

ек (через окуляр микроскопа), САПР «Компас-3D» позволяет с большей точностью определить размеры ячеек, однако остается погрешность, обусловленная свойствами программы. Разработанная методика наиболее точно характеризует испытуемый образец, поскольку позволяет уменьшить погрешность путем сведения к минимуму влияние человеческого фактора и значительно сократить время, затрачиваемое на проведение испытания.

Важными преимуществами разработанной методики определения структурных характеристик тканей являются большие функциональные возможности (определения целого ряда показателей), а также возможность модернизации программы путем совершенствования заложенных в ней алгоритмов.

*Л.С. Микулович, канд. с.-х. наук, доцент
БГЭУ (Минск)*

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Основные направления социального и экономического развития Республики Беларусь предусматривают последовательное увеличение объемов производства высококачественных продуктов питания. Это согласуется с Концепцией государственной политики в области здорового питания и предполагает создание экономической и материальной базы, обеспечивающей необходимые объемы производства продовольственного сырья и пищевых продуктов, расширение ассортимента продуктов функциональной направленности, постоянный контроль качества и безопасности продуктов питания.

Одним из основных направлений в области здорового питания является производство продуктов, имеющих поликомпонентный состав и включающих как основные нутриенты, так и микронутриенты — витамины и минеральные вещества. Создание указанной группы продуктов представляется особо актуальным, поскольку за счет многокомпонентности состава достигается наиболее полное обеспечение организма физиологически полезными нутриентами в требуемом количестве. Такие продукты призваны восстанавливать микробиологический баланс человеческого организма, повышать иммунный статус, поддерживать здоровье или снижать затраты на его восстановление.

Таким образом, актуальность научных исследований обусловлена как возрастающим распространением специализированных пищевых продуктов в мировом масштабе, так и важностью развития его производства для здорового питания граждан Республики Беларусь.

Цель исследований состоит в том, чтобы на основе теоретического и практического анализа дать полную товароведно-коммерческую характеристику специализированных пищевых продуктов для детского питания, реализуемых в ОАО «Универсам Фрунзенский».

В качестве объектов исследования были отобраны 10 образцов плодовоовощной консервной продукции отечественных производителей, предназначенной для питания детей раннего возраста, реализуемой в ОАО «Универсам Фрунзенский»: пюре из тыквы и яблок гомогенизированное стерилизованное для детского питания «Непоседа» с сахаром; пюре «Беллакт» из кабачков и моркови; пюре из моркови и картофеля «Абібок»; пюре овощное морковное «Беллакт»; пюре тыквенное «Беллакт»; пюре из моркови и яблок «Непоседа» с сахаром; пюре тыквенное «Топтыжка»; пюре морковное «Детка»; пюре морковно-яблочное «Gamma»; пюре морковно-персиковое «Gamma». Все исследуемые образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствовали требованиям ТНПА.

Как показали результаты анализа, наиболее конкурентоспособными образцами консервной продукции для питания детей раннего возраста по отношению к базовому образцу являются пюре морковно-яблочное «Gamma» (0,99) и пюре овощное морковное «Беллакт» (0,97). Промежуточное положение занимают следующие образцы: пюре «Беллакт» из кабачков и моркови (0,95), пюре тыквенное «Беллакт» (0,95), пюре из моркови и яблок «Непоседа» с сахаром (0,95), пюре морковно-персиковое «Gamma» (0,95). Наименее конкурентоспособным по отношению к базовому образцу было признано пюре тыквенное «Топтыжка» (0,68).

На основании проведенного исследования нами выработаны следующие направления совершенствования ассортимента продуктов детского питания: расширение ассортимента специализированных пищевых продуктов, а именно с добавлениями витаминов, пищевых волокон; усиление рекламной деятельности, нацеленной на пропаганду здорового питания.

*И.С. Михаловский, канд. биол. наук, доцент
М.В. Самойлов, канд. техн. наук, доцент
В.А. Тарасевич, д-р хим. наук, доцент
Е.В. Перминов, канд. техн. наук, доцент
Н.П. Кохно, канд. техн. наук, доцент
БГЭУ (Минск)*

ВОЗМОЖНОСТИ НОВЫХ ПРЕПАРАТОВ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ ИЗ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ОБРАЗЦОВ ТРИГЛИЦЕРИДНЫХ ДИСПЕРСИЙ С ПОЛИМЕТИЛЕНГУАНИДИНАМИ

Наноструктурные дисперсные системы из ненасыщенных триглицеридов жирных кислот, разработанные на кафедре технологии важ-