

Первостепенными задачами ОАО "Слонимский мясокомбинат" по повышению конкурентоспособности продукции и предприятия в целом являются:

1. Внедрение новых технологий с использованием широкого спектра вкусоароматических, функциональных и комплексных пищевых добавок, позволяющих расширять ассортимент выпускаемой продукции, улучшить вкусовые параметры, консистенцию, увеличить выхода и сроки годности, снизить себестоимость мясных изделий;
2. Расширение ассортимента и увеличение объемов колбасных изделий, полуфабрикатов и консервов с использованием растительных добавок (бобовые, крупы, корнеплоды) с целью увеличения экономии мясных ресурсов и уменьшения себестоимости готовой продукции;
3. Применение технологии с использованием парного мяса для улучшения качества продукции;
4. Расширение использования новых видов многослойных барьерных оболочек, современных упаковочных и маркировочных средств;
5. Постоянная работа над созданием новых видов и увеличением ассортимента и объема выпуска деликатесной продукции для расширения рынков сбыта;
6. Расширение производства мясопродуктов для детей дошкольного и школьного возраста.
7. Изучение возможности завоевания рынка Витебской, Гомельской, Могилевской области.

УДК 658.362

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ АПК

Абрамович Н.В., Кондрашова И.А.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Улучшение качества продукции необходимо не только для получения прибыли при реализации, но и, что является главным, для удовлетворения нужд и интересов потребителей и общества в целом.

Одним из основных направлений улучшения качества продукции является эффективный контроль качества на всех стадиях жизненного цикла продукции, особенно при производстве.

На крупных перерабатывающих предприятиях АПК контроль качества осуществляется на всех стадиях производственного процесса. Обязательной частью работы по контролю качества является входной контроль сырья, полуфабрикатов и материалов, при котором применяются как органолептические, так и инструментальные методы анализа.

Специфика работы перерабатывающих предприятий агропромышленного комплекса заключается в том, что большая часть из них при закупках сырья имеет дело со значительным количеством поставщиков, которые производят свою продукцию при различных условиях. Это приводит к неоднородности закупаемого сырья и полуфабрикатов по качеству. В связи с этим на перерабатывающих предприятиях АПК входному контролю подвергается все сырье, что при большом количестве поставщиков и регулярности поставок требует значительных внутренних затрат. Одним из возможных направлений уменьшения затрат на контроль качества поступающего сырья является разработка и внедрение методов управления качеством у поставщиков.

Методы управления качеством должны позволять контролировать процессы, управление оборудованием, корректирующие и предупреждающие действия, хранение сырья, погрузочно-разгрузочные работы, регистрацию данных о качестве.

На начальном этапе внедрять эти методы следует у поставщиков, являющихся основными для перерабатывающих предприятий АПК, постепенно расширяя их круг.

УДК 664.91.022.3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ЛЮПИНА ДЛЯ МЯСНЫХ ПАШТЕТНЫХ КОНСЕРВОВ

Кузнецова Л.В., Макаеева О.Н., Борисенко А.В.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Одной из актуальных задач в производстве пищевых продуктов является поиск новых растительных источников пищевого белка для использования в качестве обогащающих добавок, не вызывающих ухудшения органолептических характеристик продуктов питания.

Наряду с собой перспективным источником белка является люпин. В настоящее время эта культура привлекает большое внимание ученых и специалистов-практиков.

Содержание белковых веществ в люпине колеблется в очень широких пределах и составляет в семенах отдельных видов от 25 до 50%. Белки семян люпина характеризуются высоким содержанием незаменимых