

негативная тенденция сохранится. Основной причиной текущей ситуации, по мнению экспертов, является снижение покупательной способности населения в стране. Также в последние годы, с 2010 по 2014, акциз на пиво постоянно повышался.

Целью нашей работы было провести исследование качества темного пива разных производителей и поставщиков, которое реализуется в розничной торговле г. Минска. В качестве образцов для экспертизы были отобраны популярные марки темного пива 10 наименований. В процессе проведения оценки качества исследуемых образцов использовались органолептические и физико-химические методы исследования пива. Физико-химические исследования качества проводились в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров с использованием современного оборудования.

При проведении испытаний по определению качества темного пива было выявлено, что лучшие показатели по исследуемым параметрам у темного пива Velkopoprovicky Kozel и Zatecky Gus. Кроме того, данные образцы отличаются эргономичностью упаковки и красочным оформлением.

Литература

Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://belstat.gov.by/>. — Дата доступа: 22.02.2016.

А.В. Потапчук
М.М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

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).

Для оценки качества было отобрано 10 образцов пшеничной муки высшего сорта марки М54-28, реализуемых на территории РБ (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». Также исследовали показатель «растяжимость клейковины», который не нормируется стандартом, но оказывает существенное влияние на качество хлебобулочных изделий [2, с. 4].

В ходе проведенных исследований было установлено, что по органолептическим и физико-химическим показателям все образцы соответствуют требованиям СТБ 1666-2006. По внешнему виду они представляют собой тонкоизмельченную дисперсию от белого до бело-кремового цвета («Золотой злаю», «Гаспiнец з Палесся», «Климовичская»). Влажность образцов варьируется от 10,9 % до 12 %, максимальная кислотность составляет 2,3 % («Алейка», «Климовичская»), зольность находится в диапазоне от 0,44 % («Уладар») до 0,54 % («Золотой злаю»).

Особое внимание было уделено определению содержания сырой клейковины и исследованию ее качества. Во всех десяти образцах содержание сырой клейковины превысило минимальный предел 28 %. Наибольшее количество сырой клейковины выявлено в образце муки МАКФА (37,9 %). Исследования упруго-эластичных свойств клейковины показали, что у семи из десяти образцов первая группа качества клейковины, у трех — вторая («Алейка», «Климовичская», «Меленка»). При определении показателя растяжимости клейковины, который не нормируется стандартом, мы обнаружили, что данные всех исследуемых образцов находятся в пределах от 13 до 19 см, что свидетельствует о средней по способности к растяжению клейковине.

В результате проведенной работы можно сделать вывод о том, что мука, реализуемая на территории Республики Беларусь, характеризуется достаточно хорошими показателями качества, в частности содержанием клейковины и ее свойствами, что косвенно подтверждает хорошие хлебопекарные достоинства исследуемых образцов муки.

Литература

1. *Микулович, Л. С.* Товароведение продовольственных товаров : учебник / Л. С. Микулович. — Минск : Вышэйш. шк., 2007.
2. *Мука пшеничная. Технические условия : СТБ 1666-2006.* — Введ. 01.12.2006. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2006.