

УДК 658.62:664.87

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

Ю.П. Кузнецова, ассистент, Е.Б. Суконкина, ассистент

*УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»,
г. Гомель, Республика Беларусь*

Пищевые концентраты представляют собой продукты готовые к употреблению или нуждающиеся в кратковременной тепловой обработке, отличающиеся быстротой и простотой приготовления, высокой пищевой ценностью и усвояемостью. Спрос на пищевые концентраты неуклонно увеличивается, что влечет за собой активное развитие их производства.

Пищевые концентраты — это подобранные по рецептурам механические смеси различных ингредиентов, прошедших механическую, гидротермическую обработку, а затем высушенные до влажности, которая обеспечивает длительную сохранность продукта, что также является одним из свойств, выгодно отличающих их от других продуктов питания.

Классификация пищевых концентратов осуществляется в зависимости от их назначения и особенностей состава: концентраты обеденных блюд, овсяные диетические продукты, сухие завтраки, сухие продукты для детского и диетического питания, концентраты специального назначения.

ОАО «Лидапишеконцентраты» — единственное в Республике Беларусь современное высокотехнологичное предприятие по производству пищевых концентратов, которое выпускает ежегодно около 100 наименований готовой продукции. Среди них: первые и вторые обеденные блюда, кисели и желе, сухие завтраки, овсяные, ячменные и пшеничные хлопья. Основным рынком сбыта продукции в настоящее время является Республика Беларусь. Также поставки продукции производятся в Литву, Германию, США.

Первые обеденные блюда выпускаются предприятием в брикетированном и насыпном видах, ассортимент их достаточно разнообразен: суп гороховый «Лидский», «Славянский», «Столовый», «Борщ с мясом», «Рассольник», «Суп вермишелевый с баклажаном», «Суп вермишелевый с жареным луком», суп харчо «Домашний», суп харчо «Острый», «Суп-пюре картофельный с мясом, не требующий варки», «Суп-пюре рисовый со вкусом курицы, не требующий варки», «Щи с мясом», бульон «Курочка Ряба», «Бульон грибной», «Бульон мясной», «Свекольник» и др.

Линейка вторых обеденных блюд представлена также достаточно широко. Предприятие вырабатывает различные виды каш быстрого приготовления и не требующие варки: каша гречневая «Богатырская», каша гречневая «Ладушка», «Каша гречневая с грибами», «Каша на трёх злаках» (с вишней, клубникой, малиной, бананом и яблоком сублимированными), «Каша овсяная» (с клубникой, черникой, чёрной смородиной, бананом и яблоком сублимированными) и др.

Потребителям предлагается и широкий ассортимент киселей с различными фруктовыми ароматами (используются ароматизаторы идентичные натуральным): с ароматом абрикоса, апельсина, брусники, вишни, земляники, клюквы, лесных ягод, малины, персика, черники, клубники.

С сентября 2010 года ОАО «Лидапишеконцентраты» производит также кисели без красителей и ароматизаторов (на основе натуральных ягод клюквы, черники и экстракта яблочного сока): «Яблочный», «Клюквенный», «Черничный», «Яблочно-вишневый». Ассортимент сладких блюд предприятия представлен рядом желе с различными ароматами (использованы ароматизаторы идентичные натуральным): «Апельсинчик», «Вишенка», «Земляничка», «Киви», «Клубничка», «Малинка».

Сухие завтраки, выпускаемые предприятием представлены следующей продукцией: палочки кукурузные глазированные «Хрумстик» (ванильные, лимонные, с клюквой, с мёдом, со сгущённым молоком, палочки кукурузные глазированные «АЛМИ»). В апреле 2012 года на заводе начато производство нового вида сухих завтраков - глазированных сладких манных палочек «Хрумстик» с витамином С (с комплексом «Премикс», в состав которого входят 8 витаминов – А, В1, В2, В5, В6, В12, С, РР).

Одним из крупнейших производителей сухих завтраков в Республике Беларусь является КУП «Витебский кондитерский комбинат «Витьба».

Предприятие вырабатывает кукурузные палочки, подушечки с натуральными начинками и различными вкусами, хлопья из смеси зерновых, звездочки, колечки, шарики, зерновые орешки.

Предприятие производит витаминизированные подушечки «Забота» с рисовой и кукурузной крупой и витаминно-минеральным премиксом «Rovifarín F» («для больных целиакией и всех категорий населения» или «без глютена»), подушечки с шоколадной начинкой витаминизированные (с крупами рисовой, овсяной, мукой из тритикале и витаминно-минеральным премиксом), подушечки витаминизированные со вкусом сгущённого молока, подушечки с начинками (молочно-шоколадной, шоколадной, молочной и др.).

Предприятие вырабатывает широкий ассортимент хлопьев, среди которых и изделия лечебно-профилактического назначения: витаминизированные хлопья с комплексом витаминов — хлопья зерновые «Медовые кукуруза + рис», «Медовые кукуруза + овёс», «Сливочный вкус кукуруза + рис», хлопья овсяные и др.

Новинками предприятия являются следующие виды сухих завтраков: подушечки с творожно-черничной начинкой (в составе творожный порошок и ароматизатор идентичный натуральному «черника»), шарики кукурузные «Сольков вкус холодца с хреном», шарики кукурузные «Сольков вкус лука со сметаной».

Таким образом, можно отметить, что в Республике Беларусь осуществляется постоянная работа по разработке нового ассортимента пищевых концентратов, отвечающего как потребностям населения, так и современным концепциям науки о питании. Создание на основе пищевых концентратов комплексных рационов питания человека в обычных и экстремальных условиях позволит добиться лучшей сбалансированности в организации питания.

УДК 658.62:665.52/.54

АСПЕКТЫ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ЭФИРНОМАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

*С.А. Ламоткин, к.х.н., доцент, А.В. Саморядов, аспирант, Д.С. Владыкина, аспирант
УО «Белорусский государственный экономический университет»,
г. Минск, Республика Беларусь*

Актуальной проблемой отечественных предприятий является повышение конкурентоспособности продукции и снижение ее себестоимости. Одним из путей решения обозначенной проблемы является расширение сырьевой базы за счет использования местного сырья.

Важным сырьем, применяемым в парфюмерно-косметической, пищевой, фармацевтической и других отраслях промышленности являются эфирные масла. Несмотря на потребность в эфирных маслах и наличие сырьевой базы (ель обыкновенная и сосна обыкновенная), собственное производство эфирных масел в Республике Беларусь не налажено.