

направление высокой кухни, уделяют особое внимание санитарным правилам и нормам, а также качеству продуктов.

Общим для объектов общественного питания во Франции и Беларуси является реализация системы ХАССП, или НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points), позволяющей сделать пищевое производство эффективным и безопасным, а также защитить покупателей от возможных заболеваний, связанных с употреблением некачественной пищи.

ХАССП — методика, позволяющая выявить список неблагоприятных факторов, характерный для конкретной компании, чтобы эффективнее выполнять все требования СанПиН, обеспечивая контроль на всех производственных этапах. В дальнейшем реализация принципов ХАССП приводит к улучшению качества продукции, сокращению затрат за счет оптимизации производственных процессов, увеличению доверия клиентов и улучшению имиджа компании.

Учитывая важность поддержания безупречной репутации ресторанов французской кухни в Республике Беларусь, реализация концепции ХАССП является важным инструментом достижения целей бизнеса.

Источники

1. Нематериальное культурное наследие // ЮНЕСКО. — URL: <https://www.unesco.org/ru/intangible-cultural-heritage> (дата обращения: 24.11.2024).
2. Разработка принципов (системы) НАССР для предприятий пищевой промышленности в Беларуси // БЕЛПРОМСТАНДАРТ. — URL: <https://belps.by/sistema-haccp/haccp-obshchestvennoe-pitanie> (дата обращения: 24.11.2024).

С. Г. Клещенко, М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТЬЕВОГО МОЛОКА, РЕАЛИЗУЕМОГО В ООО «ЧИСТЫЕ РОДНИКИ»

Молоко представляет собой сложную биологическую жидкость, которая образуется в молочной железе самок млекопитающих и обладает высокой пищевой ценностью, иммунологическими и бактерицидными свойствами. Высокая пищевая ценность молока состоит в том, что оно содержит все вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, гормоны и др.), необходимые для человеческого организма, в оптимально сбалансированных соотношениях и легкоусвояемой форме [1, с. 287].

Цель исследования — товароведная оценка качества питьевого молока, реализуемого в магазине ООО «Чистые родники». Для проведения анализа качества было выбрано три образца питьевого молока: № 1 — молоко питьевое ультрапастеризованное «Бабушкина крынка» 2,5 % (ОАО «Бабушкина крынка» (г. Могилев)); № 2 — молоко питьевое ультрапастеризованное «Милкавита» 2,5 % (ООО «Милкавита» (г. Гомель)); № 3 — молоко питьевое ультрапастеризованное «Савушкин продукт» 2,5 % (ОАО «Савушкин продукт» (г. Брест)).

В ходе исследования образцов были проведены органолептическая (внешний вид, вкус, запах, консистенция и цвет) и физико-химическая (массовая доля жира, плотность и кислотность) оценки качества [2, с. 452–453].

По результатам органолептической оценки качества было установлено, что все образцы соответствуют требованиям СТБ 1746-2017. А именно: каждый образец имеет характерный для молока вкус и запах; полностью соответствующий описанию внешний вид; с жидкой, однородной и нетягучей консистенцией; с белым, равномерным по всей массе цветом.

По результатам определения массовой доли жира было выяснено, что образцы соответствуют указанной жирности и требованиям СТБ 1746-2017: образец № 1 — 2,6 %, № 2 — 2,5 %, № 3 — 2,6 %.

По результатам определения плотности в образцах питьевого молока было выявлено их полное соответствие требованиям СТБ 1746-2017 (не менее 1026 кг/м^3 для ультрапастеризованного питьевого молока): образец № 1 — 1026 кг/м^3 , № 2 — 1028 кг/м^3 и № 3 — 1029 кг/м^3 .

По результатам определения кислотности было выявлено, что образцы питьевого молока соответствуют необходимым показателям согласно СТБ 1746-2017 (не более 18°T): образец № 1 — 16°T , № 2 — 17°T и № 3 — 15°T .

Таким образом, качество исследованных образцов питьевого молока с применением органолептических и физико-химических методов позволило установить их соответствие требованиям СТБ 1746-2017 «Молоко питьевое. Общие технические условия». Качество отечественного питьевого молока достигает высокого уровня.

Источники

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учеб. пособие / А. Н. Лилишенцева [и др.] ; под. ред. А. Н. Лилишенцевой. — Минск : БГЭУ, 2020. — 287 с.

2. Петухов, М. М. Правовые основы качества и безопасности питьевого молока / М. М. Петухов // Наука, питание и здоровье : сб. науч. трудов : в 2 ч. / Науч.-практ. центр НАН Беларуси по продовольствию ; редкол.: З. В. Ловкис [и др.]. — Минск : Беларус. навука, 2021. — Ч. 2. — С. 450–456.