

Анализ поставщиков показал, что КУП «Минскхлебпром» занимает лидирующие позиции на рынке, обеспечивая 42,3 % общего объема поставок в магазин «Епроопт». На 2-м месте находится ОАО «Слуцкий хлебозавод» (19,2 %), далее следует ОАО «Булочно-кондитерская компания “ДОМОЧАЙ”» (15,4 %). Меньшей популярностью пользуются филиал «Докшицкий хлебозавод» (7,6 %), ОАО «Борисовхлебпром» (1,6 %), ООО «Торговый дом Лидский» (1,6 %), собственное производство (3,8 %).

Результаты анализа ассортимента хлеба показали, что наибольшую долю занимают ржано-пшеничные изделия (42,3 %), пшенично-ржаные — 26,9 %, пшеничные — 23,2 %. Наименьшей популярностью пользуется ржаной хлеб (7,6 %). Хлеб четырех наименований состоит из муки, воды, дрожжей и соли. В другие хлеба добавлено дополнительное сырье: яблочное и картофельное пюре, сушеные абрикосы, чернослив, семена тыквы, подсолнечника и льна, отруби пшеничные, морковь, сливочное масло, кориандр и тмин.

Таким образом, можно сделать вывод, что наиболее популярен ржано-пшеничный хлеб. Ржаной хлеб, в котором содержится больше полезных веществ, пользуется меньшим спросом. Простого хлеба, состоящего из воды, муки, дрожжей и соли, мало; преобладает хлеб, в составе которого имеется дополнительное сырье (яблочное и картофельное пюре, сушеные абрикосы, чернослив, семена тыквы, подсолнечника и льна, отруби пшеничные, морковь, сливочное масло, кориандр и тмин).

СНИЛ «Товаровед»

К. Б. Кудрашова, Е. А. Мещанович

БГЭУ (Минск)

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

ОЦЕНКА ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ РИСКОВ ПОРЧИ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ НА ЭТАПАХ ТОВАРОДВИЖЕНИЯ

Целью данной научной работы является оценка потенциальных рисков порчи капусты в процессе хранения. В рамках исследования планируется проанализировать факторы, способствующие ухудшению качества капусты: условия хранения, влияние микробиологических и физических факторов. Дефекты, получаемые при транспортировке свежей капусты, в большинстве случаев влияют на ее товарный вид. К таким дефектам можно отнести трещины на наружных листьях, побитость, незначительные загрязнения, внешние механические повреждения в виде потертостей, которые возникают из-за некачественной упаковки и неправильной укладки кочанов, что нарушает целостность тканей капусты.

Несоблюдение товарного соседства также приводит к дефекту вкуса и запаха. Цитрусовые фрукты, картофель, лук, лук-порей, сельдерей, чеснок и другие сильно пахнущие продукты могут передать свой запах свежей капусте во время транспортировки смешанных грузов.

Охлажденная свежая капуста при хранении находится в состоянии покоя, все обменные процессы резко замедляются. Если свежая капуста при передвижении непродолжительное время (2–3 ч) находится под воздействием высокой температуры, то состояние покоя нарушается, обменные процессы резко ускоряются, в том числе и процесс дыхания, при котором расходуются питательные вещества и выделяются влага, тепло и углекислый газ. В последствии при перевозке в охлаждаемых условиях свежая капуста начинает быстро терять массу и портиться [1]. Низкая температура (ниже криоскопической) хранения может привести к отмиранию тканей и подмораживанию, что впоследствии влияет на качество свежей капусты.

Болезни и повреждения капусты снижают урожай и качество продукции, а в период хранения вызывают потери. Все болезни и повреждения свежей капусты можно условно разделить на приобретенные во время выращивания и во время товародвижения.

К приобретенным болезням во время выращивания относится, например, кила капусты, которая поражает корневую систему, образуя наросты и вздутия. Больные растения формируют мелкие рыхлые кочаны. К вирусным заболеваниям относится вирус мозаики капусты, который вызывает мозаичный рисунок на листьях и может привести к снижению урожайности. Черная ножка, являющаяся грибковым заболеванием, поражает рассаду капусты.

К болезням, возникающим в процессе товародвижения, относятся:

- вредители. Тли или капустные совки могут повредить растения во время транспортировки, что может привести к вторичным инфекциям;

- серая гниль — грибковое заболевание, при котором кочаны покрываются серым пушистым налетом и образуются черные склероции. Болезнь легко передается между кочанами и развивается при высокой влажности (около 100 %) и температуре выше 5 °С в хранилище.

Капуста свежая с признаками заболеваний не допускается к реализации в розничной торговой сети.

Источник

1. Семёнов, П. Н. Способы транспортировки плодов и овощей / П. Н. Семёнов // Перспективы развития АПК в современных условиях : материалы 7-й междунар. науч.-практ. конф., Владикавказ, 12–14 апр. 2017 г. / Горск. гос. аграр. ун-т ; редкол.: В. А. Арсагов [и др.]. — Владикавказ, 2017. — С. 168–171.