

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАТЕРИАЛОВ КАК СРЕДСТВО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ ПОЛИТИКИ

Потребительские свойства одежды для активного отдыха и спорта в значительной степени определяются свойствами применяемых при ее изготовлении материалов. Часто занятия спортом и активный отдых проходят в неблагоприятных погодных условиях — при сильном ветре, осадках, низких температурах воздуха.

Двигательная активность человека приводит к образованию тепла и влаги. Одежда в таком случае является барьером, защищающим от неблагоприятных внешних воздействий, и средством регулирования процесса тепло- и влагообмена между телом и окружающей средой. Выполнение этих функций стало возможным благодаря применению мембранных технологий в текстильной промышленности. Не случайно мембранные материалы нашли широчайшее применение при изготовлении спортивной одежды и обуви, бивачного снаряжения, экипировки для экстремальных видов спорта и одежды для активного отдыха и туризма.

В настоящее время не разработаны методы комплексной оценки качества мембранных одежных материалов, отсутствуют достоверные исследования динамики изменения их эксплуатационных свойств в процессе носки. Это тормозит их продвижение, создает дефицит современной качественной спортивной одежды на отечественном рынке.

Нормативная база в области оценки качества мембранных одежных материалов представлена документами, разработанными до появления этих материалов на рынке, либо стандартами, не учитывающими их специфику. Согласно действующим стандартам, качество материалов для спортивной одежды во многом определяется параметрами строения, разрывными характеристиками, показателями унификации и сохранения свойств в процессе переработки и эксплуатации. Однако ни один из показателей гигиенической группы не является рекомендованным для включения в технические задания на НИР по разработке стандартов общих технических условий, разрабатываемые и пересматриваемые стандарты на продукцию, технические описания, технические условия. Это противоречит потребительским требованиям к спортивной одежде и применяемым для ее изготовления материалам, которые должны обеспечивать комфортные условия носки.

Изучение нормативной базы показателей качества текстильных материалов для спорта и активного отдыха позволяет сделать следующие выводы:

1. Понятие «мембранные материалы» не упоминается ни в одном из стандартов, касающихся материалов для одежды.

2. Стандарты, описывающие требования к материалам, близким по составу, структуре и назначению к мембранным, не учитывают гигиенические требования к одежде для спорта и активного отдыха: на момент их разработки и утверждения или не существовало материалов, гигиенические свойства которых были бы удовлетворительными, или данные о таких материалах были недоступны.

3. Отсутствует единое мнение специалистов по вопросу определения номенклатуры показателей для оценки качества текстильных материалов. Комплексная оценка качества мембранных материалов должна базироваться на всестороннем изучении их свойств, методологически обеспеченном подходе к выбору значимых показателей, современных методах их определения. Это позволит перейти от трактовки понятия «качество текстильного материала» как «соответствие требованиям стандарта» к «соответствие назначению, условиям эксплуатации и требованиям потребителя».

*М.М. Петухов, ассистент
Е.В. Коляда, ассистент
БГЭУ (Минск)*

ВЛИЯНИЕ МАЛЬТОДЕКСТРИНА И ГЛЮКОЗЫ НА КЛЕЙКОВИНУ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

На качество хлебобулочных изделий влияют различные факторы. При этом основная роль отводится хлебопекарным свойствам пшеничной муки, так как использование муки с пониженным содержанием клейковины или со слабой клейковиной не позволяет получить готовые изделия надлежащего качества. Такая мука требует внесения улучшителей. На основании анализа литературных источников была определена возможность использования для производства хлебобулочных изделий продуктов гидролиза крахмала — мальтодекстрина и глюкозы. Особый интерес представляет изучение влияния на качество клейковины муки выпеченных добавок.

В работе было исследовано влияние пищевых добавок (мальтодекстрина (далее — МД 1970) и глюкозы) на хлебопекарные свойства пшеничной муки. Установлено, что их использование делает клейковину пшеничной муки более эластичной и растяжимой. Это следствие взаимодействия восстанавливающих сахаров с белковыми веществами муки. В результате происходит окисление сульфгидрильных групп в белковом веществе муки с образованием поперечных —S—S— связей, сопровождающееся