

развития. Вместе с тем природные условия Беларуси позволяют за счет местного производства обеспечить не менее 80 % потребности во фруктах.

Исключение составляют цитрусовые, виноград, некоторые сухофрукты и косточковые, выращивание которых требует иных климатических условий.

Анализ потребления плодоовощных консервов населением республики позволяет сделать вывод о том, что в настоящее время более 60 % потребности населения удовлетворяется за счет домашнего консервирования, в результате чего снижается доля в потреблении консервированной плодоовощной продукции промышленного производства.

<http://edoc.bseu.by>

КАЧЕСТВО ПЛОДООВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В г. МИНСКЕ

Микулович Л.С., Шарковский Е.К.

Белорусский государственный экономический университет

На всех этапах развития человеческого общества одной из главных задач являлось обеспечение населения достаточным с физиологической точки зрения количеством продуктов питания, которые являются первой жизненной потребностью человека. В общем плане на современном этапе эта задача выросла в проблему продовольственной безопасности. Эффективный контроль качества продуктов питания для обеспечения их безопасности приобретает особое значение в условиях расширяющегося производства химических препаратов, которые вызывают загрязнения окружающей среды.

Большую опасность представляют химические вещества, используемые для удобрения почвы и борьбы с сельскохозяйственными вредителями, радиоактивные изотопы, микробиальные токсины.

Поэтому при оценке качества пищевого сырья и готовых продуктов питания следует учитывать степень их загрязнения вредными химическими веществами. Необходимо располагать информацией о количественном и качественном составе микрофлоры окружающей среды. Это важный момент, так как потери пищевых продуктов из-за микробиальных повреждений составляют 50 % и более. Микробиологические характеристики продуктов питания нужны для объективной оценки и улучшения их качества, прогнозирования сохраняемости продукции, профилактики различных заболеваний среди населения.

Так, по данным Госстандарта за объектами пищевой промышленности в г. Минске установлено, что в 1998 г. ухудшилось качество продукции в сравнении с 1977 годом по бактериальным показателям на мясокомбинате, рыбокомплексе (Октябрьский р-н), а также на фабрике мороженого (Ленинский р-н).

Нами проводилась комплексная оценка качества плодоовощных консервов, выработанных отечественными и импортными производителями, а также определялась конкурентоспособность данной продукции, реализуемой в г. Минске.

Объектами исследования были:

три вида томатов консервированных и три вида сока яблочного натурального (два вида отечественного производства и один вид отечественного производства);

четыре вида рагу овощного (1 вид — консервы с истекшем сроком реализации);

три вида борща со свежей капустой (отечественного производства); два вида сока сливового и два вида компота яблочного (отечественного производства);

Томаты консервированные, выработанные Скидельским плодоовощным комбинатом, Клецьким консервированным заводом и г. Любинец (Болгария).

Рагу овощное, выработанное Волковыским, Борисовским и Гродненским консервным заводом.

Борщ со свежей капустой, выработанный Столбцовским; Волковыским и Гродненским консервным заводом.

Сок яблочный натуральный производства Германии, Финляндии, Молодеченского пищевого комбината, ОАО ГМЗ № 2.

Сок мандариновый натуральный, выработанный СП ООО "Кояру, республики Молдова" и Венгрия, Бобруйским консервным заводом и ОАО "Добры настрой РБ".

Сок черносмородиновый производства Венгрии, Израйля, ЗАО Минского завода безалкогольных напитков и Витебского плодоовощного комбината.

Компот из яблоч, выработанный Барановичским и Гродненским консервным заводом.

Оценку качества плодоовощных консервов проводили по органолептическим и физико-химическим показателям.

Результаты всех проведенных исследований качества плодоовощных консервов показывают, что томаты консервированные, выработанные Скидельским плодоовощным комбинатом; рагу овощное Волковыского консервного завода и рагу овощное Гродненского консервного завода не соответствует требованиям стандартов, а все другие исследуемые образцы томатов красных консервированных, рагу овощного, борща со свежей капустой, соков яблочного, черносмородинового, мандаринового и сливового, компота из яблоч соответствует требованиям нормативной документации.

Следует отметить, что томаты консервированные, выработанные в Болгарии и импортные, отличаются более высоким качеством и удобством потребления, т.е. упаковка томатов консервированных — стеклобанка 0,7 л, укуренная крышкой "твист-офф", а сок упакован в "тетра-пак", что удобно для покупателей. Маркировка этих консервов содержит полную, широкую информацию о пищевой ценности продукта.

Проведение балльной оценки качества и уровня конкурентоспособности выявило овощные и плодово-ягодные консервы, имеющие наибольший обобщающий показатель и по сравнению с одноименными консервами, т.е. наиболее конкурентоспособные. Это такие, как:

томаты консервированные, изготовленные в Болгарии;

рагу овощное Борисовского консервного завода;

борщ Гродненского консервного завода;

компот из яблоч Барановичского консервного завода;

сок сливовый Речичского консервного завода;

сок яблочный натуральный Magly (Финляндия);

сок черносмородиновый Минского завода безалкогольных напитков;

сок мандариновый натуральный (ОАО "Добры настрой" РБ).

Сравнение качества отечественных консервов с импортными показало, что

импортные консервы являются консервами более высокого качества по сравнению с отечественными.

С целью увеличения реализации плодоовощных консервов, а следовательно, и их потребления, необходимо выпускать конкурентоспособную продукцию.

Во-первых, необходимо повысить их пищевую и биологическую ценность, в частности:

- использовать современные вкусовые, ароматические и биологически активные добавки, которые улучшают потребительские свойства плодоовощных консервов;

- использовать для производства плодоовощных консервов только высококачественное сырье;

- применение эффективных антимикробных добавок предоставит возможность увеличения сроков хранения плодоовощных консервов.

Во-вторых, разработка и налаживание производства консервов, обладающих радиопротекторными и ингибирующими нежелательные биохимические процессы свойствами в связи с ухушающейся радиационной обстановкой в республике позволит улучшить здоровье людей.

В-третьих, необходимо повысить требования к упаковке и маркировке плодоовощных консервов, в частности:

- использовать современные виды упаковки (тетра-паки, термоформованную полимерную тару и другие). Она должна быть красочной, яркой, что привлекает внимание покупателей;

- усовершенствовать укупорку стеклянных банок и бутылок (применение укупорки типа "твист-офф");

 - особое внимание уделить маркировке плодоовощных консервов;

 - она должна содержать полезную и полную информацию о данном виде консервов, рекомендации по его использованию и т.д.;

 - необходимо следить за качеством маркировки импортных консервов. Нередко они поступают в реализацию без перевода данных маркировки на русский язык, а также без штрих-кодов, что является недопустимым нарушением требований нормативной документации.

Внедрение данных предложений облегчит выбор продукции и создаст удобства для покупателей.

Сравнительная оценка качества отечественных и европейских стандартов на плодоовощные консервы дала возможность выявить недостатки отечественной нормативной документации. Это, в первую очередь, обобщенность информации о ссылках на другие нормативные документы, неполная информация, которая не дает нужного представления о пищевой и биологической ценности и безвредности плодоовощных консервов.

Чтобы улучшить качество отечественных стандартов и сделать их максимально приближенными к европейским и международным стандартам, необходимо:

- по мере возможности создавать отдельные стандарты по каждому виду овощной и плодово-ягодной консервированной продукции;

- сократить информацию о ссылках на другие нормативные документы. Для этого можно выделять отдельный раздел "Нормативные ссылки";

- вести в стандарты новые разделы: "Пищевые добавки" и "Гигиена", так как в настоящее время актуальна проблема безопасности пищевых продуктов.