

ЛИТЕРАТУРА

1. Семеновских, Т.В. «Феномен «клипового мышления» в образовательной вузовской среде / Т.В. Семеновских // [Электронный ресурс]. /Интернет-журнал «НАУКОВЕДЕНИЕ». Режим доступа: <http://naukovedenie.ru/PDF/105PVN514.pdf/> – Загл. с экрана.
2. Кушнир, А. М., Хачатрян М.А. Феномен клипового сознания в современных медиакommunikациях /А.М.Кушнир, М.А. Хачатрян // Социально-политические науки. – 2022.– №6. – С.118-126.

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ПРОМЫШЛЕННОГО СВИНОГО ФАРША РАЗЛИЧНЫХ ТОРГОВЫХ МАРОК

Сацук Г. М.

Гродненский государственный медицинский университет

Научный руководитель: ст. препод. Синкевич Е. В.

Актуальность. Фарш, как кулинарный продукт, имеет долгую и богатую историю, которая уходит корнями в древние времена. Его возникновение связано с необходимостью рационального использования мяса и создания удобных для приготовления блюд форм. с развитием пищевой промышленности в XX веке фарш стал массово производиться на фабриках. Это значительно упростило процесс приготовления пищи для современных людей, но одновременно породило новую проблему: предпочтение покупного фарша домашнему. Сегодня многие потребители выбирают готовый фарш из-за его доступности, экономии времени и удобства. Однако такой выбор часто сопряжён с рисками: качество покупного фарша может быть ниже из-за добавления консервантов, соли или других наполнителей, а также из-за возможного несоблюдения санитарных норм при производстве.

Цель. Сравнить состав свиного фарша четырех популярных производителей, представленных на рынке Республики Беларусь.

Методы исследования. Анализ состава продуктов «Фарш «из Свинины по-домашнему» Брестский мясокомбинат, «Фарш свиной «Новый» (триумф)» ОДО «Юнлайн» г. Молодечно, «Фарш «Котлетный новый» охлажденный упакованный в смеси газовой модифицированной» ОАО «Беловежский», «П/ф рубл. Мясной из свинины «Фарш из свинины нов. охл.» ИООО «МАРТИНН ФУД» по информации производителей, данной на этикетках продуктов; изучение соответствия заявленным стандартам, отличия от цельного свиного мяса.

Результаты и их обсуждение. «Фарш «из Свинины по-домашнему» Брестского мясокомбината – фарш с минимальным количеством добавок и более

высоким содержанием белка в переводе на 100 г продукта. Добавки E301 и E262, входящие в его состав относятся к категории безопасных, но цена продукта имеет более высокую цену. Производитель фарша «Фарш свиной «Новый» (триумф)» ОДО «Юнлайн» г. Молодечно, использует дополнительно шпик, для улучшения текстуральных свойств. Однако, шпик богат насыщенными жирными кислотами, что может при чрезмерном употреблении повышать уровень холестерина в крови, а при длительном хранении он способен окисляться. «Фарш свиной «Новый» (триумф)» ОДО «Юнлайн» г. Молодечно содержит добавки E536, E262, E301, E303 и имеет наименьшую цену. «Фарш «Котлетный новый» охлажденный упакованный в смеси газовой модифицированной» ОАО «Беловежский» является лидером по количеству добавок, проигрывает своим конкурентам в пищевой ценности продукта, в том числе по содержанию белка, но имеет невысокую цену. «П/ф рубл. Мясной из свинины «Фарш из свинины нов. охл.» ИООО «МАРТИНН ФУД» – фарш средней ценовой категории, среди своих конкурентов он проигрывает фаршу «Фарш «из Свинины по-домашнему» Брестского мясокомбината в натуральности и пищевой ценности. В сравнении с другими конкурентами, фарш не имеет особых преимуществ.

Выводы. По результатам проведённого анализа можно сделать вывод о том, что «Фарш «из Свинины по-домашнему» Брестского мясокомбината является наиболее натуральным продуктом, однако имеет самую большую стоимость. Из бюджетных вариантов можно рекомендовать «Фарш свиной «Новый» (триумф)» ОДО «Юнлайн» г. Молодечно.

ЛИТЕРАТУРА

1. Современные тенденции в организации производства основных видов мясных продуктов./ Мясная индустрия /.-2020.-№1.-с.17-19.
2. Состояние и тенденции развития рынка мяса и мясных продуктов./Мясные технологии/.- 2019.-№10.-с.54-57