

**К. С. Лалаева**  
Научный руководитель  
**Н. В. Кузьменкова**  
Белорусский торгово-экономический  
университет потребительской кооперации  
г. Гомель, Республика Беларусь

## **НОВОЕ В АССОРТИМЕНТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ**

Металлическая посуда занимает значительный удельный вес среди товаров народного потребления, выпускаемых отечественными и зарубежными предприятиями. Расширение и обновление ассортимента металлической посуды осуществляется путем улучшения ее внешнего вида, применения новых сырьевых материалов, совершенствования технологических процессов изготовления изделий. Посуда международной компании «Цептер Интернациональ» благодаря высококачественной нержавеющей стали и особенностям конструкции позволяет готовить продукты без дополнительного использования воды, жиров и соли, что позволяет сохранить максимальное количество витаминов и микроэлементов.

Фирма BAUER (Германия) использует для изготовления посуды качественную, высоколегированную сталь. Специально разработанная конструкция дна, стенок и крышки позволяют готовить продукты без добавления жира в собственный сок, готовить на пару без специальных приспособлений и даже коптить в домашних условиях.

Посуду «EARTHCHIEF» из анодированного алюминия нового поколения бельгийской торговой марки BergHOFF производят с инновационным керамическим антипригарным покрытием CERAMIC NON-STICK, безопасным для здоровья человека и окружающей среды.

Посуду марки Bergner вырабатывают из материала triply (трехслойного материала на основе меди, алюминия, нержавеющей стали). На посуду наносят керамическое покрытие, обеспечивающее хорошие антипригарные свойства и устойчивость к коррозии; керамическое покрытие с добавлением частиц серебра (придает антибактериальный эффект); мраморное керамическое покрытие (обладает повышенной прочностью); покрытие Aqualone (покрытие на водяной основе, которое обеспечивает экологически чистое приготовление пищи, имеет высокие антипригарные свойства и устойчивость к коррозии).

Компания Scarlett предлагает кухонную посуду, имеющую стальное капсульное дно с прослойкой из алюминия, которое не дает пище подгорать, ускоряет приготовление, позволяя экономить энергию.

Посуда марки Tefal из нержавеющей стали имеет толстое дно, состоящее из трех слоев: нержавеющей стали, алюминия, нержавеющей стали. Это обеспечивает стойкость посуды к деформации и защищает пищу от пригорания. Отдельные виды посуды (например, сковороды) снабжены индикатором нагрева Thermospot, позволяющим избежать перегрева и продлевать срок ее службы.

Французская компания Vitesse специализируется на производстве и выпуске высококачественной металлической посуды из медицинской стали, имеющей многослойную конструкцию дна. Такая конструкция позволяет теплу равномерно распределяться по всей площади, что способствует более качественному приготовлению пищи. Благодаря конструкции дна и качественной стали в процессе приготовления пищи все витамины и микроэлементы остаются в готовом блюде. Посуда Vitesse оснащена крышками с терморегуляторами. Ручки изделий изготавливаются из специально подобранных ненагреваемых материалов. Кроме того, она имеет эргономичную форму кастрюль, сковородок и других видов изделий.

Таким образом, современное общество активно развивает производство предметов потребления, обеспечивая более высокое качество и обновляя ассортимент металлической посуды для удовлетворения существующих и предполагаемых потребностей населения.