

его происхождения, Компания MJFGroup (производитель марки Dilmah) всегда отличается хорошим качеством своей продукции.

Для качества чая очень важен показатель влажности. Все сорта чая по этому показателю соответствуют требованиям НД (не более 7 %) и содержание влаги составило менее 7 % и лишь чай Dilmah Top Tea содержал 14,3 %. Он был куплен в коммерческом киоске у железнодорожного вокзала, очевидно, несоответствующие условия хранения привели к повышению влажности.

При оценке уровня конкурентоспособности исследуемых образцов за эталон был принят чай Ahmad Tea. В результате проведенного экспертного опроса покупателей было выбрано 5 потребительских критериев (внешний вид, дизайн, информативность, вкус и аромат, настой, цвет разваренного листа), по которым оценивалась конкурентоспособность.

Самыми высокими групповыми показателями конкурентоспособности, по результатам оценки, обладает чай "Принцесса Нури" — 0,8888 и Индийский со слонем — 0,9104, а самым низким — Dilmah Top Tea — 0,4150. Единичные показатели конкурентоспособности выше единицы у чая Принцесса Нури, Принцесса Канди и Индийский чай со слонем, а по показателю "дизайн" чай Принцесса Канди опередил даже образец — эталон.

Однако интегральный показатель конкурентоспособности, который еще учитывает и стоимость продукта, оказался самым высоким у чаев Принцесса Канди — 2,95 и Brook Bond — 2,43, а самый низкий — у Dilmah Top Tea — 1,27. Оказалось, что покупая чай Dilmah потребитель переплачивает примерно 42,5 % реальной стоимости.

Белорусский рынок достаточно насыщен чаем по объему и ассортименту.

Однако для рынка чая Беларуси в настоящее время имеет большое значение не столько его количественное насыщение, сколько его качество.

Следует более широко внедрять в реализацию зеленый чай, обладающий лечебными свойствами, столь необходимыми жителям РБ.

<http://edoc.bseu.by>

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Смольская А.О.

Белорусский государственный экономический университет

Наука о питании позволяет утверждать, что пища — один из важнейших факторов, определяющих здоровье людей.

В настоящее время нет сомнений в том, что продукты питания должны не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные цели.

Несмотря на то, что ассортимент основных видов молочных продуктов остается неизменным, в РБ постоянно ведутся работы по его совершенствованию, оптимизации, а также рационализации состава молочных продуктов. Совершенствуются технологии продуктов, повышается их качество, биологическая ценность и санитарная безопасность.

Продукты питания, производимые перерабатывающими предприятиями АПК республики, по своему назначению можно разделить на три основные группы:

1) продукты массового потребления, для расширения ассортимента которого необходимы современные пищевые добавки (ПД);

2) физиологические функциональные продукты (ФП) — направление в мировой практике находится в начальной стадии зарождения;

3) лечебные продукты (ЛПр) предназначены для лечебного приема отдельными группами населения при комплексной терапии заболеваний, они характеризуются измененным химическим составом и физическими свойствами.

Ассортимент продуктов постоянно меняется. Предприятия работают над решением задач по максимальному и рациональному использованию сырья, увеличению сроков годности как традиционных, так и комбинированных молочных продуктов, ускорению рационализации структуры белкового питания населения, направленного на ликвидацию дефицита белка и его качественной неполноценности, обеспечению населения продуктами, обогащенными витаминами и биологически активными добавками, использование которых ослабило бы фактор отрицательного воздействия неблагоприятных экологических ситуаций на организм человека, увеличению ассортимента диетических и диабетических продуктов для категорий людей с заболеваниями диабетом, атеросклерозом, гипертонией, расширению потребительских свойств молочных продуктов.

Производство таких продуктов требует расширения ассортимента, повышения качества и безопасности как основного сырья (основных ингредиентов), так и дополнительного сырья (микроннгредиентов).

НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ СОЗДАНИЯ КОМБИНИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Смольская А.О.

Белорусский государственный экономический университет

Современные представления в области рационального питания основаны на ограничении использования продуктов животного происхождения (таких, как мясо, яйца, жирные молочные продукты и др.) и увеличении потребления продуктов растительного происхождения (круп, картофеля, бобовых, орехов, фруктов и овощей).

В настоящее время наметилась тенденция к росту производства молочных продуктов с компонентами немолочного происхождения. Целесообразность создания таких продуктов обусловлена несколькими факторами. Это, с одной стороны, реально существующий спрос потребителей на комбинированные продукты, а с другой — возможность повышения эффективности производства для перерабатывающей отрасли за счет использования растительных добавок и экономии молочного сырья, расширения ассортимента.

Молочное сырье является уникальным источником высококачественного легкоусвояемого животного белка и жира хороших вкусовых качеств. Однако по своему жирно-кислотному составу молочный жир не соответствует теории сба-