

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

К. Д. Шпаковская, М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ВЛИЯНИЕ УПАКОВКИ НА КАЧЕСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Упаковка — изделие, предназначенное для размещения, защиты, перемещения, доставки, хранения, транспортирования и демонстрации товаров (сырья и готовой продукции), используемое производителем, пользователем, потребителем, а также переработчиком, сборщиком или иным посредником (в соответствии с ГОСТ 17527-2020).

Цели данного исследования — анализ технических нормативных правовых актов, регламентирующих требования к упаковке мясных товаров, и изучение влияния упаковки на качество мясных продуктов.

Мясные продукты представляют собой изделия, полученные из мяса убойных животных и птицы, а также из субпродуктов с добавлением или без добавления немясных ингредиентов. Классификация таких изделий по составу предусматривает выделение мясных продуктов, содержащих более 60 % мясных ингредиентов, и мясосодержащих изделий с долей мясных ингредиентов в пределах от 5 до 60 % [1, 2].

Упаковка играет ключевую роль в сохранении качества мясных продуктов, обеспечивая их безопасность, товарный вид и срок годности. Для систематизации влияния упаковки на качество различных категорий мясных продуктов нами проведен анализ ТНПА, регламентирующих требования к упаковке данных товаров. Согласно ГОСТ 135342015 консервы упаковываются в металлические и стеклянные банки, лотки и пакеты из комбинированных или полимерных материалов. Данная упаковка обеспечивает герметичность и длительный срок хранения продукта. Транспортная тара включает ящики, пленку, пакеты на поддонах.

ГОСТ 329512014 регламентирует использование упаковки для полуфабрикатов, которая должна сохранять их органолептические показатели и предотвращать микробиологическое загрязнение. В ее роли часто выступают лотки из полимерных материалов.

ГОСТ 322442013 устанавливает требования к упаковке субпродуктов, среди которых поддержание температурного режима и герметичность. В этих целях используют герметичные пакеты, лотки, комбинированные материалы.

Для охлажденного мяса применяются полиэтиленовая пленка, вакуумная упаковка и модифицированная газовая среда (МГС), для

замороженного — герметичные пакеты и коробки. Колбасные изделия упаковываются в оболочки, вакуумные пакеты и термоусадочную пленку, копчености — преимущественно в вакуумные пакеты или МГС, мясо птицы и дичи — в пакеты, лотки или комбинированные материалы. Данная упаковка предотвращает микробиологическое загрязнение, сохраняет свежесть и цвет мяса и колбасных изделий (ГОСТ 31747-2012, ГОСТ 7269-79).

Таким образом, упаковка является не только средством транспортировки, но и фактором сохранности качества мясных продуктов: она влияет на их физикохимические и микробиологические показатели, внешний вид и срок годности. Современные технологии упаковки позволяют значительно продлить срок хранения и повысить конкурентоспособность мясных изделий.

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. — № 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.

А. С. Шпыхова

Российская таможенная академия (Люберцы)

Научный руководитель — Д. В. Криштафович, канд. техн. наук, доцент

ПРОБЛЕМНЫЕ АСПЕКТЫ ВЫЯВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Защита внутреннего рынка от поступления фальсифицированной продукции является одной из ключевых задач таможенных органов, поскольку такие товары могут представлять непосредственную угрозу здоровью потребителей и их неверная классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС влечет за собой различные правовые последствия для участников внешнеэкономической деятельности и экономические потери для страны.

Основными видами фальсификации продукции на основе молочного жира (молочный жир, масло из коровьего молока, масляная паста, сливочно-растительный спред) являются: 1) по наименованию — ассортиментная фальсификация и подмена одного продукта другим; 2) по уровню нормируемых показателей — превышение массовой доли влаги и снижение массовой доли сухих веществ, СОМО, жира и т.п.; 3) по составу используемого исходного сырья — внесение до-