сти, а также уровни качества, которые определялись делением комплексного показателя качества исследуемого образца на комплексный показатель качества базового образца [1].

Шкала оценки уровня качества мясных консервов: 0,99 и выше — высокое; 0,98–0,95 — отличное; 0,94–0,80 — хорошее; 0,79–0,60 — удовлетворительное; 0,59 и ниже — низкое. Коэффициенты весомости показателей качества исследуемых образцов мясных консервов приведены в таблице.

Коэффициенты весомости показателей качества мясных консервов

Наименование показателя	Оценка экспертов (рангов)					Сумма рангов	Коэффициент весомости
	I	II	III	IV	V		
Внешний вид	3	3	2	3	3	14	0,28
Вкус и запах	4	4	4	4	4	20	0,40
Цвет	2	2	3	2	2	11	0,22
Упаковка и маркировка	1	1	1	1	1	5	0,10
Итого рангов	10	10	10	10	10	50	1,00

Источники

1. Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей : ГОСТ 33741-2015. — Введ. 01.09.2017. — Минск : БелГИСС, 2017. — 16 с.

2. *Лисовский, Д. П.* Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учеб. пособие / Д. П. Лисовской. — Минск : Выш. шк., 2023. — 464 с

К. Р. Гайчук
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. И. Шилов, д-р с.-х. наук, профессор

ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА МАРМЕЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАК ПРОДУКТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Мармелад, сладкий жележный десерт, давно полюбился многим. Однако за его внешним видом и приятным вкусом скрывается сложный мир технологий производства и экспертизы качества. Классический мармелад, приготовленный на основе фруктового пюре, сахара и пектина, является основой для многих вариаций. Встречаются мармеладные конфеты с начинками, добавлением желе, шоколада,

орехов, фруктов и специй. Эта статья погрузит вас в тонкости исследования мармеладных изделий, раскрывая не только их органолептические свойства, но и потенциал применения в качестве функционального продукта.

Оценивая качество мармелада, эксперты используют комплексный подход, включающий органолептические и физико-химические исследования, которые можно изучить в ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»:

1. Органолептические характеристики: форма (правильная форма, отсутствие деформаций, соответствие заявленной форме), поверхность (гладкая, блестящая, без трещин, повреждений и посторонних включений), консистенция (желеобразная, упругая, легко режется, не слишком мягкая и не слишком жесткая), степень желирования (однородность желеобразной структуры, отсутствие водянистых зон), вкус и аромат (характерные для данного наименования мармелада, без посторонних привкусов и запахов);

2. Физико-химические характеристики: содержание влаги (определяет текстуру мармелада, срок его хранения и устойчивость к порче), содержание сахара (влияет на сладость, калорийность, консервацию и степень желирования), кислотность (определяет вкус, сохранность и стабильность мармелада), пектиновые вещества (обеспечивают желеобразную структуру, влияют на текстуру и устойчивость к плавлению), содержание витаминов и микроэлементов (определяет пищевую ценность и функциональные свойства).

Современные технологии позволяют обогащать мармелад различными функциональными компонентами, превращая его в продукт с дополнительными полезными свойствами.

Добавление витаминов и минералов: повышает пищевую ценность, обогащает рацион необходимыми элементами.

Добавление пребиотиков и пробиотиков: способствует поддержанию микрофлоры кишечника, улучшает пищеварение.

Использование натуральных антиоксидантов: защищает организм от свободных радикалов, способствует антиоксидантной защите.

Обогащение белком: повышает сытность, делает продукт более питательным.

Добавление растительных волокон: улучшает пищеварение, обеспечивает чувство сытости.

Современный мармелад — продукт с потенциалом функциональной пищи. Экспертиза качества позволяет контролировать качество и обеспечивать безопасность производства. В будущем стоит ожидать развития направления функционального мармелада, что приведет к появлению на рынке уникальных продуктов.

Источники

1. Мармелад. Общие технические условия : ГОСТ 6442-2014. — Введ. 02.03.2015. — М. : Изд-во стандартов, 2014. — 11 с.

2. Шилов, А. И. Продукты функционального назначения на основе растительного биологически активного сырья / А. И. Шилов, Ю. Н. Зубов, О. А. Шилов // Вестник ОрелГИЭТ. — 2013. — № 2 (24). — С. 162–166.

С. А. Герасименя, С. А. Недосейкина
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. И. Антоненков, канд. биол. наук, доцент

ИДЕНТИФИКАЦИЯ, ФАЛЬСИФИКАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ В МИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Рыночные отношения в Беларуси имеют как положительные явления — насыщение рынка разнообразными товарами и услугами, так и отрицательные — обман, продажи некачественной и фальсифицированной продукции. Минская область как самый густонаселенный регион Беларуси является важным центром потребительского рынка. В работе рассмотрены эти вопросы, проанализирована ситуация в Минской области и предложены возможные решения [1].

Безопасность потребительских товаров означает отсутствие риска для здоровья и жизни потребителей. Фальсифицированные товары часто изготовлены с нарушением технологий и из некачественных материалов, что делает их опасными для здоровья.

Проблемы безопасности в Минской области:

- наличие некачественных и опасных товаров: отсутствие контроля над импортом и производством товаров увеличивает риск появления на рынке опасных продуктов;
- несоблюдение санитарных норм и правил: ненадлежащие условия хранения и транспортировки товаров, особенно пищевых продуктов, могут привести к их порче и загрязненности;
- отсутствие эффективной системы отзыва некачественных товаров: сложности с оперативным и полным отзывом опасных продуктов с рынка увеличивают риск их потребления и негативных последствий для здоровья [2].

Мы предлагаем несколько решений изложенных выше проблем:

- разработка единого стандарта идентификации товаров в Беларуси позволит унифицировать систему контроля и сделать ее более эффективной;
- создание специализированных центров по идентификации и экспертизе товаров позволит проводить независимые исследования и экспертизу товаров для выявления подделок и некачественных продуктов;