

Сегодня ведется активная работа по внедрению в Беларуси технологий производства и применения топлива RDF из коммунальных отходов. Рассматриваются предложения инвесторов, в основном польских, так как у них имеется большой опыт в данной сфере.

Минприроды Республики Беларусь прорабатывает вопрос с организациями, зарегистрированными в реестре объектов по использованию отходов, о возможности внедрения технологий по использованию комбинированной, загрязненной упаковки, извлекаемой из состава коммунальных отходов [2].

Минприроды также полностью поддерживает инициативу рекомендовать торговым объектам использовать биоразлагаемую упаковку (текстильную, бумажную, биоразлагаемые полимерные пакеты) в качестве бесплатной упаковки для передачи товара покупателям.

Источники

1. Почему буксует раздельный сбор мусора [Электронный ресурс] // Sputnik Беларусь. — Режим доступа: <https://sputnik.by/society/20180319/1034283863/pochemu-v-belarusi-tak-medlenno-vnedryaetsya-razdelnyj-sbor-musora.html>. — Дата доступа: 15.11.2018.

2. Министерство природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь [Электронный ресурс] // Министерство природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь. — Режим доступа: <http://minpriroda.gov.by/ru/>. — Дата доступа: 14.11.2018.

О.Д. Герасимович, Д.А. Нескоромная
БГЭУ (Минск)

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

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ АССОРТИМЕНТА МОРОЖЕНОГО В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Молочные продукты отличаются от остальных продуктов питания тем, что имеют весьма ограниченный срок годности. А такой продукт как мороженое, и вовсе можно назвать сезонным. Большая часть его потребляется в основном в летний период.

На сегодняшний день все продукты изготавливаются на основании технических документов. Государственным стандартом Республики Беларусь является СТБ. Несмотря на наличие разработанного СТБ на мороженое, многие производители изготавливают свою продукцию на основе технических условий. Это позволяет им быть свободными в выборе исходного сырья.

Целью работы является изучение новых видов мороженого и входящего в него сырья.

К числу новых продуктов можно отнести мороженое без Е-добавок «Белый полюс 1938». Такое мороженое было выпущено в ограниченном количестве, а производит его частная гомельская компания. Особенностью его является натуральный состав: свежие сливки, сгущенное и сухое молоко, масло, мука, вода, сахар ванилин. В качестве единственного стабилизатора используется пшеничная мука. Представлено мороженое двумя видами: эскимо массой 90 грамм и пломбир в вафельном стаканчике массой 80 грамм. Глазурь у эскимо также «натуральная» — какао, масло и сахар. И еще немаловажный факт имеет срок годности. У данного продукта из-за своего состава срок годности 5 месяцев, что в два раза меньше, чем у большинства мороженого, в составе которого присутствуют Е-добавки.

Так же большую популярность с 2013 г. набирает «биомороженое», производимое в России. В 1 г продукта содержится около 1 000 000 бифидо- и лактобактерий, а также в состав входят сливочное масло, молоко, жирорастворимые витамины А, D, Е, К и 20 жирных кислот.

В Республиканском научно-практическом центре пульмонологии и фтизиатрии было проведено изучение влияния курсового приема «Биомороженого» на человека. В эксперименте приняли участие 45 человек, в составе которых присутствовали люди с аллергическими заболеваниями, с заболеваниями органов пищеварения, а также люди с ослабленным иммунитетом. В течение трех недель две трети из общего числа испытуемых ежедневно съедали по 40–50 г мороженого. Результаты эксперимента оказались положительными и показали, что частота жалобы на состояние своего здоровья снизилась.

Ассортимент мороженого расширяется с каждым годом. Производители хотят привлечь внимание либо яркой упаковкой, либо новыми тенденциями в еде, либо натуральностью состава. На сегодняшний день в составе мороженого можно встретить алкогольные наполнители, растительные компоненты и даже растительный уголь — для придания необычного для мороженого черного цвета.

Источники

1. О биомороженом [Электронный ресурс] // Десант Здоровья. — Режим доступа: <http://bioice.ru/html>. — Дата доступа: 28.11.2018