

Использованные методики. Органолептические методы: определение внешнего вида и цвета мяса и фарша, консистенции, запаха, состояния жира и сухости, прозрачности и аромата бульона, дефекты оболочки колбасных изделий, ее состояние, цвет, плотность набивки фарша, запах и вкус колбасных изделий. Физико-химические методы: проба на редуктазу, проба на сероводород, проба Андриевского на определение вязкости экстракта, проба Несслера на связанный аммиак, реакция на пероксидазу, определение аминок-аммиачного азота, определение величины рН водной вытяжки измельчённых колбас потенциометрическим методом, определение массовой доли влаги в колбасе, **качественная реакция на крахмал**, определение наполнителя (хлеба, каши, картофеля) в колбасных изделиях.

Научная новизна. Исследовано качество продуктов питания и выявлено, что не органолептические, а физико-химические показатели являются определяющими при окончательном выводе о свежести мясных продуктов.

Полученные научные результаты и выводы. В результате исследования по совокупности органолептических и физико-химических показателей было определено, что филе куриное охлаждённое является свежим, фарш мясной имеет сомнительную свежесть. Из восьми видов исследованных колбас не вызываю сомнений по качеству и свежести: вареная колбаса «Для оливье» первый сорт, колбаса варёная «Свиная» первый сорт, колбаса варено-копченая «Сервелат венгерский» высший сорт и колбаса варено-копченая, изготовленная в домашних условиях. Ряд колбас и мясной фарш имеют подозрительную свежесть, причём не по органолептическим, а по физико-химическим показателям. Некоторых колбасных изделиях присутствуют посторонние примеси (хлеб или каша), которых быть не должно (не указаны в составе продукта на оболочке или этикетке).

Практическое применение полученных результатов. К приоритетным направлениям научно-технической деятельности в республике Беларусь на 2011-2015 годы, утверждённым Указом Президента Республики Беларусь от 22 июля 2011 года №378 в области медицины отнесены профилактика болезней, предупреждение и минимизация последствий вредных факторов, определяющих повышение заболеваемости населения республики. Для поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия следует избирательно подходить к выбору продуктов питания, в особенности мяса и колбасных изделий, а также приобретать парное мясо и готовить из него фарш и колбасные изделия самостоятельно.

УТЕЧКА МОЗГОВ. ФОРМИРОВАНИЕ ПРЕДПОСЫЛОК НА ЭТАПЕ СТУДЕНЧЕСТВА

И.В. ЛЕНАРТОВИЧ, Е.О. САВЕЛЬЕВ (студенты 4 курса)

Проблематика. Международная миграция рабочей силы, как один из факторов развития мировой экономики существует на протяжении нескольких столетий, тем более постиндустриальная экономика не может существовать без обмена рабочей силой. Специфика современного развития мировой экономики

состоит в том, что ни одна страна, даже самая развитая, не в состоянии обеспечить опережающее развитие науки и техники только национальными кадрами.

Цель работы. Выделить основные причины возникновения «утечки мозгов» среди студентов.

Объект исследований. Проблема отъезда студентов на учёбу и работу в другие государства.

Республика Беларусь также подвержена воздействию мировых тенденций и особенно привлекательным направлением миграции белорусской рабочей силы на данный момент является ближнее зарубежье, а именно, Республика Польша. Что же касается других стран ЕС, то они сообщают о 60 тыс. белорусов, имеющих вид на жительство.

Использованные методики. Для выявления современных тенденций и факторов, способствующих отъезду молодых людей за рубеж с целью учёбы и дальнейшего трудоустройства, было проведено анкетирование среди студентов, которые на данный момент проходят обучение в белорусских и зарубежных ВУЗах.

В качестве факторов, способствующих эмиграции, помимо более высоких зарплат в принимающих странах, также определены: географическая близость, низкие транспортные издержки и благоприятные условия для поиска работы в стране назначения.

Научная новизна. «Утечка мозгов» – процесс, при котором из страны или региона эмигрируют ученые, специалисты и квалифицированные рабочие по экономическим, реже политическим, религиозным или иным причинам. Выражение «утечка мозгов» (Brain Drain) появилось в начале 1950-х годов – подобным образом в Великобритании описали процесс массового переезда английских ученых в США.

Полученные научные результаты и выводы. На вопрос «Почему Вы выбрали эту специальность?» 67% респондентов ответили, что выбрали специальность, исходя из собственных интересов и предпочтений, около 20% опрошенных ответили, что выбрали эту специальность в виду высокого спроса на рынке труда или же поступали в ВУЗ согласно рекомендации родителей. Остальные участники анкетирования указали в качестве основополагающих факторов высокооплачиваемость выбранной профессии и получение широкой специализации.

На вопрос «Хотели бы Вы вернуться в РБ после прохождения обучения за рубежом?» 39,4% опрошенных ответили, что не видят в этом смысла, 30% готовы вернуться в родную страну сразу после прохождения обучения за границей, остальные же либо согласны вернуться на определённых условиях (достаточный уровень заработной платы, отсутствие проблем с трудоустройством, жильём), либо твёрдо намерены учиться и работать только в Беларуси.

Практическое применение полученных результатов. К наиболее важным факторам в пользу выбора обучения за границей респонденты отнесли высокое качество образования и возможность прохождения обучения на иностранном языке. Меньший процент опрошенных выбрал основополагающими факторами возможность получения бесплатного или доступного по цене образования и возможность жить самостоятельной жизнью. Также, в качестве одного из положительных факторов в пользу иностранного ВУЗа, была названа возможность самостоятельного выбора дисциплин во время обучения.