

лий. Она также позволяет продлить сроки сохранения свежести готовых изделий, снизить крошковатость мякиша, увеличить выход готовых изделий на 2—7 %.

Результаты проводимых исследований подтверждают, что введение сухой пшеничной клейковины как непосредственно в муку, так и в мучные смеси, позволяет практически полностью скорректировать реологические свойства теста по выбранному показателю, что позволяет разрабатывать продукты функционального назначения с заданными реологическими характеристиками.

Установлено положительное влияние на качество хлебобулочных изделий мальтодекстрина — продукта частичного ферментативного расщепления растительного крахмала, в результате которого молекулы крахмала делятся на фрагменты — декстрины. Степень гидролиза крахмала определяет углеводный состав мальтодекстрина, т.е. соотношение в продукте мальтозы, моно-, ди- и полисахаридов, и обеспечивает разнообразие функциональных свойств. В зависимости от степени деполимеризации мальтодекстрина может выступать как формообразователь или разрыхлитель. В хлебопечении его применяют для стандартизации клейковины в муке, улучшения консистенции, вкусовых качеств и внешнего вида. Мальтодекстрин целесообразно использовать в производстве сдобных хлебобулочных изделий в качестве влагоудерживающего агента с целью более длительного сохранения свежести изделий.

Вопросы, касающиеся возможности использования пищевых добавок при разработке функциональных хлебобулочных изделий с увеличенным сроком хранения, требуют дальнейшего анализа их влияния на качество продукции при совместном применении.

*А.В. Рыжакова, д-р техн. наук, профессор  
Л.Г. Елисеева, д-р техн. наук, профессор  
ГОУ ВПО РЭА им. Г.В. Плеханова (Москва, Россия)*

## **НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ МЕЖДУНАРОДНОЙ ПРАКТИКИ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

В настоящее время проблема обеспечения продовольственной безопасности страны вышла на одно из ведущих мест в мировой политике России. Продовольствие наряду с нефтью стало ведущим фактором геополитики государства. По определению Министерства сельского хозяйства России, уровень продовольственной безопасности обуславливается функционированием трех взаимосвязанных систем: системы потребления, зависящей от покупательной способности населения и насыщенности потребительского рынка, и двух систем, наполняющих потребительский рынок продовольствия (отечественное производство и импорт продовольствия).

Сокращение рисков в отношении безопасности пищевых продуктов (как поступающих по импорту, так и производимых внутри страны) является одной из важнейших проблем в глобальном первичном производстве во всем мире.

Загрязнение воздушной среды, акваторий и почв обусловили увеличение микробиологических, физиологических повреждений, поражений сельскохозяйственными вредителями, рост заболеваний и других видов порчи сельскохозяйственного сырья и продукции из него. Для решения данной проблемы все шире применяется целый ряд пестицидов и других химических средств защиты растений, лекарственных, гормональных, ростостимулирующих и других препаратов при выращивании животных и птицы. Они проникают в продукты питания и аккумулируются в организме человека, что вызывает стремительный рост количества различных заболеваний людей в мире.

Обеспокоенность данной проблемой коснулась всех развитых стран мира и определила необходимость разработки новых подходов к сокращению рисков в отношении безопасности пищевых продуктов в глобальном первичном производстве.

Наиболее серьезные результаты в данном направлении были достигнуты GLOBALGAP — международной организацией по стандартизации и сертификации первичного производства, обеспечивающей единый подход основных производителей продовольственных товаров и сырья, обуславливающих безопасность готовой продукции.

Данная система базируется на требованиях международных стандартов ISO 9000 и ISO 14001 и направлена на усиление целостности систем обеспечения безопасности сельскохозяйственной продукции во всем мире, что предоставляет целый ряд преимуществ ее производителям и ритейлерам.

В основе системы лежит принцип сокращения рисков в отношении безопасности пищевых продуктов в глобальном первичном производстве, который реализуется в рамках стандарта, устанавливающего общие принципы надлежащей сельскохозяйственной практики (G.A.P.) на сельскохозяйственных предприятиях, и определяет основные направления внедрения оптимальных методов в глобальном производстве продукции растениеводства, животноводства и аквакультуры, приемлемые для ведущих торговых компаний во всем мире. Данный стандарт также включает оценку рисков и придерживается рекомендаций НАССР/ХАССП для потребительской и продуктовой сетей.

Система GLOBALGAP позволяет внедрять в международном сообществе единую интегрированную схему обеспечения качества, обеспечивать охват всей цепочки продвижения товара, избегать проведения многократного дублирующего аудита качества, исключать возможность фальсификации и повышать степень удовлетворения возрастающих требований потребителей.