

УДК 639.38

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА КОНСЕРВОВ «ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ НАТУРАЛЬНАЯ», ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РЫНКЕ БЕЛАРУСИ

Абрамович Н.В., Стасевич И.П.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Торговые сети страны предлагают своим покупателям достаточно разнообразный ассортимент рыбной продукции как отечественного, так и зарубежного производства. В 2023 г. в страну было ввезено 185 тыс. т рыбы и морепродуктов. Основная часть импорта (примерно 50% поставок), приходится на продукцию из Российской Федерации. В число стран, из которых рыба и морепродукты поставляется в Беларусь, также входят Норвегия, Исландия, Фарерские острова, Канада, Новая Зеландия, Китай и Вьетнам [1–3].

Из рыбных продуктов, поступающих из государств ближнего и дальнего зарубежья, особый интерес представляют консервы рыбные «Печень трески натуральная», поставляемые в основном из Исландии и Российской Федерации. Причиной повышенного интереса является специфичность и неповторимость данного продукта, а также его высокая пищевая и биологическая ценность.

В 100 г. продукта содержится в среднем 613 ккал энергии, 4,2 г белков, 65,7 г жиров, 1,2 г углеводов. 100 г продукта удовлетворяют среднесуточную потребность взрослого человека в следующих витаминах и минеральных веществах: витамине А – на 489 %, витамине В₂ – на 22,8 %, витамине В₆ – на 11,5 %, витамине В₉ – на 27,5 %, витамине D – на 1000 %, витамине Е – на 58,7 %, витамине РР – на 13,5 %, магнии – на 12,5 %, фосфоре – на 28,8 %, хлоре – на 44,1 %, кобальте – на 650 %, меди – на 1250 %, молибдене – на 20 % [4].

Особо следует отметить высокое содержание в консервах «Печень трески натуральная» незаменимых полиненасыщенных жирных кислот: омега-3 жирных кислот — около 16,5 г и омега-6 жирных кислот – около 1,85 г в 100 г продукта. Полиненасыщенные жирные кислоты влияют на обмен веществ в организме, в том числе на клеточном уровне, они защищают клетки от преждевременного старения, снижают уровень холестерина, помогают работе сосудов, мозга и нормализации обмена веществ, участвуют в работе эндокринной системы, способствуют снижению кровяного давления и регулируют жировой обмен.

В торговых сетях Беларуси находятся в реализации консервы «Печень трески натуральная», произведенные как в Российской Федерации, так и в Исландии.

При производстве консервов в качестве основного сырья может использоваться печень свежельвленной трески, охлажденной или замороженной. Анализ информации показал, что в консервах, производимых на территории Российской Федерации, в качестве основного сырья используются все виды печени трески, однако на рынке Республики Беларусь присутствует в основном продукция, изготовленная из замороженного сырья. Применение сырья этой кондиции приводит к существенному ухудшению органолептических свойств готового продукта: печень имеет более темный цвет вплоть до появления ржавого оттенка, горьковатый вкус и менее нежную консистенцию.

Консервы «Печень трески натуральная», поставляемые из Исландии, (производители – Ajetel Iceland ehf., Ican ehf., AKRABORG ehf., Hradfrystihusid-Gunnvor hf.) изготавливаются либо их охлажденного сырья, либо из печени свежельовленной трески, вследствие чего они обладают лучшими органолептическими показателями по сравнению с продукцией из замороженного сырья.

С целью систематизации и стандартизации характеристик консервов «Печень трески натуральная» для проведения сравнительной оценки качества консервов разных производителей, консервов, произведенных из сырья разной кондиции, были определены показатели номенклатуры потребительских свойств, которые представлены следующими группами и подгруппами:

1. Свойства назначения:
 - классификационное назначение;
 - функциональное назначение (органолептические показатели, пищевая ценность – желательные и нежелательные компоненты, состав – желательные и отрицательные компоненты);
 - лечебные или профилактические свойства (содержание функциональных пищевых ингредиентов);
 - социальное назначение.
2. Эргономические свойства (удобство использования упаковки и количество продукта в единице упаковки);
3. Свойства надежности (срок годности и условия хранения);
4. Эстетические / эмоциональные свойства;
5. Свойства безопасности и безвредности;
6. Экологические свойства (экологическая чистота продукта, экологическая чистота упаковки).

По всем указанным свойствам дана подробная характеристика показателей качества продукции с учетом кондиции основного сырья, используемого при производстве консервов «Печень трески натуральная».

Список использованных источников

1. Сколько рыбы импортирует Беларусь, и какие виды выращивают у нас [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://1prof.by/news/ekonomika-i-biznes/skolko-ryby-importiruet-belarus-i-kakie-vidy-vyrashhivayut-u-nas/>. – Дата доступа: 04.03.2025.
2. Годовая статистика международной торговли товарами (HS) [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://trendeconomy.ru/data/h2/Belarus/0303>. – Дата доступа: 04.03.2025.
3. Откуда привозят рыбу в Беларусь. Путешествие на стол: откуда в Беларусь привозят рыбу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://blizko.by/notes/pervoe-mesto-zanimaet-mintay-ekspert-rasskazal-kakuyu-rybu-predpochitayut-belorusy-i-kak-ona-popadaet-v-nashu-stranu_md. – Дата доступа: 01.12.2024.
4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Ин-т питания РАМН; Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2002. – 235 с.