

2. Масленников, М. И. Технологические инновации и их влияние на экономику / М. И. Масленников // Экономика региона. — 2017. — Т. 13, вып. 4. — С. 1221–1235.

М. А. Магильницкая, А. В. Сорока
БГЭУ (Минск)

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Рыбная отрасль играет важную роль в формировании полноценного рациона питания каждого человека по обеспечению его белками, жирными кислотами и макро- и микроэлементами. Рыба, выловленная во внутренних водоемах Беларуси или выращенная в условиях аквакультуры, уступает дикой морской не только по содержанию йода, но и по другим параметрам. На протяжении столетий жители нашей страны частично компенсировали недостаток морской рыбы соленой сельдью, которую привозили по Двине. Уже в начале XIX в. появилась технология консервирования рыбы в жестяных банках, и ассортимент реализуемых морепродуктов постепенно начал увеличиваться. На сегодняшний день рынок рыбных консервов в Республике Беларусь претерпевает изменения: доля импортных рыбных консервов из Украины, Польши, стран Балтии сократилась, увеличилось количество продукции российского и белорусского производства [1].

Целью работы являлось изучение уровня качества консервов рыбных натуральных с добавлением масла. Для анализа было выбрано пять образцов рыбных консервов натуральных с добавлением масла следующих производителей: образец № 1 — ООО «Сохраним традиции»; № 2 — ОАО «Южморрыбофлот»; № 3, 4, 5 — ООО «Балт-фишплюс». Цена исследуемых образцов варьировалась от 3 до 6 р. за банку. Минимальную цену имел образец № 2 — 3,76 р., максимальную — № 1 — 5,49 р.

По результатам органолептической оценки качества было выявлено, что все образцы соответствуют требованиям ГОСТ 13865-2000. Каждый образец имел свойственные цвет и внешний вид данному виду рыбы, плотную укладку, отсутствовали посторонние запахи и вкус, чешуя была удалена, состояние масла без помутнений.

Исследование физико-химических показателей выявило следующий результат: массовая доля поваренной соли в образцах составляет в среднем 1,351 % (норма согласно ГОСТ — 1,2–2 %). Исследование массы нетто показало, что некоторые образцы имеют отклонение массы нетто от значения, указанного на этикетке: образец № 1 — 10,83 %, № 4 — 30 %, № 5 — 25,08 %. Образцы № 2 и 3 соответствуют

стандарту, их отклонение от массы нетто составляет 2,3 и 3,1 % соответственно.

Дополнительно были проанализированы кислотность, массовая доля составных частей, отстой в масле. Кислотность рыбных консервов в среднем составляет 0,26 %; наивысшее значение имеет образец № 5 — 0,32 °Т, наименьший — № 1 — 22 °Т. Массовая доля составных частей в образце № 2 имела наивысшее значение (86,4 %), а в образце № 4 — наименьшее (81,6 %). Отстой в масле в рыбных консервах в среднем составляет 0,93 %.

Таким образом, качество рыбных консервов натуральных с добавлением масла можно оценить как оптимальное. Дальнейшее расширение ассортимента рыбных консервов с добавлением масла может благоприятно сказаться на здоровье потребителей, так как согласно нормам Всемирной организации здравоохранения норма потребления рыбы и рыбной продукции в год на человека составляет от 16 до 24 кг.

Источник

1. *Петухов, М. М.* Оценка уровня качества рыбных консервов в томатном соусе, реализуемых на белорусском рынке / М. М. Петухов, А. А. Сенчило // Пищевая инженерия, экспертиза и безопасность продукции АПК: инновационные решения и перспективы развития : сб. науч. тр. IV нац. науч.-практ. конф., Москва, 1 июня 2023 г. / Моск. гос. акад. ветеринар. медицины и биотехнологии — МВА им. К. И. Скрябина. — М., 2023. — С. 132–138.

И. В. Макаренко
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — В. В. Садовский, д-р техн. наук, профессор

ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРИБОРОВ ДЛЯ ГЛАЖЕНИЯ БЕЛЬЯ (НА ПРИМЕРЕ УТЮГОВ)

Актуальность исследования заключается в том, что на сегодняшний момент покупателям иногда затруднительно выбрать подходящую для себя модель утюга. Благодаря экспертной оценке качества утюгов появляется возможность объективно сравнить характеристики приборов и выбрать оптимальный вариант с учетом характеристики товара, бюджета и потребностей.

Цель исследования: оценить уровень качества и конкурентоспособности бытовых утюгов, реализуемых в ЗАО «СДЕЛАЙ САМ». Для достижения цели были сформулированы задачи, включающие в себя выбор показателей качества для экспертизы, разработку оценочной