

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.

<http://edoc.bseu.by>

*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.

В США в настоящее время насчитывается более 150 наименований генетически измененных продуктов. Трансгенные растения выращивают в США, Канаде, Японии, Китае, Бразилии и многих других странах. Европейские государства занимают в этом отношении более жесткую политику.

К трансгенным продуктам можно отнести генетически измененную сою, которая используется для приготовления около 30 000 пищевых продуктов, в том числе и детского питания.

Получили распространение и трансгенные помидоры, кукуруза, рис, клубника, картофель, а также генетически модифицированные дрожжи и др. Генная инженерия находит применение и в животноводстве, влияя на рост и продуктивность сельскохозяйственных животных. Однако безопасность, качество генетически модифицированных продуктов питания остается под вопросом. Против их использования активно выступает "Гринпис". Некоторые фирмы, производящие продукты, пока отказываются осуществлять эти проекты, хотя в принципе выступают за внедрение биотехнологии в производство сельскохозяйственных продуктов.

*И. Везельска*

*Экономическая академия (Катовице, Польша)*

## **ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМ КАЧЕСТВА В ПОЛЬШЕ: ПРЕДПОСЫЛКИ И БАРЬЕРЫ**

Девяностые годы — это период растущей заинтересованности предприятий Польши нормами ИСО серии 9000, а также системами качества. Первые сертификаты систем качества были получены польскими предприятиями в 1993—1994 гг. Среди сертифицированных фирм можно выделить m.in. "ABB Zanwir", Акционерное общество "Шленская фабрика кабеля", Акционерное общество "Ferrum", Акционерное общество "Bumar Labedy" и ZEW Raciborz. В последующие годы растет число сертифицированных предприятий, и уже в конце 2001 г. около 4000 фирм получили сертификаты систем качества (не учитывая тех предприятий, которые благополучно прошли сертификационный аудит, но еще не получили сертификат).

Эти предприятия стали пионерами в деятельности, предшествующей так называемой деятельности рационализаторской, открыли этап обеспечения качества и управления через качество. На путь высокого качества они встали благодаря работе Польского центра исследований и сертификации, других, нотифицированных в Европейском союзе, сертифицирующих систем, а также благодаря помощи, полученной из стран Европейского союза, в том числе поддержке ноу-хау.

Предприятия стали ощущать преимущества, связанные с наличием внедренных систем качества. Из исследований, осуществленных автором статьи в 1998 г., вытекает, что предприятия стали строить системы качества руководствуясь представленными ниже предпосылками (рис).