

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.).

<http://edoc.bseu.by>

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;

- концентратами, полученными из молочной сыворотки, альбуминного молока, пахты;

- белками сои;
- искусственными подсластителями;
- витаминами;
- минеральными веществами;
- пектином, специальным крахмалом;
- различными пряностями, приправами;
- мясopодуктами;
- морепродуктами;
- сухими овощами и фруктами;
- введением в состав различных вкусовых и ароматических наполнителей,

красителей, стабилизаторов.

Создание и изготовление продуктов лечебно – профилактического назначения

- для детей (неадаптированные и адаптированные);

- для взрослых (натуральные биокорректоры, содержащие все незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные вещества);

сухие концентраты молочных белков, которые используют в качестве белковой основы при изготовлении продуктов энтерального питания и заменителей женского молока;

- многокомпонентные бифидосодержащие кисломолочные продукты и другие.

Производство молочных продуктов функционального назначения

йодированный молочный белок (йодоказеин);

копреципитаты (растворимый низкокальциевый и молочно-белковый) и другие.

Производство комбинированных молочных продуктов.

- аналоги сыра;
- аналоги плавленых сыров;
- аналоги сливочного масла;
- дисперсные комбинированные продукты питания.

Благодаря широкому ассортименту молочных продуктов (в том числе и белорусских) на прилавках наших магазинов и рынков потребитель получил возможность реализовать свое право на выбор продукта, на информацию о товаре, о его качестве. На белорусский рынок хлынул поток новых продуктов, ингредиентов, добавок, которых нет в государственном классификаторе. Зачастую органами контроля выдаются сертификаты соответствия на продукцию, не имеющую отечественных аналогов.

В этой связи вопросы качества и безопасности молочных продуктов стоят сегодня очень остро.

Безопасность продуктов подтверждает сертификация. Но не всегда сертифицированная, безопасная продукция удовлетворяет покупателя по потребительским свойствам. К тому же, если в сертификате написано, что какой-то продукт, например, масло сливочное, соответствует требованиям стандарта по безопасности, то тем самым сертификат удостоверяет, что это именно масло сливочное, а не его аналог, хотя и безопасный. Следовательно, возникает необходимость идентификации продукции, а это значит дополнительные испытания, дегустация,

подтверждение того, что это именно та продукция, за которую выдает ее заявитель. Однако, не все продукты питания в т.ч. и молочные подвергаются обязательной сертификации. В решении этого вопроса могут быть использованы разные варианты – тесты, доверие к изготовителю и т.д.

Главной задачей в решении проблем качества отечественных продуктов является

- разработка и сертификация на предприятиях молочной промышленности РБ систем качества на базе стандартов ИСО 9000.

На рынке молочных продуктов Республики Беларусь должны работать государственные стандарты на кисломолочные продукты, многие из которых продаются за рубежом: йогурт, мороженое и другие, причем эти стандарты должны быть гармонизированы с требованиями Европейского сообщества, ММФ, ФАО, что позволит нам преодолеть и внешнеторговый барьер.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ВЛИЯНИЕ ВИДА МАТЕРИАЛА ПОДНОСКА НА КАЧЕСТВО ОБУВИ

Буркин А.Н., Шевцова М.В.

Витебский государственный технологический университет

Повышение качества, надежности и долговечности продукции на основе достижений науки и техники — существенный фактор интенсификации производства.

Качество обуви определяется широким комплексом свойств. Одним из самых важных является надежность. Оно включает в себя формоустойчивость — свойство изделия сохранять сложную пространственную форму, приобретенную в процессе изготовления. Форма обуви зависит от ряда факторов: формы колодки, свойств используемых материалов, характера выполнения ряда технологических процессов изготовления, в частности, формования, условий носки и др.

От формоустойчивости зависят многие потребительские характеристики обуви, например, удобство, внешний вид. Кроме того, это свойство может оценивать эффективность применения технологических процессов, оборудования и оснастки обувного производства, а также материалов, конструкций и моделей различных видов обуви, т.е. формоустойчивость является как бы обобщенным показателем совершенства технологии и конструирования обуви.

Большое значение для оценки формоустойчивости имеют упруго-пластические свойства пакетов материалов союзочной части обуви, включая подноски. Очевидно, что качество исходных материалов в большей степени определяет формоустойчивость обуви.

В настоящей работе исследуется влияние материала подноски на формоустой-