

## **ТЕНДЕНЦИИ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА И ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МАРМЕЛАДА**

Мармелад — изделие студнеобразной консистенции, изготовленное из сахара, патоки, органических кислот, красителей, желирующего порока и (или) студнеобразователей. Мармелад имеет много разновидностей, которые выделяют в зависимости от студнеобразующей основы, способов формования и отделки поверхности, наличия добавлений. Мармелад может изготавливаться для питания всех категорий населения; обогащенным витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами, пребиотиками; специализированного назначения (для питания спортсменов, диетического и диабетического профилактического питания) [1].

Мармелад обладает диетическими свойствами: не содержит жира, связывает и выводит из организма соли тяжелых металлов и токсины. Не случайно ассортимент данного товара расширяется с каждым годом. Данное исследование направлено на выявление современных тенденций формирования ассортимента и повышения пищевой ценности мармелада.

В настоящее время ассортимент мармелада в розничной торговой сети г. Минска насчитывает около 50 наименований. Отечественная продукция представлена ОАО «Красный пищевой» (торговые марки «Красный пищевой», Feel Fruit, Bonmelade, «Семейка Мармалат») и ОАО «Красный Мозырянин». Импортный мармелад (в основном жевательный) представлен ООО «Мисс Бонбон» (торговая марка «Фруфру»), ООО «Нестле Россия» (торговая марка «Бон пари»), ООО «Азовская кондитерская фабрика», ПАО Киевская кондитерская фабрика «Рошен» (Украина), ЗАО «Перфетти Ван Мелле» (Россия, торговая марка Fruittella), HARIBO (Германия) и др.

В последнее время наблюдается увеличение спроса на продукты функционального питания, обогащенные полезными веществами. Ассортимент мармелада расширяется за счет разработки новых видов продукции:

- на основе натуральных концентрированных соков («Апельсиновый», «Клубничный», «Лимонный», «Вишневый», «Мультифруктовый», «Ягодные мишки», «Ананасовый», «Яблочный», «Малиновый»), богатых витаминами;
- с растворимыми пищевыми волокнами, являющимися пребиотиками — олигофруктозой, инулином, полидекстрозой, бетаином (например, мармелад на основе порошка или пасты из топинамбура);
- на основе заменителей сахара — фруктозы, изомальта, ксилита, сорбита, мальтита, стевиозида («Медовая дыня», «Южный ветер», «Диабетический на ксилите и сорбите»);

- с добавлением натуральных ароматизаторов на основе крапивы, мяты, аира («Травы луговые», «Аирпика»);
- с необычными вкусами (зеленого чая, мохито, мармелад «Фит-фрут»);
- с натуральными наполнителями, в том числе на основе тыквенно-го, черничного, виноградного, клюквенного, черносмородинового пюре;
- мармелад, обогащенный кальцием (с добавлением дилактинна кальция);
- мармелад, обогащенный янтарной кислотой (янтарная кислота облегчает стресс, восстанавливает энергообмен, ускоряет обмен веществ);
- с добавлением льняного масла, являющегося дополнительным источником полиненасыщенных жирных кислот (мармелад «Радуга») [2].

Таким образом, в современных условиях формируется значительный ассортимент мармелада, обладающего функциональными свойствами. Ассортимент расширяется за счет добавок, являющихся дополнительным источником витаминов, минеральных и других веществ, оказывающих положительное влияние на функционирование пищеварительной, сердечно-сосудистой и иммунной системы человека.

### Литература

1. Мармелад. Общие технические условия: СТБ 2377-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск : Госстандарт, 2014. — 26 с.
2. Скобельская, З. Г. Мармелад профилактического назначения / З. Г. Скобельская, С. А. Бутин, М. Н. Седова // Кондитерское и хлебопекарное производство. — 2015. — № 1–2. — С. 61–62.

**А.Н. Цвирко**  
**О.А. Моисеенко**  
**М.Л. Зенькова**  
 БГЭУ (Минск)

## ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА РИСА, РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. МИНСКА

Настоящая работа посвящена изучению различных видов риса, реализуемого в крупных торговых сетях г. Минска, таких как «Евроопт», «Гиппо» и «Алми». Источником работы послужила научная литература по зерновым товарам.

Актуальность данной темы обусловлена тем, что сегодня в Республике Беларусь наблюдается увеличение спроса на рис, что характеризуется увеличением его импорта и расширением ассортимента. На данном этапе работы на основе научной литературы изучена пищевая ценность, химический состав и калорийность риса, проанализи-