

manufactured with the addition of fruit puree (apple, blackcurrant, strawberry), taking into account the observed regularities between volume and mass of juice products depending on the content of dry substances, fiber, the degree of grinding of the puree.



## РЕЗУЛЬТАТЫ РЕСПУБЛИКАНСКОГО КОНКУРСА КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ «ХРУСТАЛЬНОЕ ЯБЛОКО»

*З.В. Ловкис, председатель организационного комитета конкурса, заслуженный деятель науки Республики Беларусь, член-корреспондент НАН Беларуси, докт. техн. наук, профессор, генеральный директор РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию»;*

*Л.М. Павловская, заместитель председателя Центральной дегустационной комиссии по консервной продукции;*

*Р.Н. Кушнер, секретарь экспертной комиссии конкурса*

Ежегодно с 2008 года и уже традиционно в Республике Беларусь проводится конкурс консервированной продукции «Хрустальное яблоко».

Его цель – пропаганда и содействие повышению «рейтинга» отечественных продуктов, поддержка имиджа традиционно «натуральных» и качественных консервированных продуктов.

Этот конкурс является самым престижным для производителей овощной консервированной продукции, и участие в нем принимают все консервные заводы Республики Беларусь. Он служит благородному делу продвижения на внутреннем и внешнем рынках традиционных и новых видов продукции, стимулирует развитие производства, расширение ассортимента выпускаемых консервов.

Участие в конкурсной борьбе за звание «лучших из лучших» в 2016 г. приняли 18 предприятий-изготовителей разных форм собственности, всего на конкурс было представлено 37 образцов консервов. Оценка продукции велась по 10 номинациям.

Очень порадовали дегустационную комиссию оттенками вкуса соки прямого отжима, как традиционные яблочные, так и оригинальный купаж – сок яблочно-малиновый.

В конечном итоге, после обработки баллов согласно «Положению о конкурсе», были определены победители в отдельных номинациях и при-

### ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА В 2016 ГОДУ

**В номинации  
«Мясные, рыбные, мясо-  
и рыбо-растительные, растительно-мясные  
и растительно-рыбные консервы»:**



*Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная первый сорт».*

*Изготовитель:  
СПК «Агрокомбинат Снов»*

*Консервы рубленые мясные стерилизованные «Говядина с кашей перловой».*

*Изготовитель:  
ОАО «Столбцовский мясо-консервный комбинат»*



**В номинации  
«Овощные консервы»:**



*Томаты маринованные стерилизованные.*

*Изготовитель:  
ОАО «Комбинат «Восток»*

суждены заслуженные награды лучшим из лучших! В результате звание дипломанта конкурса консервированной продукции «Хрустальное яблоко» с вручением «Гран-При» и диплома победителя получили следующие виды продукции:

– Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная I сорт» СПК «Агрокомбинат Снов»;

– Консервы рубленые мясные стерилизованные «Говядина с кашей перловой» ОАО «Столбцовский мясоконсервный комбинат»;

– Томаты маринованные стерилизованные ОАО «Комбинат «Восток»;

– Овощи в томатном соусе «Фасольяно с перцем» ОАО «Барановичский комбинат пищевых продуктов».

– Соус томатный мексиканский стерилизованный ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод».

– Сок яблочно-малиновый прямого отжима пастеризованный ФХ «Яквил»;

– Нектар яблочно-персиковый с мякотью гомогенизированный РУП «Толочинский консервный завод»;

– Клюква протертая с сахаром стерилизованная ОДО «фирма АВС»;

– Консервы мясорастительные «Пюре из говядины с картофелем и зеленью» для детского питания гомогенизированные «Маленькое счастье» СООО «Оазис Дистрибьюшн»;

– Сок ананасовый восстановленный для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста ОАО «Ляховичский консервный завод»;

– Пюре из яблок с черникой и сливками для детского питания для детей раннего возраста ОАО «Малоритский консервноовощесушильный комбинат».

Специальных дипломов конкурса были удостоены:

КСУП «Брилево» («Соус томатный Краснодарский», «Повидло яблочно-черносморородиновое стерилизованное»);

Столбцовский филиал ОАО «Городейский сахарный комбинат» («Сок березовый с шиповником»);

ПУП «Стародорожский плодоовощной завод» ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат» («Варенье из клюквы стерилизованное»);

*Овощи в томатном соусе «Фасольяно с перцем».*

*Изготовитель:*

*ОАО «Барановичский комбинат пищевых продуктов»*



**В номинации  
«Томатные консервы,  
соусы, приправы»:**

*Соус томатный мексиканский стерилизованный.*

*Изготовитель:*

*ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод»*



**В номинации  
«Фруктовые консервы»:**

*Клюква протертая с сахаром стерилизованная.*

*Изготовитель:*

*ОДО «Фирма АВС».*



**В номинации  
«Соки восстановленные,  
нектары, морсы, напитки»:**

*Нектар яблочно-персиковый с мякотью гомогенизированный.*

*Изготовитель:*

*РУП «Толочинский консервный завод»*



**В номинации  
«Соки прямого отжима»:**

*Сок яблочно-малиновый прямого отжима пастеризованный.*

*Изготовитель: Фермерское хозяйство «Яквил»*



**В номинации  
«Консервы для детского питания мясные,  
мясо- и рыба-растительные,  
растительно-мясные  
и растительно-рыбные»:**

*Консервы мясорастительные «Пюре из говядины с картофелем и зеленью» для детского питания гомогенизированные «Маленькое счастье».*

*Изготовитель:*

*СООО «Оазис Дистрибьюшн»*



ИООО «Вастега» («Вишня с косточкой в нежном сиропе стерилизованная», «Грибы шампиньоны маринованные стерилизованные»).

Было отмечено ИООО «Вастега» за использование оригинальной стеклянной упаковки для разных видов продуктов, что повышает их привлекательность для выбора потребителя.

Чествование победителей конкурса и торжественное вручение наград проводилось в рамках республиканского научно-практического семинара «Перспективные направления совершенствования технологий производства консервов», проведенного 8 июня 2016 года РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию».

Всем участникам выражаем благодарность за мастерство и умение делать свое дело и желаем удачи и благодарных покупателей!

**В номинации  
«Соки, нектары,  
морсы для детского питания»:**

*Сок ананасовый восстановленный для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста.  
Изготовитель: ОАО «Ляховичский консервный завод»*



**В номинации  
«Фруктовые консервы  
для детского питания»:**



*Пюре из яблок с черникой и сливками для детского питания для детей раннего возраста гомогенизированное.  
Изготовитель:  
ОАО «Малоритский консервно-овощесушильный комбинат»*

УДК 664.951

*В работе приведены результаты исследований образцов копильного дыма, полученного из разных видов плодовой древесины на содержание компонентов, обеспечивающих высокое качество и безопасность готовой продукции. Установлено содержание основных соединений, обеспечивающих копильный эффект в зависимости от вида древесины. Представлены показатели химического состава образцов копильного дыма. Установлено, что в дыме из древесины вишни и сливы удельное содержание фенольных компонентов больше, чем в других образцах, а дым, полученный из ольхи и яблони, лидирует по количеству фурановых соединений. Изучена возможность применения древесины плодовых деревьев для получения качественного копильного дыма.*

## **ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДЫМА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ РЫБЫ**

**РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук  
Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь**

***З.В. Ловкис**, заслуженный деятель науки Республики Беларусь, член-корр. НАН Беларуси,  
доктор технических наук, профессор, генеральный директор;*

**УО «Полесский государственный университет»,  
г. Пинск, Республика Беларусь**

***И.В. Бубырь**, аспирант, старший преподаватель*

Копченая рыба издревле считается деликатесом, и, не смотря на вечные споры о пользе и вреде копченой продукции, её любят во всем мире. Своеобразный цвет, вкус, аромат, присущий