

ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

Фурс И.Н.

Белорусский государственный экономический университет

Общеизвестно, что питание — один из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие человека, способствует профилактике заболеваний.

На рубеже XXI в. нарастающая индустриализация и научно-технический прогресс в различных областях жизни с точки зрения медицины и экологии уже не оценивается как исключительно прогрессивное явление. Максимилизация темпов производства продуктов питания и сырья для них в ущерб натуральности и безопасности для человека имеет нежелательные последствия плоды. Так, наряду с неблагоприятным воздействием техногенных и антропогенных факторов на первый план выходит все большее содержание в продовольственном сырье и продуктах питания пищевых добавок искусственного происхождения, число которых превысило 5000 наименований.

По некоторым данным, современный человек в индустриализованном обществе получает ежедневно до 1,5-2,0 г чужеродных веществ техногенного происхождения.

Вышеуказанные обстоятельства привели к тому, что у значительной части населения цивилизованных стран возникает все больший интерес к потреблению исключительно натуральных продуктов питания как способа повышения качества жизни. Понимание этого, безусловно, приходит и к белорусам.

Что же такое натуральные продукты?

Сегодня и специалисты, и потребители, говоря о натуральных продуктах подразумевают продукты здорового питания, полученные из натурального сырья. К этим продуктам с точки зрения науки о питании относятся:

натуральные продукты с высокой пищевой ценностью и плотностью;

продукты, обогащенные добавками натурального происхождения;

натуральные отборные продукты для специализированного и лечебного профилактического питания;

натуральные продукты с наибольшей степенью гигиенической безопасности для профилактического питания.

С этих позиций в современном мире формируется самостоятельная отрасль пищевой и аграрной индустрии — производство натуральных продуктов питания. В ее основе лежит система жестких требований к качеству на всех этапах “жизненного” цикла продукта, начиная с использования высококачественного исходного продовольственного сырья и заканчивая непосредственным потреблением. Причем в отдельную проблему выделяется научно-медицинское сопровождение готовой продукции через систему информирования населения и обучение его правильному питанию.

Технологическое обеспечение такой отрасли неизбежно связывается с применением методов современной пищевой биотехнологии. Такая технология направлена, с одной стороны, на интенсификацию производства пищи ввиду ограничения природных ресурсов, а с другой — на создание гарантированных технологий, обеспечивающих высокую эффективность использования сырьевых ресурсов и производство натуральных продуктов питания.

Анализ данной схемы с учетом отечественного и зарубежного опыта и научных разработок позволяет выделить следующие основные направления совершенствования ассортимента зерномучных продуктов:

1) выработка хлебобулочных изделий с натуральными улучшителями и обогапителями (соя, горох, бобы, люпин, жмыхи масличных культур, белковые концентраты и изоляты, клейковина, вторичные продукты мясной, рыбной, молочной и других отраслей пищевой промышленности);

хлебобулочных изделий лечебного и профилактического назначения (с использованием подварок моркови, свеклы, яблок, пектина, цельносмолотого зерна (пророщенного) и другими добавками);

функциональных хлебобулочных изделий (с модифицированными крахмалами, сухой клейковиной, эмульгаторами, микрокристаллической целлюлозой, на основе минеральной воды, многокомпонентные хлеба и т.д.)

2) выработка макаронных изделий с растительными биодобавками; в виде соответствующих полуфабрикатов без сушки с повышенным содержанием пищевых волокон и т.д.;

3) выработка функциональных крупяных концентратов, пищевых изделий в оболочке зерна, концентратов с растворимыми пищевыми волокнами и мипровитом, заменителей мяса на основе белков гороха и пшеницы, зерновых брикетов и плиток;

4) выработка крупы быстрого приготовления и не требующей варки, повышенной биологической ценности и искусственной, микронизированной крупы;

5) выработка муки из цельносмолотого зерна, высокобелковой, с высоким содержанием пищевых волокон, из нетрадиционных видов сырья, многокомпонентных смесей и готовых смесей различного назначения;

6) выработка на основе зернового сырья функциональных пищевых добавок и улучшителей: сухой клейковины, модифицированных крахмалов, глюкозно-фруктозных сиропов, пищевых волокон, зародышевых хлопьев и т.д.

Для повышения эффективности зернового хозяйства следует ввести в практику производства зерна принципиальные качественные изменения, предусматривающие получение продукции с заданными потребительскими свойствами. Необходимо привести структуру посевов зерна в соответствие с потребностями перерабатывающей промышленности и животноводства, а также существенно повысить эффективность использования зерна.

Значительную роль в реализации этих задач может сыграть образующееся общество товароведов и технологов республики.

<http://edoc.bseu.by>

КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ИЗУЧЕНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Фурс И.Н.

Белорусский государственный экономический университет

Проблема качества имеет актуальность во всем мире. Она многоаспектна и носит всеобщий характер.

К качеству пищи относятся очень многие признаки. Отсюда множество определений качества. Однако два показателя являются универсальными — питательная ценность и безопасность продуктов. Контроль за этими показателями должен