покупать яблочный сок, в то время как предпочтение ему отдали только 14,5 % покупателей. Степень же удовлетворения такими соками, как клюквенный, голубичный, вишневый, составляет только 3,5 . . . 8,9 %, а потребность в них – 23,2 . . . 50,7 %. Покупатели отдали предпочтение таким овощным консервам, как икра кабачковая, солянка овощная грибная, огурцы маринованные и консервированные, томаты маринованные и белорусские, зеленый горошек и томат-паста.

За счет домашнего консервирования овощей и фруктов спрос удовлетворяется соответственно на 71,2 и 76,9 %.

Таким образом, проблема удовлетворения возрастающего спроса населения в плодоовощной и плодоягодной продукции остается острой.

УДК 664.8.004.12

И.Н. ФУРС

Анализ нормативно-технической документации на закусочные консервы

В соответствии с Постановлением Совета Министров СССР [1] намечено „первостепенное внимание уделить постоянному совершенствованию государственной системы стандартизации . . . а также существенному повышению роли потребителей в установлении конкретных характеристик продукции". Пересматриваются стандарты на сельскохозяйственную продукцию с целью регламентации в них качественных показателей, характеризующих потребительские свойства продукции.

Анализ нормативно-технической документации (НТД) на закусочные консервы позволил выявить, что в целом она отражает современный технический уровень производства. Однако в связи с ростом запросов потребителей, повышением уровня производства продукции в ряде развитых стран и задачей, поставленной в названном постановлении, „. . . установить, что требования стандартов должны соответствовать показателям международных стандартов или превосходить их", возникает необходимость существенно повысить качество НТД на закусочные консервы. Это касается более четкого формулирования органолептических требований, устранения неоправданных допусков, введения ряда дополнительных физико-химических показателей, объективно отражающих потребительские достоинства, уточнения режимов и сроков хранения консервов. Это должно найти отражение в первую очередь в НТД на сырье.

Фактором, который по опросам потребителей серьезно тормозит реализацию овощных консервов, является неудобная и малоинформативная расфасовка, упаковка и маркировка. В этой связи необходимо ввести в НТД новые требования, отвечающие современному мировому уровню.

Требуется также немалая работа по унификации ряда терминов и определений. В НТД необходимо также указывать рецептуру консервов, как на хлеб, мясные консервы и т.п.

При указании сырья и материалов следует указывать стандарты на применяемое сырье. В настоящее время в НТД не всегда дается ссылка на соответствующий документ. Так, в ГОСТе [8] указывается применение кабачков, патиссонов, петрушки и других продуктов питания без ссылки на соответствующие им ГОСТы; в [19] также нет ссылок на НТД на помидоры свежие, петрушку и др.

Более строго и четко должны быть сформулированы в НТД органолептические требования. К примеру, в [19] при характеристике внешнего вида и консистенции икры вместо „... допускается незначительное отделение жидкости ..." необходимо указать, что допускается незначительное отделение жидкости не более 3...4 мм. При характеристике цвета нельзя писать, что допускается незначительное потемнение поверхностного слоя, так как это свидетельствует о снижении органолептических свойств продукта и нежелательных физико-химических и других изменениях в нем. Аналогичные изменения необходимо внести в [9, 11, 12, 14 – 18].

Равномерность нарезки овощей и сохранение ее после тепловой обработки свидетельствуют о строгом соблюдении технологических режимов. Если же они нарушены, внешний вид и качество продукта заметно ухудшаются. Из НТД необходимо исключить допуски или строго их ограничить. Например, в [12] дополнить указание „допускается незначительная разваренность картофеля и моркови с нарушением формы отдельных кусков", указанием „не более 10 % от общего объема".

Анализ НТД показывает, что на однородную группу продукции устанавливаются совершенно разные физико-химические показатели и их пределы. Это снижает уровень НТД по сравнению со стандартами СЭВ и международными. Тенденции, сложившиеся в мировой практике, подтверждают необходимость создания системы показателей качества продукции, стандарты которой будут определять номенклатуру показателей качества однородной продукции [5].

Большинство рассматриваемых стандартов не содержит перечня показателей, которые гарантировали бы высокие потребительские свойства продуктов, их хорошую сохраняемость и безвредность для человека (имеется в виду радиационная и вследствие химических загрязнений). Поэтому следует установить следующую номенклатуру физико-химических показателей качества для плодоовощных консервов: массовая доля овощей к массе нетто консервов, % не менее; массовая доля сухих веществ, % не менее; массовая доля жира, % не менее; массовая доля поваренной соли, % (пределы); массовая доля хлоридов, % (пределы); титруемая кислотность (в пересчете на яблочную, уксусную или молочную кислоту), % не более; pH, не более; массовая доля тяжелых металлов, % не более (меди, олова и свинца с указанием о недопустимости содержания других

тяжелых металлов); посторонние примеси не допускаются; массовая доля нитратов и нитритов, % не более (должны устанавливаться, исходя из низких допустимых пределов); радиационная загрязненность с указанием допустимых пределов или с обязательным указанием на этикетке „Продукт радиационно чистый".

На наш взгляд, в ГОСТе следует указать на необходимость проверки качества продукции в период хранения. Например, если срок хранения установлен 2 года, то проверять качество продукции следует через 1 год, 1,5 года и к концу хранения. Это связано со значительным снижением качества консервов, особенно при их хранении даже с незначительными отклонениями от рекомендаций. Такая проверка должна проводиться по ограниченному кругу показателей, которые могут изменяться в процессе хранения: кислотность, pH, микробиологические показатели. Это будет гарантировать потребителю высокое качество и безопасность продукта.

В НТД следует указывать, что каждая партия консервов должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество с обязательным заполнением всех необходимых реквизитов. Раздел „Методы испытаний" должен быть дополнен новыми. Особого внимания заслуживают разделы „Расфасовка, маркировка", „Упаковка, транспортирование и хранение" и „Гарантии изготовителя", их необходимо дополнить в соответствии с аналогичными разделами стандартов СЭВ и международных.

Наши стандарты предусматривают расфасовку продукции в стеклянные банки вместимостью, как правило, не более 1 л, хотя она не является наиболее приемлемой для потребителя. Стеклянные банки в значительной мере подвержены бою, в результате чего теряется огромное количество высококачественной готовой продукции. За рубежом для расфасовки используется тара из различных полимерных материалов, стеклянная, металлическая и комбинированная [2, 6, 7]. Вместимость упаковок — 25 . . . 550 см^3. При использовании стеклянной тары производится упрочнение изделий нанесением тонких органических и неорганических покрытий (окислов металлов, олеиновой кислоты и т.п.), что позволяет снизить массу тары на 25 . . . 30 % и сократить потери от боя при транспортировании и хранении примерно в два раза. Металлическая тара изготовляется из хромированной и алюминированной жести, алюминия и его сплавов. Все более широкое распространение получает экономичная полужесткая тара из комбинированных материалов (бумаги, полимеров и алюминиевой фольги) и полимерных материалов.

С учетом этого опыта следует предусмотреть в стандартах использование названных материалов для расфасовки и ее разнообразие.

Повышенные требования следует установить к маркировке консервной продукции. На этикетках, кроме обозначений, установленных ГОСТ 13799 — 81, следует обязательно указывать перечень компонентов; химический состав консервов; содержание нитратов с указанием допустимых

норм; срок годности; калорийность; радиационно чистый продукт; рекомен дации по употреблению; условия хранения.

Следует также строго указать условия перевозки продукции, в том числе температурно-влажностный режим, а также ответственность за нее транспортных организаций. Условия хранения должны быть оговорены во всех стандартах: „Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентили руемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влаж ности воздуха не более 70 % (а не более 75 %, как предлагается), исключа. воздействие прямых лучей света и колебания температуры".

В некоторых РСТ не содержится раздел „Гарантии изготовителя" и не указывается срок хранения продукции (см. [16, 19] и др.).

Недопустимо в ГОСТах (см. [10, 13]) указывать, что гарантийный срок хранения 1 год со дня поступления товаров на склад получателя. Этот срок необходимо исчислять со дня выработки консервов.

Таким образом, необходимо ускорить пересмотр действующей НТД с целью значительного повышения ее качества и более полного отражения в ней запросов потребителей.

Литература

1. О перестройке деятельности и организационной структуры Государственного комитета СССР по стандартам: Постановление СМ СССР от 21 апр. 1988 г. № 489 / Правда.– 1988.– 22 апр. 2. Современный технический уровень и тенденции развития производства и упаковывания соков и напитков за рубежом // Пищевая пром-сть / Сер. Консерв., овощесуш. и пищеконцентрат. пром-сть: Обзор информ.– М., 1987.– Вып. 7.– С. 1, 16–17. 3. Производство консервов диетического питания // Пищевая пром-сть / Сер. Консерв., овощесуш. и пищеконцентрат. пром-сть: Обзор. информ.– М., 1986.– Вып. 2.– С. 1. 4. Улучшение межсезонной загрузки консервных заводов и повышение эффективности их работы // Пищевая пром-сть / Сер. Консерв., овощесуш. и пищеконцентрат. пром-сть: Обзор информ.– М., 1988.– Вып. 7.– С. 1, 23. 5. Комфортов А., Димов Д. Роль стандартизации в ускорении внедрения достижений научно-технического прогресса в сельском хозяйстве и пищевой промышленности // Стандарты и качество.– 1988.– № 3.– С. 46–47. 6. Установка для асептического фасования пищевых продуктов в полимерную тару // Пищевая пром-сть / Сер. Консерв., овощесуш. и пищеконцентрат. пром-сть: Экспресс-информ.– М., 1986.– Вып. 3.– С. 3–5. 7. Упаковочные материалы и тара // Пищевая пром-сть / Сер. Консерв., овощесуш. и пищеконцентрат. пром-сть: Обзор информ.– М., 1986.– Вып. 5.– С. 8–17. 8. ГОСТ 2654–86. Консервы. Икра овощная. 9. ГОСТ 16440 – 78. Консервы овощные, овоще-плодовые и мясные, овоще-мясные для детского питания. Технические условия. 10. ГОСТ 1016–72. Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе. Общие технические условия. 11. ГОСТ 18611–73. Консервы. Овощи резаные в томатном соусе. Общие технические условия. 12. РСТ БССР 159–77. Консервы. Овощи тушеные. 13. РСТ БССР 158–76. Консервы. Лук в томатном соусе. 14. РСТ БССР 853–87. Консервы из капусты. Технические условия. 15. РСТ БССР 676–86. Консервы. Закуски овощные. Технические условия. 16. РСТ БССР 662–85. Консервы. Овощи с грибами. Технические условия. 17. РСТ БССР 684–82. Консервы. Овощи с фасолью по-белорусски. Технические условия. 18. РСТ БССР 719–82. Консервы. Рагу овощное. Технические условия. 19. РСТ БССР 39–85. Консервы. Икра из свежих овощей. Технические условия.