

Анализ приведенной выше таблицы позволяет выявить следующие преимущества полимерпесчаной тротуарной плитки:

- высокая прочность;
- морозостойкость (до 70 °С). Также плитка обладает противоскольжением, обеспечивает хорошее сцепление с обувью;
- относительно низкая масса;
- влагостойкость и водостойкость;
- экологичность;
- долговечность (срок службы — более 50 лет);

Все перечисленные выше преимущества позволяют сделать вывод о том, что полимерпесчаная плитка является перспективным материалом, характеризующимся высокой степенью надежности и долговечности.

А.В. Потапчук

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — М.М. Петухов

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Мука — продукт, получаемый в результате тонкого измельчения зерна с последующим отделением оболочек либо без их отделения. Лидирующую позицию занимает производство пшеничной муки (на ее долю приходится свыше 68 % всей мукомольной продукции) [1, с. 75].

Пшеничная мука используется для производства хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, а также для потребления в домашних хозяйствах. Иными словами, в рационе практически каждого человека присутствует мука в том или ином виде, а потому важным и необходимым является контроль ее качества.

Целью работы является исследование качества пшеничной муки, установление соответствия ее сорта и марки исходя из показателей качества, представленных в действующих технических нормативных правовых актах (СТБ 1666-2006 [2]).

Для оценки качества было отобрано 10 образцов пшеничной муки высшего сорта марки М54-28, реализуемых на территории Республики Беларусь (8 образцов отечественных производителей, 2 — российских).

Оценка качества проводилась по органолептическим (вкус, запах, хруст, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов) и физико-химическим (влажность, кислотность, зольность, содержание сырой клейковины, качество сырой клейковины) показателям, в соответствии с требованиями СТБ 1666-2006 «Мука пшеничная. Технические условия». Дополнительно была исследована растяжимость сырой клейковины, которая не нормируется стандартом [2], но оказывает существенное влияние на качество хлебобулочных изделий.

В ходе исследований органолептических показателей нарушений не выявили — абсолютно все образцы соответствуют требованиям СТБ 1666-2006. Однако при определении физико-химических показателей было обнаружено несоответствие сорта (вследствие повышенной зольности) у следующих образцов:

- мука «Золотой знак» — ОАО «Слуцкий комбинат хлебопродуктов»;
- мука «Столичная мельница» — ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов»;
- мука ОАО «Климовичский комбинат хлебопродуктов».

Данные образцы характеризуются зольностью 0,64, 0,56 и 0,58 % соответственно, в то время как для пшеничной муки высшего сорта М54-28 данный показатель не должен превышать 0,55 %. Полученные результаты свидетельствуют о принадлежности данных образцов муки к первому сорту. С учетом заявленных на маркировке данных о принадлежности к высшему сорту муки можно сделать вывод о качественной фальсификации продукта.

Таким образом, в результате проведенной товароведной оценки качества муки пшеничной высшего сорта марки М54-28 было установлено, что три образца («Золотой знак» ОАО «Слуцкий комбинат хлебопродуктов», «Столичная мельница» ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов» и мука ОАО «Климовичский комбинат хлебопродуктов») из десяти исследованных не соответствуют требованиям СТБ 1666-2006 по показателю «зольность». Для предотвращения реализации фальсифицированной продукции они должны быть переведены из категории «высший сорт» в «первый сорт» с последующей оценкой.

Литература

1. *Микулович, Л. С.* Товароведение продовольственных товаров : учеб. / Л. С. Микулович. — Минск : Выш. шк., 2007. — 416 с.
2. Мука пшеничная. Технические условия : СТБ 1666-2006. — Введ. 01.12.2006. — Минск : Беларус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2006. — 11 с.

Е.А. Рябцева
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А.О. Смольская

ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

Хлеб занимает особое место в питании человека, являясь одним из основных продуктов питания. В отличие от многих других продуктов хлеб не только обладает постоянной, не снижающейся при ежедневном употреблении усвояемостью, но и высокой пищевой ценностью бла-

228