

из соевых бобов, кукурузы, пшеницы, гороха и чечевицы, содержится в растительных маслах (в льняном, подсолнечном, рапсовом);

- другие гидроколлоиды растительного и животного происхождения (агар, пектин, желатин, хитозан, ланолин, холестерин);

- сапонины — вещества растительного происхождения. Используют для производства халвы (для приобретения волокнистой структуры).

Из всех вышеперечисленных натуральных эмульгаторов современная пищевая промышленность использует только лецитин, производимый в основном из соевых бобов.

Разрешенные к использованию в пищевой промышленности синтетические эмульгаторы считаются безвредными, тем не менее для многих из них установлена максимальная суточная норма потребления, превышать которую не рекомендуется [3]. Эмульгатор Е477 (эфир пропиленгликоля и жирных кислот) считается подозрительным.

Применяются эмульгаторы преимущественно в кондитерской и хлебопекарной (41 % — доля потребления пищевых эмульгаторов), масло-жировой (36 %), мясной (5 %) промышленности. Например, в маргарине, майонезе, сливочном масле, различных десертах и соусах. В сухих продуктах (например, в сухом молоке, сливках, супах) эмульгаторы применяются для облегчения разведения их в воде. Применение пищевых эмульгаторов в хлебе и выпечке увеличивает объем пищевых изделий и замедляет черствение.

Литература

1. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств : ТР ТС 029/2012. — Введ. 20.06.2012. — Комиссия Таможенного союза, 2012. — 308 с.

2. *Хазенхюттль, Дж.* Пищевые эмульгаторы : учеб. пособие / Дж. Хазенхюттль — СПб. : Профессия, 2008. — 288 с.

3. *Сарафанова, Л. А.* Пищевые добавки : энцикл. / Л. А. Сарафанова. — СПб. : ГИОРД, 2004. — 808 с.

П.А. Паршута, А.Н. Зоткина

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель А.Н. Зоткина

<http://edoc.bseu.by>

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ

Современные производители предлагают широкий ассортимент посуды не только из сортового, но и из ситаллового и боросиликатного стекла, который представлен практически во всех сегментах рынка. Поэтому торговые работники обязаны своевременно учитывать и доводить до производителей изменения потребительского спроса и отстаивать интересы покупателей. Выполнение этих задач возможно лишь на

основе глубокого изучения работниками торговли свойств исходных материалов для изготовления стеклянной посуды, методов производства, ассортимента, предпочтений отдельных групп потребителей.

Для оценки качества стеклянных изделий были выбраны три образца белорусского и зарубежного производства, изготовленные из сортового и хрустального стекла:

1) бокал для бренди из сортового стекла (ОАО «Стеклозавод Неман», Беларусь);

2) стакан из хрустального стекла (ПРУП «Борисовский хрустальный завод им. Ф.Э. Дзержинского», Беларусь);

3) фужер для вина из сортового стекла (Luminac, Россия).

Для оценки уровня качества на основании ТНПА, покупательских предпочтений были выбраны шесть показателей качества стеклянных изделий: соответствие вида стекла назначению, оригинальность декора, удобство очистки изделия, удобство заполнения изделия, устойчивость изделия на поверхности, соответствие фасона изделия современным требованиям.

Анализ покупательских предпочтений показал, что при выборе стеклянной посуды потребители обращают внимание в большей степени на ее эстетические свойства, затем на эргономические и в меньшей степени на функциональные. Среди эстетических свойств наиболее значимыми являются соответствие декора современным требованиям (35 % ответов), соответствие фасона изделия современным требованиям (24 % ответов) и композиционная целостность изделия (13 % ответов). Среди эргономических свойств при выборе стеклянных изделий наиболее важными являются удобство очистки изделия (31 % ответов), устойчивость изделия на поверхности (20 % ответов) и удобство заполнения изделия (18 % ответов). Из функциональных свойств стеклянной посуды наиболее важны для покупателей соответствие вида стекла назначению изделия (55 % ответов) и универсальность использования (31 % ответов). Основными критериями при выборе стеклянной посуды являются цена (35 %), вид стекла (23 %), вид декора (20 %) и оригинальность изделия (18 % ответов).

Результаты проведенной оценки уровня качества стеклянных изделий показывают, что стеклянная посуда белорусского производства является конкурентоспособной в сравнении с импортными аналогами. В этой связи целесообразно расширить видовой ассортимент стеклянной посуды отечественного производства.

Литература

1. Качество и конкурентоспособность стеклянной посуды [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://lib.i-bteu.by/bitstream/handle>.

2. Оценка уровня качества продукции [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.ebiblio.ru/book/hib/13_UMK_5kurs/upr_kachestvom/book/2.html.