

бачков с яблочным соком концентрированным, варенье из кабачков с клюквенным соком, повидло из кабачков и яблок, аналогично и из тыквы.

Полученные консервы обладают приятным вкусом, зернистой или мажущейся консистенцией (повидло), привлекательным внешним видом, высоким содержанием биологически активных веществ. Могут быть рекомендованы для диетического питания.

<http://edoc.bseu.by>

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ПЛОДОВООЩНЫХ КОНСЕРВОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ГОМЕЛЬСКОГО ОПС

Лазько Л.Я., Суворова Е.Н., Рощина Е.В.

Гомельский кооперативный институт

Выпуском плодовоощных консервов в Гомельском ОПС занимаются Речицкий консервно-овощесушильный комбинат (КОСК), Рогачевский консервно-пивоваренный комбинат, Калинковичский производственный комбинат, Узенский КОСЗ, Лельчицкий ЗПО, а также производственный комбинат Хойникского райпо. Всего в 1999 г. этими предприятиями было выработано 12709,3 туб консервов, в т.ч. овощных — 3280,1 тубы (25,8 %), томатных — 970,1 (7,6 %), фруктовых — 7191,8 тубы (56,6 %), мясных -1267,3 (10 %).

Все предприятия универсальны, то есть вырабатывают как овощные, так и фруктовые консервы. Однако по объемам производства плодовых (фруктовых) консервов на первое место выходит Рогачевский КПК (3531,2 тубы), на второе Узенский КОСЗ (1331,6 туб), на третье Калинковичский ПК (1059,3 туб). Остальные предприятия плодовые консервы вырабатывают в значительно меньших объемах.

Больше всего овощных консервов, в т.ч. томатных, вырабатывалось на Калинковичском ПК — 1146,7 (46,1 % от общего производства) и на Рогачевском КПК — 1071,4 туб (21,8%).

Ассортимент вырабатываемых консервов разнообразен как по набору компонентов, так и по назначению.

Так, Рогачевским КПК в 1999 году произведено 14 наименований овощных консервов (Рассольник, Борщ, Щи, Солянка овощная со свежей капусты, Икра кабачковая, Рагу овощное. Морковь гарнирная, Свекла измельченная с сахаром и др.), 3 наименования томатных (Соус томатный острый, напиток Верасень, Сок томатный с солью), 11 наименований фруктовых (Повидло яблочное, Яблоки протертые с сахаром, Красная смородина протертая с сахаром, Напиток из груши дички. Сок яблочный с мякотью, Сок березово-яблочный. Сок березовый домашний, Сок сливовый с мякотью и др.). Калинковичским ПК выработано за тот же период 10 наименований овощных, 3 томатных, 8— фруктовых консервов; Лельчицким ЗПО — 6 овощных, 2 томатных, 10 фруктовых.

Наибольший удельный вес в производстве консервов на всех предприятиях в 1999 г. составляла группа фруктовых консервов (уд. вес 0,37), а также соки и напитки фруктовые (0,26). Такая же тенденция сохранилась и в 2000 г. (0,46 и 0,28 соответственно).

Следует отметить, что групповой ассортимент изделий, особенно овощных,

на предприятиях ОПС много лет не изменялся. В основном это обеденные и натуральные консервы.

Но при этом ассортимент закусочных консервов стал более разнообразным: появились такие изделия как салат здоровье, салат закусочный, салат маринованный, салат осенний из квашеной капусты, свекла измельченная с сахаром и др.

Соки и напитки фруктовые в 2000, как и в предыдущем году, вырабатывались натуральными, с сахаром, из одного вида сырья, купажируемыми. Использовалось в производстве в основном местное сырье: березовый сок, томатный, яблочный, черноплодная рябина, груша дичка.

В целях дальнейшего расширения и усовершенствования ассортимента плодовоовощных консервов можно предложить:

1. Модернизировать нарезку корнеплодов, таких как морковь, свекла, тыква — по типу корейских маринованных овощей;

2. Разнообразить фасовку и упаковку товаров — применять упаковку из фольги, банки и бутылки с винтовыми крышками, небольшой емкости.

ПРОИЗВОДСТВО ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ И ПУТИ РАСШИРЕНИЯ ИХ АССОРТИМЕНТА

Лисовская Д.П.

Гомельский кооперативный институт

Производство консервов в РБ с 1990 г. по 1995 г. включительно уменьшилось почти в 2,5 раза. Но в 1996-1998 гг. идет некоторое увеличение объемов производства в сравнении с 1995 г. (на 31,1 % в 1998г.)

Из всех вырабатываемых видов консервов фруктовые составляют 22,7 % в 1998 г., т.е. ниже, чем в 1990 г. на 15,5 %. При этом в сравнении с 1993г. доля повидла, варенья, джема увеличилась и составляет в 1998 г. 20,0 % (выше на 8 %).

Наибольший удельный вес в производстве консервов занимают Брестская область (24,2 %), затем Витебская (22,6 %), Гомельская и Минская по 20,4 %. Наименьший удельный вес в общем объеме производства занимают Гродненская и Могилевская области (по 6 %).

Определенную долю (около 10 %) производство консервов в РБ вносит потребительская кооперация. Объем производства консервов по Белкоопсоюзу в 1999 г. в сравнении с 1998 г. возрос на 158,5 %. Наибольший выпуск консервов приходится на Гомельскую область (21,4 %) и ТТЛ "Пищевой комбинат" (20,9 %). Наибольшие темпы роста присущи Минской области (172,4 %) и ПГТ "Пищевой комбинат" (203,2 %). Следует отметить возрастание темпов производства консервов по всем областям.

На консервных предприятиях Белкоопсоюза ежегодно изготавливается свыше 100 наименований фруктовых и овощных консервов. Ассортимент продукции постоянно обновляется. В последнее время он расширился за счет разнообразных фруктовых напитков, соков с мякотью и купажируемых на основе яблочного и березового, томатов и капусты в яблочном соку и др. Вместе с тем, пока мало вырабатывается компотов, варенья, джемов, закусочных и обеденных консервов. Следует использовать новые виды тары и упаковки, улучшить внешнее оформление консервов.