



Графическая градуировочная зависимость

Содержание железа
в образцах соков

Сок товарной марки	Содержание железа, мг/дм ³
«Маленькое счастье»	0,527
«Сады Придонья»	0,661
«Сочный»	0,016
«Добрый»	0,002
ABC	0,081

Поскольку норма для питьевой воды по содержанию железа — не более 0,3 мг/дм³, то полученные результаты указывают на то, что все образцы сока соответствуют требованиям к допустимому содержанию железа (на питьевую воду).

Источники

1. *Брайкова, А. М.* Методы и средства исследования продовольственных и непродовольственных товаров : учеб. пособие / А. М. Брайкова, Т. А. Базыльчук. — Мн. : БГЭУ, 2025. — 390 с.
2. *Петухов, М. М.* Качество фруктовых соков для детского питания, реализуемых в Республике Беларусь / М. М. Петухов, А. В. Буткевич // Потребительская кооперация. — 2022. — № 4. — С. 43–46.

Э. А. Молчан, М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ

Актуальность исследования качествапельменей обусловлена их значительной долей в рационе населения и повышенными требованиями потребителей к безопасности и пищевой ценности продуктов. Пельмени, как полуфабрикаты высокой степени готовности, представляют собой сложную многокомпонентную систему, качество которой формируется на всех этапах производства, хранения и реализации [1].

Цель исследования — проведение экспертизы качествапельменей, реализуемых на потребительском рынке Беларуси. Объекты исследования — пять образцовпельменей различных производителей: «Мясные подушечки» (ОАО «Брестский мясокомбинат»), «Сочные

новые» (ОАО «Могилевский мясокомбинат»), «Марьино» (СООО «Морозпродукт»), «MeatHouse с птицей» (ООО «Лисуновское угощение»), «Бабушка Аня» (СП «Санта Бремор» ООО).

В соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов (ТНПА) оценивались следующие показатели: соответствие маркировки, масса нетто, органолептические характеристики, массовая доля мясного фарша (начинки) и массовая доля хлористого натрия [2–4].

Оценка маркировки проведена на соответствие СТБ 1100-2016 и ТР ТС 022/2011. Нами установлено, что все образцы содержат полную обязательную информацию, в том числе рекомендации по приготовлению.

Определение массы нетто показало положительные отклонения у всех образцов (от 9,7 до 16,2 г), которые не являются нарушениями и свидетельствуют о соблюдении требований по минимально допустимой массе.

Органолептическая оценка внешнего вида, вида на разрезе, вкуса и запаха проводилась по СТБ 974-2016. Все образцы соответствуют установленным требованиям: имеют правильную форму, хорошо заделанные края, однородную начинку, характерный приятный вкус и запах без посторонних оттенков.

Массовая доля мясного фарша определялась на основании требований СТБ 974-2016, согласно которому минимальное ее значение составляет 49 %. Четыре образца соответствуют норме этого показателя (51,1–59,4 %), в то время как в пельменях «Бабушка Аня» установлена массовая доля мясного фарша 43,1 %, которая ниже нормы.

Во всех образцах содержание соли [2] находится в пределах нормы — от 1,4 до 1,7 %, т.е. не более 1,8 %.

Таким образом, четыре из пяти исследованных образцов пельменей полностью соответствуют требованиям ТНПА Республики Беларусь по всем исследованным показателям. Выявленное несоответствие по массовой доле начинки в пельменях «Бабушка Аня» указывает на необходимость усиления производственного контроля на предприятии-изготовителе. В целом производство пельменей в Беларуси демонстрирует удовлетворительный уровень качества продукции.

Источники

1. *Петухов, М. М.* Мясная промышленность Республики Беларусь: состояние и тенденции развития / М. М. Петухов, Е. В. Коляда // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2019. — Т. 12, № 4. — С. 15–19.

2. *Шилов, А. И.* Товароведение и экспертиза мясных товаров : лаб. практикум / А. И. Шилов, М. М. Петухов. — Мн. : БГЭУ, 2017. — 95 с.

3. *Петухов, М. М.* Оценка уровня качества замороженных мясных полуфабрикатов в тесте / М. М. Петухов // Пищевая инженерия, экспертиза и безопасность продукции АПК: инновационные решения и

перспективы развития : сб. науч. тр. VI Нац. науч.-практ. конф., Москва, 4 июня 2025 г. / Моск. гос. акад. ветеринар. медицины и биотехнологии — МВА им. К. И. Скрябина. — М., 2025. — С. 181–186.

4. *Петухов, М. М.* К вопросу о фальсификации мяса и мясных продуктов / М. М. Петухов, А. И. Шилов // Экономический рост Республики Беларусь: глобализация, инновационность, устойчивость : материалы XVII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 16 мая 2024 г. / Бел. гос. экон. ун-т. — Мн. : Колорград, 2024. — С. 211–212.

*1-е место по итогам работы секции
СНИЛ «Товаровед»*

***В. Д. Павлович, В. А. Мельникова, Ю. М. Пинчукова
БГЭУ (Минск)***

ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА ЯГОД ГОЛУБИКИ ОТДЕЛЬНЫХ СОРТОВ НА ПУТИ ТОВАРОДВИЖЕНИЯ

Среди ягодных культур, возделываемых в Беларуси на промышленной основе, большую популярность приобретает голубика высокорослая. Ее ягоды обладают десертным вкусом и сбалансированным содержанием биологически активных соединений.

Употребляют голубику чаще всего в свежем виде в местах выращивания культуры. При хранении и доведении до потребителя (при плановых поставках в супермаркеты и др.) качество ягод и эффективность их употребления может снижаться. Одним из важных качественных показателей ягодного сырья является их сохраняемость [1].

Ягоды голубики высокорослой относятся к продуктам с ограниченным сроком хранения, обусловленным их физиолого-биохимическими особенностями: интенсивным дыханием, высокой скоростью транспирации, тонкой кутикулой и подверженностью микробиологической порче. В результате часть ягод теряет товарный вид и питательную ценность на этапах хранения, транспортировки и реализации. В связи с этим актуальной задачей является изучение сохраняемости плодов голубики разных сортов в условиях холодильного хранения.

Цель исследований — определение сохраняемости плодов голубики разных сортов, интродуцированных в Беларусь, в условиях обычной газовой среды при низких положительных температурах.

Изучен процесс естественной убыли новых сортов голубики высокорослой (Легаси, Блюголд) в течение 30 дней в условиях хранения голубики в камере холодильника при температуре 3–4 °С и ОВВ 10 %. После обобщения полученных данных по изменению массы исследуемых образцов, а также сортировки ягод неудовлетворительного качества рассчитаны значения естественной убыли для исследуемых образцов (см. рисунок).