

К.А. Бабичева, С.С. Гринкевич, К.И. Иванова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А.Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент

АНАЛИЗ РЫНКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ ОАО «САВУШКИН ПРОДУКТ»

Сыры — одни из важнейших экспортных продуктов, на их долю в стоимости экспорта молочной продукции организациями Минсельхозпрода Республики Беларусь приходится более 31 %. По объему экспорта сыра страна занимает четвертое место в мире после ЕС, Новой Зеландии и США [1].

Розничный товароборот сыра на 2017 г. составил 404,2 млн руб., что составило 1,1 % общего розничного товарооборота продовольственных товаров. Этот процент довольно внушителен, например, в сравнении с масложировой продукцией, розничный товарооборот которой составил также 1 %. Однако в этот 1 % входят все пищевые масла и жиры, в том числе майонезы, маргарины, спреды и др. [2].

По данным аналитиков, в настоящее время при покупке сыра основными определяющими критериями для потребителей являются цены (36 %), дизайн и вид упаковки (32 %). Покупатели также обращают внимание на вкус (16 %), массу куска (9 %), сроки хранения продукта (7 %) [3].

Наиболее крупным игроком на рынке сыра Беларуси стало ОАО «Савушкин продукт», доля розничных продаж которого составляет 10 %.

Потребление сыра на душу населения составляет 7,49 кг в год, однако оно заметно отстает от уровня потребления данного продукта в развитых странах.

Сыры являются важным источником биологически ценного белка (18–25 %), жира (до 50 %), усвояемого кальция (в 100 г продукта 700–1000 мг), фосфора (400–600 мг), витаминов А, В₂, В₁₂. По содержанию кальция 100 г сыра полностью удовлетворяет суточную потребность в нем человека. Усвояемость белков и жира, содержащихся в сыре, достигает 98 %. Хорошему усвоению содействует гидролиз белков при созревании до более простых соединений, в основном растворимых.

Полутвердые сыры — это сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0 до 69,0 %, с температурой второго нагревания 36–42 °С.

Ассортимент полутвердых сыров ТМ «Савушкин продукт», представленный на внутреннем рынке: «Российский молодой», с массовой долей жира 50 %; «Сливочный», с массовой долей жира 50 %; «Голландский», с массовой долей жира 45 %; «Пошехонский», с массовой долей жира 45 %; «Монастырский», с массовой долей жира 45 %; «Гауда», с массовой долей жира 45 %.

Была проведена экспертиза качества данных образцов полутвердых сыров. По органолептическим показателям наибольшую признательность получил сыр «Голландский», набравший 94 балла

из 100 возможных по органолептическим показателям, качеству упаковки и соответствию маркировки. Он имеет пикантный, ярко выраженный вкус, в меру соленый.

По физико-химическим показателям полутвердые сыры должны соответствовать следующим показателям качества: массовой доли жира в сухом веществе, массовой доли влаги и массовой доли соли.

Все образцы соответствуют требуемым показателям качества, что говорит о высоком качестве продукции и перерабатываемого сырья.

Источники

1. Молочные продукты как локомотив экспорта [Электронный ресурс] // Белорусский продовольственный торгово-промышленный портал. — Режим доступа: <https://produkt.by/story/molochnye-produkty-kak-lokomotiv-eksporta.html>. — Дата доступа: 12.11.2018.

2. Товарная структура розничного товарооборота в 2017 году [Электронный ресурс] // Национальный статистический комитет Республики Беларусь. — Режим доступа: http://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/realny-sector-ekonomiki/vnytrennia-torgovlya/roznichnaya-torgovlya/godovye-dannye-1995-2011-gody_6/tovarnaya-struktura-roznichnogotovarooborota-v-2017-godu.html. — Дата доступа: 12.11.2018.

3. *Козлова, Л.В.* Роль аграрной политики в развитии сыроделия в Республике Беларусь / *Л.В. Козлова* // Сыроделие и маслоделие. — 2018. — № 2. — С. 14–17.

Ю.В. Башарин, Р.К. Лутфов, В.Г. Зарапин

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — В.Г. Зарапин, канд. техн. наук, доцент

ОЦЕНКА СОВЕРШЕНСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИСПОЛНЕНИЯ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТКИ

Керамическая плитка представляет собой один из наиболее распространенных и популярных строительных материалов, что обусловлено целым комплексом ее свойств, таких как долговечность, эстетика, устойчивость к воздействию влаги и агрессивных сред, сравнительная простота использования при облицовке и т.д.

Эстетические показатели нередко являются решающими при выборе плитки, особенно для внутренней отделки помещений. Среди единичных эстетических показателей — совершенство производственного исполнения плитки, которое характеризует отклонение линейных размеров от установленных, наличие скрытых дефектов и дефектов внешнего вида.

В Республике Беларусь требования к качеству керамической плитки для внутренней облицовки стен установлены СТБ 1354–2002