

показал, что благодаря высококвалифицированным специалистам ОТК и работникам испытательной лаборатории основная часть отклонений от требований ТНПА выявлялась уже при проведении входного контроля поступившего сырья и материалов. В процессе производства имели место незначительные дефекты, связанные с искривлением швов, расположением и обметыванием петель, деформацией бортов, с особенностями внутреннего крепления деталей, складками, морщинами и перекосами полочек, которые были направлены исполнителю для исправления.

Таким образом, правильная организация технического контроля позволяет предприятию выпускать конкурентоспособную продукцию, которая сохраняет высокий уровень потребительских свойств на всем протяжении гарантированного срока эксплуатации.

О.В. Леонович, ФЭУТ, 4-й курс, гр. ДГТ
Научный руководитель – *Г.М. Власова*, канд. техн. наук

SMAT-ТЕХНОЛОГИИ КАК ИНСТРУМЕНТ ИДЕНТИФИКАЦИИ КОЖГАЛАНТЕРЕЙНОЙ ПРОДУКЦИИ

В условиях жесткой конкуренции и борьбы за рынки сбыта успех предприятия невозможен без ориентации на высокое качество организации производства и продажи готовой продукции. Важную роль в этом процессе играют Smat-технологии и другие средства автоматической идентификации и прослеживаемости, к которым, в частности, относятся система RFID (радиочастотная идентификация), противокражные метки, говорящие этикетки, смат-чернила, биометрические идентификационные технологии.

Проведенные нами маркетинговые исследования позволили выявить большую заинтересованность производителей кожгалантерейной продукции в системах, построенных на информационных технологиях автоматической радиочастотной идентификации.

Несмотря на высокий ценовой уровень, система RFID предоставляет большие преимущества, как производителям, так и потребителям кожгалантереи: отпадает необходимость в огромных затратах, связанных с ручным трудом и сопровождающими его потерями рабочего времени; вопросы учета и контроля продукции в помещении склада, фирмы или на витрине решаются автоматическими системами учета без участия человека; контроль за перемещаемыми грузами максимально автоматизируется, а процесс оплаты покупки становится быстрым и комфортным.

Как и любое цифровое устройство, радиочастотная метка обладает возможностями, позволяющими закрыть паролем операции записи и считывания данных.

Кроме того, информацию можно зашифровать. В одной и той же метке можно одновременно хранить закрытые и открытые данные. Это делает радиочастотную метку идеальным средством, защищающим товары и материальные ценности от подделок и краж.

Радиочастотные метки не требуется размещать на внешней стороне упаковки, поэтому они оказываются лучше защищенными в условиях хранения, обработки и транспортировки логистических единиц.

О.В. Мазовка, ФЭУТ, 6-й курс, гр. ЗГХ

Научный руководитель – *М.М. Петухов*, ассистент

ТОВАРОВЕДНО-МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА МЯГКИХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ

Сыр – высокоценный пищевой продукт. Содержание в сыре всех основных компонентов молока делает его очень важным продуктом питания. Сыр богат минеральными солями, поэтому он очень полезен для детей, а также беременных и кормящих женщин. Сыры, особенно острые, способствуют более активному выделению желудочного и кишечного соков и возбуждают аппетит.

Питательная ценность мягких сычужных сыров обусловлена наличием в их составе не только большого количества белков (28-30 %), но и жира (20 - 45 %), причём молочный жир во вполне зрелых сырах находится в виде хорошо сохранившейся эмульсии, что способствует его лучшему усвоению организмом человека.

Биологическая ценность сыра обусловлена наличием в нём жира и витаминов (А, Е, В₂, В₆ и В₁₂), а также большого количества ферментов, выделяемых полезной микрофлорой, которые накапливаются в течение всего периода выработки. Высокое содержание ароматических веществ в зрелом сыре способствует отделению пищеварительных соков, поэтому мягкий сычужный сыр, помимо высокой усвояемости, обладает лечебными и диетическими свойствами, улучшает аппетит. Разнообразие физико-химических и органолептических показателей сыров позволяет потребителям выбрать тот сыр, который наиболее полно отвечает их состоянию здоровья, вкусовым наклонностям и традициям.

На данный момент культура потребления мягких сычужных сыров в Республике Беларусь находится на стадии формирования. В настоящее время потребление сыра в республике составляет 2,1 кг на человека в год, что по сравнению со странами Западной Европы и США отличается на порядок: во Фран-