

дукции подразделяется на две группы: а) показатели полноценности и б) показатели санитарно-гигиенической безупречности.

К показателям полноценности следует отнести потребительские свойства, или пищевую ценность, а также физиологические (биологические) свойства, обусловленные органическим, минеральным и витаминным составом, активностью питательных веществ и их усвояемостью.

Из основных показателей потребительских свойств особое значение имеют органолептические свойства, обуславливающие эмоциональную ценность продукта, или ценность восприятия. Сенсорное восприятие пищевых продуктов — это комплексный психофизиологический процесс. С точки зрения сенсорной физиологии человек воспринимает через свои органы чувств раздражители от различных компонентов пищи, что позволяет ему в определенной мере судить о пищевой ценности продукта и его безвредности или непригодности для потребления. Следовательно, полноценный продукт должен соответствовать не только физиологическим, но и психологическим критериям. Продукт, не имеющий эмоциональной ценности, не соответствует запросам потребителя и не может быть использован в пищу.

К показателям санитарно-гигиенической безупречности можно отнести доброкачественность и безвредность. Доброкачественность продукта предполагает отсутствие процессов порчи, т.е. гниения, плесневения, брожения, окисления и др. Безвредность — это отсутствие контаминантов биологической, химической и механической природы. К показателям безвредности можно отнести наличие или отсутствие в продукте патогенных микроорганизмов, токсичных штаммов плесневых грибов, ядовитых веществ органической и неорганической природы, радионуклидов, насекомых — вредителей и т.д.

При более детальной классификации показателей качества их можно свести в следующие группы по степени значимости в порядке убывания: потребительские свойства, свойства товарного вида, коммерческие свойства (конъюктурно-рыночные, экономические), торгово-технологические (удобства подготовки к продаже, транспортабельность, сохраняемость и др.), информативность, удобство потребления и др. Особо следует выделить группу свойств, определяющих гигиеническую безупречность продукта с указанием гигиенических нормативов качества и безопасности.

<http://edoc.bseu.by>

АНАЛИЗ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА СВЕЖУЮ ПЛОДООВОЩНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Шарковский Е.К., Микулович Л.С.

Белорусский государственный экономический университет

В повышении качества свежей плодоовощной продукции важное значение имеет стандартизация, т.е., уровень требований, заложенных в стандарты на эту продукцию. Практически на все реализуемые виды плодоовощной продукции в Республике Беларусь имеется соответствующая нормативная документация (НД).

Действующая в настоящее время документация на свежую плодоовощную продукцию включает такие разделы, как: технические требования; правила прием-

ки; методы определения качества; упаковка, маркировка, транспортирование, а для отдельных видов — хранение. Для семечковых плодов НД не предусмотрен такой важный показатель, как “хранение”. Исключение составляют яблоки свежие ранних сроков созревания. Из косточковых — хранение предусмотрено лишь для кизила. Практически на все виды ягод НД включает этот показатель, также как и на все виды свежих овощей и картофеля. Если же для большинства видов свежих овощей и картофеля приводятся оптимальные режимы и продолжительность хранения, то в НД на свежие плоды и ягоды в большинстве случаев даются ссылки на инструкции министерств и ведомств, производящих заготовку, транспортирование, реализацию и хранение этой продукции.

Во вновь разрабатываемых стандартах на свежую плодовоовощную продукцию необходимо для каждого вида предусмотреть оптимальный режим и продолжительность хранения, а не ссылаться на инструкции, которые зачастую невозможно отыскать.

На отдельные виды свежей плодовоовощной продукции в действующей НД предусмотрено в документе о качестве указывать номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи, а в разделе “Технические требования” упоминается лишь о том, что остаточные количества пестицидов не должны превышать допустимых уровней. Для некоторых видов (картофель, капуста, морковь, свекла, лук репчатый) помимо пестицидов делается ссылка и на нитраты, содержание которых не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения.

В настоящее время одним из актуальнейших вопросов является проблема безопасности питания и безвредности пищевых продуктов. С этой точки зрения целесообразно включение в стандарты на свежую плодовоовощную продукцию специального раздела “Гигиенические требования” или же в разделе “Технические требования” таблицу показателей качества дополнить показателями гигиенических нормативов качества, а в сопроводительном документе указывать их фактическое содержание.

Анализируя действующую в РБ нормативную документацию следует отметить, что в ряде стандартов отсутствуют и некоторые другие показатели, которые следовало бы использовать для более полной оценки потребительских достоинств продукта. В ряде случаев обнаружены нечеткие толкования, отсутствует деление продукции не соответствующей требованиям стандарта на категории “нестандартную” и “отходы”. Соответственно не приводится перечень дефектов этих показателей, хотя они даются в “Методических указаниях по определению качества плодовоовощной продукции и картофеля” утвержденных еще Госагропромом СССР (Приказ № 242 от 7.04.1988г.). Это создает определенные неудобства в практической работе. В этом документе устанавливается четкий порядок определения качества плодов, овощей и картофеля при заготовке, отгрузке и поступлении в места назначения в соответствии с требованиями стандартов и дается оценка качества продукции несоответствующей этим требованиям.

Существенным недостатком стандартов, как и “Методических указаний”, является отсутствие четких указаний (правил) расчета допуска нестандартной части продукции, что приводит к невыгодным для покупателя последствиям. Поэтому в раздел стандартов “Методы определения качества” следовало бы внести методику расчета качества.

Особого рассмотрения требует вопрос о целесообразности существования отдельных стандартов на картофель и овощи заготавливаемые и реализуемые. Дело в

том, что требования к качеству картофеля и овощей в этих стандартах фактически одинаковы с требованиями к качеству товарного сорта "обыкновенный" в стандартах на реализуемую в розничной сети продукцию. Поэтому достаточно пользоваться в данных случаях соответствующими стандартами на реализуемую продукцию.

Ознакомление с зарубежными стандартами на свежую плодовоовощную продукцию показало, что практически на все виды этой продукции разработаны соответствующие стандарты, а международной организацией по стандартизации (ИСО) созданы рекомендации по стандартизации методов отбора проб и проведению контроля качества, а также хранению плодов, овощей и картофеля. В 1972 г. было принято решение о разработке стандартов ИСО.

Зарубежными стандартами на яблоки предусматривается деление их на три и более товарных сорта. К высшему сорту во всех странах относят высококачественные отборные плоды, практически без всяких дефектов и, как правило, высокоценных помологических сортов. Во многих стандартах излагаются требования к свежести, форме и вкусу плодов. Последний показатель в действующих в РБ стандартах отсутствует. В большинстве зарубежных стандартов и в Европейском стандарте, также как и в отечественных, ограничивается сумма отдельных дефектов на определенной площади плода.

Картофель свежий продовольственный зарубежные стандарты подразделяют на ботанические разновидности и на несколько товарных сортов. Так, в Польше и Германии два сорта, в Чехии — пять сортов, в США — четыре. Также предъявляются определенные требования по размеру и форме клубней, допустимым дефектам в части механических повреждений и заболеваний.

Отличительной особенностью зарубежных стандартов на свежую плодовоовощную продукцию является более четкое изложение основных требований к качеству, четкое подразделение на категории и сорта, внимание к безвредности продукта для потребителя и др.

Сравнительный анализ отечественных и зарубежных стандартов на свежую плодовоовощную продукцию позволяет заключить, что действующие в РБ стандарты не в полной мере соответствуют аналогичным европейским и мировым стандартам и нуждаются в существенной доработке.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Вашкевич Л.А.

Белорусский государственный экономический университет

Использование пищевых добавок немолочного происхождения в производстве молочных продуктов открывает широкие возможности для повышения их пищевой, в том числе, биологической ценности.

Такие комбинированные молочные продукты, создаваемые на основе молока с включением нетрадиционных белков, в частности, растительных, позволяют не только экономить без ущерба здоровью человека высокоценные белки животного