

УДК 339.133

**ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ НА ВАРЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ****Ю.Г. Амбружевич****Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Колбасные изделия в шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом у населения, входят в первую пятерку, уступая место молочным продуктам, овощам, хлебобулочным изделиям.

Вареные колбасные изделия играют важную роль в питании человека, так как содержат в своем составе белки (9,5 - 14 г), жиры (10 - 30 г), углеводы, минеральные вещества, витамины (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР).

Для изучения потребительских предпочтений был проведен опрос населения города Могилева.

В результате были сделаны следующие выводы:

- прежде всего, покупателей интересует качество вареных колбасных изделий;
- большая часть опрошенных предпочитает продукцию определенных производителей;
- потребители с настороженностью относятся к применяемому при производстве вареных колбас сырью, в том числе к различным специям и добавкам.

Производители, анализируя эти результаты, стремятся повысить эффективность производства вареных колбас за счет выпуска широкого ассортимента продукции, которая будет пользоваться спросом у населения.

УДК 339.133

**ИЗУЧЕНИЕ СПРОСА НА МУКУ СРЕДИ ЖИТЕЛЕЙ ГОРОДА МОГИЛЕВА****Ю.О. Ватромеева****Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

В настоящее время мука является необходимым пищевым продуктом для жизнедеятельности человека. Обратите внимание, что мы ежедневно употребляем пищевые продукты, в производстве которых использовалась мука. Мука незаменима в своем использовании, являясь основным компонентом всех выпечек в кулинарии. В зависимости от вида и сорта данный пищевой продукт характеризуется различной пищевой и биологической ценностью. Таким образом расширение использования в питании различных видов муки позволит корректировать питание населения. Так, например, блюда и изделия из ячменной муки рекомендуются людям с большим желудком и кишечником, страдающими болезнями желчного пузыря и печени. Кукурузная мука содержит довольно много питательных веществ и обладает высокой калорийностью. Употребление изделий из овсяной муки способствует снижению кровяного давления. Гречневую,

овсяную и рисовую муку рекомендуют использовать для детского и диабетического питания. Многие виды муки используются для приготовления национальных блюд.

Было проведено исследование спроса на муку среди жителей города Могилева. Исследование проводили методом анкетирования потребителей, спроса работников торговли. В состав респондентов вошли люди разного возраста, пола, социального статуса и материального достатка. Результаты исследования показали, что потребители традиционно покупают пшеничную и ржаную муку. Люди хотя и довольны качеством покупаемой ими продукции, не имеют представления об иных видах данного продукта. Этим и объясняется низкая покупательная способность остальных видов муки. Главной причиной данной ситуации является недостаток нужной информации у потребителей и продавцов. Лишь 24% из всего числа респондентов знают о существовании второстепенных видах муки и лишь 5% из них используют эту муку в своем рационе питания.

Не сформирована потребность у населения в различных видах муки. Поэтому торговле необходимо формировать этот спрос, проводя активные рекламные кампании данного продукта и просветительскую работу среди населения. Это позволит населению сохранить и укрепить свое здоровье, а предприятиям увеличить прибыль.

УДК 664.681.1+[641.1:635.07]

#### **ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ МОРКОВИ**

**В.М. Зобикова, А.Ю. Болотыко**

**Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

На сегодняшний день в пищевых рационах населения преобладают продукты с невысоким содержанием пищевых волокон, что приводит к изменению состава микрофлоры кишечника, увеличению образования токсичных продуктов.

Так, мучные кондитерские изделия относятся к группе высококалорийных продуктов. Они являются источником легкоусвояемых углеводов, жиров и, отчасти, белка. В то же время содержание важнейших нутриентов (витаминов, микро- и макроэлементов, пищевых волокон) в них, как правило, незначительно, что, учитывая высокую калорийность, существенно снижает пищевую ценность этих продуктов.