

Высокая калорийность отдельных продуктов компенсируется малым объемом порции. Французы едят много насыщенных жиров животного происхождения (сливочное масло, утиный жир), но исключают переработанные, рафинированные продукты, фастфуд, сладкую газированную воду.

Популяризация полезных привычек традиционных ритуалов французской трапезы может способствовать повышению культуры питания и формированию здорового образа жизни среди подрастающего поколения Республики Беларусь.

### **Источник**

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

**А. А. Иванец**

*БГЭУ (Минск)*

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

## **НОВОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ОАО «СЛОДЫЧ»**

ОАО «Слодыч» — лидер по производству печенья на рынке мучных кондитерских изделий Республики Беларусь. ОАО «Слодыч» производит и реализует более 100 его наименований, более 300 торговых позиций (сахарного, сдобного, затяжного, овсяного и глазированного), а также крекеры и кексы [1].

В сутки «Слодыч» производит 2–3 т пряников, 3 т зефира, 1,5 т вафель, 15–20 т конфет, 50–60 т печенья. С каждым годом производство продукции увеличивается, например на конец 2023 г. кондитерская фабрика выпустила 13 200 т печенья сахарного, что на 1200 т больше, чем в 2022 г.

Кондитерская фабрика «Слодыч» предлагает в своем ассортименте продукты из линейки «Здоровое питание», предназначенные для людей с различными заболеваниями или тех, кто заботится о своем здоровье. В числе таких позиций сахарное печенье «Слодыч», приготовленное с добавлением фруктозы, печенье «Слодыч» на основе сорбита, а также вафли, сделанные с использованием фруктозы. Это помогает производителю охватывать широкую группу потребителей с разными предпочтениями. Среди новых ингредиентов, которые входят в рецептуру печенья, можно выделить пшеничную и яблочную клетчатку («Кассиопея»), бета-каротин («Капитошка люкс»), пшеничные отруби («Пшеничный слодыч»), овсяно-ячменно-пшенично-ржаные хлопья («Слодыч из злаков»).

Также в ассортименте представлены наборы печенья к различным праздникам, отмечаемым в Беларуси, а именно: ко Дню Матери — набор «Самой лучшей!», к 8 Марта — наборы печенья «С праздником весны!» и «Солнца, тепла, улыбок!», к Новому году — набор «Зимняя сказка», к Пасхе — набор кондитерских изделий «Наряди печеньки».

Кондитерская фабрика «Слодыч» не забывает о потребителях помладше (дети до 3 лет), выпуская различные виды детского печенья с разными вкусовыми добавками и различной интересной формы: печенье растворимое «Знайка-зазнайка» (алфавит, дважды два, веселые фигуры), печенье растворимое ««Детское» яблоко + тыква». Не остались без внимания и дети старше трех лет. Для них производится растворимое печенье «Знайка-зазнайка» с нежным сливочным вкусом.

Из последних новинок кондитерской фабрики можно выделить: сырное печенье с кусочками моцареллы, «Традиционное» печенье со вкусом клубники со сливками и яблока с корицей, печенье со вкусом топленого молока и со вкусом шоколада в оригинальной форме коровки, нижняя часть которого покрыта глазурью.

Таким образом, кондитерская фабрика «Слодыч» продолжает удивлять потребителей вкусовыми экспериментами. Производитель регулярно разрабатывает новые рецептуры мучных кондитерских изделий, включая в них различные вкусовые добавки и ароматизаторы, а также экспериментирует с формой и упаковкой.

### **Источник**

1. Кондитерская фабрика «Слодыч» : [сайт]. — Минск, 2015–2024. — URL: <https://www.slodych.by> (дата обращения: 28.11.2024).

**О. С. Ильина, В. Н. Пинчук, А. В. Сорока**  
БГЭУ (Минск)

## **КОНТРАФАКТНАЯ АЛКОГОЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ И ЕЕ УГРОЗА БЕЗОПАСНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Среди современных молодых людей, вступающих в возраст совершеннолетия, здоровый образ жизни является естественным и популярным направлением. Во многом этому способствуют мировые тенденции цифрового пространства. Здоровье, повышение работоспособности, активности, эффективности деятельности, увеличение продолжительности жизни — вопросы, которые актуальны для людей, занимающих топовые позиции в бизнесе, а благодаря быстрому