

## **ФОРМИРОВАНИЕ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ**

Известно, что качество пищевых продуктов характеризуется своим перечнем показателей, которые представляют собой количественную характеристику одного или нескольких свойств продукции. Международные стандарты ИСО рассматривают качество как совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности. Следовательно, оценка качества продукции предполагает установление соответствия ее требованиям нормативной и технической документации, требованиям безопасности и удовлетворению желаний потребителей. ТР ТС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» рассматривает установление номенклатуры показателей качества и безопасности готовых рыбных изделий, а также признаки идентификации продукции как один из обязательных элементов производственного контроля. По результатам анализа, действующих нормативных и технических документов было сформировано дерево показателей, характеризующих качество рыбных пресервов. Для построения древовидной диаграммы потребительских показателей качества рыбных пресервов использовали результаты исследований потребительских предпочтений. Показатели потребительских предпочтений включали: органолептические показатели (приятный вкус, ароматный запах, нежную консистенцию, внешний вид), показатели состава (соотношение рыбы и заливки, натуральность, т.е. отсутствие добавок), эргономические показатели (полезность, энергетическая ценность), показатели хранимоспособности (достаточный срок годности) и экономические показатели (приемлемая цена).

Идентификация пищевых продуктов является обязательной процедурой в системе сертификации, суть которой заключается в установлении соответствия или несоответствия продукции установленным требованиям. Идентификационные показатели качества рыбных пресервов включают:

1) информацию, вынесенную на этикетку (наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя, масса нетто или объем продукта, компонентный состав продукта, пищевая ценность, информация о применении ГМИ, условия хранения, дата производства и дата упаковки продукции, срок годности, документ, в соответствии с которым производится продукт, информация о подтверждении соответствия продукции требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»);

2) показатели качества, записанные в технической документации (органолептические показатели, состояние рыбы, наличие налета белкового происхождения, состояние кожных покровов, наличие чешуи, состояние заливки, массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, кислотность мяса рыбы, массовая доля жира в мясе рыбы, массовая доля бензойнокислого натрия, ширина и толщина филе, порядок укладывания филе, количество прихвостовых кусков в банке, массовая доля рыбы, массовая доля заливки).

Номенклатура показателей безопасности рыбных пресервов и их предельно допустимые значения установлены в ТР ТС «О безопасности пищевых продуктов», в Гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», в ТР ТС «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Показатели безопасности рыбных пресервов включают: санитарно-химические показатели (токсичные элементы свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, гистамин, нитрозамины — сумма НДМА и НДЭА, пестициды — ГХЦГ (а-, В-, у-измеры, ДДТ и его метаболиты, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры, полихлорированные бифенилы); радиологические показатели (цезий-137 и стронций-90); микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, *S.aureus*, сульфитредуцирующие клостридии, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *L.monocytogenes*, плесени и дрожжи); паразитологические показатели (личинки паразитов).