

## Секция 13

# АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РАЗВИТИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ

*А.Н. Буркин, д-р техн. наук*  
*В.А. Окуневич, студентка*  
*ВГТУ (Витебск)*

## ОЦЕНКА СВОЙСТВ КОЖЕВЕННЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГАЛАНТЕРЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Натуральные кожи используют для производства сумок женских, папок, портфелей, саквояжей, чемоданов, мелких кожгалантерейных и перчаточно-рукавичных изделий, ремней для часов и поясных ремней. Галантерейные кожи в основном вырабатывают из шкур крупного рогатого скота.

Требования, предъявляемые к материалам, складываются из потребительских и производственных (технологических). Наличие таких свойств определяет использование кож для изготовления кожгалантерейных изделий.

Для производства сумок, портфелей, папок, мелких кожгалантерейных изделий, ремней для часов используют в основном галантерейную кожу (ГОСТ 15091-80 «Кожа галантерейная. Технические условия»).

Этим стандартом предусмотрены следующие основные показатели механических свойств: предел прочности при растяжении и удлинение при напряжении 10 МПа.

Проведем сравнительный анализ физико-механических свойств кожевенных материалов, используемых в производстве галантерейных изделий на ОАО «Галантэя» г. Минск (см. таблицу).

Показатель	Материалы*										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Толщина, мм	1,29	1,18	1,49	1,17	2,80	1,68	2,53	1,10	1,92	1,20	1,32
Прочность, Н	189	69	51	109	256	151	174	140	205	76	226
Предел прочности при растяжении, МПа	15	6	3	9	9	9	7	13	11	6	17
Относительное удлинение при разрыве, %	49	57	126	80	63	120	63	74	68	72	74

\*1 — Orkirole Nubuk бежевый; 2 — Бычина «Юнно» молочный; 3 — Misir-Horasan бордо; 4 — Cashmer-Nido голубой; 5 — Кайман бычина коричневый; 6 — Engeren коричневый; 7 — Tas Horasan бордо; 8 — Cashmer голубой; 9 — Spritz бежевый светлый; 10 — Sateu черный; 11 — Скорти Софти коричневый.

В результате проведенного анализа свойств указанных выше материалов можно сказать, что образцы кожи под номерами 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 не соответствуют требованиям стандарта по пределу прочности.

Следует отметить, что, с одной стороны, излишняя деформационная способность кожевенных материалов (49—120 %) может негативно повлиять на эксплуатационные свойства галантерейных изделий, например на формоустойчивость, а с другой — снижение деформационной способности материалов приведет к увеличению их полезной площади, а это экономический эффект, который можно получить в процессе кожевенного производства.

Требует также пересмотра нормативная база указанного выше стандарта, так как показатель «удлинение при напряжении 10 МПа» не несет практически никакой информации, так как оценивает формовочные свойства материалов, а как известно, галантерейные изделия в процессе производства не подвергаются большим величинам деформации.

Целесообразно было бы внести в стандарт такие показатели, как остаточная и упругая деформация, устойчивость к многократным изгибам и другие, позволяющие адекватно оценивать технологические и эксплуатационные характеристики современных кожгалантерейных изделий.

*Л.А. Вашкевич, канд. техн. наук, доцент  
БГЭУ (Минск)*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

Одним из подходов, используемых в мире для преодоления белкового дефицита, является применение в пищевой промышленности биологически активных веществ, позволяющих интенсифицировать технологические процессы и обогащать низкосортное мясное сырье, придавая ему более высокие качественные показатели.

Важная характеристика мяса - наличие в нем соединительной ткани, от содержания которой зависит сортность мяса и качество вырабатываемой продукции. Чем больше ее, тем ниже сорт мяса и качество изготавливаемой из него продукции, тем меньше оно усваивается в организме человека. Мясо с высоким содержанием соединительной ткани используют для выработки низкосортных колбас, студней и зельцев.

Для доведения соединительной ткани до кулинарной готовности и получения необходимых органолептических показателей требуются значительно большие энергетические затраты по сравнению с мышечной тканью. В мировой практике принято использовать протеологические ферменты растительного, животного и микробного происхождения для умягчения низкосортного мяса.