

<http://edoc.bseu.by>

*Л.В. Анихимовская
БГЭУ (Минск)*

ПРОГРЕССИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ КОРНЕПЛОДОВ МОРКОВИ

Морковь принадлежит к числу плохо сохраняющихся корнеплодов. Имея тонкие покровные ткани и большие межклетники, она легко подвергается увяданию, а малейшие повреждения покровных тканей способствуют проникновению микроорганизмов, что приводит к снижению качества продукции, а, следовательно, и снижению срока хранения.

На кафедре товароведения продовольственных товаров Белорусского государственного экономического университета разработаны новые технологии хранения корнеплодов моркови в контакте со мхом-сфагнумом и обработанных водными растворами хлористого кальция.

Сфагновый мох нами выбран не случайно. Особенность химического состава сфагновых мхов — присутствие соединений фенольного характера, которые совместно с органическими кислотами создают неблагоприятные условия для развития микроорганизмов в среде их обитания.

Данные, полученные в результате проведенных опытно-промышленных закладок корнеплодов моркови на хранение в контакте со мхом-сфагнумом, свидетельствуют о том, что мох-сфагнум обладает способностью подавлять и тормозить жизнедеятельность микроорганизмов на поверхности корнеплодов моркови в процессе хранения. Потери массы моркови при данном способе хранения не значительны. Выход стандартной продукции на май месяц составляет 87,3 %, в то время как в контрольной партии выход стандартной моркови на то же время составляет 63,67 %. Проведенные нами лабораторные исследования и проверка в производственных условиях позволили разработать и внедрить новый технологический процесс по подготовке и хранению корнеплодов моркови в контакте со мхом-сфагнумом. Экономический эффект от применения вышеуказанного способа хранения корнеплодов моркови составляет 14,3 рублей на 1 тонну моркови (в ценах на 1991 г.).

Известно, что в плодах с низким содержанием кальция процессы созревания и старения происходят значительно интенсивнее.

Предуборочные и послеуборочные обработки плодов солями кальция повышают его содержание в плодах и исключают развитие физиологических заболеваний. В результате проведенных исследований по выявлению влияния обработки корнеплодов моркови перед закладкой на длительное хранение 3%-ным водным раствором хлористого кальция, установлено, что это позволяет снизить потери по сравнению с традиционным способом хранения, на 25—30 % сохранить высокие потребительские свойства.

Проведенные нами исследования и проверка в производственных условиях Московского ОРПК г. Минска показали высокую эффективность хранения корнеплодов моркови, обработанных хлористым кальцием. Годовой экономический эффект от данного способа хранения составляет 10,2 рубля на 1 тонну моркови (в ценах 1991 г.).

На основании проведенных исследований и полученных результатов доказана целесообразность хранения корнеплодов моркови с применением мха-сфагнума и хлористого кальция, что позволяет продлить срок их хранения, снизить общие потери, сохранить высокие товарно-вкусовые показатели, пищевую ценность и снизить микробиологическую порчу.

*О.А. Брилевский, Е.В. Дубовик, М.И. Ржеусская
БГЭУ (Минск)*

НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В настоящее время главной целью развития всех отраслей пищевой промышленности и торговли является максимальное удовлетворение потребностей населения в качественных, экологически безопасных продуктах питания.

Интенсификация жизни и загрязнения окружающей среды снижает сопротивляемость организма человека к вредным воздействиям, поэтому возрастает роль качества пищевых продуктов и питания.

С точки зрения безопасности продовольственных товаров значительную опасность могут представлять и некоторые виды фальсификации их. Особенно такие как технологическая, ассортиментная и фальсификация качества.

Последствия изготовления, реализации и потребления фальсифицированных товаров повышает удельный вес на рынке низкокачественных и малоценных продуктов, что связано с риском и потерями в первую очередь со стороны потребителя — риск утраты здоровья, снижения продолжительности жизни, увеличение смертности, а также и существенные материальные потери несут.

Все это в конечном итоге влияет на ухудшение качества жизни общества в целом.

Наиболее часто фальсифицируются алкогольные напитки путем частичной или полной замены пищевого этилового спирта техническим, содержащим вредные примеси; коньяков — замены напитками с небольшим сроком выдержки и замены спиртовым настоем чая, скорлупы грецких орехов и др. Для ликеро-водочных изделий наиболее часто случаи технологической фальсификации путем замены натурального сырья добавками и др.

Примером может служить и фальсификация молочных продуктов, когда под видом натуральных молочных продуктов реализуются смеси молочных и растительных компонентов. Аналогичная картина и в реализации шоколада, когда в подделке значительная часть масла-какао заменена другими растительными маслами или даже животными жирами.

Часто приходится сталкиваться с такими подделками, как “натуральный сок”, оказывающийся на поверку концентратом, разведенным водой; маргарин, выдаваемый за сливочное масло; минеральная вода типа “боржоми”; чай, кофе, оливковое масло и др.

В настоящее время особенный интерес представляет и качество генетически модифицированных (трансгенных) продуктов питания. Генетическому изменению подвергается важнейшее растительное сырье, из которого получают многие пищевые продукты.