

4. Мобильная связь и здоровье человека. Анализ современных исследований [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://revolution.allbest.ru/life/00463575_0.html/. – Дата доступа: 13.03.2022.

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ПРОМЫШЛЕННОГО СВИНОГО ФАРША И МЯСА СВИНИНЫ БЕЗ ДОБАВОК: ПИЩЕВЫЕ И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Сацук Г.М.

Гродненский государственный медицинский университет
г. Гродно, Беларусь
Научный руководитель – Синкевич Е.В.

Введение. 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. Уже в древних цивилизациях люди понимали, что измельчённое мясо можно использовать более эффективно, чем цельные куски. Например, в Древнем Риме и Греции мясо измельчали и смешивали с травами, специями и другими ингредиентами, чтобы приготовить блюда, напоминающие современные котлеты или тефтели. Эти блюда были не только вкусными, но и удобными для употребления, что делало их популярными среди всех слоёв населения.

В Средние века фарш стал неотъемлемой частью европейской кухни. Его использовали для приготовления пирогов, колбас, фрикаделек и других блюд. Например, в Англии фарш стал основой для знаменитых митлофов (мясных рулетов), а в Германии - для разнообразных колбас и сосисок. В это же время на Востоке, в частности в Китае и на Ближнем Востоке, фарш занял важное место в кулинарных традициях. В Китае его использовали для приготовления пельменей и баоцзы, а на Ближнем Востоке - для кебабов и фалафеля. Эти блюда стали не только частью местной кухни, но и символами культурного наследия.

Однако 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, сои или других наполнителей, а также из-за возможного несоблюдения санитарных норм при производстве.

Актуальность этой проблемы заключается в том, что, выбирая покупной фарш, люди часто жертвуют не только качеством продукта, но и его безопасностью. Домашний фарш, приготовленный из свежего мяса, позволяет контролировать состав и качество продукта, что особенно важно в условиях современного рынка, где недобросовестные производители могут использовать некачественное сырьё. Кроме того, самостоятельное приготовление фарша способствует сохранению традиций домашней кухни и позволяет создавать блюда, отвечающие индивидуальным предпочтениям.

Процесс изготовления, маркировка и требования к качеству свиного фарша Республике Беларусь, регламентируется ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Данный технический регламент гарантирует, что продукция, поступающая на прилавки магазинов, соответствует определённым нормам. Однако, несмотря на наличие стандартов, на рынке можно встретить фарш, который отличается по составу, качеству и цене. Это связано с тем, что производители могут использовать разные части свиной туши, добавлять или не добавлять наполнители, а также применять различные технологии производства [1, 2].

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

Материалы и 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 обсуждения. Сравнение фаршей проводилось на основе следующих критериев: цена, состав, калорийность, срок годности, цена за 100 г, пищевая ценность в 100 г продукта. Результаты представлены в таблице 1.

«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.

Таблица 1. - Сравнительный анализ состава и пищевой ценности свиного фарша по информации производителей, данной на этикетках продуктов

Образец	Цена	Состав	Пищевая ценность 100г продукта	Калорийность	Срок годности	Цена за 100г
«Фарш «из Свинины по-домашнему» Брестского мясокомбината, 500г	8р. 30коп	Свинина, вода питьевая, комплексная пищевая добавка (E262, E301), пищевые растительные волокна (пшеничная клетчатка), возможны следовые остатки молока, яиц, сои, горчицы, сельдерея и т.д.	белки – 11г жиры – 42г	1760кДж (420ккал)	10 суток с даты изготовления	1р. 66коп
«Фарш свиной «Новый» (триумф)» ОДО «Юнлайн» г. Молодечно, 1кг	11р 69коп	Свинина, шпик, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная (содержит антислеживающий агент E536), комплексная пищевая добавка (E262, E301, E303, растительное масло)	белки – 9,5г жиры – 43г	1750кДж (420ккал)	7 суток с даты изготовления	1р. 17коп
«Фарш «Котлетный новый» охлажденный упакованный в смеси газовой модифицированной» ОАО «Беловежский», 600г	6р 99коп	Свинина котлетное мясо, вода питьевая, шпик, комплексная пищевая добавка «Крист Стабил» (E262, пшеничная клетчатка), соль поваренная пищевая йодированная (содержит антислеживающий агент E536), добавка «Натфреш» (E262, E331, E301), может содержать следы арахиса, горчицы, глютена, кунжута, молока и т.д.	белки – 7г жиры – 36г	1458кДж (350ккал)	7 суток с даты изготовления	1р. 17коп
«П/ф рубл. мясной из свинины «Фарш из свинины нов. охл.» ИООО «МАРТИНН ФУД», 1кг	13р 17коп	Котлетное мясо свиное, шпик свиной, соль, вода, комплексная пищевая добавка (E262, E332, E331), ароматизатор «украинская» (декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, соль, натур. Специи и их экстракты: перец чёрный, чеснок, мускатный орех)	белки – 8г жиры – 40г	1625кДж (390ккал)	6 суток с даты изготовления	1р. 32коп

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. Небурчилова, И. В. Современные тенденции в организации производства основных видов мясных продуктов / И. В. Небурчилова, И. В. Петрунина // Мясная индустрия. – 2020. – № 1. – С. 17–19.
2. Богомолова, И. П. Состояние и тенденции развития рынка мяса и мясных продуктов / И. В. Богомолова // Мясные технологии. – 2019. – № 10. – С. 54–57.

АНАЛИЗ ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ И СМЕРТНОСТИ МУЖСКОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ПО ПРИЧИНЕ РАКА МОЧЕВОГО ПУЗЫРЯ В 1991-2021 ГГ

Сачкова А.Д.

Международный государственный экологический институт
имени А.Д.Сахарова Белорусского государственного университета
г. Минск, Беларусь
Научный руководитель – Живицкая Е.П.

Актуальность. Рак мочевого пузыря является значимой проблемой современной медицины, занимает одно из ведущих мест среди новообразований органов мочеполового тракта. В Республике Беларусь отмечается рост заболеваемости раком мочевого пузыря, что подтверждает актуальность изучения данной патологии [1].

Цель. Проанализировать уровень заболеваемости и смертности мужского населения Республики Беларусь по причине рака мочевого пузыря за период 1991-2021 гг.

Материалы и методы исследования. Объектом исследования являются статистические данные о заболеваемости и смертности мужского населения Республики Беларусь по причине рака мочевого пузыря с 1991 по 2021 гг. В работе был проведен ретроспективный анализ заболеваемости и смертности мужского населения Республики Беларусь от рака мочевого пузыря за период 1991-2021 гг. и определены основные тенденции.

Результаты и их обсуждение. В течение указанного промежутка времени обозначилась благоприятная динамика к снижению удельного веса заболеваемости раком мочевого пузыря мужского населения Республики Беларусь. Так, в 1991 г. рак мочевого пузыря в структуре онкозаболеваемости мужчин занимал 4 ранговое место, а в 2021 г. – 8 ранговое место.

На протяжении 1991-2021 гг. динамика интенсивных показателей заболеваемости характеризуется выраженной тенденцией к росту (рисунок 1).