

на» (ОАО «Минский молочный завод № 1») с массовой долей жира 23,0 % занимает лидирующую позицию. Физико-химические показатели и маркировка исследуемых образцов соответствуют требованиям нормативных актов.

Источники

1. *Лилишенцева, А. Н.* Товароведение и экспертиза пищевых жиров и молочных товаров : учеб. пособие / А. Н. Лилишенцева. — Минск : БГЭУ, 2022. — С. 250–251.

2. *Кантере, В. М.* Сенсорный анализ продуктов питания : учеб. пособие / В. М. Кантере. — М. : РАСХН, 2003. — С. 121.

Д. А. Кашинский, П. В. Дроздова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — М. Л. Зенькова, канд. техн. наук, доцент

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ КАЧЕСТВА КАРТОФЕЛЯ СВЕЖЕГО

Сорта картофеля классифицируются по ряду признаков, включая содержание крахмала, форму, размер клубней, количество глазков и структуру тканей. В зависимости от содержания крахмала картофель делится на высоко-, средне- и низкокрахмалистые сорта. Форма клубней может быть круглой, овальной, длинной или округло-овальной. Также существует классификация по размеру клубней: крупные, средние и мелкие. Картофель подразделяют по окраске кожицы и мякоти, а также по времени созревания: ранние, средние и поздние сорта.

Хозяйственно-ботанические сорта картофеля, районированные в Беларуси: «Королева Анна», «Гала» и «Рэд Скарлет». Сорта «Бриз», «Явар», «Скарб», «Венера», «Веснянка» и «Рагнеда» имеют свои особенности. Таким образом, классификация сортов картофеля помогает выбирать оптимальные варианты для различных условий и целей применения.

Для оценки качества картофеля свежего необходимо руководствоваться требованиями ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия».

Однако в розничной торговой сети сегодня реализуется картофель с редкими характеристиками. К такому картофелю относится картофель с окрашенной мякотью — фиолетовой или розовой. Данный стандарт не предусматривает такие особенности картофеля. Поэтому необходимо изучить товароведные характеристики новых сортов картофеля и дать им соответствующее описание. Кроме этого требуется исследовать изменения качества картофеля при хранении, транспортировании и реализации, что позволит выявить возможные проб-

лемы на каждом этапе товародвижения. Важно учитывать факторы, влияющие на сохранность и качество продукции: условия хранения, температура и влажность, а также методы упаковки и транспортирования. Анализируя эти аспекты, можно разработать рекомендации по улучшению качества картофеля, что будет способствовать удовлетворению потребительского спроса и повышению конкурентоспособности картофеля на рынке.

М. И. Курсанов, А. В. Мемус, А. В. Сорока
БГЭУ (Минск)

СОВРЕМЕННЫЕ СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАНАХ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

В список нематериального наследия ЮНЕСКО в 2010 г. включили французскую гастрономическую трапезу с ее ритуалами и сложной организацией. Это был первый случай включения национальной кухни в список ЮНЕСКО с момента подписания Конвенции о сохранении культурного и природного наследия в 1972 г. Французская кухня является неотъемлемой частью культуры страны и ее богатых исторических традиций. Началом формирования французского кулинарного наследия можно считать появление первой кулинарной книги, написанной около 1400 г.

Французская кухня впитала в себя как рецепты местных жителей, так и традиции других (в основном восточных) народов. Постепенно сформировались три основных направления кухни: буржуазная (*cuisine bourgeoise*), региональная (*cuisine regionale*) и высокая (*haute cuisine*).

Для реализации проекта по созданию ресторана с французской кухней на территории Республики Беларусь лучше ориентироваться на вариант буржуазной или высокой, так как особенности региональной кухни будет сложно воссоздать, используя местные продукты.

Стандарты безопасности в ресторанах, особенно в контексте французской кухни, играют ключевую роль в обеспечении здоровья клиентов и сохранности продуктов. Французская кухня известна своим вниманием к качеству ингредиентов и технике приготовления, что требует строгого соблюдения санитарных норм и правил хранения.

Общественное питание во Франции в последние годы различается по качеству обслуживания, что связано с миграционной политикой последних десятилетий. Но для территории Республики Беларусь важно, чтобы ресторан, заявляющий себя как французский, был безупречен с точки зрения качества и безопасности реализуемых блюд.

С каждым годом требования к санитарным нормам и стандартам безопасности в сфере общественного питания становятся все более строгими и актуальными. Французские рестораны, реализующие