

маркетинговые составляющие. Это – сервисные услуги, реклама. Известно, что на западном рынке маркетинговые рычаги способны принести 25 % успеха конкурентоспособности обуви.

Отечественная обувь слабо рекламируется. Так же 47 % опрошенных указали, что после посещения фирменных предприятий по торговле отечественной обувью, они посещают иные предприятия и совершают комплексную покупку, в том числе и сопутствующих товаров, получая при этом максимум внимания со стороны вежливых продавцов в форменной одежде. Фирменный цвет, стиль, знак, упаковка и другие атрибуты маркетинговой концепции конкурентоспособного товара побуждают многих из опрошенных чаще посещать данное торговое предприятие.

Список использованных источников

1. Целикова Л.В. Инновационные аспекты в реализации контроля качества продукции /Материалы Международной научно-практической «Современные тенденции развивающегося общества: проблемы экономики, права, экологии» (Москва, июнь 2014). – М.: МФ ЛГУ им. А.С. Пушкина, 2014. – С. 133 – 136.

УДК 664.637.13.07

ТОВАРОВЕДНЫЕ АСПЕКТЫ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ

Чернигина Е.Н., асс.

*Белорусский государственный экономический университет,
г. Минск, Республика Беларусь*

Реферат. *Важнейшим аспектом товароведения продовольственных товаров является удовлетворение растущего интереса потребителей к пищевым продуктам, обогащенным ценными компонентами. В этой связи интерес представляет разработка молочного напитка с добавлением мёда на основе обезжиренного молока. Данная продукция позволяет расширить ассортимент нежирных молочных товаров, обеспечив при этом организм человека биологически активными веществами, используя при производстве отечественное сырье.*

Ключевые слова: «функциональное питание», переработка вторичного молочного сырья, обезжиренное молоко, молочный напиток.

Обеспечение населения продовольствием в оптимальном по научным нормам количестве, качестве и ассортименте, содержанию в рационе пищевых веществ было и остается одной из самых актуальных задач суверенных государств и мирового сообщества.

Здоровье человека в значительной степени определяется качеством потребляемых им продуктов. Продукты питания, содержащие необходимое и сбалансированное количество важнейших пищевых компонентов, способствуют нормальной жизнедеятельности, повышают устойчивость организма к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды и стрессов различного характера. Несмотря на то, что качество и безопасность продуктов питания – это важнейшие факторы, определяющие здоровье населения, необходимо учитывать и аспекты, связанные с современным образом жизни и достижениями НТП.

На данном этапе развития общества безусловным является факт сокращения потребности в пище как источнике энергии. В первую очередь, это связано со значительным сокращением физических нагрузок вследствие развитой инфраструктуры и внедрением достижений научно-технического прогресса.

Тем не менее, наряду с отмеченным сокращением потребности в пище как источнике энергии (по данным некоторых исследователей, до 30 %), потребность человека в биологически активных веществах (витаминах, минеральных веществах, прочих микронутриентах) и их физиологических свойствах осталась на том же уровне. Параллельно с этим содержание биологически активных веществ в продовольственных товарах также не изменилось. Данная ситуация вызывает две разнонаправленные тенденции: первая связана с сокращением потребления пищи в целях профилактики избыточной массы тела, вторая – с обеспечением поступления достаточного количества пищевых веществ, обладающих выраженной биологической и физиологической

активностью.

Все вышесказанное обуславливает необходимость создания продовольственных товаров, технологически модифицированных определенным образом, позволяющим менять на этапе пищевой обработки их химический состав. Причем изначально для создания такой группы необходимо отбирать продукты, занимающие значительное место в рационах питания населения и являющиеся при этом поставщиком большого количества незаменимых компонентов питания.

В связи с этим, наряду с традиционными подходами к продуктам питания в последние годы развивается, особенно интенсивно в таких странах как США, Япония, Германия, новое направление создания продуктов функционального питания.

Под термином «функциональное питание» подразумевают использование таких продуктов естественного происхождения, которые при ежедневном применении их в составе пищевых рационов оказывают определенное регулирующее действие на организм человека в целом, или на его определенные системы, органы, и их функции, снижая риск развития заболеваний, связанных с питанием.

В организации правильного питания первостепенная роль отводится молочным продуктам. Рост спроса на молоко обусловлен его значением как полноценного продукта питания и важного сырьевого компонента. На данный момент молочная продукция составляет значительную долю в сельскохозяйственном валовом продукте нашей республики, а цельномолочное производство является одной из ведущих подотраслей молочной промышленности. Молоко – полноценный продукт питания. Академик Павлов И.П. сказал: «Между сортами человеческой пищи в исключительном положении находится молоко... как пища, приготовленная самой природой». Легкая усвояемость - одно из наиболее важных свойств молока как продукта питания, к тому же стимулирующее усвоение питательных веществ других продуктов.

В настоящее время рынок данной группы товаров достаточно развит и насыщен большим числом видов, разновидностей и наименований. Среди подобных продуктов важное место занимают молочные и кисломолочные напитки, традиционно популярные у населения всех возрастов.

Одним из способов защиты населения от негативного влияния внешней среды является использование при производстве различных продуктов натуральных добавок. К их числу следует отнести мёд, который обладает высокими питательными, лечебно-профилактическими, бактерицидными и энергетическими свойствами, обусловленными его сложным химическим составом, что позволяет использовать его не только при лечении многих заболеваний, но и для приготовления различных кулинарных блюд и напитков.

Известно, что в процессе переработки молока по традиционным технологиям, и производстве молочных продуктов образуются такие побочные продукты, как обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка. В настоящее время, согласно технического регламента на молоко и молочную продукцию, эти побочные продукты имеют обобщающий термин – вторичное молочное сырьё, то есть молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами, предназначенный для использования после переработки.

В настоящее время переработка вторичного молочного сырья остается одной из главных проблем и задач предприятий молочной промышленности не зависимо от форм собственности и системы экономических отношений. Это обусловлено их значительными объемами, получаемыми при производстве молочных продуктов, из которых промышленной переработке подвергается лишь 25 %. В связи с этим, на предприятиях молочной промышленности образуется огромный запас неиспользованного молочного сырья – потенциального продукта для производства новых видов кисломолочных продуктов диетического и профилактического питания. Важным является и то, что при подборе сырья и наполнителей для новых видов разрабатываемых продуктов необходимо учитывать не только технологические факторы, но и медико-биологические требования.

Из представленных выше продуктов вторичного молочного сырья наибольший интерес представляет обезжиренное молоко. Таким образом, по химическому составу обезжиренное молоко отличается от цельного только содержанием жира (содержание молочного жира менее 0,5 %). Являясь источником высокоценного белка (лучшего из всех видов животного белка) оно характеризуется достаточно высоким содержанием сухих веществ, т.е. отвечает требованию «минимум калорий – максимум биологической ценности».

Возрастающий в мире интерес к профилактическому питанию в большой степени возможно решить за счёт создания новых функциональных молочных продуктов на основе

новых компонентов, способных уменьшить негативное влияние вредных пищевых факторов на здоровье человека и способствовать улучшению общего состояния организма.

Из всех продуктов вторичного молочного сырья именно обезжиренное молоко (по сравнению с молоком питьевым более высокой жирности) является наиболее предпочтительным, по мнению геронтологов, в питании людей пожилого возраста (300 мл в день при хорошей переносимости). Оно является самым приемлемым и полезным продуктом в профилактике атеросклероза, не обладающим атерогенными свойствами. Кроме того, оно является незаменимым продуктом во всех диетах и режимах питания, когда необходимо повышенное обеспечение белком, при сохранении низкого жирового уровня пищевого рациона. Обезжиренное молоко в лечебном питании используют в профилактике и лечении гипертонической болезни, ожирении, подагры, заболеваний почек, гепатитах.

В связи с этим изучение качества молочного сырья и использование натуральных добавок, в частности мёда, для производства нового молочного напитка является актуальным. Под молочным напитком понимается молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока или составных частей молока или молочных продуктов, в том числе концентрированных или сгущенных, сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов или немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока, с массовой молочной белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процента.

Натуральный мёд – продукт ферментации пчелами нектара цветков или пади. Обладая высокими питательными, лечебно-профилактическими и бактерицидными свойствами он является ещё и продуктом с высокой энергетической ценностью. Состав мёда весьма сложен. В нем содержится около трехсот различных компонентов, сто из которых являются постоянными и имеются в каждом виде мёда. Мёд обладает специфическим медовым ароматом в сочетании с цветочными запахами: в нём обнаружено около 200 ароматических веществ. Ежедневное употребление мёда повышает количество гемоглобина, увеличивает сопротивляемость организма человека к инфекционным и простудным заболеваниям.

Идея создания нового молочного продукта заключалась в добавлении в обезжиренное молоко свежего цветочного мёда. В ходе лабораторных исследований была разработана оптимальная рецептура нового молочного напитка с количественным добавлением мёда в обезжиренное молоко 5 % от его объёма. При этом молочный напиток характеризуется приятным, в меру сладким вкусом, выраженным, натуральным запахом мёда, белым или синеватым оттенком, молочным цветом. Вышеприведенный состав молочного напитка был получен в ходе экспериментальных исследований на базе учебно-испытательной лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров УО «БГЭУ». Кафедра располагает пятью специализированными лабораториями для изучения качества и безопасности основных групп продовольственных товаров, оснащенных соответствующим оборудованием и приборами. Данные предложения могут представлять интерес для производителей молочной продукции с точки зрения полученных результатов, а также служить основой для разработки технических условий и технологии производства на данный продукт.

Таким образом, молочный напиток, полученный на основе обезжиренного молока с добавлением мёда, достаточно прост по способу получения и позволяет расширить ассортимент нежирной молочной продукции, обеспечив при этом организм человека биологически активными веществами, используя при производстве отечественное сырье. Вследствие чего данный молочный напиток может быть рекомендован для употребления широким группам населения.

Список использованных источников

1. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник/ К.К. Горбатова, П.И. Гункова. – 4-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Гиорд, 2015. – 328 с.