

Технологии блокчейн и сенсорного контроля усиливают прозрачность цепочки поставок товаров и гарантируют соответствие товаров стандартам безопасности и устойчивости. Экологическая устойчивость становится неотъемлемой частью инновационного производства. Использование возобновляемых материалов, минимизация отходов и внедрение зеленых технологий позволяют создавать продукты, соответствующие современным этическим и экологическим стандартам, что ценится потребителями.

Таким образом, инновационные технологии радикально меняют «ландшафт» производства потребительских товаров. Аддитивное производство, IoT, нанотехнологии и экологические инициативы представляют собой перспективные направления производства товаров на рынке Республики Беларусь, и их внедрение обеспечивает развитие отраслей производства: расширяется функционал и надежность товаров, повышается качество продукции, ее уникальность, укрепляется социальная ответственность и устойчивость бизнеса.

Источник

1. *Ершов, Г. П.* Инновационные технологии производства потребительских товаров / Г. П. Ершов, К. С. Гузничек, Л. М. Судиловская // Современный механизм функционирования торгового бизнеса и туристической индустрии: реальность и перспективы : сб. тез. VIII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 7–8 дек. 2023 г. / Бел. гос. экон. ун-т. — Мн., 2024. — С. 451–452.

П. А. Беловская
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. В. Сорока, канд. биол. наук, доцент

ОЦЕНКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА БЕЛОРУССКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

В настоящее время шоколад является одним из самых распространенных продуктов питания людей. Практически в каждом магазине можно приобрести плитку шоколада. Общемировая тенденция заключается в увеличении потребления молочного, белого шоколада, шоколада с различными начинками и добавками. Эта тенденция связана с ограниченностью площадей плантаций какао, устойчивым ростом цен и высоким спросом на какао-бобы [1, 2].

Термин «шоколад» обозначает различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао. Шоколад является одним из самых распространенных кондитерских изделий.

Он содержит белки, жиры, углеводы, дубильные вещества, алкалоиды кофеин и теобромин. Готовят шоколад на основе какао-продуктов.

Цель данной работы — провести органолептический анализ некоторых образцов шоколадной продукции белорусских производителей.

По органолептическим показателям шоколад должен соответствовать требованиям СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия».

Объектом исследования являются три образца молочного шоколада: образец № 1 — шоколад молочный «Любимая Алёнка» с содержанием какао-продуктов 31,1 % от производителя СОАО «Коммунарка»; образец № 2 — шоколад молочный «Премиум» с содержанием какао-продуктов 35 % от производителя СП ОАО «Спартак»; образец № 3 — шоколад молочный с арахисом и соленой карамелью от производителя ОАО «Красный пищевой».

На основании органолептического исследования образцов молочного шоколада — «Любимая Алёнка» от «Коммунарки», «Премиум» от «Спартака» и шоколада с арахисом и карамелью от «Красного пищеви́ка» — можно сделать вывод, что вся продукция соответствует строгим стандартам качества. При этом образцы № 1 и 2 имеют классические однородную структуру и блестящую поверхность, а образец № 3 характеризуется шероховатой поверхностью и неоднородной структурой за счет добавок, что является нормой для его рецептуры и подтверждает высокое качество белорусского шоколада.

Таким образом, на белорусском рынке заметна отчетливая тенденция, характерная в целом для мира, — уменьшение процентного содержания какао-продуктов в кондитерских изделиях, а также увеличение ассортимента шоколадной продукции с добавками и начинками.

Источники

1. *Петухов, М. М.* Экспертиза качества молочного шоколада без добавлений / М. М. Петухов, А. М. Брайкова, А. Д. Стаскевич // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2021. — Т. 14, № 4. — С. 84–90.

2. *Смольская, А. О.* Тенденции совершенствования ассортимента кондитерских изделий / А. О. Смольская, 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.]. — Мн. : Бел. наука, 2021. — Ч. 2. — С. 507–513.

3. *Петухов, М. М.* Исследование качества молочного шоколада без добавлений / М. М. Петухов, А. М. Брайкова, А. Д. Стаскевич // Экономический рост Республики Беларусь: глобализация, инновационность, устойчивость : материалы XIV Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 20 мая 2021 г. / Бел. гос. экон. ун-т. — Мн., 2021. — С. 246–247.