

УДК 658.62:637.5

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА, КАЧЕСТВО ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Е.И. Рудковская, студентка, Л.А. Галун, к.т.н., доцент

*УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»,
г. Гомель, Республика Беларусь*

Вареные колбасные изделия традиционно занимают одно из ведущих мест в пищевом рационе людей, в силу, как привычек потребления, так и относительно недорогой стоимости. Сегодня на потребительском рынке представлен широкий ассортимент данной товарной группы, ориентированный на различные покупательские предпочтения. Около 40 % от общего объема производства колбасных изделий в Республике Беларусь приходится на эту группу изделий. Значение вареных колбасных изделий достаточно велико. Данные мясопродукты обладают высокой пищевой ценностью, обусловленной высоким содержанием мясного белка, а также они богаты липидами, макро-, и микроэлементами, экстрактивными веществами, витаминами В₁, В₂, РР

По сравнению с мясом вареные колбасные изделия обладают некоторыми преимуществами. Во-первых, они легче усваиваются, а во-вторых более калорийны, что связано с удалением костей, хрящей, сухожилий при производстве. Данная группа продуктов обеспечивает возможности соблюсти принципы рационального питания: удовлетворение потребности в основных пищевых веществах и обеспечение разнообразного питания.

Необходимым условием бесперебойной торговли в розничных торговых предприятиях является создание оптимального ассортимента товаров, поэтому правильное, научно обоснованное формирование ассортимента представляет собой важнейшую функцию коммерческой службы предприятий изготовителей.

Вареные колбасные изделия по качественным характеристикам и соотношению используемого мясного сырья делятся на товарные сорта: экстра, высший, первый, второй и бессортовые. В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре вареные колбасные изделия подразделяются на мясные и мясосодержащие (в том числе мясорастительные). Большую долю в реализации вареных колбасных изделий занимают мясные колбасные изделия. Они же пользуются наибольшим спросом у потребителей за счет высоких вкусоароматических достоинств, пищевой, биологической и энергетической ценности. Значительное внимание уделяется качеству колбасных изделий, реализуемых в розничной торговой сети. Проанализируем ассортимент вареных колбасных изделий, реализуемых в ОАО «Торговый дом Речицкий».

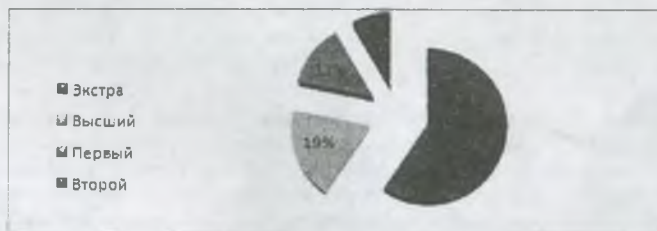


Рисунок 1 Линейка вареных колбасных изделий, реализуемых в ОАО «Торговый дом Речицкий», по товарным сортам

Как видно из рисунка 1 удельный вес высококачественных вареных колбасных изделий сорта экстра составляет 59 %. Данная категория вареных колбас представлена видами: «Докторская Экстра», «Молочная» «Русская» Вареные колбасные изделия высшего сорта

составляют 19% от общего объема их реализации — “Останкинская”, “Говяжья”, “Диабетическая” Доля вареных колбас первого сорта — 13 % “Столовая”, “Ветчинная”, “Особая” Наименьший удельный вес занимает продукция второго сорта — 9 %: “Чайная”, “Закусочная” “Молодежная” и др Колбасные изделия сорта экстра и высшего сорта по сравнению с колбасами низших сортов содержат больше мясного сырья и меньше вспомогательного, что способствует их популярности у потребителей. Они также отличаются приемлемой ценой и хорошим качеством, отвечающим запросам потребителей.

В ОАО «Торговый дом Речицкий» из группы колбасы (колбаски) в реализации присутствуют “Мортаделла”, “Докторская”, “В горошек” и др., из группы сосиски, сарделльки “Маршевские с сыром”, “Молочные”, “Сливочные”, “Мишутка” и др. из группы колбасные хлебы “Заказной”, “Любительский” ОАО “Торговый дом Речицкий” реализует больше колбас, удельный вес которых составляет 65,4 %, чем сосисок и сарделлек, их удельный вес составляет 20,0 %. Наименьший удельный вес занимают колбасные хлебы 14,6 % Данное соотношение соответствует спросу потребителей.

В общем объеме реализации колбасной продукции в ОАО “Торговый дом Речицкий” вареные колбасные изделия занимают одно из лидирующих положений. Наибольшим спросом пользуются колбасные изделия сорта экстра, меньше — первого и второго. Бессортные колбасные изделия отсутствуют в реализации. Это объясняется тем, что покупатель предпочитает приобретать продукт более высокого качества. По форме и размерам наибольшую долю занимают колбасы (колбаски), а наименьшую колбасные хлебы. По предприятиям-поставщикам наиболее широкий ассортимент вареных колбас представлен Гомельским мясокомбинатом, менее широк продукция Могилевского, Слонимского мясокомбината. Хотелось бы отметить, что в данном магазине реализуется продукция, вырабатываемая предприятиями, расположенные на территории гомельской области, так как значительно сокращаются затраты на транспортировку товара, что обеспечивает более низкие цены на товар.

Таким образом, ассортиментная линейка вареных колбасных изделий в ОАО «Торговый дом Речицкий» представлена вполне широко исходя из ассортиментного перечня и размера торговой площади магазина. В ней присутствуют различные виды вареных колбасных изделий разных производителей, что дает возможность покупателю выбрать необходимый товар. Однако в реализации отсутствуют бессортные колбасные изделия, на что следует обратить свое внимание руководству магазина.

Можно выделить основные пути совершенствования ассортимента и улучшение качества вареных колбасных изделий:

- применение пищевых добавок, таких как «Сопротекс», «Прима люкс нов», «Комби К 16», «Таримикс» и др., повышающих пищевую ценность, качество и расширяющих ассортимент;
- применение микробиологических стартовых культур с денитрифицирующей активностью, таких как штамм *Staphilococcus carnosus*, улучшающих безопасность колбасной продукции;
- использование натурального продукта, производимого из панцирей морских краснокрилых крабов, с целью повышения биологической ценности и снижения энергетической;
- применение зерна люпина, в целях повышения содержания растительного белка;
- использование экстрактов различных ягод, зеленого чая, тимьяна, розмарина, а также фруктов и овощей и др., позволяющих повысить пищевую и биологическую ценности.

Таким образом, современный ассортимент вареных колбасных изделий достаточно разнообразен. Повышение потребителями требований к их качеству и растущая конкуренция заставляет производителей изменять и улучшать свою продукцию, тем самым расширяя ассортимент. Большое значение уделяется функциональным продуктам и продуктам с

заданным химическим составом. Немаловажным фактором является снижение калорийности, применение растительных, натуральных добавок. Это позволит расширить ассортимент диетических, диабетических и детских колбасных изделий, которых на данный момент производится в незначительном количестве.

УДК 658.628:664.68

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА СЛАДОСТЕЙ МУЧНЫХ КАК ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

*Е.Н. Суворова, старший преподаватель, Е.Г. Тюлькова, к.б.н., ассистент
УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»,
г. Гомель, Республика Беларусь*

В настоящее время одним из приоритетных направлений в расширении ассортимента мучных кондитерских изделий в Республике Беларусь является производство сладостей мучных. В зависимости от рецептурного состава сладости мучные вырабатывают из дрожжевого и бездрожжевого (песочного, слоеного, вафельного, пряничного) теста, с добавлением и без добавления химических разрыхлителей, с отделкой и без отделки, с начинками и без них.

Как и все мучные кондитерские изделия, сладости мучные характеризуются высокой калорийностью, служат в основном источником жиров и углеводов. При этом содержание таких важнейших микронутриентов, как витаминов, микро- и макроэлементов в них незначительно, что существенно снижает пищевую ценность этих продуктов. Актуальным и своевременным представляется разработка рецептур и производство кондитерских изделий нового поколения, выполняющих профилактические функции и способные улучшить качество пищи.

В последние годы все большее число потребителей проявляет интерес к здоровому образу жизни, одним из главных составляющих которого, является рациональное питание. Его основные принципы:

- энергетический баланс питания, при котором калорийность пищи соответствует энергетическим затратам организма;
- сбалансированность питания, при котором как по количеству, так и по качественному составу пища соответствует потребностям организма;
- профилактическая направленность рациона питания.

Наиболее перспективным, на наш взгляд, направлением в решении проблемы полноценного питания является создание обогащенных пищевых продуктов массового и регулярного потребления.

Обогащенный пищевой продукт это функциональный продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам, с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ.

К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относят биологически активные и физиологически ценные вещества, полезные для сохранения и улучшения здоровья: витамины, пищевые волокна, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, антиоксиданты, пробиотики и пребиотики.

Среди других видов мучных кондитерских изделий сладости мучные характеризуются практически неограниченным разнообразием рецептурного состава, что существенно