

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.

<http://edoc.bseu.by>

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-

ренции по технологии нутрицевтиков (Брюссель, 3-4 марта 1999г.) только в качестве ингредиентов для производства продуктов функционального питания выделено уже 54 позиции.

Один из первых проектов по созданию функциональных продуктов был начат в Японии в 1984 г., а уже в 1987г. появилось около 100 наименований.

По данным специалистов годовой объем реализации функциональных продуктов в мире сейчас составляет 10 млрд. дол., а в 2000 г эта цифра достигнет 17 млрд. дол. США. Прогнозируют, что рынок этих продуктов к 2001г. достигнет 3,6 млн.т, увеличившись на 66%.

Учитывая особое место, которое занимают хлебные изделия в питании человека, прежде всего разработаны рецептуры функциональных хлебобулочных изделий.

В связи с выше сказанным, можно выделить следующие направления в производстве функциональных продуктов на зерновой основе:

производство хлебобулочных изделий из цельного зерна;

с добавлением пищевых волокон;

использование источников витамина Е и других витаминов (зародышевые хлопья, облепиховое масло и т.д.);

производство изделий, обогащенных β-каротином;

изделия с каррегированным минеральным составом (использование пищевой профилактической соли, минеральной воды, фруктовых и овощных порошков, скорлупы яиц и т.д.);

производство многокомпонентных хлебобулочных изделий из муки различных культур в том числе нетрадиционных;

производство хлебобулочных изделий с целебными и антимикробными свойствами;

обогащение хлебобулочных изделий белоксодержащими продуктами (гороховая мука, молочная сыворотка и др.)

производство хлебобулочных изделий заданного химического состава с профилактическими и диетическими свойствами.

В настоящее время сделаны подходы в разработке и других изделий функционального назначения на основе зерна, а именно крупа повышенной биологической ценности, различные пищевые концентраты, макаронные изделия, где могут быть использованы те же направления, что и при производстве хлебобулочных изделий.

Учитывая неблагоприятную экологическую обстановку и состояние здоровья населения следует ускорить разработку функциональных зерновых продуктов.

К РАЗРАБОТКЕ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Шарковский Е.К.

Белорусский государственный экономический университет

Качество пищевых продуктов — это совокупность свойств, определяющих степень пригодности их для питания. При оценке качества пищевых продуктов обычно пользуются показателями, отраженными в соответствующей нормативной документации. Предлагаемая номенклатура показателей качества пищевой про-