

Возможные пути расширения ассортимента плодово-ягодных консервов следующие:

1. Создание продукции противорадиационной направленности с содержанием пектина. Наибольшее содержание пектина характерно для яблок, слив и смородины черной, из которых можно создать новый продукт, обладающий противорадиационной направленностью.

2. Создание продукции для поддержания гемоглобина крови. Наибольшее содержание микроэлемента железа, как известно, в грушах и яблоках. Сочетание этих двух видов сырья также могут дать новый продукт богатый железом.

3. Создание продукции противорадиационной направленности по содержанию макроэлементов калия и кальция (для блокирования поступления цезия и стронция в организм человека). Наибольшее содержание макроэлементов калия и кальция одновременно характерно для смородины черной и вишни. Новые виды плодово-ягодных консервов повышенным с содержанием макроэлементов калия и кальция, рекомендуется вырабатывать с использованием смородины черной и вишни.

Таким образом, на основании данных химического состава можно подбирать сырье для производства консервной продукции целенаправленного противорадиационного воздействия, что весьма важно для обеспечения населения районов, пострадавших от аварии на ЧАЭС, полноценными продуктами питания.

<http://edoc.bseu.by>

## **ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ МИРОВОГО РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВИЯ. КАЧЕСТВО И НОВЫЕ АСПЕКТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА НАЦИОНАЛЬНОМ РЫНКЕ**

*Локтев А.В.*

**Белорусский государственный экономический университет**

Научно-технический прогресс вызывает дальнейшие качественные изменения в характере и структуре потребности в продуктах питания. В перспективе рост потребления продовольствия в развитых странах возможен лишь в ограниченных размерах, поэтому основным направлением развития пищевой индустрии будет создание новых видов продуктов питания.

Среди основных факторов, определяющих рынок продуктов будущего называются: доступность сырья, покупательская способность, государственные законы, запрещающие применение тех или иных продуктов, степень желательности для потребления.

Господствующая до недавнего времени, в том числе и на продовольственном рынке, теория международного жизненного цикла товаров во многом определяла стратегию и тактику основных стран производителей и экспортеров пищевых продуктов, а также ведущих транс-национальных корпораций (ТНК).

В настоящее время эта теория оценивается экономистами как регрессивное изобретение, а прогрессивным является — создание совершенно нового товара для удовлетворения нужды, существующей в другой стране.

Крупные пищевые корпорации вступают в новый век с новой концепцией — дифференциация продукта по качеству в зависимости от дохода населения. В ее основе лежит реально существующее в обществе социальное неравенство потребителей. Концепция, которая достаточно хорошо отработана на высоко развитых рынках капиталистических стран в последнее время широко применяется и в рамках международного маркетинга. В целом, это решает во многом проблему количества, разнообразия ассортимента продуктов питания, его структуры и выбора потребителя, но порождает ряд проблем, связанных с их безопасностью, совершенством системы обеспечения качества, а также средств и методов его контроля.

Анализ качества импортных продовольственных товаров, захлестнувших рынок России и Беларуси в рамках единого таможенного пространства в середине 90-х годов показал удручающую картину по этому вопросу. Так, в 96-98 гг. объем забракованных импортных продовольственных товаров ( в % от проверенного количества) в России достигал по сахару 32%, крупам — 43%, маслу сливочному — 65%, маргарину — 45%, сырам — 37%, консервам мясным — 64%, рыбным — 39%, молочным — 53%, рыбе и рыбопродуктам — 52%, колбасам — 27%, чаю — 39%, табаку — 80%, водке и ликероводочным изделиям — 41%, вину — 43%, коньяку — 57%, минеральной воде — 46% и т.д.

И это только на основе отдельных стандартных показателей качества, на существующем, отстающем от мирового уровня оборудовании и не учитывая сложных способов фальсификации. Что же ожидает национальный рынок продовольствия в будущем? Очевидно, что концепция продовольственной безопасности страны не сможет быть реализована в рамках неэффективного, существующего на основе колхозно-совхозного строя АПК. Поэтому на ближайшее, по крайней мере, десятилетие будет существовать зависимость от импорта сырья и готовых пищевых продуктов, наиболее существенное по таким позициям как зерно, растительное масло, сахар, рыба и рыбопродукты, виноматериалы и ряд других сырьевых товаров и готовых продуктов.

Более того, в последние годы в республику импортировались такие продукты как картофель, мясопродукты, сливочное масло и маргариновая продукция и др., проблем с производством которых и насыщением рынка ранее не было.

Потребительский рынок, как и ранее будет сегментирован, а качество питания в первую очередь будут определять доходы домашнего хозяйства. Поэтому существенные изменения в структуре питания, определяющие динамику продовольственных рынков развитых стран коснутся нашего рынка чисто фрагментарно. Так, сегмент потребителей здоровой, экологически чистой, рациональной, адекватной (кембриджское питание и др.) пищи оценивается в нашей стране на уровне 3 — 7 %. В то же время уже наметившаяся тенденция основной группы потребителей с низким и относительно средним доходом разнообразить свой рацион продуктами повышенной пищевой ценности, вкусными и красивыми, но по доступной цене закономерно вызовет появление на рынке таких продуктов-аналогов с использованием сырья, ингредиентов и технологии, представляющих как прямой, так и отдаленный риск применения их в пищу. А несовершенство методов и материальной базы для контроля качества может сделать этот риск вполне реальным.

Наибольшую проблему (к уже существующим) в ближайшей перспективе представляют на наш взгляд новые технологии (главным образом продукты генной инженерии), пищевая комбинаторика и агрессивно продвигаемые на наш рынок

товары, теряющие объемы сбыта в других странах из-за медицинских противопоказаний или недостаточной пищевой ценности, качества.

За 20 лет развития отрасль генной инженерии пищевых продуктов (трансгенные продукты) достигла колоссальных успехов. Только в США в настоящее время производится более 150 наименований трансгенных продуктов, в том числе мясо и рыбопродукты, хлебобулочные изделия, молочнокислые товары, сыры, алкогольные напитки, пиво, фрукты и овощи и др., а рынок этих продуктов только в Японии оценивается в 158 млрд. долларов. Помимо традиционных биотехнологических процессов, направленных на формирование качественных характеристик и собственно создания продуктов в настоящее время используют методы, позволяющие формировать и улучшать органолептические (вкус, запах, цвет, консистенция) и питательные свойства продукта, сокращать сроки их производства, улучшать санитарные, микробиологические показатели, получать биологически активные добавки и компоненты лечебного питания. В то же время существует и уже признается применение в пищу не только продуктов, но и сырья, полученного этими методами. В настоящее время, только соя в качестве сырьевого компонента используется при изготовлении порядка 3000 пищевых продуктов: маргаринов, растительных масел, супов, детских каш, соусов, картофельных чипсов и др.

В ряде стран (Европейского союза, Австралии, США) существует законодательная база, регламентирующая производство, использование и внедрение продуктов, полученных с помощью новых, нетрадиционных технологий. В России и Беларуси пока не существует законодательной и нормативной базы об обороте таких продуктов. То же касается пищевой комбинаторики, так как для обогащения пищевых продуктов даже с таких биологически ценных компонентов как аскорбиновая кислота (С), β-каротин, витамин Е считается не бесспорным, так как свойство и действие этих соединений еще недостаточно обосновано. Проблема качества на национальном рынке новых продуктов, или полученных по нетрадиционной технологии из измененного сырья усугубляется слабостью нормативной и методической базы, материальным обеспечением исследования качества, отсутствием развитой структуры и активности общественных организаций (потребителей), заинтересованности государства в решении этих вопросов.

## **ПРОБЛЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ НА СТАДИИ ТОВАРОДВИЖЕНИЯ**

*Локтев А.В.*

**Белорусский государственный экономический университет**

Хранение пищевых продуктов производится на предприятии-изготовителе, в процессе их товародвижения — посредниками, оптовой, розничной торговлей и у потребителя. При этом вопросы качества продуктов питания — его потери и сохранение наименее изучены именно на последних стадиях и в конечном итоге определяют воздействие продуктов на здоровье потребителей, их безопасность и пригодность к употреблению. Среди основных критериев, позволяющих оценить свой-