

Результаты исследований показали, что наиболее конкурентоспособными являются кетчупы: Нежный «Золотая капля» (Беларусь), Шашлычный ТМ «Дарина» (Украина), Томатный ТМ «Дарина» (Украина) и Пикантный ТМ «Дарина» (Украина). Можно отметить, что покупатель переплачивает за такие кетчупы, как Томатный ТМ «Пикадор» (РФ), Краснодарский ТМ «Пикадор» (РФ) и Шашлычный ТМ «Пикадор» на 19,55 % (0,35 тыс. р.) — 25,0 % (0,44 тыс. р.), недоплачивает за качество по кетчупам: Нежный ТМ «Золотая капля» (Беларусь) на 4,48 % (0,06 тыс. р.); Шашлычный ТМ «Дарина» (Украина) — 4,62 % (0,06 тыс. р.), Томатный ТМ «Дарина» (Украина) — 3,08 % (0,04 тыс. р.) и Пикантный ТМ «Дарина» (Украина) — 1,54 % (0,02 тыс. р.).

Следовательно, на конкурентоспособность кетчупов влияют не только качественные показатели, но и их рыночная цена, т.е. цена должна соответствовать его качественным показателям. Итак, кетчупы производителей Украины и Республики Беларусь наиболее конкурентоспособные по сравнению с кетчупами из России.

*И.С. Михаловский, канд. биол. наук, доцент
М.В. Самойлов, канд. техн. наук, доцент
Е.В. Перминов, канд. техн. наук, доцент
БГЭУ (Минск)*

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ НОВЫХ ПИЩЕВЫХ КОЛЛОИДОВ: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

подавляющее большинство продуктов питания представляет собой сложные многокомпонентные дисперсные системы с определенными физико-химическими параметрами (структура, химический состав, физиологическая ценность и др.). В настоящее время именно структура дисперсной фазы в значительной степени определяет потребительские свойства пищевого коллоида, а значит, и возможность их целенаправленного изменения, что несомненно способствует его продвижению на рынке. В этом плане коммерчески успешное изготовление продуктов питания невозможно без изучения физико-химических механизмов структурной организации пищевых коллоидов, базирующихся на последних достижениях молекулярной биофизики и коллоидной химии, с последующей разработкой новых технологических подходов к их изготовлению.

Инновационным подходом к созданию новых продуктов, отвечающих современным запросам рынка, является целенаправленный синтез низкоразмерных коллоидных структур с последующим изучением динамики изменения их физических параметров. Дисперсные частицы коллоидов ряда традиционных продуктов питания характеризуются размерами порядка единиц и десятков микрометров, что зачастую негативно отражается на временных параметрах их потребительских

свойств (расслоение, помутнение, слеживание и др.). В этом плане представляет значительный интерес исследование механизмов образования коллоидных частиц малых размеров, порядка нескольких единиц, десятков нанометров. Инновационным направлением создания пищевых продуктов на основе дисперсных наноструктур может быть разработка методик синтеза геометрически регулярных (однослойных, многослойных сферических и/или цилиндрических) молекулярных форм.

На базе собственных результатов анализа методических подходов получения многокомпонентных дисперсных систем на основе коллоидов эмульсионного и суспензионного типов можно заключить, что значительный интерес в плане создания промышленных технологий изготовления пищевых коллоидов представляет методика получения низкоразмерных дисперсий везикул из амфифильных макромолекул с применением процедур последовательных ультраинъекций истинных растворов макромолекул и их композиций в среды с высокой полярностью.

Исходя из этой предпосылки, нанотехнологии изготовления дисперсных систем из биологических макромолекул могут быть ключевым направлением развития пищевой промышленности.

Широкое инновационное поле деятельности в области биофизических технологий, в частности технологий получения новых продуктов питания, открывается при детальном анализе методов получения низкоразмерных структур на основе предварительно синтезированных сложных по химической структуре молекулярных ансамблей. Перспективными могут быть подходы к созданию новых коллоидов на основе применения субмолекулярных ионных или ковалентных комплексов различных по химической структуре биологических макромолекул (липиды-углеводы, липиды-белки и др.).

На наш взгляд, сочетание методик синтеза субмолекулярных ансамблей в совокупности с нанотехнологиями получения дисперсных систем позволит создать новые виды продуктов с уникальными потребительскими свойствами.

*Б.Е. Надин, канд. хим. наук, доцент
БГУ (Минск)*

ИССЛЕДОВАНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ МАРГАРИНОВ

В результате органолептической оценки качества маргаринов столовых установили, что маргарины «Сливочный Люкс», «Сливочный», «Солнечный Люкс», «Молочный Люкс», «Светлана», «Неман», «Радуга», «Ланна Молочный» по всем показателям качества соответствуют требованиям ТНПА. Маргарин «Мягкий Ланна» не соответствует требованиям ТНПА по наличию запаха и цвета штаффа на поверхности продукта и снимается с исследования.

264