

Таким образом, проанализировав структуру ассортимента средств по уходу за зубами и полостью рта РУП «Кирмаш», можно отметить, что по назначению преобладают средства комплексного ухода (20,6 % удельного веса в общей структуре); по виду изделия — зубные пасты (58,8 %); по стране-изготовителю — товары из Беларуси (41,2 %).

<http://edoc.bseu.by>

*Т.Н. Мартынюк, А.И. Гаврильчик*  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель А.Н. Лилишенцева — канд. техн. наук, доцент*

## **АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРОИЗВОДСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ ФАСТФУДА**

Отсутствие культуры питания, высокий темп современной жизни приводит к тому, что люди все чаще употребляют еду быстрого приготовления. Такое питание не является полезным и может серьезно повлиять на здоровье человека. Поэтому говорить о вреде, наносимом фастфудом, важно и актуально.

В последнее время на рынке общественного питания в Республике Беларусь стали активно появляться рестораны быстрого обслуживания. При этом рынок фастфуда оценивается экспертами как далекий от насыщения. Секрет популярности фастфуда в скорости, его вкусе и относительно низкой стоимости.

По данным за 2016 г., рестораны быстрого обслуживания составляют 50 % от общего количества открытых объектов. Всего согласно данным Торгового реестра в Беларуси работает 3208 таких объектов, в том числе более 40 — под мировыми брендами на основе франчайзинга [1]. Наиболее популярными франшизами являются McDonald's, KFC и Burger King, в том числе франшизы пиццерий Papa John's, Sbarro и Domino's Pizza.

Существует система контроля за всем сырьем и конечной продукцией, в которой отражены параметры безопасности, качества, условия хранения, упаковки, транспортировки и т.д. Разработаны требования по качеству и безопасности продукции для поставщиков.

Целью нашего исследования стало изучение рынка основных представителей крупнейших сетей фастфуда в Минске, анализ качества продукции по различным показателям, формирование принципов правильного питания с помощью альтернативных блюд без усилителей вкуса и вредных добавок.

Для проведения маркетинговых исследований была разработана анкета, включающая блок вопросов о предпочтениях в фастфуде. Проведя анкетирование студенческой аудитории, мы убедились, что фастфуд неизбежно проникает в рацион питания. И все же подавляющее большинство студентов приветствуют пиццы и гамбургеры, которые так стремительно обретают популярность среди жителей нашей страны.

Согласно результатам исследования самой популярной сетью, специализирующейся на приготовлении пиццы, является Domino's Pizza, на втором месте — Sbarro, Papa John's — на третьем. Среди ресторанов быстрого питания, которые известны своими гамбургерами, блюдами из курицы и десертами, места распределились следующим образом: McDonald's, KFC, Burger King, Texas Chicken.

Существует множество здоровых аналогов фастфуда. Мы попробовали приготовить натуральный гамбургер. Было установлено, что полезнее купить продукты и приготовить что-то самостоятельно, чем выбрать полуфабрикаты, готовую еду или консервы.

Общеизвестный факт, что «быстрая еда» приводит к проблемам со здоровьем. Фастфуд является одним из стремительно развивающихся видов продукции, но мы предполагаем, что в будущем он не сможет заменить полноценное питание.

### Литература

1. Сфера общественного питания в Беларуси: либерализация рынка и перспективы развития [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.belta.by/roundtable/view/sfera-obschestvennogo-pitanija-v-belarusi-liberalizatsija-rynka-i-perspektivy-razvitija-890/>. — Дата доступа: 24.02.2017.

**Е.А. Матуленко**

*БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель С.А. Сергейчик — д-р биолог. наук, профессор*

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПИТЬЕВЫХ СЛИВОК

Сливки — молочный продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов, представляющий собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы, с массовой долей молочного жира не менее 10 %.

Массовая доля жира в сливках варьирует от 1–14 до 30–35 %. Энергетическая ценность сливок составляет соответственно от 117–153 до 292–337 ккал.

В соответствии с СТБ 1887-2008 «Сливки питьевые. Общие технические условия» данные продукты в зависимости от режима термической обработки подразделяют на пастеризованные, стерилизованные, УВТ-обработанные.

Объектами исследования были 5 образцов сливок питьевых стерилизованных с массовой долей жира 10 %: № 1 — «Малочны гасцінец» (ГП «Молочный гостинец»), № 2 — «Домик в деревне» (ООО «ВД»), № 3 — «Рогачевъ» (ОАО «Рогачевский МКК»), № 4 — сливки питьевые стерилизованные (ЗАО «Дмитровский молочный завод»), № 5 — «Бабушкина крынка» (ПУП «Бобруйск молоко»).