

**М. С. Галка, С. Э. Гинцевская**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель — И. Н. Марцуль, канд. с.-х. наук, доцент*

## **ИДЕНТИФИКАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Идентификация — это работа, которая определяет соответствие товарной позиции с помощью документов технического и нормативного характера. Эти признаки могут влиять на подлинность товара.

Рыбные товары всегда пользовались спросом у потребителя, на рынке представлено огромное количество разных видов рыбы, как выловленной в озерах нашей страны, так и привезенной из других стран. Морепродукты везутся из других стран, соответственно больший риск покупки некачественной продукции. Достоинствами рыбных товаров являются их высокая пищевая и биологическая ценность, повышенная усвояемость по сравнению с мясными товарами.

Идентифицирующими признаками принадлежности рыбных товаров являются: цвет, вкус, запах, форма и консистенция. Они позволяют определить вид и подгруппу рыбных товаров. В основу наименования любого рыбного продукта положено название вида рыбы, а для переработанных продуктов — их способы. Исключения составляют только отдельные виды рыбных изделий, в состав которых входят разные виды рыбы. Особую значимость для идентификации имеет форма живой, мороженной или охлажденной рыбы. Для подгрупп переработанной рыбы этот показатель занимает доминирующее положение, так как переработке подвергается целиком рыба или удаляются только внутренние органы, поэтому форма готовой продукции остается без существенных изменений.

Рыба имеет естественный для каждого вида цвет. При идентификации обращают внимание на цвет отдельных участков рыбы. Цвет и запах рыбных изделий также зависит от способа обработки.

Безопасность — это отсутствие риска для жизни, здоровья при эксплуатации товаров, что является обязательным требованием. Этим качествам должны соответствовать все товары народного потребления, в том числе и рыба.

Однако если показатели безопасности рыбной продукции в последние годы несколько стабилизировались, качество рыбной продукции оставляет желать лучшего. Например, экспертиза рыбной продукции, проводимая ежегодно, показывает, что часто заявленное производителем количество ингредиентов (белков, жиров, углеводов, влаги, соли) не соответствует результатам анализов. Соотношение рыбы и начинок в консервах не соблюдается. Кроме того, участились случаи фальсификации дорогих рыбных продуктов, изготовленных с применением искусственных красителей, стабилизаторов, усилителей вкуса и запаха.

У рыб, ракообразных, моллюсков, земноводных и продуктов их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека. Употребление некачественной пищи может привести к пищевому отравлению, которое могут вызвать некоторые виды рыб, рыбы в период нереста.

Обеспечение безопасности рыбной продукции требует от производителей соблюдения санитарных норм, установленных для показателей безопасности и соблюдения гигиенических условий производства. Необходимо делать санитарно-эпидемиологические заключения о производстве и ассортименте рыбной продукции, производимой для пищевых целей [1, 2].

### Источники

1. *Кожухова, О. И.* Безопасность товаров : учеб. пособие / О. И. Кожухова, О. В. Павленко. — Ростов н/Д. : РИНХ, 2009. — С. 9–26.
2. Санитарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды / Т. С. Яцупа [и др.]. — Киев : Здоровья, 1991. — С. 23–31.

<http://edoc.bseu.by>

**Т. А. Гапонова, В. В. Садовский**  
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **В. В. Садовский**, д-р техн. наук, профессор

## ИССЛЕДОВАНИЕ РАЗРЫВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОЛУШЕРСТЯНЫХ НИТЕЙ

Одними из важных показателей качества текстильных материалов являются их механические свойства, а именно разрывные характеристики, позволяющие судить о том, как будет вести себя материал в процессе переработки и эксплуатации.

В данной работе было проведено исследование разрывных характеристик полушерстяных нитей различного волокнистого состава, линейной плотности и крутки. Испытание проводилось на электро-механической универсальной испытательной машине фирмы Kason WDW-1 согласно ГОСТ 6611.2-73 [1]. Результаты исследования приведены в таблице.

Из данных таблицы видно, что разрывные характеристики исследуемых образцов нитей зависят от их структурных параметров: состава, линейной плотности и крутки. Сравнивая разрывные характеристики образцов 1, 2, 3 и 4 одинакового волокнистого состава с содержанием 50 % шерсти и 50 % ПЭ, можно сделать вывод, что разрывная нагрузка увеличивается с увеличением линейной плотности нитей. С увеличением крутки повышается разрывное удлинение и относительное разрывное удлинение (максимальные значения наблюдаются у образца 2), а разрывное напряжение уменьшается.