

(49,9–61,0 %) и жирами (28,0–35,7 %). В небольшом количестве (5,2–10,3 %) присутствуют белки.

В 2013 г. была введена новая нормативная документация СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия», в которой изменились требования к качеству и безопасности.

Исследования качества позволили установить, что по всем органолептическим и физико-химическим показателям образцы соответствуют действующему ТИПА: вкус и запах, свойственные данному продукту, лицевая поверхность блестящая, форма без деформации, консистенция твердая, структура однородная. Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, варьируется от 0,002 до 0,06 % и не превышает нормы (не более 0,1 %). Наибольшее количество золы, по результатам исследований, содержится в шоколаде Roshen (Украина).

При балльном способе оценки качества была использована 100-балльная шкала. Исследуемые образцы получили от 73 до 100 баллов.

В ходе маркетинговых исследований определена емкость, потенциал и проведен СВОТ-анализ национального рынка шоколада, его конкурентоспособность по качественным и экономическим параметрам.

Литература

Шоколад. Общие технические условия : СТБ 2211-2011. — Введ. 01.07.2013. — Минск : Госстандарт, 2013.

*М.К. Ачаповская
Д.А. Сазановец
Ю.М. Пинчукова
БГЭУ (Минск)*

СКРИННИНГ БЕЛОРУССКОГО РЫНКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Рациональное питание детей служит основой нормального роста и развития, а также защитным фактором организма, повышающим сопротивляемость к различным заболеваниям. Высокая скорость роста и развития детей и подростков в сочетании с нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения, предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводов, в том числе пищевые волокна, микронутриенты (витамины и витаминоподобные вещества).

добные вещества, минеральные соли и микроэлементы), биофлавоноиды и др. Это требование может быть обеспечено только при условии рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях, а также в домашних условиях.

Важную роль в организации рационального питания детей играют биологически полноценные продукты, создавать которые можно лишь в условиях промышленного производства. К преимуществам промышленного производства продуктов детского питания можно отнести следующие:

- возможность создания продуктов, соответствующих физиологическим потребностям детей в определенные возрастные периоды;
- высокое гигиеническое качество продукции; возможность использования современного оборудования; рациональное использование сырья; уменьшение потерь питательных веществ при его переработке;
- выработка в широком ассортименте продукции в удобной для потребителя таре, гарантирующей длительный срок ее хранения.

Таким образом, целью данной работы является систематизация информации о специализированных продуктах для школьного питания, производимых в Республике Беларусь.

На основании анализа данных сайта Белгоспищепрома о производителях и их товарах произведена выборка белорусских предприятий, которая позиционируется предприятием как продукция для школьного питания.

ОАО «Могилевский мясокомбинат» разрабатывает ассортиментную линейку мясных изделий для детей школьного возраста — сосиски и сардельки «АБВГДейка», «Почемучка», «Гномик», «Детские», пельмени «Умка», «Вкусняшки», «Антошка», «Почемучки» (рис. 1, 2). В изготовлении используется мясо скота, выращенного в экологически чистых районах, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других нетрадиционных добавок. Кроме того, продукты обогащены витаминами, микроэлементами, пребиотиками, пищевыми волокнами.



Рис. 1. Сосиски «АБВГДейка» для школьного питания



Рис. 2. Пельмени «Умка» для питания школьников

Продукцию для школьного питания на мясной основе вырабатывают также такие производители, как ОАО «Гродненский мясоком-

бинат» (котлета «Сочная», бифштекс «Белорусский» для детского питания с лактулозой), ОАО «Глубокский мясокомбинат» (сосиски для питания детей дошкольного и школьного возраста «АБВГДейка», безглютеновые сосиски и вареная колбаса «Сказка»). ОАО «Савушкин продукт» выпустил линейку продукции для питания детей «Суперкид», обогащенную кальцием и витамином D, без использования искусственных красителей и ароматизаторов. ОАО «Камако» выпустило майонез, который не содержит уксуса и горчичного порошка, так как эти ингредиенты могут раздражать слизистую детского желудка и запрещены для использования в питании детей.

На основании анализа ассортимента более 10 белорусских производителей систематизирована информация о продуктах питания — 15 наименованиях, которые по своим потребительским характеристикам соответствуют принципам детского питания.

*К.А. Бабичева
Д.А. Нескоромная
Ю.М. Пинчукова
БГЭУ (Минск)*

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ФИТНЕС-ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Сегодня все больше людей, заботящихся о своей фигуре и поддержании тела в хорошей форме, посещают спортивные тренировки. Однако занятие спортом сопряжено с большими нагрузками на организм. Среди мероприятий по гигиене спортивной деятельности большое значение имеет питание. Рациональное питание повышает спортивную работоспособность и облегчает адаптацию к физическим и нервным нагрузкам. Питание спортсменов должно соответствовать основным принципам, представленных на рис. 1.

Рацион питания людей, занимающихся спортом, в своей основе может быть построен на обычных доступных продуктах питания, в нем не должны нарушаться основные правила и принципы здорового питания. Вместе с тем в настоящее время белорусские производители расширяют ассортимент продукции для сегмента фитнес-питания.

Цель работы — изучение рынка специализированных продуктов для фитнес-питания, производимых в Республике Беларусь.

На основании анализа данных информационно-справочного портала Белгоспищепрома о производителях и их товарах произведена выборка предприятий пищевой промышленности, продукцию которых можно отнести к специализированным продуктам для спортивного питания.