

работную плату по республике и является стимулом для дальнейшей работы.

Тем не менее, у частных предпринимателей имеется много проблем. Основные из них — большое количество законодательных актов, многочисленные проверки контролирующих органов, низкий покупательский спрос, высокие ставки налогов, нестабильное законодательство. Условия работы, особенно на открытых рынках, также вызывают нарекания: например, недостаточно места для выкладки товаров, нет нормальных условий для их примерки и хранения. В качестве путей повышения эффективности работы ИП в торговле можно предложить дальнейшее развитие инфраструктуры (перенесение торговых мест с открытых рынков в торговые центры, расширение деятельности инкубаторов и центров поддержки предпринимательства), ощутимую государственную поддержку (в том числе финансово-налоговую, информационную и др.), упрощение и минимизацию действующей законодательной базы, активизацию поддержки со стороны органов местного самоуправления, ослабление роли государства в регулировании экономики, а также такие общеэкономические меры, как стабилизация экономической ситуации и повышение платежеспособности населения. Все это действительно необходимо, так как частное предпринимательство является одной из важнейших составляющих рыночной экономики.

М.М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ЙОГУРТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Одним из путей решения проблемы улучшения качества жизни, поддержания здоровья и активного долголетия (и, как следствие, снижение затрат на диагностику и лечение заболеваний) является создание профилактических (функциональных) продуктов питания с повышенным содержанием биологически активных компонентов, обеспечивающих полноценное питание и адаптацию человека к неблагоприятным условиям проживания.

Как считают отечественные и зарубежные ученые и специалисты, молочные и, в частности, кисломолочные продукты занимают важное место в концепции здорового рационального питания.

В связи с этим актуальной является проблема качества кисломолочных продуктов, реализуемых в Республике Беларусь.

Авторами изучен ассортимент и проведена комплексная оценка качества 19 образцов йогуртов, выработанных отечественными и российскими производителями и реализуемых в розничной торговой сети г. Минска.

Результаты проведенных исследований показали, что ассортимент йогуртов, реализуемых розничной торговой сетью Республики Беларусь (на примере г. Минска), разнообразен и имеет тенденцию к расширению и обновлению.

Качество, биологическая ценность кисломолочных продуктов зависят, прежде всего, от качества сырья, технологии производства и добавок.

Применение стабилизирующих добавок позволяет снизить стоимость йогуртов, однако внесение их в количестве, не соответствующем рекомендуемому, может привести к снижению качества продукта.

Органолептическая оценка качества девятнадцати исследуемых образцов йогуртов отечественного и импортного производства показала, что 6 из них (десерт нежирный термизированный без сахара "Йогуртоша", йогурт десертный фруктово-ягодный термизированный "Беллактус вишневый" 1,5 %-ной жирности, продукт йогуртный фруктовый термизированный "Йогуртович" 0,1 %-ной жирности, био йогурт "Bio-Max" 3,2 %-ной жирности, "Йогуртный гурман" 2,5 %-ной жирности и продукт йогуртный фруктовый термизированный "Гек фруктовый") не соответствовали установленным требованиям нормативно-технической документации по вкусу ("Йогуртоша", "Экзотыка", "Йогуртович" и "Йогуртный гурман") и консистенции ("Йогуртоша", "Йогуртович", "Bio-Max", "Йогуртный гурман" и "Гек фруктовый").

Анализ качества йогуртов по физико-химическим показателям позволил установить различия в содержании сухих веществ от 19,5 ("Йогуртоша" без сахара) до 30,6 % к массе продукта ("Йогуртоша" 9 %-ной жирности), кислотности от 76,4 ("Фруттис") до 119,6 °Т ("Беллактус"). Такие колебания обусловлены особенностями качественного и количественного состава.

Исследование йогуртов на наличие фосфатазы не выявило присутствия данного фермента, что позволяет судить об использовании молочного сырья, подвергнутого качественной тепловой обработке.

Оценка потребительской маркировки исследованных девятнадцати образцов йогуртов позволила выявить несоответствие маркировки установленным требованиям четырех образцов: био йогурт "Bio-Max", "Йогуртный гурман", "Гек фруктовый" и "Био йогурт".

На основании проведенных исследований нами сделаны практические рекомендации: йогурты, которые не соответствовали требованиям нормативной документации по органолептическим показателям, рекомендовано торговым организациям снять с реализации и в дальнейшем при их приемке внимательно следить за качеством поступающих товаров; йогурты, не соответствующие установленным требованиям по маркировке потребительской тары, следует реализовывать только после предоставления потребителям полной информации о товаре; рекомендовать торговым организациям использовать результаты комплексной оценки качества йогуртов в формировании ассортимента по молочным товарам, а предприятиям-изготовителям — вырабатывать продукцию высокого качества и использовать аргументированную рекламу своих продуктов.