

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 биооблагодателями; 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

охватывать все стадии цепочки “от фермы до вилки на столе”. В проведении контроля необходимо участвовать трем сторонам: пищевой промышленности, потребителям и правительству.

Промышленность должна добровольно совершенствовать контроль за своей продукцией, используя, в первую очередь, общепризнанные стандарты ИСО серии 9000, а также установленные методы производства (Good Manufacturing Practices — GMP) и систему анализа рисков с помощью критичных контрольных точек (Hazard Analysis Critical Control Point — HACCP).

Важным ориентиром в обеспечении эффективного контроля продовольствия может стать Директива 93/43/ЕЭС по гигиене пищевых продуктов. Данная Директива отходит от традиционных рецептур и деталей и обращается к системе безопасности пищи, позволяющий идентифицировать и оценить риски, наблюдать за критичными аспектами работы и на основе этого устанавливать реалистичный и эффективный контроль.

Правительство традиционно инспектирующее качество продуктов питания должно усилить свое влияние на достижение их безопасности и питательной ценности. При этом обязательно должна проводиться гармонизация пищевых норм на международном уровне. Важно при этом также ориентироваться на Директивы 89/397/ЕЭС и 93/99/ЕЭС по государственному контролю продовольствия. Назначение данных директив — создать единообразные методы контроля продовольствия.

Потребители должны включаться в процесс обеспечения безопасности продуктов питания с того момента, когда она оказывается в их руках — для хранения, приготовления и потребления.

В современных условиях становления рыночных отношений в республике актуальными являются вопросы изучения потребительских предпочтений, особенно в связи с возросшей конкуренцией многоуровневого плана и, соответственно, со все более усиливающейся проблемой сбыта на рынке продовольственных товаров.

С этой целью необходимо проводить комплексное изучение потребителей, используя методы наблюдения, интервьюирования, телефонного опроса и анкетирование, в том числе с использованием средств массовой печати.

Количество вопросов может быть от 10 до 100 с различной степенью детализации. При этом во всех случаях должны присутствовать 5 базовых вопросов.

Необходимо разработать компьютерную систему качественной и количественной обработки информации.

Нами проводился предварительный опрос потребителей. Он позволяет сделать некоторые выводы.

В условиях перехода к рынку белорусское общество представляет собой маргинальную структуру, где происходит постоянная миграция социальных классов, и соответственно, меняется и стиль потребления продуктов питания.

Четко выделяются три основных потребительских сегмента: “малообеспеченные” (около 77%), “средний класс” (около 19%) и “потребители высшего класса” (около 4%), отличающиеся как социальными стереотипами, так и предпочтениями в области питания.

Критерием выбора продуктов питания потребителями из группы “малообеспеченные” служит цена, группы “средний класс” — соотношение цены и качества продукта, а группы “высший класс” — собственные представления о вкусном и качественном продукте.

Ни один из респондентов не одобрил рекламу пищевых продуктов и имеющуюся информацию о них на упаковке.

Все это свидетельствует о существенных пробелах в области практического маркетинга на потребительском рынке продовольственных товаров.

Внутренний круг включает одно из наиболее важных свойств — безопасность. Второй круг охватывает четыре показателя: питательная ценность, состав, функциональное назначение и сенсорные характеристики. Третий круг включает в основном категорию необязательных потребительских требований. Эта категория уже может давать добавление к цене. Четвертый круг охватывает этические ценности, всегда сопровождаемые надбавкой к цене.

Следует учесть, что только совместные усилия трех сторон на национальном и международном уровнях позволят реализовать главную цель, сформулированную во Всемирной декларации по питанию в 1992 г. — обеспечение права каждого человека на адекватные питательность и безопасность пищи. Это право входит неотъемлемой составной частью в достижение здоровья, которое понимается ВОЗ не просто как отсутствие болезней и недугов, а как состояние полного физического, духовного и социального благополучия.

## **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ**

*Фурс И.Н., Смольская А.О.*

**Белорусский государственный экономический университет**

До настоящего времени существовало мнение о том, что питание должно быть рациональным и соответствовать основным требованиям науки. Были определены суточная потребность в основных пищевых веществах и калориях для разных категорий населения, а также режим питания. Концепция рационального питания была бы актуальна и по сей день, если бы не наблюдалось резкого ухудшения экологической обстановки во всем мире, связанной с техническим прогрессом. Явное снижение качественного состава потребляемой человеком пищи приводит к появлению новых и резкому увеличению числа старых заболеваний, связанных с неправильным питанием.

Выход из сложившейся ситуации предлагает концепция позитивного питания, включающая теоретические основы, производство, реализацию и потребление функциональных продуктов. Меню такого питания определяют как среднее между обычным, когда человек ест с главной целью насытить организм, и диетическим питанием, предназначенным для определенного круга больных людей. Понятие "функциональное питание" предполагает использование в рационе продуктов естественного происхождения, которые при систематическом употреблении оказывают определенное регулирующее действие на организм в целом и на его определенные системы и органы.

Первоначально основными категориями функционального питания считали: продукты, содержащие биофидобактерии;  
олигосахариды;  
пищевые волокна;  
эйкозопентаеновую кислоту.

В последнее время этот список заметно расширился. На Европейской конфе-