

твии алое вера при заболевании СРК. В 2002 г. в результате исследования, проводимого по инициативе Международного научного совета по алое вера в Скрэнтонском университете в США, было установлено, что биологическая доступность таких важнейших витаминов, как витамины С и Е, может быть увеличена до 350 %, если принимать их не с водой, а с соком алое вера.

С каждым днем появляется все больше свидетельств о пользе, приносимой алое. Натуральные продукты на основе алое вера обладают огромным потенциалом для борьбы со многими заболеваниями, повышения иммунитета, поддержания общего здоровья, улучшения самочувствия и качества нашей жизни.

Литература

1. *Вульф, Е. В.* Мировые ресурсы полезных растений // Лекарственные растения : учеб.-справ. пособие / Е. В. Вульф. — Л. : Наука, 1999.
2. *Семенова, Н. А.* Алое — природный целитель / Н. А. Семенова // Резервы здоровья. — 2005. — № 9 (57) — С. 5.
3. *Ковалева, Н. Г.* Лечение растениями / Н. Г. Ковалева // Лекарственные растения : учеб.-справ. пособие / Н. Г. Ковалева. — М. : Медицина, 1972.

Д.М. Щербич
БГЭУ (Минск)

ВЛИЯНИЕ СОСТАВА И УПАКОВКИ НА СРОК ГОДНОСТИ МАЙОНЕЗНОЙ ПРОДУКЦИИ

Вопрос о качестве продуктов питания в последнее время встает все более остро. Потребителей пугают надписи о наличии в составе продукта ГМО, консервантов и красителей. Поэтому, совершая покупки, люди стали внимательнее изучать состав приобретаемых товаров. Это касается и майонеза. Но не многие задумываются о том, почему данный продукт может так долго храниться на прилавках магазинов, а затем и в наших холодильниках. Поэтому следует разобраться, как состав и упаковка влияют на сохраняемость и сроки годности майонезов.

Майонезы являются мультикомпонентными системами, а качественный и количественный состав ингредиентов определяет их функции и свойства. Кроме растительного масла и воды в состав майонезов входят эмульгаторы, стабилизаторы, структурообразователи, а также вкусовые, функциональные и другие пищевые добавки, придающие майонезам различный вкус, аромат, пищевую и физиологическую ценность и позволяющие создать большой ассортимент этих продуктов [1, с. 135].

Приготовленный в домашних условиях майонез, безусловно, полезнее, поскольку состоит только из натуральных компонентов, однако он имеет небольшую срок хранения — менее недели. Поэтому, чтобы продукт хранился как можно дольше, производители прибегают к хитростям и добавляют в него консерванты. Они не только обеспечивают длительное хранение, но и мешают росту и развитию грибков и бактерий. Именно этот компонент обеспечивает товару сохранность в течение нескольких месяцев.

Для установления влияния консервантов, присутствующих в составе майонезов, на их срок годности были отобраны десять образцов торговых марок Calve, «Махеевъ», Mr. Ricco, «Ряба», «Чумаг», «Золотая капля», ABC и «Минская марка».

В ходе изучения состава исследуемых майонезов было установлено, что все образцы содержат различные консерванты (сорбиновая кислота, антиокислитель ЭДТА кальция-натрия, бета-каротин, сорбат калия, бензоат натрия). В зависимости от количества разновидностей внесенных консервантов сроки годности продукта изменяются: при наличии одного консерванта максимальный срок годности 150 суток при температуре от 0 °С до плюс 14 °С, при двух — 180 суток при той же температуре.

Кроме того, необходимо отметить, что на сохраняемость и сроки годности влияет вид упаковки майонеза. Наиболее популярными в последнее время стали упаковки дой-пак, а также пакет и пластиковое ведро. Сравним сроки годности майонеза, упакованного в дой-пак и в пакет. В первом случае — 180 суток при температуре от 0 °С до плюс 14 °С, свыше плюс 14 °С до плюс 20 °С — 90 суток. Сроки годности майонеза, упакованного в пакет, составляют: при наличии трех консервантов в составе — 90 суток при температуре от 0 °С до плюс 10 °С, 60 суток от 10 °С до 14 °С и 30 суток от 14 °С до 18 °С; при наличии двух консервантов — 90 суток от 0 °С до плюс 6 °С, 35 суток от 6 °С до 14 °С и 7 суток от 14 °С до 18 °С.

Анализ полученных данных позволяет сделать вывод, что не только состав, но и упаковка оказывают существенное влияние на срок годности майонеза.

Для получения данных о том, какую майонезную продукцию респонденты предпочитают приобретать, было проведено анкетирование 100 человек. Анализ опроса позволяет составить профиль «идеального» для потребителей продукта, который представляет собой отечественный майонезной соус калорийностью 40–45 % в упаковке дой-пак с расфасовкой по 200 или 250 г.

Литература

1. *Дмитриченко, М. И.* Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. — СПб. : Питер, 2004.