В результате исследования качества питьевого молока различных белорусских производителей установлено, что все образцы соответствуют требованиям ТНПА по органолептическим и физико-химическим показателям. Наивысший комплексный балл получил образец молока «Свежие новости», что свидетельствует о его отличных потребительских свойствах. Остальные образцы показали стабильное соответствие категории «хорошее качество», подтверждая высокий уровень производства молочной продукции в Беларуси.

Источники

1. *Петухов, М. М.* Правовые основы качества и безопасности питьевого молока / М. М. Петухов // Наука, питание и здоровье : сб. науч. тр. : 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.

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

Диплом «Признание» на заседании секции СНИЛ «Товаровед»
К. В. Щербакова
БГЭУ (Минск)
*Научный руководитель — **Ю. М. Пинчукова,** канд. техн. наук, доцент*

ИЗУЧЕНИЕ АКТУАЛЬНОГО АССОРТИМЕНТА ДЕТСКОГО ПЕЧЕНЬЯ НА ТОВАРНОМ РЫНКЕ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Детское печенье является важной частью рациона питания детей. Оно не только удовлетворяет потребность в сладком, но и является источником необходимых питательных веществ. В последние годы наблюдается рост интереса к детскому печенью, что связано с увеличением числа семей с детьми и изменением потребительских предпочтений.

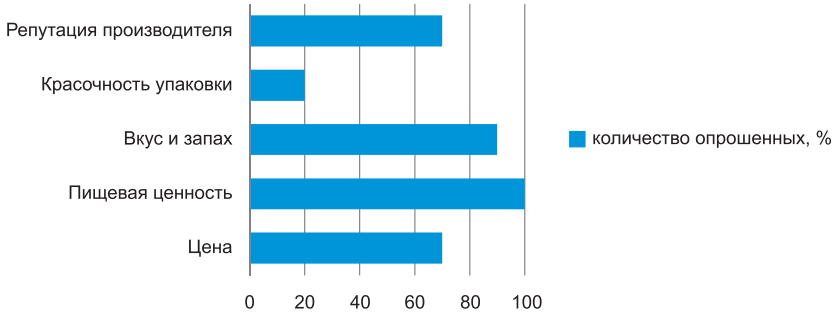
Цель — проанализировать актуальный ассортимент детского печенья на товарном рынке г. Минска, выявить основные тенденции и предпочтения потребителей.

Рынок детского печенья в Беларуси характеризуется разнообразием предложений как местных, так и импортных производителей. Наибольший удельный вес в структуре ассортимента занимают белорусские производители — кондитерские фабрики «Слодыч», «Витьба», компания «Беллакт». Российский бренд «ФрутоНяня» устойчиво занимает лидирующие позиции на белорусском рынке детского питания [1, 2].

Также проведен опрос среди потребителей, покупающих детское печенье. Исходя из его результатов следует, что на рынке детского печенья в Беларуси наблюдаются следующие тенденции:

- увеличение спроса на натуральные продукты: родители становятся более внимательными к составу продуктов, выбирая печенье без искусственных добавок и консервантов;
- инновационные вкусы и текстуры: производители экспериментируют с новыми вкусами, такими как экзотические фрукты, а также с текстурами, предлагая хрустящие и мягкие варианты;
- упаковка и маркетинг: акцент на яркую и привлекательную упаковку, которая привлекает внимание детей и родителей. Часто используются изображения персонажей мультфильмов для повышения интереса.

Собственные исследования показывают, что при выборе детского печенья родители обращают внимание на ряд факторов (см. рисунок).



Факторы, влияющие на выбор детского печенья

Отмечено, что предпочтение отдается продуктам с минимальным количеством искусственных добавок. Родители ищут печенье не только вкусное, но и полезное для здоровья детей. Репутация производителя, стоимость также играют важную роль.

Актуальный ассортимент детского печенья на товарном рынке Республики Беларусь разнообразен и отвечает современным требованиям потребителей. С ростом интереса к качественным и натуральным продуктам производители должны адаптироваться к меняющимся предпочтениям родителей и детей. Важно продолжать исследовать рынок, чтобы выявлять новые тренды и возможности для развития данного сегмента.

Источники

1. Каталог продукции «Спартак» // Кондитерская фабрика «Спартак». — URL: https://spartak.by/products (дата обращения: 21.11.2024).

2. «Слодыч» выпустит растворимое печенье для детей с 6 месяцев // БелТА. — URL: https://belta.by/special/newscompany/view/slodych-vypustit-rastvorimoe-pechenje-dlja-detej-s-6-mesjatsev-285730-2018/ (дата обращения: 16.11.2024).

Я. И. Яхновец
БГЭУ (Минск)
*Научный руководитель — **М. М. Петухов,** канд. техн. наук, доцент*

К ВОПРОСУ О КАЧЕСТВЕ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

В современном обществе вопрос качества продовольственных товаров занимает центральное место, поскольку потребители все более осознают важность безопасности и пищевой ценности своей пищи. Особой популярностью у населения традиционно пользуются колбасные изделия [1].

Вареное колбасное изделие — колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку [2].

Для проведения исследования было отобрано пять образцов вареной колбасы высшего сорта из мяса птицы разных производителей (ОАО «Пинский мясокомбинат», ОАО «Брестский мясокомбинат», ОАО «Агрокомбинат "Дзержинский"», ОАО «Березовский мясоконсервный комбинат», ОАО «Гродненский мясокомбинат»).

Оценку качества вареной колбасы проводили путем определения органолептических и физико-химических показателей (массовая доля влаги, поваренной соли и наличие крахмала) на соответствие требованиям СТБ 1060-97 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы. Общие технические условия» [3].

Определение органолептических показателей проводилось путем дегустации в соответствии с разработанной 5-балльной шкалой. В дегустации участвовали пять экспертов. По ее результатам было выявлено, что лучшим качеством обладает «Мортаделла» ОАО «Брестский мясокомбинат» (5 баллов), а худшим — «Мортаделла» ОАО «Бобруйский мясокомбинат» (4,25 балла).

Согласно СТБ 1060-97 массовая доля поваренной соли должна быть не более 2,2 %. По результатам исследования установлено, что массовая доля поваренной соли варьируется в пределах от 1,2 (колбаса Брестского мясокомбината) до 1,4 % (изделия агрокомбината «Держинский» и Пинского мясокомбината). Следовательно, все образцы соответствуют ТНПА.

По результатам исследования массовая доля влаги образцов вареной колбасы составила от 65,6 до 71,4 %. Согласно СТБ 1060-97 мас-