

**О.М. Шаніна**, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)  
**Г.А. Селютіна**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)  
**І.М. Бєляєва**, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

## **НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ НА РЕДЬКУ МАРИНОВАНУ, АДАПТОВАНІ ДО СУЧАСНИХ ВИМОГ**

Вступ України у Світову організацію торгівлі викликав прийняття на законодавчому рівні ряду нормативно-правових актів, що зобов'язують підприємства усіх галузей випускати якісні товари. Орієнтуючись на зовнішній ринок, деякі вітчизняні підприємства самостійно здійснюють усі можливі заходи з доведення товарів до високої якості. Незважаючи на відсутність порівняльних характеристик національних стандартів якості товарів відповідно до міжнародних та європейських норм, вирішальне значення набуває державне регулювання з використанням таких інструментів, як стандартизація та гармонізація.

За теорією раціонального харчування третину добового раціону здорової людини повинні становити свіжі та перероблені плоди й овочі, які є суттєвим джерелом вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон тощо. На сьогодні потреби населення України в овочах і фруктах задовольняються лише на 35–45% рекомендованої норми споживання (50–53 проти 110–120 кг/рік на одну особу).

Редька – продукт харчування з високим вмістом біологічно активних речовин, однак маючи унікальний хімічний склад та фармакологічні властивості, цей коренеплід практично не споживається населенням у переробленому вигляді. В наш час питання здорового смачного харчування з високими лікувально-профілактичними властивостями та харчовою цінністю можна вирішити за рахунок використання у їжу коренеплідів редьки в різному вигляді – свіжими, ферментованими чи маринованими.

Проведений аналіз науково-технічної та патентної документації відносно редьки маринованої показав, що Технічних умов на такий продукт в Україні та за кордоном не існує. Вченими кафедри товарознавства та експертизи товарів ХДУХТ було розроблено «Спосіб виробництва редьки маринованої» (Пат. на корисну модель 92909 Україна, МПК (2014) А 23 L 1/221).

Технічні вимоги в проекті ТУ розкриті повно, зазначені вимоги до якості та безпеки сировини згідно з СанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001, МБТ та СН № 5061-89, ГН 6.6.1.1-130-2006, є посилання на ГОСТи, за якими проводиться контроль якості при прийманні сировини. Проект

Технічних умов «Редька маринована», окрім вимог, зазначає нормативні документи, за якими необхідно проводити контроль органолептичних та фізико-хімічних показників якості.

У проекті Технічних умов, по-перше контролюються мікробіологічні показники згідно вимог «Інструкції про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах громадського харчування № 1.4.4.4-2001, група В», по-друге, контролюється допустимий рівень залишкових кількостей токсичних елементів: мікотоксинів (афлатоксин В1 та патулін) – за нормами «Медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини і харчових продуктів», затверджених Міністерством охорони здоров'я № 5061 від 01.08.89 і радіонуклідів – згідно норм встановлених в ГН 6.6.1.1-130 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs та <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді». Також нормується граничний рівень таких токсичних елементів, як свинець, кадмій, миш'як, ртуть, мідь, цинк.

Крім того, на редьку мариновану викладена докладна інформація щодо пакування, маркування та транспортування, зазначено допустимі відхилення по масі; вказано, які елементи маркування мають бути присутні на споживчій і транспортній тарі, зазначено вимоги до пакувальної тари. Також особливістю розробленого проекту ТУ є вимоги до безпеки і охорони довкілля та утилізації, в яких контролюються вимоги до технологічних ліній з виробництва редьки маринованої («Санітарні правила для підприємств, які виробляють плодоовочеві консерви, сушені фрукти, овочі, картоплю, квашену капусту і солоні овочі»), стічних вод при виробництві редьки маринованої (СанПіН 4630), охорони ґрунту (Санітарні правила вмісту території населених пунктів» СанПіН 42-128-4690-88), виробничих приміщень (СНіП 2.04.05), контроль гранично допустимих викидів в атмосферу (за ДСП № 201, ГОСТ 17.2.3.02, СанПіН № 4630, СанПіН № 42-128-4690), пожежна безпека (ГОСТ 12.1.004), утилізація неякісної і небезпечної продукції (Закон України від 14.01.2006 р. № 1393-XIV). В проекті є інформаційні дані про харчову цінність і калорійність редьки маринованої, а також лист реєстрації змін.

Таким чином, проект Технічних умов «Редька маринована» повністю відповідає сучасним вимогам європейських та міжнародних стандартів.