

По результатам определения массовой доли влаги было выяснено, что образцы соответствуют требованиям СТБ 295-2008 (не более 38,0 %): образец № 1 — 22,3 %, № 2 — 34,0 %, № 3 — 36,8 %.

По результатам определения количественного содержания соли в трех образцах сырокопченых колбас было выявлено полное соответствие требованиям СТБ 295-2008 (образец № 1 — 2,1 %, № 2 — 2,2 % и № 3 — 2,0 %, что не превышает нормируемые 5,5 %).

Таким образом, качество исследованных образцов сырокопченых колбас с применением органолептических и физико-химических методов позволило установить их соответствие требованиям СТБ 295-2008 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия». Можно утверждать, что качество отечественных колбас высокое.

### Источники

1. *Петухов, М. М.* Товароведно-экспертная оценка качества сырокопченых колбас белорусского производства / М. М. Петухов // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. — 2018. — № 6 (53). — С. 86–89.

2. *Петухов, М. М.* Мясная промышленность Республики Беларусь: состояние и тенденции развития / М. М. Петухов, Е. В. Коляда // *Пищевая промышленность: наука и технологии*. — 2019. — № 4 (46). — С. 15–19.

**А. А. Ермак**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель — Е. В. Коляда, канд. техн. наук, доцент*

## АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫПУСКАЕМОЙ ХЛЕБОЗАВОДАМИ Г. МИНСКА

Хлебобулочная продукция занимает важное место в рационе питания населения и является основным источником углеводов. В Минске, как и в других городах Беларуси, хлебобулочные изделия представлены в широком ассортименте, который удовлетворяет потребности различных групп населения. Хлебопекарная промышленность г. Минска включает в себя сеть хлебозаводов, которые обеспечивают город и его окрестности свежей продукцией. Основным предприятиям, объединяющим шесть заводов города Минска (хлебозавод «Автомат», хлебозаводы № 2, 3, 4, 5, 6), является КУП «Минскхлебпром» [1].

Ассортимент вырабатываемой продукции хлебозаводами КУП «Минскхлебпром»:

- хлеба и хлебобулочные изделия: ржаные и ржано-пшеничные хлеба, заварные хлеба; хлебобулочные и сдобные булочные изделия (батоны, багеты, рогалики, витушки, сайки, рожки, булочки, пироги, каравай, хлеб тостовый и др.); диетические хлебные изделия;

- сухарно-бараночные изделия: сушки, сухари, бублики, баранки;

- кондитерские изделия: пряники, в том числе глазированные; печенье, овсяное печенье, в том числе глазированное; вафли, вафельные торты, вафельная полоска, вафельные листы; торты, пирожные, наборы пирожных, заказные фигурные торты; рулеты бисквитные, бисквиты, коврижки; эклеры, круассаны; сладости сахарные (зефир), сладости восточные (рахат-лукум); сладости мучные и другие изделия [1].

Среднесуточная мощность производства хлебобулочных изделий — 260 т, кондитерских изделий — 20 т, более 15 т сухарно-бараночной продукции, 10 т пряников и печенья, 1 т полуфабрикатов.

Хлебозавод «Автомат» — одно из высокомеханизированных предприятий страны. В сутки на этом заводе производится 140 т хлебобулочных изделий. «Автомат» славится своими сухарными и сушечными изделиями, а также улучшенным хлебом «Водар». Один из известнейших хлебов страны, «Нарочанский», выпускается на хлебозаводе № 2. Также данный хлебозавод известен такими хлебами, как «Минский», «Траецкі» и др. В сутки хлебозавод № 2 выпускает 40 т хлебобулочных изделий. Хлебозавод № 3 производит от 20 до 30 т хлебобулочных изделий. Визитной карточкой хлебозавода являются хлеб «Бородинский», «Маяк», «Старая Вильня», «Корабельный» [1].

На хлебозаводе № 4 выпускаются заварные хлеба под марками «Нарочанский край», «Силичи», «Рижские традиции» и многие другие. Высоким спросом пользуются диабетические и бездрожжевые хлебобулочные изделия. В ассортимент продукции хлебозавода № 5 входит линейка продуктов «Здоровые хлеба»: хлеб пшеничный «Гонар» зерновой, хлеб пшеничный «Гонар» овощной. Ежедневно на хлебозаводе вырабатывается свыше 40 т хлебобулочных изделий. Хлебозавод № 6 — один из молодых предприятий КУП «Минскхлебпром». Ежедневно на хлебозаводе вырабатывается 55 т хлебобулочных изделий около 50 наименований [1].

Анализ ассортимента хлебобулочной продукции в Минске показывает, что отрасль активно развивается, предлагая потребителям широкий выбор товаров.

### Источник

1. «КУП «Минскхлебпром» : [сайт]. — 2006. — URL: <https://www.minskhele.by/enterprise/kup/> (дата обращения: 22.11.2024).