

- 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 тыквенного, черничного, виноградного, клюквенного, черносмородинового пюре;
- мармелад, обогащенный кальцием (с добавлением дилактинга 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-

рована классификация рисовой крупы, изучен ассортимент рисовой крупы в магазинах г. Минска.

Рис — одна из наиболее ценных и распространенных крупяных культур. В течение многих веков до настоящих дней роль риса как основы питания для многих народов мира практически не изменилась. Рисовая крупа легко усваивается организмом человека: коэффициент усвояемости риса самый высокий — до 96 %, поэтому рисовую крупу широко используют в диетическом и детском питании. Норма потребления рисовой крупы в Беларуси составляет 15 кг/год на человека [2].

Наиболее востребованными видами риса в мире являются белый длиннозерный рис, белый круглозерный и длиннозерный пропаренный. Количество сортов риса очень большое и, чтобы легче было разобраться в этом многообразии, введена классификация риса по цвету, длине зерна и способу обработки [1]. В то же время один и тот же сорт, обработанный разными способами, может иметь совершенно разные вкус, цвет, аромат и питательные свойства [3]. Кроме хорошо известного нам белого шлифованного риса, сегодня набирают популярность такие сорта, как басмати, жасмин, дикий рис, черный рис, красный рис и др.

Рис Басмати славится своим благородным вкусом, тонким ароматом и специфической формой зерна: оно длинное и тонкое, при варке удлиняющееся еще больше (в 1,5–2 раза). Выращивают басмати в Индии и Пакистане, население которых по праву считает этот рис своей национальной гордостью. Используют для приготовления плова, гарниров, плова и всевозможных восточных блюд. Этот сорт риса считается самым дорогим.

Жасмин — сорт, выращиваемый на плантациях Таиланда. Он относится к длиннозерным сортам риса и назван так, потому что его ослепительно-белые зерна напоминают цветы жасмина. В отличие от риса басмати, он более ароматный, более клейкий, но его зерна при варке не развариваются. Используют для приготовления плова, гарнира к мясу, а также для восточных пряных и десертных блюд.

Дикий рис получают из травянистого растения цицании, которое выращивается в Северной Америке и Восточной Азии. Зерна дикого риса белого цвета, покрытые черной оболочкой, длинной формы. Дикий рис имеет легкий ореховый аромат и приятный сладковатый вкус. Он богат пищевыми волокнами, витаминами, минеральными веществами. Рис вымачивают 6–8 часов, а затем варят около 20 мин. Отварной рис получается рассыпчатым с раскрытыми зернами. Такой рис чаще всего готовят с сортами белого риса.

Черный рис растет в Тибете, поэтому он также называется тибетским. Окраска оболочки имеет черный цвет. У него легкий ореховый привкус и запах воздушной кукурузы. При варке рис никогда не слипается, а вода, в которой он варился, становится блестяще-пурпурного цвета. Готовят из такого риса различные блюда, как гарниры, так и десерты.

Красный рис родом из Таиланда, но преимущественно выращивают его на юге Франции. Этот сорт риса не подвергается шлифовке, имеет красный цвет зерен. Красный рис отличается насыщенным ореховым вкусом, большим содержанием клетчатки. При варке вода немного окрашивается в красный цвет, рис не слипается и остается рассыпчатым. Из красного риса готовят гарниры, добавляют в салаты [1].

Существуют также бурый, глазированный, вздутый, воздушный, десертный рис, а также особый сорт риса для приготовления суши.

Литература

1. Мусиук, А. Виды и сорта риса [Электронный ресурс] / А. Мусиук. — Режим доступа: <http://f-journal.ru/vidy-i-sorta-risa/>. — Дата доступа: 26.02.2016.

2. Тумкив, Б. Рис обрушенный. Импорт [Электронный ресурс] / Б. Тумкив. — Режим доступа: <http://www.agrochart.com/ru/usda/section/14/ris/country/20/belarus/commodity/104/ris-obrushennyi/attribute/4/import/>. — Дата доступа: 26.02.2016.

3. Фурс, И. И. Товароведение зерноучных товаров : учебник / И. И. Фурс. — Минск : Ураджай, 2001.

*Е.В. Чернявская
Т.А. Заблоцкая
БГЭУ (Минск)*

ИЗУЧЕНИЕ ЗАВИСИМОСТИ СТЕПЕНИ ТАЯНИЯ МОРОЖЕНОГО ОТ ЕГО СОСТАВА

Мороженое на протяжении долгих лет было лакомством, символом праздника для жителей нашей страны. В наше время перед производителями часто встает проблема, как сделать продукт наиболее натуральным и безвредным и какое сырье при этом использовать. Решение этой проблемы можно найти с помощью комплексного анализа состава импортного и отечественного мороженого.

Мороженое — это взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты.

Мороженое получают взбиванием и замораживанием пастеризованной и гомогенизированной смеси натурального коровьего молока, сливок, консервированного молока (сгущенного или сухого), различных вкусовых и ароматических веществ и стабилизаторов, специальных сухих смесей для мороженого и другого сырья, подобранных по рецептуре.

Одним из важных потребительских свойств мороженого является степень таяния, которая колеблется в пределах 20 минут. Этот пока-