

том, что требования к качеству картофеля и овощей в этих стандартах фактически одинаковы с требованиями к качеству товарного сорта "обыкновенный" в стандартах на реализуемую в розничной сети продукцию. Поэтому достаточно пользоваться в данных случаях соответствующими стандартами на реализуемую продукцию.

Ознакомление с зарубежными стандартами на свежую плодовоовощную продукцию показало, что практически на все виды этой продукции разработаны соответствующие стандарты, а международной организацией по стандартизации (ИСО) созданы рекомендации по стандартизации методов отбора проб и проведению контроля качества, а также хранению плодов, овощей и картофеля. В 1972 г. было принято решение о разработке стандартов ИСО.

Зарубежными стандартами на яблоки предусматривается деление их на три и более товарных сорта. К высшему сорту во всех странах относят высококачественные отборные плоды, практически без всяких дефектов и, как правило, высокоценных помологических сортов. Во многих стандартах излагаются требования к свежести, форме и вкусу плодов. Последний показатель в действующих в РБ стандартах отсутствует. В большинстве зарубежных стандартов и в Европейском стандарте, также как и в отечественных, ограничивается сумма отдельных дефектов на определенной площади плода.

Картофель свежий продовольственный зарубежные стандарты подразделяют на ботанические разновидности и на несколько товарных сортов. Так, в Польше и Германии два сорта, в Чехии — пять сортов, в США — четыре. Также предъявляются определенные требования по размеру и форме клубней, допустимым дефектам в части механических повреждений и заболеваний.

Отличительной особенностью зарубежных стандартов на свежую плодовоовощную продукцию является более четкое изложение основных требований к качеству, четкое подразделение на категории и сорта, внимание к безвредности продукта для потребителя и др.

Сравнительный анализ отечественных и зарубежных стандартов на свежую плодовоовощную продукцию позволяет заключить, что действующие в РБ стандарты не в полной мере соответствуют аналогичным европейским и мировым стандартам и нуждаются в существенной доработке.

<http://edoc.bseu.by>

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Вашкевич Л.А.

Белорусский государственный экономический университет

Использование пищевых добавок немолочного происхождения в производстве молочных продуктов открывает широкие возможности для повышения их пищевой, в том числе, биологической ценности.

Такие комбинированные молочные продукты, создаваемые на основе молока с включением нетрадиционных белков, в частности, растительных, позволяют не только экономить без ущерба здоровью человека высокоценные белки животного

происхождения, но и повышать биологическую ценность менее качественных растительных белков.

В настоящее время в производстве молочных продуктов используются следующие пищевые добавки:

1. Подсластители (сорбит, ксилит, аспартам, ацесульфам, сукралоза, ультра-свитли, свитли-прима, сладость диабетическая) используются в производстве низкокалорийных диетических молочных и кисломолочных продуктов (кефир, йогурт, простокваша, творожные изделия, пудинги, десерты и др.).

2. Соевый изолированный белок используется в производстве молока питьевого "Доброе утро", низкожирной сметаны (10; 15; 20 % жирности), соевого молока, пудингов, творожных паст, сухого продукта "Кряж-С", продуктов для детей "Бифилин-СОЯ" и др.

3. Стабилизаторы (агар-агар, желатин, каррагенан, крахмал и модифицированный крахмал, камеди, пектин, гуаровая смола, фрумикс, альгинат натрия) используются в производстве желеобразных продуктов (пудингов молочных, десертов сливочных, желе, муссов, йогурта, вырабатываемого резервуарным способом для улучшения консистенции; молока шоколадного (для стабилизации какао); напитков из сыворотки (для предотвращения осаждения белка); сатиалжин для сырных паст плавленых сыров и стойких творожных продуктов. При изготовлении мороженого используется также целлюлоза и ее производные.

4. Поливитаминные премиксы и β -каротин используются в производстве продуктов, обладающих лечебно-профилактическими свойствами, повышающих резистентность организма к воздействию ионизирующей радиации и другим неблагоприятным воздействиям. С применением этих компонентов разработаны технологии производства различных кисломолочных и желеобразных продуктов (молоко витаминизированное, кефир, йогурт, напитки в желе из сыворотки, десерты, творожные продукты и др.).

ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА И ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Вашкевич Л.А.

Белорусский государственный экономический университет

В настоящее время на мировом рынке на смену небольшому ассортименту товаров под общим названием "Молочные продукты" пришло колоссальное разнообразие продуктов, каждый из которых заполняет свою нишу потребительского спроса. Ежегодно выпускается значительное количество новых продуктов, хотя в результате апробации часть из них получает отрицательную оценку, все же обновляемость ассортимента остается на высоком уровне.

Ассортимент молочных продуктов развивается по следующим направлениям:

Производство натуральных молочных продуктов в жидком виде в виде кремов, паст, сухих порошков и их смесей.

Создание и производство обогащенных молочных продуктов - сухим обезжиренным молоком;