

продажу подарочных сертификатов, скупку и обмен старых изделий в счет новых. Эти услуги позволяют организации развивать свою торговую сеть, внедрять новые методы и подходы к продаже товаров.

Источник

1. *Савенкова, И.В.* Развитие инноваций в розничной торговле [Электронный ресурс] / И.В. Савенкова, Е.А. Нефедова, Т.В. Божко // Современные научные исследования и инновации. — 2016. — Режим доступа: <http://web.snauka.ru/issues/2016/04/66865>.

СНИЛ «Товаровед»

А.В. Жижя

БГЭУ (Минск)

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

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Рынок макаронных изделий быстрого приготовления находится на пике своего насыщения: производителям становится все сложнее отслеживать актуальные тенденции спроса, а среди потребителей растет лояльность к высококачественной натуральной продукции. Производители видят перспективы развития рынка в создании продуктов, обладающих высокой потребительской стоимостью в качественной упаковке, со сбалансированным составом, надлежащего качества, однако не каждый производитель обеспечивает потребителя качественным продуктом, этим и обусловлена актуальность изучаемого вопроса.

Целью работы явилось исследование качества макаронных изделий быстрого приготовления, реализуемых в сети ОДО «Виталюр» г. Минска, по физико-химическим показателям. Объекты исследования — десять образцов макаронных изделий быстрого приготовления со вкусом курицы различных торговых марок: «Чан Рамен», «Big Bon», «Доширак Квисти», «Биг ланч», «Кухня без границ», «Вот это да!», «Бизнес меню», «Роллтон», «Мивина», «Bistron».

Требования, которым должны отвечать макаронные изделия быстрого приготовления, изложены в ГОСТ 31749-2012 «Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия» [1]. Масса нетто всех образцов не превышает допустимых отклонений [2]. Лапша быстрого приготовления «Роллтон» имеет наименьшую влажность (3,25 %), а лапша быстрого приготовления «Чан Рамен» — наибольшую (7,26 %). Результаты определения массовой доли влаги показали, что 2 образца из 10 не соответствуют требованиям ГОСТ [1], в соответствии с которым массовая доля влаги должна быть не более

5 %: «Чан Рамен» (7,26 %) и «Доширак» (6,86 %), что можно объяснить наличием отличных от ГОСТа требований в технических условиях на макаронные изделия данных производителей. Наименьшей кислотностью (1,2 °Н) обладает лапша быстрого приготовления «Биг ланч». Это можно объяснить входящей в состав лапши макаронной мукой высшего сорта, ее степенью свежести. Также небольшой кислотностью обладает лапша «Чан Рамен» и «Доширак» (1,4 и 1,6 °Н соответственно), что объясняется наличием крахмала в составе лапши. Наибольшей кислотностью (2,8 °Н) обладает лапша быстрого приготовления «Bistron». При этом все представленные образцы соответствуют установленной норме — не более 4 °Н.

Время приготовления до готовности всех образцов соответствует времени, указанному на маркировке. Наименьшим временем приготовления макаронных изделий до готовности обладает лапша быстрого приготовления «Вот это да!» (как и заявлено на упаковке) — три минуты. Этому же времени соответствуют образцы «Bistron», «Мивина», «Бизнес меню». Наибольшим временем приготовления характеризуется «Чан Рамен», что можно объяснить входящей в состав продукта мукой группы В высшего сорта.

Таким образом, несмотря на незначительные отклонения от нормативной документации, все образцы вермишели быстрого приготовления со вкусом курицы могут быть рекомендованы к употреблению.

Источники

1. Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия : ГОСТ 31749-2012. — Введ. 01.07.2013. — М. : СТАНДАРТИНФОРМ, 2013. — 15 с.

2. Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара: СТБ 8019-2002. — Введ. 01.07.2003. — М. : Госстандарт, 2003. — 46 с.

1-е место по итогам работы секции

СНИЛ «Товаровед»

З.А. Зуев, В.М. Дук

БГЭУ (Минск)

Научные руководители — А.О. Смольская, М.М. Петухов,

канд. техн. наук, доцент

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ КАЧЕСТВА

Кофе является источником разнообразных химических веществ, однако из-за содержания кофеина потребление натурального кофе