

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.

<http://edoc.bseu.by>

## **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-

дукции подразделяется на две группы: а) показатели полноценности и б) показатели санитарно-гигиенической безупречности.

К показателям полноценности следует отнести потребительские свойства, или пищевую ценность, а также физиологические ( биологические ) свойства, обусловленные органическим, минеральным и витаминным составом, активностью питательных веществ и их усвояемостью.

Из основных показателей потребительских свойств особое значение имеют органолептические свойства, обуславливающие эмоциональную ценность продукта, или ценность восприятия. Сенсорное восприятие пищевых продуктов — это комплексный психофизиологический процесс. С точки зрения сенсорной физиологии человек воспринимает через свои органы чувств раздражители от различных компонентов пищи, что позволяет ему в определенной мере судить о пищевой ценности продукта и его безвредности или непригодности для потребления. Следовательно, полноценный продукт должен соответствовать не только физиологическим, но и психологическим критериям. Продукт, не имеющий эмоциональной ценности, не соответствует запросам потребителя и не может быть использован в пищу.

К показателям санитарно-гигиенической безупречности можно отнести доброкачественность и безвредность. Доброкачественность продукта предполагает отсутствие процессов порчи, т.е. гниения, плесневения, брожения, окисления и др. Безвредность — это отсутствие контаминантов биологической, химической и механической природы. К показателям безвредности можно отнести наличие или отсутствие в продукте патогенных микроорганизмов, токсичных штаммов плесневых грибов, ядовитых веществ органической и неорганической природы, радионуклидов, насекомых — вредителей и т.д.

При более детальной классификации показателей качества их можно свести в следующие группы по степени значимости в порядке убывания: потребительские свойства, свойства товарного вида, коммерческие свойства (конъюктурно-рыночные, экономические), торгово-технологические (удобства подготовки к продаже, транспортабельность, сохраняемость и др.), информативность, удобство потребления и др. Особо следует выделить группу свойств, определяющих гигиеническую безупречность продукта с указанием гигиенических нормативов качества и безопасности.

## **АНАЛИЗ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА СВЕЖУЮ ПЛОДООВОЩНУЮ ПРОДУКЦИЮ**

*Шарковский Е.К., Микулович Л.С.*

**Белорусский государственный экономический университет**

В повышении качества свежей плодоовощной продукции важное значение имеет стандартизация, т.е., уровень требований, заложенных в стандарты на эту продукцию. Практически на все реализуемые виды плодоовощной продукции в Республике Беларусь имеется соответствующая нормативная документация (НД).

Действующая в настоящее время документация на свежую плодоовощную продукцию включает такие разделы, как: технические требования; правила прием-