулярное употребление небольшого количества красного вина.

Основные принципы средиземноморской диеты сводятся к следующему: употребление растительных продуктов как основа рациона питания (овощи, фрукты, бобовые и цельнозерновые продукты). Доля сырых овощей и фруктов достаточна высокая; умеренное потребление белковой пищи, преимущественно рыбы, морепродуктов. Допустимо употребление постного мяса птицы, реже говядины; использование молочных продуктов — сыров и йогуртов; обязательный компонент — оливковое масло холодного отжима; минимальное употребление сладостей, переработанных и рафинированных продуктов; характер трапезы подразумевает размеренное наслаждение вкусом блюд и активный образ жизни людей в целом.

С 2012 г. средиземноморская диета входит в список нематериального наследия ЮНЕСКО. Основными странами, в которых наиболее полно проявляются черты данного типа питания, являются Испания, Греция, Италия, Марокко [1].

Итальянская кухня не только идеально отражает принципы средиземноморской диеты, но и является одной из самых популярных в мире. Блюда отличаются разнообразием и запоминающимся вкусом, готовятся из свежих и сезонных продуктов, сбалансированы по питательной ценности. В последние годы итальянская кухня активно реализуется и адаптируется на территории Республики Беларусь. На протяжении последних 30 лет наблюдается рост количества заведений общественного питания с меню, основанным на классической итальянской кухне. В предложения кафе и ресторанов включены такие традиционные блюда, как пицца, паста, ризотто, тирамису, панна-котта. Особенности таких заведений являются стремление к использованию местных продуктов и творческое переосмысливание итальянских рецептов, чтобы максимально приспособить их под белорусский контекст и условия производства. Итальянская кухня привнесла разнообразие в рацион белорусов, сделав акцент на здоровое питание и использование натуральных ингредиентов.

Популяризация итальянской кухни через мастер-классы помогает внедрять местным жителям полезные рецепты средиземноморской диеты в повседневную жизнь. Итальянская кухня занимает особое место в мировом гастрономическом наследии и является ярким примером средиземноморской диеты. Ее популяризация оказывает положительное влияние на здоровье и образ жизни людей. Реализация

итальянских гастрономических традиций на территории Республики Беларусь способствует популяризации здорового питания и обогащению культурного наследия страны. Продолжение реализации этой тенденции может привести к дальнейшему улучшению здоровья населения и развитию гастрономического туризма.

Источник

1. Нематериальное культурное наследие // ЮНЕСКО. — URL: <https://www.unesco.org/ru/intangible-cultural-heritage> (дата обращения: 24.11.2024).

СНИЛ «Товаровед»

В. А. Елисеева

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — М. М. Петухов, канд. техн. наук, доцент

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА СЫРОКОПЧЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Пищевая ценность колбасных изделий выше ценности исходного сырья и большинства других продуктов из мяса. Объясняется это тем, что в процессе производства колбас из сырья удаляют наименее ценные по питательности ткани. Высокая пищевая ценность колбасных изделий обуславливается также высоким содержанием белковых и экстрактивных веществ, низкоплавкого свиного жира. Включение в рецептурный состав молока, сливочного масла и яиц не только повышает пищевую ценность, но и значительно улучшает вкус колбасных изделий [1, 2].

Для проведения анализа качества было выбрано три образца сырокопченых колбасных изделий: № 1 — колбасное изделие сырокопченое «Оригинальная европейская» (ОАО «Гродненский мясокомбинат»); № 2 — колбасное изделие сырокопченое «Даниловская» (ООО «Мясокомбинат славянский»); № 3 — колбасное изделие сырокопченое «Зернистая» (ОАО «Могилевский мясокомбинат»).

В ходе исследования образцов были осуществлены органолептическая (внешний вид, вкус, запах, консистенция и вид на разрезе) и физико-химическая (массовая доля влаги и поваренной соли) оценки качества.

По результатам органолептической оценки качества было установлено, что все образцы соответствуют требованиям СТБ 295-2008: каждый образец имеет свойственные вкус и запах; полностью соответствующий описанию внешний вид, без повреждений оболочки; плотную консистенцию; фарш равномерно перемешан, насыщенно-розового цвета, без серых пятен и пустот.