

5. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка / С.И. Ожегов. – Москва : Оникс, 2008. – 736 с.

6. Экономическая энциклопедия / науч. ред. совет. изд-ва «Экономика» Ин-т экон. РАН. Гл. ред. Л.И. Абалкин. М.: ОАО «Издательство» Экономика, 1999.

УДК 006:637.1

Василевский В.В., Шаткевич А.В., Турцевич Е.Ф.

Белорусский государственный аграрный технический университет, г. Минск

РОЛЬ ТЕХНИЧЕСКОГО НОРМИРОВАНИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИИ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Сегодня белорусская молочная отрасль является визитной карточкой пищевой промышленности нашей республики и специализируется на выпуске огромного ассортимента молока и молочной продукции: более 1 500 наименований, в том числе масла сливочного – 30, сыров всех видов – более 300, цельномолочной продукции – более 700. Согласно данным аналитических отчетов IDF (Международная молочная федерация) [1] на протяжении последних лет Республика Беларусь является одним из крупнейших экспортеров молочных продуктов в мире и входит в топ-5 экспортеров твердых и полутвердых сыров, в топ-3 экспортеров масла сливочного.

Крупнейшими предприятиями отрасли являются ОАО «Савушкин продукт» (г. Брест), холдинг «Могилевская молочная компания "Бабушкина крынка"» (г. Могилев), ОАО «Минский молочный завод № 1» (г. Минск), ОАО «Гормолзавод № 2» (г. Минск), ОАО «Милкавита» (г. Гомель), ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (г. Слуцк), ОАО «Рогачевский МКК» (г. Рогачев), УП «Калинковичский молочный комбинат» (г. Калинковичи), ОАО «Беллакт» (г. Волковыск), Danone Беларусь (г. Пружаны) и др.

По статистическим данным на 2018 год [2], молоко и молочные продукты в общем объеме производства пищевой промышленности занимают примерно 27 %. На внутреннем рынке страны потребляется около 50 % производимой молочной продукции, оставшиеся 50 % направляются на экспорт [4]. Исходя из этого, можно сказать о том, что половины объема производимой продукции хватает, чтобы закрыть потребность в молоке почти 10-миллионной стране.

Одной из составляющих конкурентоспособности белорусских молочных продуктов является их бренд. Еще несколько лет назад кроме товарного знака «Савушкин» на рынке не было профессионально брендированной молочной продукции. Сейчас ситуация меняется с каждым днем. Потребитель уже знаком с ассортиментом и выбирает такие бренды как «Бабушкина крынка», «Здравушка», «Беллакт», «Калинка», «Моя Славита» и т. п. Региональные производители начали задумываться о том, что выживание и расширение рынка невозможно без тесного контакта с потребителем, знания предпочтений населения. Именно поэтому, в последние годы молокоперерабатывающие предприятия страны осваивают новые, нетрадиционные для отечественной отрасли виды продукции.

Подводя итог вышесказанному, хочется отметить, что с каждым годом наблюдаются положительные тенденции производства цельномолочной продукции на душу населения. Значительная часть произведенной цельномолочной продукции поставляется за пределы Республики Беларусь, наблюдается увеличение экспорта, его удельный вес составляет более 50 %. Перспективы производства молочной продукции в Беларуси на ближайшие годы положительные, что определяется ростом внутреннего спроса, а также расширением географии экспорта молочной продукции [5].

Высокий спрос на белорусскую молочную продукцию свидетельствует о том, что данная продукция полностью соответствует требованиям безопасности, а значит, вызывает доверие у потребителей. Это достигается, прежде всего, за счет применения единых технических регламентов на территории ЕАЭС, в которых сформулированы обязательные для соблюдения требования безопасности и процедуры доступа продукции на рынок. Требования к показате-

лям качества устанавливаются в межгосударственных стандартах (ГОСТ), а в случае отсутствия ГОСТов в национальных стандартах (СТБ). Однако на ряд молочных продуктов государственные стандарты отсутствуют, это касается, прежде всего, новых видов продукции. Единственным документом, подтверждающим качество и безопасность выпускаемой продукции, являются технические условия (ТУ). И это удобно, так как ТУ является кратчайшим путем установления требований к продукции, плюс ко всему ТУ подлежит проверке только на добровольной основе, что делает производителя менее зависимым от государственных органов надзора. В целом ситуация с применением ТНПА к молочным продуктам выглядит следующим образом (табл. 1) [6]:

Таблица 1. Применение организациями ТНПА на молочную продукцию

Наименование вида молочной продукции	Количество организаций, применяющих ТНПА		
	СТБ	ГОСТ	ТУ
Молоко сырое	25	-	-
Молоко пастеризованное	-	4	9
Молоко питьевое	16	3	9
Кефир	16	-	3
Другие кисломолочные продукты	8	3	14

Исходя из этих данных, можно сделать вывод, что в молочной промышленности организации склонны больше ссылаться на национальные стандарты. Это обуславливается тем, что СТБ имеют высокий научно-технический уровень, а потому производители перестраховываются от некачественной продукции, используя СТБ. Но и технические условия тоже имеют место в организациях. В рамках научной работы были разработаны технические условия на кефир, обогащенный бифидобактериями.

Кефир, обогащенный бифидобактериями, очень полезен, так как помогает нормализовать микрофлору желудочно-кишечного тракта, вывести лишние шлаки и токсины, а также улучшить общее состояние организма, а потому кефир, обогащенный бифидобактериями, предназначен для употребления людьми, возрастом от 3-х лет и выше.

Разработанный проект технических условий «Кефир, обогащенный бифидобактериями «Вкусняшка» имеет следующую структуру:

Раздел «Технические требования» содержит требования:

- к основным параметрам и характеристикам (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, физико-химические показатели, микробиологические показатели, сырьё, применяемое при изготовлении кефира, обогащенного бифидобактериями);
- к маркировке продукции (требования к потребительской и транспортной маркировке);
- к упаковке (требования к упаковочным материалами и качеству упаковки продукции).

Раздел «Требования безопасности» содержит требования к организационным мероприятиям по обеспечению безопасности при производстве кефира, обогащенного бифидобактериями.

В разделе «Правила приемки» приведен порядок приемки готовой продукции, а также представлен перечень контролируемых параметров готовой продукции.

Раздел «Методы контроля» устанавливает методы и средства контроля продукции на соответствие требованиям, изложенным в ТУ.

Транспортирование и хранение. Раздел содержит требования к обеспечению сохранности продукции при ее транспортировании и хранении.

В разделе «Гарантии изготовителя» указаны обязательства изготовителя продукции гарантировать соответствие выпускаемой продукции требованиям ТУ.

В приложении приведены ссылочные нормативно-правовые и технические нормативные правовые акты.

Данный проект технических условий внедрен на одном из белорусских молочных заводов, что подтверждает его хорошую научно-техническую составляющую.

Список использованной литературы

1. Импортные поставки молочной продукции странами-поставщиками по итогам трех кварталов 2018 г. // Аналитический отчет IDF. – 2018.
2. Промышленность Республики Беларусь: статистический сборник / Белстат. – 2018, 200 с.
3. Сосонкина В.И. Основные предпочтения потребителей пищевой продукции в 2018 г. // Медицинский вестник. – 2018. С. 12–16.
4. В.А. Катович, В.О Щурко Тенденции развития молочной промышленности в Республике Беларусь // Минск, 2017.
5. Панкруцкая Л.И. Основные импортеры молочной продукции в Российскую Федерацию // Молочная промышленность. – 2018. – С. 4–8.
6. Пищевая продукция животного происхождения: ГОСТ, СТБ или ТУ? // Стандартизация. – 2018 г. выпуск №3, с. 12–19.
7. Научная библиотека открытого доступа [Электронный ресурс] : <https://www.cyberleninka.ru>.

УДК 637.54:544.165

Гласкович С.А.

Витебская государственная академия ветеринарной медицины, Республика Беларусь

**РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕПАРАТА «АРГОБИФИЛАК»**

Значение мяса и мясопродуктов в питании населения определяется тем, что эти продукты служат источником полноценных белков, жира, минеральных и экстрактивных веществ, некоторых витаминов [1, 7], потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма. Ценность мяса, его состав, сочность, цвет и вкусовые качества во многом зависят от кормления птицы [2, 3]. Неправильно сбалансированные рационы без учета возраста, кросса птицы, качества кормов могут снизить сортность и вкусовые достоинства мяса птицы [5, 7].

При несбалансированном кормлении, воздействии стресс-факторов, патогенных или условно-патогенных микроорганизмов и т. п. птица нередко отказывается от корма, что усугубляет ее физиологическое состояние и приводит к гибели [4, 6]. Однако птица еще несколько дней не отказывается от воды. Использование жидких и водорастворимых препаратов представляет определенную мобильность и возможность быстрого реагирования на возникновение стрессовых ситуаций, во время которых снижается потребление корма, в то время как потребление воды остается прежним. Это означает, что питательные вещества через питьевую воду поступают в организм животного именно в момент повышенной потребности в них, чего практически невозможно добиться при даче их с кормом [1, 5, 6].

Цель проведения научных исследований – оценка дегустационных показателей мяса цыплят-бройлеров при использовании препарата «Аргобифилак» (рабочее название).

«Аргобифилак» – это препарат на основе биологически активных веществ прополиса водного, продуктов метаболизма лакто и бифидобактерий, коллоидного раствора серебра и меда. Препарат задавался цыплятам с питьевой водой. Птица 1-й группы служила контролем (без препарата). Птице 2-й и 3-й опытных групп задавали – 0,05 и 0,1 мл препарата.

Вкусовые качества мяса птицы оценивают путем дегустации. Дегустация – это органолептический метод определения качества мяса по его виду, вкусу и запаху специалистом-дегустатором. Для определения дегустационных показателей мяса цыплят-бройлеров была создана дегустационная комиссия из семи специалистов, знающих технологию производства дегустационного продукта, а так же обладающих высокими вкусовыми способностями и острым обонянием. Специалистам были розданы специальные дегустационные листы, с оценкой показателей по 9-бальной шкале. При оценке вкусовых качеств мяса проводилась дегустация бульона, вареного и жареного мяса по отдельным вкусовым показателям по пятибалльной шкале.