

Актуальные вопросы переработки мясного и молочного сырья: сб. науч. тр. / РУП «Институт мясо-молочной промышленности»; редкол.: А. В. Мелешня (гл. ред.) [и др.]. – Минск, 2021. – Вып. 15. – С. 41–47.

2. Жудро, В. М. Структурная имплементация традиционного маркетинга к требованиям цифрового бизнеса / Н. В. Жудро, В. М. Жудро // Трансформация процессов управления: менеджмент и инновации, цифровизация и институциональные преобразования: сборник материалов международной научно-практической конференции. Курск, 2021. – С. 489–494.

3. Жудро, М. К. Развитие SMART-экосистемы как ключевой фактор актуализации SMART-маркетинга 5P (Zhudro) / М. К. Жудро, В. М. Жудро // Актуальные проблемы устойчивого развития сельских территорий и кадрового обеспечения АПК: материалы Международной научно-практической конференции, Минск, 3–4 июня 2021 г. – Минск: БГАТУ, 2021. – С. 198–203.

4. Келлер, К. Стратегический брэнд-менеджмент: создание, оценка и управление марочным капиталом / К. Келлер. – 2-е изд.; пер. с англ. – М.: Вильямс, 2005. – 704 с.

5. Котлер, Ф. Маркетинг территорий: привлечение инвестиций, промышленности и туризма в города, штаты и страны Европы / Ф. Котлер, К. Асплунд, И. Рейн. – М.: Стокгольмская школа экономики в Санкт-Петербурге, 2005. – 92 с.

6. Brazilian Trade and Investment Promotion Agency [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.investexportbrasil.gov.br/apex-brasil?l=en>. – Дата доступа: 14.05.2022.

7. Country Brand Identity: An Exploratory Study about the Brazil Brand with American Travel Agencies [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.researchgate.net/publication/272120204_Country_Brand_Identity_An_Exploratory_Study_about_the_Brazil_Brand_with_American_Travel_Agencies. – Дата доступа: 14.05.2022.

8. Gilmore, F. Branding for success, in Destination Branding: Creating the unique destination proposition / F. Gilmore (N. Morgan, Pritchard, and R. Price, eds.) // Butterworth Heinemann, UK, 2002. – 314 p.

УДК 338.439–663.952

ФИТОЧАЙ: ПОНЯТИЕ И КЛАССИФИКАЦИЯ

Зимовая М. А., ассистент

*УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,
Горки, Республика Беларусь*

Ключевые слова: чай, фиточай, БАД, классификация чая.

Аннотация. В статье раскрыта проблема классификации чайных напитков в зависимости от вида растительного сырья и назначения. Рассмотрена проблема использования термина «фиточай».

PHYTOTEA: CONCEPT AND CLASSIFICATION

Zimavaya M. A., assistant

*EE «Belarusian State Agricultural Academy»,
Gorki, Republic of Belarus*

Keywords: tea, phyto tea, dietary supplement, tea classification.

Summary. The article reveals the problem of classifying tea drinks depending on the type of plant material and purpose. The problem of using the term «phyto tea» is considered.

Введение. В розничной торговой сети, а также на веб-страницах интернет магазинов отмечается рост предложений и ассортимента ароматизированных чаев (с добавлением трав и фруктов) и фиточаев. Причинами интереса к данной продукции являются как более богатая вкусовая гамма и разнообразие ароматов, так и стремление населения к здоровому образу жизни. Традиционная рецептура таких напитков дополняется современными композициями с применением новых технологий обработки сырья. Большое народно-хозяйственное значение этой продукции связано с сохранением биологически активных веществ растительного сырья. Фиточаи обладают противовоспалительными свойствами, содержат антиоксиданты, улучшают обмен веществ в организме, помогают корректировать вес, проявляют бактерицидную способность, обладают тонизирующим, общеукрепляющим действием, а также рядом других лечебных свойств.

Основными направлениями научных исследований в данной сфере являются: упрощение технологического процесса производства фиточаев, усовершенствование способов переработки сырья, повышение выхода экстрактивных веществ в настой, а также разработка новых способов упаковки продукта [4]. Необходимым научным направлением для исследований мы считаем анализ и конкретизацию понятийного аппарата в данной сфере.

Основная часть. В настоящее время термин «фиточай», широко используемый в современном маркетинге не получил однозначного толкования.

Согласно Большой советской энциклопедии понятие «чай» относится как к семейству чайных растений, так и напитку из этих растений. В первом случае чай это род тропических вечнозелёных многолетних растений семейства чайных. Некоторые систематики относят чай к роду Камелия. Во втором – продукт, вырабатываемый из листьев растения чая и используемый для приготовления напитка. Из отходов чайного листа вырабатывают кофеин, витаминные, например препарат витамина Р (в форме таблеток), и другие лекарственные препараты. Масло из семян используют в косметике, консервной промышленности (заменитель оливкового), как смазочное средство для точных приборов, в мыловарении. В Китае и Японии листья употребляют как

приправу, в Бирме – для приготовления салата. Советские ученые чаем называли также чаезаменители из растительного сырья (липовый, морковный, фруктовый чай), сборы (смеси) лекарственных трав (мочегонный чай и др.) [2].

В толковом словаре Ожегова чай определяется как: 1. Культивируемое вечнозеленое растение, высушенные и особо обработанные листья которого при заварке дают ароматный тонизирующий напиток; 2. Высушенные, измельченные и специально обработанные листья такого растения; 3. Напиток, настоянный на таких листьях; 4. Настой из заваренных сушеных листьев или плодов какого-нибудь растения, ягод. В данном словаре также определяется приставка «фито-» как «левая часть сложных слов со значением «растение», например фитобиология, фитотерапия [6].

Фиточай – это пищевая продукция, представляющая собой сухую смесь отобранных и высушенных частей растений, предназначенная для снижения риска развития различных заболеваний человека [7].

В ряде источников отличием фиточая от чая как такового является отсутствие в содержании листьев камелии китайской или по-другому чайного куста. Различают фиточай и чай, имеющий какие-то растительные добавки для вкуса и аромата (мяту, чабрец, Melissa и пр.). Фиточай и называется так, потому что готовится аналогичным способом: настаиванием измельченной растительности в горячей воде [8].

Фиточаи (лат. *phyton* – растение) – чайные напитки из растений, которые широко используются в качестве продуктов питания, а также обладают не только хорошими органолептическими, но и целебными свойствами, в зависимости от состава растительной композиции.

Одной из причин, по которой потребитель может отказаться от обычного традиционного чая в пользу фиточая, – это содержание в чайном листе большого количества алкалоидов, в том числе кофеина. Именно тогда для утоления жажды и ликвидации дефицита к зйно

ветствие содержания заявленного количества действующего вещества, наличие в лекарственном препарате примесей, а также потребительские свойства (время распадаемости капсул/таблеток, их растворения, сохранения свойств в течение заявленного срока годности).

В отличие от лекарственных средств, БАДы не проходят регистрацию, они получают гигиенический сертификат – документ, в котором указано, что препарат безопасен и производитель имеет право его выпускать. Никаких доказательств эффективности от производителя не требуется. Постоянный независимый контроль качества БАДов не является обязательным[5].

В ТНВЭД отсутствует понятие фиточая. При реализации фиточая в Евразийском экономическом пространстве данная продукция может быть отнесена к группе 0902 «Чай со вкусом-ароматическими добавками или без них», 2101 Экстракты, эссенции и концентраты кофе, чая или мате, или парагвайского чая, и готовые продукты на их основе или на основе кофе, чая или мате, или парагвайского чая; обжаренный цикорий и прочие обжаренные заменители кофе и экстракты, эссенции и концентраты из них. Также фиточаи могут быть отнесены к БАД.

В настоящее время на рынке не только Республики Беларусь, но и других стран ближнего зарубежья имеется довольно широкий выбор фиточаев, но ежегодно появляются новые композиции, поэтому разработка фиточаев является весьма актуальной и перспективной задачей. Хотя, как указано в работе [3], потребление фиточаев составляет только около 2 % по отношению к общему объему потребляемого населением чая.

Состоять данный напиток может из огромного набора трав и частей растений с вариациями в комбинировании этих компонентов. Известны композиции, в состав которых входят тыква, свекла, морковь, петрушка, скорцонера, сельдерей, экзотические растения (ананас, папайя, матэ, хурма, персик), лишайник (пармелия блуждающая), ламинария (морская капуста) и др. Кроме того, весьма перспективным является использование вторичных растительных ресурсов, а именно: листьев, цедры, трав и др. Отсюда и широкая классификация фиточая.

Все фиточаи можно разделить на моноосновные и поликомпонентные. Однако в настоящее время редко используют моноосновные чаи и даже 2–3-компонентные системы применяются не так часто. Поэтому, если напиток включает только один вид растительного сырья, то можно предположить, что сырье было подвергнуто обработке, которая позволяет получить дополнительный выход биологически активных веществ (БАВ).

Поликомпонентные составы находят все больше сторонников. Например, известен патент на фиточай, состоящий из 77 трав. Однако необходимо отметить, что поликомпонентные композиции, помимо положительных черт, имеют ряд недостатков: длительное время заваривания, неравномерное распределение вкусоароматических и биологических веществ по порциям продукта (в результате транспортировки и хранения). Кроме того, слишком большое количество компонентов не позволяет в полной мере проявлять их полезные свойства, так как направленное действие одного компонента может нейтрализоваться действием другого.

Существует также классификация фиточая по виду сырья, используемого для его производства. Здесь он делится на продукт, производимый из культивируемого и дикорастущего сырья. При этом одни и те же виды сырья могут относиться как к одной, так и ко второй группе. Например, такие культуры, как кипрей, мята, чабрец могут культивироваться в хозяйствах, а также могут быть собраны в дикорастущем виде.

Фиточаи обладают различными положительными свойствами, основные из которых отражены в классификации фиточаев по назначению и направленности действия. Данное деление фиточаев основано на том действии, которое оказывают основные растительные компоненты, входящие в рецептуру.

Таким образом, фиточаи могут обладать антиоксидантной активностью, противовоспалительными и антистрессовыми свойствами, улучшают обмен веществ в организме, помогают корректировать вес, проявляют бактерицидную способность, обладают тонизирующим и антиульцерогенным или общеукрепляющим и адаптогенным, спазмолитическим, отхаркивающим, ранозаживляющим действием.

Кроме того, разрабатывают составы, обладающие терапевтически, направленно-профилактическими свойствами, например, позволяющие провести очищающее воздействие на печень человека, а также способствующие очищению кишечника и обеспечивающие его нормальную работу или направленные на улучшение функционального состояния дыхательной системы, оказывающие нормализующее действие на нервную и иммунную системы. Фиточаи могут быть использованы для профилактики и/или лечения различных систем организма, вызванных дефицитом макро- и микроэлементов, в частности, болезней сердечно-сосудистой системы, лимфатической системы, а также употребляются для предотвращения отеков или применяются в качестве профилактического напитка с гинекологическим профилем и даже помогают снижать потребность организма в никотине и алкоголе.

Таким образом, можно отметить, что одной из особенностей фиточаев является их способность повышать резистентность организма к воздействию неблагоприятных внешних факторов, таких как сложная экологическая обстановка, эпидемии и т. д.

Еще одной группой фиточаев являются композиции, обогащенные различными витаминами. На рынке представлены композиции, в состав которых введен наполнитель (сорбент – шелуха гречки и/или риса), что позволяет осуществлять профилактику и лечение сердечно-сосудистых заболеваний за счет обеспечения магнием и/или кремнием в легко доступной для усвоения организмом форме. Таким образом, можно улучшить физиологическую пользу фиточая, обогатив его различными добавками (витаминами, органическими кислотами, минералами, флавоноидами и др.).

Необходимо также отметить, что для получения фиточая, содержащего витамины и другие полезные для здоровья человека вещества, необходимо грамотно подобрать компоненты, чтобы они не только сочетались друг с другом по вкусу и аромату, но и сохраняли при этом свои положительные свойства.

В настоящее время применяются различные варианты изготовления и фасовки разработанных композиций. Например, предлагается изготавливать чайные композиции в виде капсул, или в виде шипучей таблетки, или в виде гранул, или в таблетированном виде, но в большинстве разработок продукт рекомендуется расфасовывать в бумажные или фильтр-пакеты.

Заключение. На основе проведенных исследований мы пришли к следующим выводам:

1. «Фиточай» – это маркетинговое название призванное отделить напитки или сухие смеси для их приготовления на основе растительного сырья (трав, плодов, ягод и др.) от известной товарной группы «чай» производимой в основном с использованием растений семейства Камелия. Однако, данное название используется в ряде научной литературы.

2. Как правило, название «фиточай» формирует у потребителя образ продукции, обладающей лекарственными свойствами, связанной со здоровым образом жизни и т. д. На наш взгляд, указанный термин – это способ, выйдя из под тщательного государственного регулирования и контроля при производстве лекарственных средств из растительного сырья, придать БАД, к которым относятся многие фиточаи, статус лекарства в глазах потребителей.

3. Необходимо законодательно в сфере торговли закрепить тщательно проработанную классификацию чая, которая бы включала та-

кие позиции как традиционные сорта чая на основе семейства Камелии, традиционный чай с добавками, не содержащие кофеин чайные группы, травяные, фруктово-ягодные, древесные смеси и основы для чая и др.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антонова, И. С. Маркетинговое исследование рынка биологически активных добавок / И. С. Антонова, А. Д. Веснина, В. Г. Шадрин // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 3. – С. 503–514.
2. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] / гл. ред. О. Ю. Шмидт. – Москва. – 1926–1947. – Режим доступа: <https://gufo.me/dict/bse/Чай?ysdid=148khvcsjok565466978>. – Дата доступа: 29.05.2022.
3. Драчева, Л. В. Антиоксидантная активность травяных чаев / Л. В. Драчева, Н. К. Зайцев, О. А. Жарикова // Инновационные продукты питания. – 2011. – № 1. – С. 32–34.
4. Клинецвич, В. Н. Фиточай: состав, свойства, производство (обзор) / В. Н. Клинецвич, Н. В. Бушкевич, Е. А. Флорик // Труды БГТУ. Сер. 2. Химические технологии, биотехнологии, геоэкология. – 2021. – № 1 (241). – С. 5–23.
5. Лекарственные средства vs БАДы: мнение эксперта [Электронный ресурс] / УП «Минскинтеркапс». – 2022. – Режим доступа: <https://www.mic.by/novosti/id949/>. – Дата доступа: 29.05.2022.
6. Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. – 4-е изд., доп. – Москва: Азбуковник, 2000. – 940 с.
7. Чернышева, Ю. С. Научно-практические основы производства и оценки эффективности специализированной пищевой продукции / Ю. С. Чернышева, Ж. В. Горностаева, В. Е. Жидков // КАНТ– 2020. – № 2 (35). – С. 80–84.
8. Что такое фиточай и его основные эффекты [Электронный ресурс] / ООО «Городская аптека». – 2022. – Режим доступа: <https://aptekagmc.ru/chto-takoe-fitochaj?ysclid=149ov47fp428897953>. – Дата доступа: 29.05.2022.

УДК 338.433.4(476.4)

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ КАК ФАКТОР РОСТА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ

Зуйкова О. А., аспирант

*УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,
Горки, Республика Беларусь*

Ключевые слова: материально-технические средства, энергообеспеченность, энергообеспеченность, лизинг.

Аннотация. В статье рассмотрены показатели обеспеченности материально-техническими ресурсами сельского хозяйства Республики