

гов), игрушки с историей (все больше ценится не сама игрушка, а процесс игры) [2].

За последние годы качество белорусских игрушек значительно выросло, при этом цены остались демократичными. По-прежнему ассортимент и дизайн игрушек совершенствуются, но конкурентоспособность продукции остается на низком уровне. Поэтому перед отечественными предприятиями стоит задача наращивания объемов производства высококачественной продукции с применением инноваций и передовых технологий.

Источники

1. Все о рынке игрушек в Беларуси [Электронный ресурс] // DAL.by. — Режим доступа: <http://www.dal.by/news/99/02-11-17-7/>.

2. Доля китайской продукции на рынке игрушек Беларуси уменьшилась [Электронный ресурс] // office life. — Режим доступа: <https://yandex.by/turbo?text=https%3A%2F%2Fofficelife.media%2Fnews%2F13239-the-share-of-chinese-products-in-the-toy-market-of-belarus-decreased%2F>.

<http://edoc.bseu.by>

*3-е место по итогам работы секции
СНИЛ «Товаровед»*

В.А. Сайко
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Ю.М. Пинчукова, канд. техн. наук, доцент

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОСИСОК ВАРЕННЫХ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОБЩЕГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Правильное питание очень важно для растущего организма. Особое место в питании детей занимают белки, источником которых, прежде всего, являются мясные продукты. Колбаса и сосиски — популярные мясные изделия, которые любят как взрослые, так и дети. Однако детям не подходят колбасные изделия, предназначенные для взрослых, из-за высокого содержания в них соли, жира, жгучих приностей.

В Республике Беларусь действует СТБ 2247-2012 «Изделия колбасные вареные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Общие технические условия», в котором установлены жесткие требования к сырью для производства специализированных детских сосисок и колбасы, как по показателям, так и к содержанию соли (снижено), специй (не допускается использование жгучих перцев), консерванта и стабилизатора цвета — нитрита натрия (уменьшено в 2 раза). При покупке сосисок для детей необходимо внимательно читать надписи на маркировке («Предназначено для питания детей дошкольного и школьного возраста»), т.к. производитель использует

уловки для введения в заблуждение потребителя: использует фантазийные названия («Тигрята», «Гномики»), наносит на упаковку детские рисунки и др.

Цель работы — провести сравнительную характеристику показателей качества сосисок общего и специализированного назначения для питания детей дошкольного и школьного возраста. Для этого были отобраны 3 образца сосисок из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста («Алфавитки», «Умка», «Чипolino»), произведенные в соответствии с СТБ 2247-2012, а также 3 образца сосисок вареных из мяса птицы общего назначения («Ярмарочные», «Деликатесные», «Лакомый край»), произведенных в соответствии с СТБ 1060-97.

По результатам органолептического анализа были установлены существенные различия во внешнем виде, а также во вкусе и запахе, при этом консистенция и вид на разрезе оказались идентичными. Так, образцы сосисок для питания детей оказались существенно светлее сосисок общего назначения, цвет которых характеризовался темно-розовым. Вкус и запах сосисок для питания детей оказались менее насыщенными, но в то же время более натуральными и гораздо менее солеными, что, вероятнее всего, связано с натуральностью их состава (в составе отсутствуют ненатуральные пищевые добавки). Например, в составе каждого из образцов сосисок общего назначения присутствует пищевая добавка глутамат натрия (Е621), которая применяется для усиления вкуса. Изучены физико-химические показатели качества сосисок (см. таблицу).

Исследования сосисок вареных из мяса птицы по физико-химическим показателям

Образец	Массовая доля, %		
	влаги	поваренной соли	крахмала
<i>Сосиски для питания детей дошкольного и школьного возраста</i>			
1	69,5	1,6	Отсутствует
2	71,9	1,6	Отсутствует
3	70,2	1,6	Отсутствует
<i>Сосиски общего назначения</i>			
1	69,4	2	Отсутствует
2	60,1	2,1	Отсутствует
3	68,7	2	Отсутствует

В результате исследования по физико-химическим показателям в сосисках общего назначения было выявлено более высокое содержание поваренной соли (2–2,1 %) по сравнению с сосисками для питания

детей дошкольного и школьного возраста (1,6 %). Крахмал отсутствовал во всех исследуемых образцах.

<http://edoc.bseu.by>

СНИЛ «Товаровед»

О.В. Скиба

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **М.М. Петухов**, канд. техн. наук, доцент

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Разработка качественных, востребованных, конкурентоспособных продуктов — цель каждого современного производителя, выбирающего для себя наиболее простой, результативный и экономически оправданный путь решения данной задачи. Согласно исследованиям, вкусовые качества продукта стоят на втором месте после его цены при формировании решения о покупке. Следовательно, необходимо приложить максимум усилий, чтобы продукт начал «продавать себя сам» благодаря уникальной рецептуре и привлекательному для покупателей вкусу. Тема исследования актуальна, так какпельменипредназначены для питания всех категорий населения. Сейчас потребителям очень важен такой ресурс, как время. Соответственно, для приготовления обедов или ужинов покупатель отдаст предпочтение полуфабрикатам быстрого приготовления, в частностипельменям.

Предметом исследования является сравнительная оценка органолептических и определение физико-химических показателей качества. Объектом исследования являютсяпельмени. Для проведения сравнительной оценки качествапельменей были выбраны 8 образцов с мясной начинкой из свинины и говядины:пельмени «Домашние» торговой марки «Бабушка Аня»;пельмени «Настоящие» торговой марки «Добровский»;пельмени торговой марки «Марьино»;мясные подушечки «Потешки» ОАО «Брестский мясокомбинат»;мясные подушечки «Домашние»;пельмени торговой марки «Добровский»;пельмени торговой марки «Суседски маёнтак»;пельмени «Пельменчы». В оценке качества приняли участие 5 экспертов. Экспертам предложено провести оценку по разработанной балльной шкале и выставить оценки в дегустационный лист по следующим органолептическим показателям: внешний вид сырого изделия, внешний вид готового изделия, цвет оболочки из теста, вид сырого фарша, вид готового фарша, вкус и запах готового изделия.

При анализе результатов исследования образцовпельменей можно выделить явных лидеров —пельмени «Настоящие» торговой марки «Добровский» ипельмени торговой марки «Марьино». По всем органолептическим показателям эти образцы получили высшие баллы.