

вид, цвет, запах, стойкость запаха, прозрачность, объемная доля этилового спирта, сумма массовых долей душистых веществ.

Литература

1. Продукция парфюмерная жидкая. Общие технические условия : ГОСТ 31678-2012. — Введ. 01.07.2013. — М. : Росстандарт, 2012. — 10 с.
2. Изделия парфюмерные жидкие. Общие технические условия : СТБ 1973-2009. — Введ. 29.12.2009. — Минск : Госстандарт Респ. Беларусь, 2011. — 15 с.

<http://edoc.bseu.by>

Е.А. Голушко, Н.Е. Свирейко
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Н.Е. Свирейко — канд. экон. наук, доцент

ТЕНДЕНЦИИ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА ХАЛВЫ

Халва представляет собой кондитерское изделие слоисто-волокнистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) семян масличных культур с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25 % [1]. Халва обладает высокой пищевой ценностью, не случайно ассортимент данного товара расширяется с каждым годом. Данное исследование направлено на выявление современных тенденций формирования ассортимента халвы на белорусском потребительском рынке.

В зависимости от применяемых ядер орехов, арахиса или семян масличных культур халву подразделяют на следующие виды: кунжутная (тахинная), арахисовая; ореховая, подсолнечная, комбинированная. В зависимости от технологии производства и рецептуры халва бывает глазированная, неглазированная, с добавлениями, без добавлений. Сочетания этих видов составляют ассортимент халвы: с изюмом, орехами, шоколадная, с ядрами абрикоса, молочной сывороткой, подсолнечной крупкой (подсолнечной мукой), миндальная, на основе фисташек, фиников или семян льна. Также халву специального назначения: для больных сахарным диабетом, с использованием заменителей сахара (фруктоза, сорбит) и др.

Единственным изготовителем халвы в Беларуси является ОАО «Красный пищевик», которое выпускает 10 наименований халвы, в том числе подсолнечную («Подсолнечная глазированная», «Ванильный аромат», «Сахарная», «Орешек», «С кокосом», «С кешью», «С миндалем»), а также арахисовую («Арахисовая», «Арахисовая "360W"» с витамином) и тахинную («Тахинная с ванилином»).

Среди российских производителей наиболее широкий ассортимент халвы представлен у Азовской кондитерской фабрики: подсолнечная,

подсолнечная с какао, изюмом, курагой, арахисом, маком, кунжутом, на фруктозе, с ядром подсолнечника, арахисовая, тахинно-арахисовая, арахисовая на фруктозе, тахинно-арахисовая на фруктозе, тахинно-подсолнечная. Схожий ассортимент халвы представлен торговыми марками «Тимоша», «Мишкино счастье», ООО «Барнаульская халвичная фабрика».

На белорусском рынке реализуется халва украинских производителей (ООО «Кондитерская фабрика «Дружковская» и ООО «Три Стар») в следующем ассортименте: подсолнечная сахарная, ванильная, с изюмом, арахисом, изюмом и арахисом, с добавлением сухого молока, в глазури, с курагой, какао, кокосовой стружкой в глазури, арахисом в глазури, диабетическая на сорбите, тахинная, арахисовая.

В настоящее время разработаны рецептуры халвы с использованием обезвоженных плодов и ягод, кедрового шрота, семян арбуза, функционального ингредиента в виде порошка из сладких виноградных выжимок, со сбалансированным жирно-кислотным составом, что дает возможность создать новый ассортимент халвы повышенной биологической ценности, с высоким содержанием природных антиоксидантов и оригинальными органолептическими свойствами.

Таким образом, современный ассортимент халвы на белорусском рынке достаточно широк и представлен не только халвой подсолнечной, но и кунжутной, арахисовой, комбинированной; глазированной и неглазированной; с добавлениями и без добавлений. Расширение ассортимента халвы происходит за счет введения в рецептуры различных добавлений (изюм, курага, арахис, мак, какао и др.), разработки продукции специального (диабетического) назначения и функционального питания.

Литература

1. Халва. Общие технические условия : ГОСТ 6502-2014. — Введ. 01.09.2016. — Минск : Госстандарт, 2015. — 12 с.

А.А. Давидюк, Н.Е. Свирейко
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Н.Е. Свирейко — канд. экон. наук, доцент

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ОТЕЧЕСТВЕННОЙ КАРАМЕЛИ С НАЧИНКОЙ

Карамель — это кондитерское изделие, полученное увариванием раствора сахара с карамельной патокой или инвертным сиропом до карамельной массы влажностью 1,5–4,0 %, с добавлением различных вкусовых, ароматических и красящих веществ. Карамель может быть изготовлена из одной карамельной массы (леденцовая) или с различными начинками. Карамель с начинками обладает более высокой пищевой