

травы, яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана. Однако самостоятельных чисто молочных блюд в белорусской кухне нет.

Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне имеет ряд особенностей, отличающих ее от кухонь соседних стран. Характерными приемами предварительной обработки продуктов являются использование крупных неделимых масс либо, наоборот, измельчение, дробление, растирание. Характерными для белорусской кухни приемами тепловой обработки являются запекание, отваривание, томление, тушение.

Традиционным является приготовление одного общего блюда, обладающего качествами и второго и первого одновременно. В белорусской кухне продукты разделяются на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах: приварки, закрасы, заколота, волога, присмаки. Главная особенность, выделяющая белорусскую кухню, — особый процесс обработки продуктов.

Кухня, которая существует в белорусских заведениях общественного питания, потеряла связь с кулинарной практикой наших предков. Это подкрепляет существующий стереотип о том, что традиционные для Беларуси блюда — исключительно из картофеля. По этой причине многие белорусы и туристы не осведомлены в полной мере о богатстве и самобытности белорусской кухни. Однако необходимо понимание того, что национальная кухня — это визитная карточка страны.

Существует ряд направлений популяризации блюд белорусской кухни. Их можно развивать по следующим направлениям: проведение фестивалей традиционных белорусских блюд, создание сетей фастфуда, основанных на блюдах белорусской кухни, создание в объектах общественного питания особых меню, приуроченных к различным событиям в жизни человека (дни рождения, свадьбы, крестины), поскольку такие традиции существовали у наших предков.

*Е.С. Емельянчик  
БГЭУ (Минск)*

## **ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА СТЕРИЛИЗОВАННОГО КОРОВЬЕГО**

Производство безопасных для здоровья и стойких при длительном хранении стерилизованных молочных продуктов развивается во всем мире. Крупные сети и гипермаркеты, производители получают «удобный» и экономичный с точки зрения логистики, хранения и выкладки продукт. Проводятся исследования по созданию новых стерилизованных молочных продуктов с направленным изменением химического состава, с учетом потребностей организма человека с использованием различных природных обогащающих добавок, витаминов, минеральных веществ и вкусовых наполнителей.

При всех видах тепловой обработки производители стремятся максимально сохранить исходные свойства молока, его пищевую и биологическую ценность.

По общему содержанию жирных кислот стерилизованное молоко незначительно отличается от сырого. Разница составляет всего 3 % в пользу последнего. Ощутимые изменения во время стерилизации претерпевают сывороточные белки. Денатурация сывороточных белков объясняет более низкое содержание аминокислот в стерилизованном молоке по сравнению с пастеризованным.

В процессе высокотемпературной обработки молока происходит изомеризация лактозы (образование лактулозы) и ее взаимодействие с аминокислотами (реакция меланоидинообразования). Изменяется цвет, вкус и запах молока. Растворимый кальций переходит в коллоидное состояние, при этом повышается кислотность молока, образуется молочный камень. При тепловой обработке инактивируется большая часть ферментов молока. Водорастворимые витамины разрушаются в большей степени, чем жирорастворимые.

Требования к качеству молока стерилизованного регламентируются СТБ 1746-2007 «Молоко питьевое. Общие технические условия».

Для изучения качества молока стерилизованного были отобраны образцы торговых марок «Савушкин продукт», «Бабушкина крынка», «Малочны гасцінец», «Простоквашино», «Радуга вкуса», «Молочный мир», «Любимое», «Вясковае», ГМЗ 1 и 2, жирностью 1,5; 3,2 и 6 %.

Для проведения органолептической оценки качества молока стерилизованного разработана 30-балльная система оценки качества. По органолептическим показателям все пятнадцать образцов соответствуют требованиям СТБ 1746-2007. Органолептические качества образцов молока стерилизованного с высоким содержанием жира выше, чем у образцов с пониженным содержанием жира. По результатам балльной оценки качества 30 баллов набрал образец торговой марки «Бабушкина крынка» с массовой долей жира 3,2 %.

Содержание радионуклидов цезия во всех образцах не превышает допустимого значения и находится в пределах нормы.

Оценка качества отобранных образцов проводилась по физико-химическим показателям: плотность, кислотность, массовая доля жира. Показатель плотности при исследовании образцов в пределах допустимых значений — образцы молока стерилизованного содержат достаточное количество сухого вещества, не разбавлены водой или обезжиренным молоком.

В ходе исследования получено, что рН образцов находится в интервале 6,76—6,83. Высокое значение рН свидетельствует о невысокой концентрации активных ионов водорода. Следовательно, молоко стерилизованное меньше подвержено порче, дольше хранится по сравнению с пастеризованным.

По титруемой кислотности все значения находятся в пределах установленных норм. Образцы содержат такой процент жира, который заявлен на упаковке.

В результате исследования было выявлено, что лучшим по органолептическим и физико-химическим показателям оказалось молоко торговой марки «Бабушкина крынка» с массовой долей жира 3,2 %. Содержание радионуклидов Cs137 в данном образце составляет 0 Бк/л.

*Е.М. Ивановская, Н.О. Клочко*  
*ГрГУ им. Янки Купалы (Гродно)*

## **О СОБЛЮДЕНИИ СТАТЬИ 7 «ИНФОРМАЦИЯ О ТОВАРАХ (РАБОТАХ, УСЛУГАХ)» ЗАКОНА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ «О ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ» В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ г. ГРОДНО**

Целью исследования являлся анализ практики соблюдения субъектами розничной торговли г. Гродно ст. 7 «Информация о товарах (работах, услугах)» Закона Республики Беларусь от 08.07.2008 г. № 366-З «О защите прав потребителей». Исследование проводилось в период с 20.10.2010 по 26.10.2010 г.

Объектом исследования являлись непродовольственные товары, реализуемые на рынках, в торговых центрах, магазинах и гипермаркете, расположенных в городе Гродно, а также распространяемые посредством сетевого маркетинга.

В качестве основного метода исследования выступало наблюдение с использованием цифровой фотокамеры «Сапон», а также анализ информации, размещенной на упаковках, товарных ярлыках, вкладышах непродовольственных товаров.

В ходе проведения исследования были выявлены массовые нарушения в розничной торговой сети города Гродно требований ст. 7 Закона Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

Наибольшую склонность к нарушению требований об информационном обеспечении реализуемых товаров имеют торговцы, осуществляющие свою деятельность на рынках и в торговых комплексах города Гродно, а также посредством сетевого маркетинга (компании Oriflame, Avon, Mary Key).

Нарушения были выявлены также в восьми магазинах и гипермаркете «Алми».

Товарные группы, наиболее подверженные нарушениям ст. 7 Закона Республики Беларусь «О защите прав потребителей», представлены в таблице.