

и однородную, вязкую консистенцию. Эти же образцы обладали наибольшей условной вязкостью. Образцам кефира Солигорского филиала ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Минский молочный завод № 1» присвоен уровень качества «отличный», а остальным образцам — «хороший».

Установлено, что все образцы кефира соответствуют требованиям СТБ 970-2007 по физико-химическим показателям качества.

Таким образом, образцы соответствуют нормативным требованиям к кефиру. Подмены кефира на кефирный продукт выявлено не было.

Литература

1. О безопасности молока и молочной продукции : ТР ТС 033/2013. — Введ. 01.05.14. — Минск : Госстандарт : БелГИСС, 2013. — 190 с.
2. Кефир. Общие технические условия : СТБ 970-2007. — Введ. 12.04.2007. — Минск : Госстандарт, 2007. — 13 с.

<http://edoc.bseu.by>

А.Ю. Шишко
ГрГУ им. Я. Купалы (Гродно)

ПУТИ СОКРАЩЕНИЯ РАСХОДОВ ПО ТАРЕ В ТОРГОВЛЕ

Большую часть производимых сегодня товаров перевозят, хранят и продают потребителю в упаковке или таре.

Тара — основной элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции. Упаковка — средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждения и потерь, окружающей среды от загрязнений, а также процесс обращения продукции [1].

Требования к таре и упаковке систематически возрастают, одновременно увеличивается потребность в ней. В связи с этим возникает необходимость снижения расходов на ее производство и организацию оборота. Поскольку расходы по таре в торговле — одна из важных статей издержек обращения, изыскание резервов для работы с тарой является одним из важных условий повышения эффективности торговли в целом.

Приемка тары, контроль за ее соответствием требованиям стандартов, проверка наличия и правильности маркировки играют важную роль в снижении непроизводительных расходов и потерь по таре.

При вскрытии тары могут иметь место потери. Поэтому необходимо обеспечение предприятий торговли средствами для вскрытия тары, строгое соблюдение правил ее вскрытия, хранения и транспортировки.

Одним из важнейших резервов для снижения расходов и потерь по таре является правильная организация ее возврата поставщикам и тарособирающим предприятиям. Сокращение простоев транспорта при погрузке тары за счет предварительной ее подготовки к отправке, своевременный возврат тары, расширение применения контейнеров

при перевозке ряда непродовольственных товаров (тканей, одежды, обуви, галантереи и т.п.), а также централизованный вывоз тары ускоряют тарооборотчиваемость, снижают расходы на погрузочно-разгрузочные работы и транспортировку товаров, способствуют эффективному использованию транспорта и тем самым сокращению издержек.

Согласно Санитарно-эпидемиологическим требованиям для организаций, осуществляющих торговлю пищевой продукцией, места для хранения тары на территории организации должны оборудоваться навесами.

Также на предприятиях торговли необходимо разработать систему премирования работников, непосредственно занятых приемкой, хранением и возвратом тары, проводить занятия по правилам оборота тары, а также осуществлять экономический анализ расходов по таре с целью предотвращения unplanned потерь.

За рубежом большую популярность получила тара из алюминия. Основные преимущества — легкость, минимальная трудоемкость, простота утилизации, экономия энергоресурсов, экологическая безопасность и возможность вторичного использования. В США, Швеции, Канаде, Австралии за счет вторичного использования алюминия обеспечивается от 50 до 90 % производства упаковок. К примеру, Швейцария переплавляет около 90 % всех использованных алюминиевых банок, суммарный вес которых составляет около 30 т. Производство тары из алюминия, ее переработка организованы также в европейских странах [2].

Таким образом, для сокращения издержек и повышения конкурентоспособности предприятиям торговли необходимо постоянно искать пути сокращения расходов по таре.

Литература

1. Упаковка. Термины и определения : ГОСТ 17527-2003 [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://gost-snip.su/document/gost>. — Дата доступа: 15.02.2017.

2. Алюминиевая тара — благо или вред? [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://pallet.by/news>. — Дата доступа: 15.02.2017.

Д.Н. Шульга
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель С.А. Сергейчик — д-р биолог. наук, профессор

ГЛУТАМАТ НАТРИЯ И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА

Глутамат натрия (Е621) — моносодиевая соль глутаминовой кислоты, используется в качестве пищевой добавки для усиления вкуса и широко встречается во многих натуральных продуктах питания