

ИЗУЧЕНИЕ НЕКОТОРЫХ АСПЕКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

Здоровье человека в значительной степени определяется качеством потребляемых им продуктов. Продукты питания, содержащие необходимое и сбалансированное количество важнейших пищевых компонентов, способствуют нормальной жизнедеятельности, повышают устойчивость организма к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды и стрессов различного характера. Несмотря на то, что качество и безопасность продуктов питания — это важнейшие факторы, определяющие здоровье населения, необходимо учитывать и аспекты, связанные с современным образом жизни и достижениями НТП. В организации правильного питания первостепенная роль отводится молочным продуктам. Рост спроса на молоко обусловлен его значением как полноценного продукта питания и важного сырьевого компонента. На данный момент молочная продукция составляет значительную долю в сельскохозяйственном валовом продукте нашей республики, а цельномолочное производство — одна из ведущих подотраслей молочной промышленности.

Одним из способов защиты населения от негативного влияния внешней среды является использование при производстве различных продуктов натуральных добавок. К их числу следует отнести мед, который обладает высокими питательными, лечебно-профилактическими, бактерицидными и энергетическими свойствами, обусловленными его сложным химическим составом, что позволяет использовать данный продукт не только при лечении многих заболеваний, но и для приготовления различных кулинарных блюд и напитков.

Известно, что в процессе переработки молока по традиционным технологиям и производстве молочных продуктов образуются такие побочные продукты, как обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка, из которых наибольший интерес представляет обезжиренное молоко. По химическому составу оно отличается от цельного только содержанием жира (0,5 %). Жирорастворимых витаминов, поскольку они концентрируются в жировой фазе, в обезжиренном молоке мало. Являясь источником высокоценного белка (лучшего из всех видов животного белка), оно характеризуется достаточно высоким содержанием сухих веществ, т.е. отвечает требованию «минимум калорий — максимум биологической ценности».

В связи с этим изучение качества молочного сырья и использование натуральных добавок, в частности меда, для производства нового молочного напитка является актуальным. Идея создания нового продукта заключалась в добавлении в обезжиренное молоко свежего цветочного ме-

да. В ходе лабораторных исследований была разработана оптимальная рецептура нового напитка с количественным добавлением меда (его качество подтверждается соответствующей НТД в полном объеме) в обезжиренное молоко, соответственно, 3,5 и 7 % от его объема. В качестве контрольного образца было взято молоко питьевое жирностью 2,5 %, производимое на молочном заводе. Результаты были получены в ходе экспериментальных исследований на базе учебно-испытательной лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров УО «БГЭУ».

Указанные выше предложения могут представлять интерес для производителей молочной продукции с точки зрения полученных результатов, а также служить основой для разработки технических условий и технологии производства на данный продукт.

Таким образом, молочный напиток, полученный из обезжиренного молока с добавлением меда, достаточно прост по способу получения и позволяет расширить ассортимент нежирной молочной продукции, обеспечив при этом организм человека биологически активными веществами. Данный молочный напиток может быть рекомендован для употребления широким группам населения.

Е.А. Шеремет, канд. техн. наук, доцент
И.С. Карпушенко, ст. преподаватель
ВГТУ (Витебск)

СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К АНАЛИЗУ ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВОГО ПРОСТРАНСТВА МАГАЗИНА

Известно, что грамотная ассортиментная политика обеспечивает торговой организации лидерство в конкурентной борьбе и преимущество в завоевании покупателей. Значительный информационный ресурс для разработки направлений совершенствования ассортимента представляют собой данные, характеризующие эффективность использования торговых площадей. Традиционно для определения степени рациональности использования торговой площади магазина рассчитывают коэффициенты установочной и выставочной площадей. Однако эти показатели не являются ключевыми. Гораздо более информативным является показатель товарооборота с 1 м² торговой площади или его относительный аналог — коэффициент эффективности использования торговых площадей:

$$K_{\text{ЭП}} = \frac{T_{\text{об}}^{\%}}{S_{\text{ТЗ}}^{\%}},$$

где $T_{\text{об}}^{\%}$ — доля товарной группы (отдела магазина) в общем товарообороте, %;
 $S_{\text{ТЗ}}^{\%}$ — доля площади, занимаемой товарной группой (отделом магазина) в общей площади торгового зала, %.