

Продукт	Содержание рибофлафина, мг/кг		
	окисленного	восстановленного	общее
Яблоко	0,197	0,301	0,498
Огурец	0,165	0,003	0,168
Картофель	0,253	0,098	0,351
Морковь	0,346	0,135	0,481

Наиболее богаты витамином В₂ оказались морковь и яблоко. Наименьшее содержание рибофлавина обнаружено в огурце.

<http://edoc.bseu.by>

П.Е. Малаева
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **И.И. Глоба**, канд. хим. наук, доцент

СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОСУДЫ И СУВЕНИРОВ ИЗ КЕРАМИКИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В настоящее время посуду и сувениры из керамики в Республике Беларусь производит ряд предприятий. Наиболее крупными из них являются ОАО «Белхудожкерамика», ОАО «Ивенецкий завод художественной керамики», ЗАО «Добрушский фарфоровый завод». Работают также керамические мастерские, изготавливающие оригинальную керамику по индивидуальным заказам. Каждое из этих предприятий занимает определенную нишу на отечественном рынке, имеет свой стабильный, динамично обновляемый ассортимент продукции, использует тщательно отработанную современную технологию производства.

ОАО «Белхудожкерамика» предлагает своим потребителям широкий ассортимент посуды и сувениров из керамики различного целевого назначения: наборы посуды, которые можно использовать в микроволновой печи, чайные наборы, кофейные наборы, наборы для напитков, сыпучих продуктов, специй и др.; штучную столовую посуду — тарелки, миски, салатники, масленки, конфетницы, рыбницы, кувшины, горшки для тушения и др.; керамические изделия для оформления внутреннего интерьера — различных объемов, конфигураций и расцветок горшки для цветов, вазы, декоративные сосуды и тарелки, подсвечники, аромалампы, сувениры [1].

Ассортимент продукции, выпускаемой ОАО «Ивенецкий завод художественной керамики», составляет более 200 наименований и включает разнообразную керамику для цветочных композиций, вазы, посуду, сувениры и многое другое. Основное направление деятельности предприятия — выпуск изделий в лучших старинных

традициях гончарного искусства, которые способны удовлетворить запросы самых требовательных заказчиков и украсить быт истинных ценителей керамики [2]. Продукция этого предприятия отличается высоким качеством, оригинальным и самобытным дизайном, применением современных полимерных защитных покрытий.

Продукция ЗАО «Добрушский фарфоровый завод» известна в Германии, Франции, Бельгии, Турции, Польше, странах Балтии, России и других странах. Ассортимент продукции, выпускаемой этим предприятием, — тарелки, блюда, масленки, салатники, миски, селедочницы, сахарницы, чайники, чайные пары, кружки, бокалы, стаканы, суповые вазы, блюда, сувениры для кухни, солонки и многие другие изделия [3]. Ее преимуществами являются оптимальное соотношение цены и качества, экологическая безопасность, выполнение заявок в кратчайшие сроки, изготовление изделий с фирменными логотипами и символикой по индивидуальным заказам.

Следует особо подчеркнуть, что деятельность всех белорусских предприятий, производящих посуду и сувениры из керамики, направлена на закрепление положения на внутреннем рынке и удовлетворение спроса населения на сравнительно недорогую и высококачественную продукцию культурно-бытового назначения, а также на расширение поставок ее на внешний рынок.

Источники

1. ОАО «Белхудожкерамика» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.belhudkeramika.by>.

2. Ивенецкий завод художественной керамики [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://ceramrus.ru/firm_2_8.htm.

3. Добрушский фарфоровый завод [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.dfbz.by/about/>.

<http://edoc.bseu.by>

А.М. Михтеева, Л.А. Мельникова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Л.А. Мельникова, канд. биол. наук, доцент

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА КЕФИРА

Большим спросом у населения республики пользуются молочные продукты, выработанные из коровьего молока, которые обладают не только диетическими, но и лечебными свойствами. Особое предпочтение потребители отдают кисломолочным продуктам, таким как кефир. Необходимым элементом процесса приготовления кефира является использование специальных заквасок. Кефир является продуктом молочнокислого и спиртового брожения. Характер и направление этих процессов при сквашивании кефира связаны с условиями