

3. Безопасность пищевой продукции Донченко Л. В., Надыкта В. Д. – ДеЛи принт, 2007. – 539 с.
4. Технология продуктов функционального питания Н. В. Кацерикова Учебное пособие для студентов вузов Кемерово 2004.
5. СТБ 1818-207 «Пищевые продукты функциональные . Термины и определения»
6. Физиологические эффекты и роль функциональных продуктов питания / В. Ф. Рябова [и др.] // Молодой ученый. – 2015. – №6. – С. 204-207.

УДК 637.2 (476)

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ РЫНКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Фомкина И. Н., Карпенко А. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Сливочное масло всегда занимало важное место в питании человека. Его рассматривали и как носитель калорий, и как продукт, содержащий макро- и микрокомпоненты, выполняющие ряд жизненно важных функций в организме человека. В древние времена его считали не только признаком достатка, но и лекарством, способствующим лечению многих болезней.

Сливочное масло – практически незаменимый в рационе продукт питания универсального назначения, обладает повышенной калорийностью, пищевой и биологической ценностью, высокими органолептическими показателями и хорошо сочетается практически со всеми продуктами.

Жировая фаза сливочного масла – основная его составляющая – является существенным источником минорных компонентов: жирорастворимых витаминов, различных жирных кислот, фосфолипидов и др. компонентов, которые отличает высокая усвояемость. Нежировая фаза его, представленная молочной плазмой, мелко диспергирована в жировой части и содержит белки, углеводы и минеральные вещества, также необходимые организму человека.

В совокупности жировая и водная фазы продукта создают особые его потребительские характеристики. Это и гармоничный вкусовой букет, объединяющий выраженный сливочный вкус и запах, и привкус пастеризации, благодаря которому сливочное масло отлично сочетается практически со всеми продуктами питания и делает более привлекательными многие блюда, приготовленные с его применением. И хорошая пластичная и однородная консистенция, позволяющая использовать его как в бутербродных целях, так и для приготовления кондитерских изде-

лий, кремов и десертов. И приятный жёлтый цвет, обусловленный наличием природных красителей, переходящих в него из молока.

Сливочное масло пользуется повышенным спросом у белорусского потребителя, является экспортно ориентированным продуктом, а в нашей стране – продуктом стратегического назначения. Так исторически сложилось, что Беларусь была ориентирована в основном на производство сливочного масла, сухого молока, сухого цельного молока (СЦМ) и сухого обезжиренного молока (СОМ), молочных консервов, которые относятся к продуктам стратегического назначения, позволяющим обеспечить ими не только свою республику, но и большую часть других регионов бывшего СССР (около 60-80%).

В современных условиях производства актуальными для маслодельных предприятий остаются вопросы как сохранения традиционных технологий, позволяющих выпускать общепринятые и национальные виды масла из коровьего молока, так и освоения инновационных технологий, обеспечивающих расширение ассортимента с учетом разнообразных запросов потребителя.

Независимо от выбранного изготовителем приоритетного направления развития производства, его продукция будет востребована только при условии обеспечения ее высокого качества.

Часть предприятий решает вопрос снижения себестоимости маслодельного производства за счёт освоения менее ресурсоёмких технологий сливочного масла пониженной жирности, себестоимость которых на 10-25% ниже себестоимости сливочного масла традиционного состава.

Важным для получения качественных маслодельных продуктов является использование современного маслодельного оборудования, позволяющего при измененном составе продукта получать потребительские свойства, характерные для традиционных видов масла.

Сливочное масло в республике производят 65 молочных заводов. Из них в Брестской области – 9, Витебской – 12, Гомельской – 11, Гродненской – 9, Минской – 13, Могилевской – 11.

В республике два способа производства масла – сбивание и преобразование. Из 65 заводов 30 используют второй способ. 62% продукта производится методом сбивания и 36% – методом преобразования.

Видовой состав сливочного масла за последние 20 лет мало изменился: «Крестьянское», «Любительское», «Классическое», «Бутербродное» с наполнителями и др. Следует отметить, что в розничной торговле редко появляется кисломолочное, сладкомолочное, соленое.

В ассортименте масла из коровьего молока по-прежнему преобладают высокожирные его виды, ставшие основой национального ассорти-

тимента (сладкосливочное крестьянское и традиционное). Масло кислосливочное, стерилизованное и топленое составляют незначительную долю объёма, что предопределяется меньшим спросом на эти продукты.

Сливочное масло пониженной жирности, в том числе с вкусовыми компонентами, и масляные пасты также вырабатываются в небольших объёмах, что связано, с одной стороны, с недостаточным объёмом внедрения современного оборудования, более приспособленного для производства продуктов маслоделия нового ассортимента; с другой стороны, со стойкостью потребительских предпочтений в отношении традиционных продуктов маслоделия; а с третьей – с нежеланием производителей усложнять технологический процесс производства, формировать новые группы потребителей и искать рынки сбыта такой продукции.

Следует отметить, что в структуре спредов очень слабо развит ассортимент этой группы продуктов для специализированного питания, обогащённых различными полезными для организма микро- и макрокомпонентами, что очень развито в европейских странах. Именно данный сегмент имеет за рубежом высокий потребительский спрос и активно начинает входить в структуру нашей молочной промышленности.

Решение этих вопросов позволит отечественным производителям маслодельной продукции выпускать её более качественной, что обеспечит повышение конкурентоспособности в современных непростых условиях производства.

ЛИТЕРАТУРА

1. Крусъ Г. Н., Храмцов А. Г., Волоиткина З. В., Карпычев С. В. Технология молока и молочных продуктов // Под редакцией Шалыгиной А. М.-М.: КолосС, 2007.-455 с.
2. РУП «Национальный центр маркетинга и конъюнктуры цен», Обзор рынка сливочного масла и прочих жиров и масла, изготовленных из молока, молочной пасты в странах СНГ
3. Вышемирский Ф. А., Соколова В. В., Стаховский В. А и др. Ароматизация сладкосливочного масла // Труды ВНИИМС / Актуальные проблемы маслоделия, ассортимент, качество, эффективность. Вып. 60.- Углич, 1997. - С. 35-42.
4. Шидловская В. П. Физиология восприятия органолептических свойств пищевых продуктов // Переработка молока. 2007. № 7. – С. 20-21.
5. Гордеева Е. Ю. Органолептическая оценка масла из коровьего молока и спредов // Материалы научно-практической конференции «Новое в технологии, нормативной и технической базе продуктов маслоделия», ВНИИМС. Углич, 2007. - С. 133-135.