

утверждены Методические рекомендации о проведении анализа и оценки состояния конкуренции на товарных рынках Республики Беларусь, разработанные на основе российского законодательства. Данные рекомендации описывают вышеперечисленные методы определения границ товарного рынка, однако содержат ряд неясностей. Например, при описании метода теста гипотетического монополиста неразрешенными остались следующие вопросы: «Какое количество респондентов необходимо для доказательства достоверности полученных данных?», «В каких местах проводить опрос?», «Какие вопросы следует задавать респонденту?», «Как оценить утрату выгоды продавца от продажи товара по увеличенной цене?», «Какие программные продукты использовать?». Устранение недочетов и, как следствие, грамотное применение методов определения границ товарного рынка позволят белорусскому антимонопольному органу выявлять нарушения антимонопольного законодательства и своевременно применять меры восстановления условий развития здоровой конкуренции, которые обеспечивают эффективное развитие производства, торговли и экономики страны в целом, а это, в свою очередь, повышает благосостояние потребителей.

### Литература

1. Конкурентное право России : учебник / Д. А. Артемьев [и др.]; под ред. Д. А. Артемьева, С. А. Пузыревский, А. Г. Сушкевич. — 2-е изд. — М. : Издательский дом Высшей школы экономики, 2014. — 493 с.

**К.М. Ворона**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель М.Л. Зенькова — канд. техн. наук*

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БИОПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ОБЛЕПИХИ

Сегодня сложилось целое направление в области питания по созданию научно обоснованного подхода к производству пищевых продуктов с растительными добавками. Большинство из них разработано в целях улучшения их пищевой ценности, доступности широким слоям населения, рационального использования местного растительного сырья, расширения ассортимента детских, диетических и лечебно-профилактических продуктов.

Выбор облепихи для разработки биопродукта обусловлен ее высокими вкусовыми и функционально-технологическими свойствами. Ягоды облепихи содержат полиненасыщенные эссенциальные жирные кислоты, аскорбиновую кислоту (витамин С), каротин (провитамин А), тиамин, никотиновую кислоту, рибофлавин, токоферол, ликопин, фолиевую кислоту, филлохинон, сахара, дубильные и другие вещества. Также

ягоды облепихи содержат минеральные элементы (зольность от 0,36 до 0,38 %), пектиновые вещества (от 0,4 до 0,5 %), клетчатку (от 3,2 до 4,9 %) [1, 2].

Для повышения функциональности разрабатываемого биопродукта использовались пробиотические штаммы микроорганизмов. Продукты, обогащенные пробиотиками и пребиотиками, характеризуются высокими диетическими свойствами, так как содержат ряд биологически активных соединений: свободные аминокислоты, летучие жирные кислоты, ферменты, пробиотические культуры, микро- и макроэлементы. Соответственно, благодаря воздействию пробиотических культур на организм человека наблюдается положительный эффект работы желудочно-кишечного тракта путем формирования здоровой микрофлоры кишечника.

Симбиоз выделенных компонентов позволяет сочетать в себе большинство необходимых питательных веществ для организма человека, что избавляет потребителя от необходимости искать многочисленные продукты питания, чтобы восполнить потребность в данных питательных веществах. И в результате диспепсии, тяжелые формы кишечнo-желудочных заболеваний, острые и отчетливо выраженные гнилостные процессы в кишечнике, хронические колиты, гемоколиты, запоры лечатся систематическим потреблением биопродуктов.

Исходя из проведенных исследований в области экономического обоснования разработки нового вида биопродукта, необходимо отметить, что сегодня рынок биопродуктов является динамично развивающимся и требует новых видов продукции. Потребители положительно относятся к концепции здорового питания, поэтому увеличивается и спрос на биопродукты.

Для разработки биопродукта на основе облепихи в качестве основы для производства было использовано фруктовое пюре (облепиховое), молочная основа для развития микроорганизмов (пробиотиков) и пропеченные зерна (пшеницы и др.) — как источник пищевых волокон. Использование растительных и молочных ингредиентов при разработке биопродуктов позволяет естественным способом обогатить продукт незаменимыми микроэлементами и значительно улучшить органолептические показатели. Технология производства разрабатываемого биопродукта предусматривает три этапа: подготовка молочной основы, подготовка фруктовой части (облепиховое пюре либо облепиховый сок), фасовка подготовленных компонентов и упаковка готового продукта.

## Литература

1. *Артюхова, Л. М.* Использование пробиотиков и пребиотиков в биотехнологии производства биопродуктов : моногр. / Л. М. Артюхова. — М., 2010. — 109 с.
2. *Зенькова, М. Л.* Технология производства консервированных соков и повидла с облепихой функционального назначения / М. Л. Зенькова. — Могилев, 2007.