

## **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ**

Плавленный сыр — молочный продукт, произведенный из сыра или творога с использованием молочных продуктов или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления [1].

Плавленные сыры представляют собой особый сегмент молочной продукции, отличающийся уникальными текстурой и вкусом. С их помощью можно создавать разнообразные блюда, что делает их популярными среди потребителей. В последние годы наблюдается динамичное развитие данного сегмента, обусловленное изменениями в потребительских предпочтениях и новыми технологическими решениями. Современные потребители все чаще обращают внимание на свое здоровье и качество продукции. Это приводит к росту спроса на плавленные сыры, не содержащие искусственных добавок, консервантов и трансжиров. Производители начинают использовать натуральные ингредиенты, такие как свежие травы, специи, и экологически чистые компоненты для улучшения вкуса и аромата своей продукции.

Одна из наиболее заметных тенденций — появление веганских плавленных сыров, которые изготавливаются на основе растительных ингредиентов, таких как орехи, соя и кокосовое молоко. Это решение отвечает потребностям вегетарианцев и людей, страдающих непереносимостью лактозы. Безлактозные продукты также становятся все более популярными, что открывает дополнительные возможности для расширения ассортимента плавленных сыров.

Современные технологии в производстве плавленных сыров в настоящее время активно развиваются, что позволяет улучшать качество и упрощать процесс изготовления. Использование эмульгаторов и стабилизаторов нового поколения способствует созданию более однородной текстуры и повышению срока хранения продукта. Кроме того, производители внедряют автоматизацию и современные методы контроля качества, что повышает эффективность и минимизирует ошибки в процессе производства.

Производственные компании стараются привлечь внимание потребителей, предлагая новые вкусовые комбинации и упаковочные решения. Плавленные сыры с добавлением грибов, перца, копчений и других экзотических ингредиентов становятся все более популяр-

ными. Кроме того, особое внимание уделяется дизайну упаковки, что тоже играет важную роль в восприятии продукта. Современное производство плавленых сыров все чаще учитывает вопросы устойчивого развития и экологии. Производители стремятся минимизировать воздействие на окружающую среду, используя переработанные материалы для упаковки, оптимизируя процессы производства для снижения выбросов и использования ресурсов.

В настоящий момент, несмотря на огромное видовое и ассортиментное разнообразие плавленых сыров, постоянно появляются их новые наименования. Обновление ассортимента обусловливается необходимостью удовлетворять требования науки о питании и изменениями потребительского спроса, а также наличием сырьевых ресурсов и соображениями рентабельности различных видов сырья.

### **Источник**

1. *Евдохова, Л. Н.* Товарная экспертиза : учеб. пособие / Л. Н. Евдохова, С. Л. Масанский. — Минск : Выш. шк., 2013. — 325 с.

**Е. А. Чуянова**

*ГрГУ им. Я. Купалы (Гродно)*

*Научный руководитель — М. Е. Карпицкая, канд. экон. наук, доцент*

## **УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ КАК ДРАЙВЕР РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

На устойчивость экономических процессов в Республике Беларусь оказывает влияние санкционное давление коллективного Запада. В этой связи ключевой задачей является обеспечение продовольственной безопасности страны, а вопросы изменения конъюнктуры рынка, экспорта и импорта в условиях санкционных ограничений являются актуальными к исследованию.

Продовольственная безопасность страны включает три важнейшие составляющие: безопасность на глобальном, национальном и персональном уровнях. Одной из важнейших составляющих является обеспечение качества продукции. Поэтому на законодательном уровне принят ряд нормативных правовых актов, регламентирующих вопросы качества продукции. Так, постановлением Совета Министров Республики Беларусь «О Государственной программе “Аграрный бизнес” на 2021–2025 годы» от 1 февраля 2021 г. № 59 определен перечень мероприятий, которые будут способствовать «... улучшению качества продукции для поддержания ее конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынках» [1].