

**В.В. Лобудь**  
БГЭУ (Минск)

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

## ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОЕВОГО МОЛОКА В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Молочная промышленность является одним из весомых пластов потребления человеком продуктов питания, так как содержит большое количество производимых продуктов. Именно поэтому все чаще появляются новые формы молочных продуктов, которые претерпели изменения в составе — использование альтернативного сырья, которое позволяет повысить пищевую ценность.

Обогащение молока и других продуктов питания соевыми белками (изолятами, концентратами) хорошо известно и достаточно широко распространено в мировой практике. Сочетание молочных и растительных белков представляет собой более совершенную композицию по аминокислотному составу по сравнению с белком молока. Именно молочно-растительные системы наиболее полно соответствуют формуле сбалансированного питания. Производство комбинированных кисломолочных продуктов может решить задачу производства «здоровых продуктов».

Наиболее часто для получения аналоговых белковых систем применяют соевое молоко. Соевое молоко производят в виде аналога или комбинированного продукта, получаемого путем смешивания изолятов растительных белков с коровьим или другими видами молока, а также в сухом виде. При добавлении метионина, сахара, витаминов и минеральных солей соевое молоко по биологической ценности становится эквивалентным коровьему [1].

Приведем сравнение химического состава молока коровьего и соевого молока:

1) коровье молоко: белки — 3 г, жиры — 3,5 г, углеводы — 5 г. Энергетическая ценность: 65 кКал;

2) соевое молоко: белки — 4 г, жиры — 2 г, углеводы — 4 г. Энергетическая ценность: 54 кКал [2].

На сегодняшний день на зарубежном уровне проведены исследования и запатентованы молочные продукты, которые изготовлены на основе комбинированного соевого и молочного белка, например мягкие сыры. Данные исследования показывают, что химический состав комбинированных мягких сыров показал их более высокую биологическую ценность по сравнению с биологической ценностью мягкого сыра «Адыгейский» [1].

Исследуя белорусский рынок продуктов для здорового и функционального питания, стоит отметить, что соевые молочные продукты все чаще появляются на отечественном рынке, но только в качестве импортного продукта. Это продукты торговых марок ALPRO, FOCO,

TEYOKI, PRIMAL. Данные производители представляют различные виды растительного молока, соевые десерты, соевый сыр, соевый творог.

Также по результатам опроса, проведенного в рамках данной работы, было выявлено, что потребитель не достаточно информирован о пользе соевых молочных продуктов, также имеет предвзятое мнение о них. Лишь небольшое количество опрошенных считают данный вид продуктов перспективным и полезным.

### **Источники**

1. Обоснование и разработка комбинированных продуктов на основе молока и белков сои [Электронный ресурс] // Студенческий научный форум. — Режим доступа: <https://scienceforum.ru/2013/article/2013006701>. — Дата доступа: 24.11.2018

2. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: справ. пособие / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. — М. : ДeЛи принт, 2002.

**П.Э. Любецкая, В.А. Кадовбик**  
БГЭУ (Минск)

**Научный руководитель — Е.П. Франко, канд. техн. наук, доцент**

## **ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПАРФЮМЕРНЫХ ТОВАРОВ**

При идентификации парфюмерных товаров устанавливают соответствия наименования изделия, массовой доли композиции в парфюмерной жидкости, информации, указанной на маркировке и в сопроводительном документе [1]. Отрицательный результат при идентификации парфюмерных товаров свидетельствует об их фальсификации. В соответствии с поставленными целями идентификационной экспертизы парфюмерных товаров выделяют следующие виды идентификации [1]:

1. *Ассортиментная (видовая) идентификация* — установление принадлежности парфюмерных товаров к определенному виду, группе и наименованию.

2. *Качественная идентификация* — установление подделки парфюмерных товаров с помощью заменителей, которые заведомо понижают их качественные характеристики. Парфюмерные товары должны изготавлять в соответствии с требованиями ГОСТ 17237–93 «Изделия парфюмерные жидкие».

3. *Информационная идентификация* — установление соответствия парфюмерных жидкостей информации, содержащейся на маркировке, упаковке и в товарно-сопроводительной документации. На флаконы с духами наклеивается художественно оформленная эти-