

ной особенностью является применение индивидуального подхода в подаче товара, информационного наполнения.

Источники

1. Мерчандайзинг детских товаров [Электронный ресурс] // Ритейлеру и поставщику. — Режим доступа: <https://www.retail.ru/articles/merchandayzing-detskikh-tovarov/>.

2. Выкладка игрушек в торговом зале [Электронный ресурс] // Коммуникационное агентство NordStar. — Режим доступа: <http://www.nord-star.spb.ru/blog-merchandising/merch-toys>.

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

Д.М. Егорова
БГЭУ (Минск)

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

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРКОВ ГЛАЗИРОВАННЫХ

Творог обладает высокой пищевой ценностью. Изделия из творога: творожные массы и глазированные сырки являются популярной заменой творога как среди детей, так и у взрослых. Вместе с тем различные факторы риска (качество сырья, заквасочных культур, несоблюдение технологических параметров и условий хранения) не всегда позволяют обеспечить качество готового продукта. Поэтому оценка качества творожных изделий, в том числе сырков творожных глазированных, является актуальной.

Целью работы явилось исследование качества сырков творожных глазированных, реализуемых в розничной торговой сети г. Минска. Объектами исследований являлись образцы сырков глазированных с начинкой и массовой долей жира 23 % производства ОАО «Минский молочный завод № 1», упакованных в ламинированную пленку, следующих наименований: сырок глазированный «Вареная сгущенка» с начинкой «Молоко сгущенное вареное» (торговая марка «Простоквашино»); сырок глазированный с начинкой «Вишня» (торговая марка «Молочная страна»).

Упаковка всех исследуемых образцов отвечала требованиям ТР ТС 005/2011 [1]: была влагостойкой, герметичной, стойкой к воздействию упаковываемой продукции, без видимых повреждений и надрывов. В результате оценки маркировки образцов было выявлено, что она была полная и отвечала требованиям СТБ 1100-2016 [2]: имела штрих-код, информацию о составе, количестве, сроках годности, пищевой ценности, в том числе и сахарозы, массовой доле жира, условиях хранения и др. Маркировка содержала информацию, необходимую

для идентификации материала, из которого изготовлена упаковка: пиктограмму, указывающую, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, и символ (петлю Мебиуса), подтверждающий возможность утилизации использованной упаковки. На упаковке всех образцов присутствовал единый знак обращения продукции на рынке стран Таможенного союза. Маркировка была удобной для прочтения, не имела дублирующей информации, цвет основного фона и шрифта контрастно сочетались, краска водостойкая, нестираемая.

Органолептические показатели качества определяли на соответствие СТБ 2509-2016 [3] описательным методом. После вскрытия потребительских упаковок осматривали поверхность продукта, изучили внешний вид, вкус, запах, консистенцию, цвет. Форма исследуемых образцов сырков была прямоугольной, ненарушенной, поверхность — равномерно покрыта гладкой, матовой глазурью, не липнувшей к упаковочному материалу. Вкус и запах творожной массы был чистый, кисло-молочный, в меру сладкий с выраженным вкусом и запахом вишни (для сырка с начинкой «Вишня») и сгущенного молока (для сырка с начинкой «Вареная сгущенка»). Консистенция творожной массы нежная, глазури — слегка пластичная, некрошащаяся. Цвет творожной массы белый, замкнутые внутри по центру творожной массы начинки были свойственны соответственно цвету вишни и вареной сгущенки.

На основании проведенной оценки качества сырков творожных глазированных можно сделать вывод, что все образцы соответствовали требованиям нормативных документов.

Источники

1. О безопасности упаковки: ТР ТС 005/2011. — Введ. 01.07.2013. — Минск : БелГИСС, 2012. — 35 с.
2. Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования: СТБ 1100-2016. — Введ. 01.02.2017. — Минск : Гос. комитет по стандартизации Республики Беларусь, 2016. — 34 с.
3. Сырки творожные глазированные. Общие технические условия: СТБ 2509-2017. — Введ. 01.03.2018. — Минск : БелГИСС, 2017. — 16 с.

Д.В. Ефименко
БГЭУ (Минск)

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

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ ЮВЕЛИРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Основными производителями белорусских ювелирных товаров в настоящее время являются филиал «Завод Ювелир» РАУП «Гомель-