

Таким образом, использование в рецептуре зефира пюре из сахарной свеклы вместо дорогостоящего яблочного позволяет повысить пищевую ценность продукта, обогатить его химический состав пищевыми волокнами, минеральными веществами, содержащимися в исходном сырье, получить продукт с хорошими органолептическими и физико-химическими показателями и расширить ассортимент пастильных кондитерских изделий.

Литература

1. *Зубченко, А. В.* Технология кондитерского производства / А. В. Зубченко. — Воронеж : ВГТА, 1999.
2. Получение зефира повышенной пищевой ценности с использованием пасты из сахарной свеклы / Г. О. Магомедов [и др.] // Кондитерское производство. — 2015. — № 1. — С. 6–9.
3. Перспективы использования нетрадиционного сырья в технологии производства сбивных изделий / Г. О. Магомедов [и др.] // Кондитерское производство. — 2014. — № 2. — С. 12–14.

С.А. Сергейчик
О.М. Калеина
БГЭУ (Минск)

НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ВИНОГРАДНЫХ ВИН

Вино — алкогольный напиток низкой или средней крепости, изготавливаемый спиртовым брожением виноградного сока (сусла) или мезги. Виноградарство и виноделие зародились в глубокой древности. В Передней, Средней и Малой Азии, Закавказье, Сирии, Месопотамии и Египте виноград культивировался 5–7 тысяч лет назад. В настоящее время виноградарство и виноделие распространено по всему Земному шару между двумя поясами: на территории между 30–50° северной широты и 30–40° южной широты. В последние годы особенно стремительно развивается виноделие в южном полушарии — в Австралии и Южно-Африканской республике.

Вино играет важную роль в международной торговле. Несмотря на то что площадь виноградников в мире имеет тенденцию к снижению (10 млн га в 1970 г.; 8,3 млн га в 1992 г.; менее 8 млн га в 2005 г.), ежегодное производство вина устойчиво держится на уровне 71 млн гл. При этом постоянно увеличивается доля высококачественного вина. Полезные свойства вина обусловлены его химическим составом, включающим фруктозу, органические кислоты, антиоксиданты, фенольные соединения, ресвератрол, витамины С, В1, В2, калий, магний, железо, цинк и другие макро- и микроэлементы.

Алкогольная промышленность — одна из ведущих и развитых отраслей пищевой промышленности, которая призвана обеспечить население страны спиртными напитками. Изучение степени удовлетворенности потребителя продукцией, выпускаемой предприятием, производится в рамках функционирования программы «Маркетинг и поставка». Разработана система маркетинговых исследований, которая служит основой для разработки стратегии и тактики действий на рынке. Основная доля выпускаемой винной продукции реализуется в Республике Беларусь. В 2015 г. впервые произведена отгрузка фруктовых вин на экспорт. Объем экспорта по алкогольной продукции в 2015 г. составил 210 тыс. дол. США. В 2016 г. планируемый объем составляет 236 тыс. дол. США. В Беларуси выпуск виноградных вин осуществляет более 30 предприятий. Суммарная мощность белорусских предприятий по выпуску виноградных вин составляет 5,3 млн. дал (один декалитр (дал) = 10 литров). Общая потребность населения Беларуси в виноградных винах находится на уровне 3 млн дал.

Минский завод виноградных вин является лидером на белорусском рынке в своем сегменте. Ему принадлежит около 40 % рынка виноградных вин. Основные торговые марки — это Ambassador, Sommelier, Vinaria din Vale.

Основные условия формирования и дальнейшего развития отечественного рынка виноградных вин можно представить в виде трех блоков. Первый блок учитывает внешние условия, второй и третий блоки характеризуют внутренние факторы развития. В частности, второй блок отражает общие условия, присущие развитию экономики республики в целом, а третий блок определяет специфические условия, характерные для рынка виноградных вин.

Для удовлетворения спроса населения в качественном виноградном вине в Республике Беларусь необходимо выполнение комплекса мероприятий:

1) использование современных технологий, позволяющих осуществлять разлив вина из импортируемых виноматериалов с сохранением высоких органолептических показателей, присущих определенному виду вина, а также биологически и физиологически ценных химических элементов и их соединений;

2) обеспечение закупки таких виноматериалов, которые могут обеспечить высокое качество и экономическую эффективность производства виноградного вина;

3) разработка и использование прогнозов развития рынка виноградного вина на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу;

4) совершенствование системы контроля качества и безопасности производимой продукции на базе внедрения системы менеджмента качества на основе международных стандартов ISO серии 9000.