

ной способностью подавлять и тормозить жизнедеятельность микроорганизмов.

Потери массы моркови при хранении по вышеуказанному способу незначительны. Выход стандартной продукции на март составляет 93,5 %, что в два раза больше, чем в контрольной партии – 60...65 %.

В результате проведенных исследований установлена целесообразность хранения корнеплодов моркови в ящиках с использованием мха-сфагнума и полиэтиленовых вкладышей, что позволяет продлить срок их хранения, снизить общие потери, сохранить высокие товарно-экусовые показатели, пищевую ценность и снизить микробиологическую порчу.

Литература

Бардунов Л.В. Древнейшие на суше.— Новосибирск, 1984.

ДК 664.8

Е.В. ДУБОВИК, А.В. ЛОКТЕВ,
М.И. РЖЕУССКАЯ

Реализация плодоовощных консервов в Минске

Значительное место в рационе питания населения занимает плодоовощная продукция, обеспечивающая рациональное питание человека. Свежие и консервированные плоды и овощи являются источником биологически активных соединений, используемых для предупреждения и лечения многих заболеваний и нормальной жизнедеятельности человека. Поэтому бесперебойное снабжение населения овощами и фруктами в свежем и консервированном виде является важнейшей народнохозяйственной задачей.

В условиях возрастающего спроса на консервированную плодоовощную продукцию актуальными становятся вопросы ее изучения и реализации продукции. Так, ретроспективный анализ реализации плодоовощных консервов в Минске в течение 1985–1987 гг. дает возможность оценить ее позитивные и негативные стороны. Общий объем реализации вырос с 85 064 туб. в 1985 г. до 90 353 туб. в 1987 г., в том числе овощных и плодоягодных консервов соответственно с 42 237 до 44 579 туб. 12 827 до 45 775 туб. В то же время доля натуральных овощных консервов, маринадов и томатопродуктов, варенья и джема в общем объеме в 1987 г. уменьшилась по сравнению с 1985 г.

Однако удельный вес отдельных видов плодоовощных консервов в общем объеме остается высоким. Например, натуральные овощные

консервы и соки составляли соответственно 28,3 и 69,1 % в 1987 г. в то время как варенья, джемы, овощные пюре соответственно 1,3; 3,2 и 2,2 % в 1987 г.

Острой проблемой остается обеспечение населения детским и диетическим питанием.

При анализе ассортимента плодоовощных консервов, реализованных в 1985 – 1987 гг. в Минске, отмечается, что ассортимент не всегда отвечал спросу населения. Отмечался избыток одних наименований и почти полное отсутствие других. Например, на долю консервов салатов овощных приходится 35,4 ... 40,0 %, борща – 29,2 ... 39,1, солянки – 62,1 ... 65,6 %, в то время как на долю винегретов – 1,1 ... 4,8 %, голубцов фаршированных – 0,3 ... 0,5, свеклы с черносливом и моркови с черносливом соответственно 0,04 ... 0,2 и 0,1 %. Аналогичная картина отмечается и в плодоягодной подгруппе консервов. Так, доля вишневого компота составила 1,3 ... 2,8 %, черничного – 0,2 ... 0,4 %, красносмородинового – 1,4 ... 1,6 %, варенья клюквенного – 1,1 ... 1,8 %, черносмородинового – 0,5 ... 1,2 %, малинового – 1,5 ... 2,2 % и т.д.

В ассортименте овощных соков насчитывалось четыре наименования, из которых на долю томатного приходилось 76,5 ... 66,2 % (1985 г.), а морковный сок занимал в реализации только 16,4 (1985 г.) и 8,5 % (1987 г.). Ассортимент плодоягодных соков насчитывает более двадцати наименований, соки березовый, яблочный и купажированные – соответственно 19,5 ... 22,1, 23,2 ... 23,6 и 29,9 ... 30,0 %. Соки лимонный, черничный, вишневый, клубничный, абрикосовый и черносмородиновый составляют десятые, а голубичный – сотые доли процента. В 1987 г. отмечалась тенденция снижения реализации названных соков, а из овощных – морковного по сравнению с 1985 г.

Спрос населения на плодоовощные консервы определялся на основании социологических обследований, проведенных кафедрой товароведения продовольственных товаров Белорусского государственного института народного хозяйства имени В.В. Куйбышева. Для выявления предпочтительного ассортимента плодоовощных консервов было опрошено более 500 человек, в результате чего было выявлено, что спрос на плодоовощные консервы в полной мере не обеспечивается. Необходимые консервы вынужденно заменяются другими. Опрос показал, что постоянно покупали компот черничный только 6 % опрошенных, в то время как 32,1 % отдали ему предпочтение и высказали пожелание, чтобы он постоянно был в продаже; компот клубничный – соответственно 7,1 и 53 %, абрикосовый – соответственно 4,8 и 63,1 %. Низка степень обеспечения вареньем клубничным, малиновым и клюквенным, а пожелание видеть его в продаже постоянно высказали 45 ... 60 % опрошенных.

Как следует из результатов опроса, 39,7 % покупателей вынуждены

покупать яблочный сок, в то время как предпочтение ему отдали только 14,5 % покупателей. Степень же удовлетворения такими соками, как клюквенный, голубичный, вишневый, составляет только 3,5...8,9 %, а потребность в них – 23,2...50,7 %. Покупатели отдали предпочтение таким овощным консервам, как икра кабачковая, солянка овощная грибная, огурцы маринованные и консервированные, томаты маринованные и белорусские, зеленый горошек и томат-паста.

За счет домашнего консервирования овощей и фруктов спрос удовлетворяется соответственно на 71,2 и 76,9 %.

Таким образом, проблема удовлетворения возрастающего спроса населения в плодоовощной и плодоягодной продукции остается острой.

УДК 664.8.004.12

И.Н. ФУРС

Анализ нормативно-технической документации на закусочные консервы

В соответствии с Постановлением Совета Министров СССР [1] наметено „первостепенное внимание уделить постоянному совершенствованию государственной системы стандартизации ... а также существенному повышению роли потребителей в установлении конкретных характеристик продукции“. Пересматриваются стандарты на сельскохозяйственную продукцию с целью регламентации в них качественных показателей, характеризующих потребительские свойства продукции.

Анализ нормативно-технической документации (НТД) на закусочные консервы позволил выявить, что в целом она отражает современный технический уровень производства. Однако в связи с ростом запросов потребителей, повышением уровня производства продукции в ряде развитых стран и задачей, поставленной в названном постановлении, „... установить, что требования стандартов должны соответствовать показателям международных стандартов или превосходить их“, возникает необходимость существенно повысить качество НТД на закусочные консервы. Это касается более четкого формулирования органолептических требований, устранения неоправданных допусков, введения ряда дополнительных физико-химических показателей, объективно отражающих потребительские достоинства, уточнения режимов и сроков хранения консервов. Это должно найти отражение в первую очередь в НТД на сырье.

Фактором, который по опросам потребителей серьезно тормозит реализацию овощных консервов, является неудобная и малоинформативная расфасовка, упаковка и маркировка. В этой связи необходимо ввести в НТД новые требования, отвечающие современному мировому уровню.