

Л.А. Скуріхіна, канд. техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)  
Л.О. Каслова, канд. техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)  
Л.Р. Дмитрієвич, канд. техн. наук, доц. (СНАУ, Суми)

## ЗАГАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Важливим джерелом росту ефективності харчового виробництва є постійне зростання якості продукції, що випускається. Показники якості продукції встановлюються в нормативній документації (ГОСТ, ДСТУ, ГСТУ, ТУ).

Харчова продукція відноситься до нестійких об'єктів. Нестійкість оцінки її якості визначається нестійкістю та мінливістю потреб, нестійкістю технологічних властивостей сировини, порушеннями технологічної дисципліни, дефектами обладнання, що використовується для виробництва продукції та порушеннями умов зберігання продукції.

Регулювання якості продукції – процес доволі складний, який визначається факторами, що формують якість продукції, факторами, що впливають на якість, а також умовами проведення контролю. До числа факторів, що впливають на якість продукції, відносяться нормовані показники та умови забезпечення якості. До умов забезпечення якості продукції відносять характер виробничого процесу (організація, ритмічність, тривалість), кліматичний стан навколишнього середовища та виробничих приміщень, морально – психологічний клімат в виробничих приміщеннях, рівень оснащення робочих місць.

Це можливо шляхом створення та функціонування на підприємстві системи контролю, яка представляє собою сукупність технологічної документації, засобів контролю та виконавців, згідно правил, визначених відповідними документами (ГОСТ 16504–81).

В основу системи контролю є доцільним покласти аналіз процесу виробництва продукції, оцінку ймовірності виникнення небезпечних ситуацій, аналіз ризику, визначення критичних точок контролю на усіх стадіях технологічного процесу. Однією з складових стабільності технологічних процесів є гарантія їх безпеки для здоров'я споживачів. Інформація про безпеку технологічних процесів повинна бути достатньо об'єктивною, а це можливо при налагодженій системі контролю та правильному виборі критичних точок. Формування системи потребує, в першу чергу, проведення аналізу процесу виробництва продукції, що випускається.

Розглянемо систему контролю виробництва продукції на прикладі сирокочених окістів та завиванців.

Після сухого туалету туші, що призначені для виробництва натуральних копчених виробів, піддають миттю. Є різні засоби поверхневої обробки сировини.

Критичною точкою оцінки цієї операції є рівень мікробного числа в сировині, яка призначена для виробництва копчених м'ясопродуктів, який не повинен перебільшувати  $10^4 \dots 10^5$  клітин/г.

Наступною критичною точкою в технологічному процесі є коптіння, так наприклад при виробництві сирокочених цільном'язових виробів, їх коптять густим димом при температурі від 18...22 до 30...35°C,  $\tau$  від 6...8 год до 24...48 год. Дим, одержаний з сирової сировини, містить багато парів води, сажі, попелу та інших незгорілих часток.

На різних стадіях технологічної обробки м'ясопродуктів використовуються консерванти. Ефективним засобом, що запобігає розвитку дріжджів, плісняви та грибів на поверхні сирокочених і сиров'ялених м'ясопродуктів є натамакс, активним інгредієнтом якого є наміцин. Препарат сертифікований експертним складом FAO/WHO. Використовується для поверхневої обробки в вигляді 0,4% розчину.

В якості речовин, що інгібують розвиток мікрофлори і стабілізують якісні характеристики готових м'ясопродуктів, які упаковані в полімерні пакети (порціонно, сервіровочна нарізка) використовують газоподібні наповнювачі: двоокис вуглероду, кисень, азот і їх суміші (з концентрацією від 20 до 100%).

Обробка виробів вище переліченими консервантами на заключній стадії приготування копченої продукції також припускає встановлення критичних точок за кожним матеріалом, що використовується.

Регламентувати проведення контролю в критичних точках повинні карти операційного контролю. В них необхідно вказувати операції, що контролюються, контрольні точки, заданий рівень показників безпеки, перелік нормативних документів, що регламентують вимоги до показників безпеки, методи їх контролю.

Таким чином, в даній роботі, зроблено аналіз процесу виробництва цільном'язових копчених виробів, на прикладі сирокочених окістів та завиванців, проведена оцінка імовірності виникнення безпечних ситуацій, аналіз ризику, визначені критичні точки контролю на усіх стадіях технологічного процесу, що представляє найбільшу безпеку для здоров'я споживачів.