

К ВОПРОСУ НОРМИРОВАНИЯ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МЯСОПРОДУКТОВ

Пасичный В.Н.,

канд. техн. наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий

(продолжение, начало в М/Б №1 за 2007 год)

В первой части материала по анализу разработанных ДСТУ на мясные изделия, мясные и мясо-растительные консервы уже отмечалась узость данных стандартов по использованию сырьевых ресурсов мясоперерабатывающей отрасли имеющихся в распоряжении отечественных производителей.

Разработчики не проведя научно-практической поиска и анализа направлений исследовательских работ отечественных медицинских учреждений, ученых профильных технических и пищевых ВУЗов, технологических разработок предприятий не предусмотрели использования в производстве мясных изделий и консервов большого количества научно-практических ресурсосберегающих технологий, которые уже разработаны и разработки по которым ведутся в настоящее время.

Это существенно усложнит в дальнейшем внедрение научных разработок, направленных на разработку целевых, диетических, диабетических продуктов, продуктов для детского и школьного питания, а также изделий лечебно-профилактической направленности. То есть практически затормозит развитие в отрасли инновационных технологий и внедрение целевых программ, направленных на оздоровление населения, финансирование по которым предусмотрено в период 2007-2010 годов.

В рамках разработанных стандартов, без существенной доработки ДСТУ, внедрить результаты научных исследований отечественных ученых и медиков будет практически невозможным. Ведь в разработанных ДСТУ не прописана возможность усовершенствования пищевой и биологической ценности мясопродуктов в направлении использования различного рода биологически активных добавок, более совершенных заменителей сахара, фруктозы, солодов, тапиокового и модифицированных крахмалов, усилителей вкуса (гуанилата, инозиата и других), стабилизаторов pH (к ним относятся не только фосфаты), а также другого сырья. Поэтому налаживание высокотехнологического производства данных фабрикатов для мясоперерабатывающей промышленности в нашей стране, становится экономически нецелесообразным. В то же время отечественные предприятия с успехом уже более 20 лет применяет зарубежные технологические и функциональные вещества в производстве пищевых продуктов, в том числе и мясных.

Существует четкая мировая и европейская классификация пищевых добавок и БАД, применение которых разрешено в пищевой промышленности и разработчикам ДСТУ, наверное, следовало ее придерживаться при нормировании их использования в отечественных стандартах. Это относится к применению пищевых кислот, регуляторов кислотности и pH, антиокислителям (восстановителям), красителям, стабилизаторам цветности, эмульгаторам, усилителям вкуса и запаха, гелеобразователям, стабилизаторам, подсластителям, загустителям, другим веществам и комплексным технологическим смесям, технологически необходимым в современных схемах производства мясопродуктов.

Разумеется применение данных сырьевых компонент позволительно «при наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я». В разработанных стандартах необходимо более четко прописать возможность использования данных технологических и функциональных улучшителей, с привлечением научных специалистов, владеющих проблематикой и должным уровнем технологических знаний по использованию добавок, прошедших государственную санитарно-эпидемиологическую экспертизу

и разрешенных Центральным органом исполнительной власти в сфере охраны здоровья для использования на пищевые цели.

Меня также очень удивляет незнание разработчиков ДСТУ того, что соя не является основной растениеводческой культурой нашей страны. В нашей стране кроме сои с успехом проводится селекционная работа и выращивается подсолнечник, кукуруза, рис, горох, фасоль, люпин, рапс, чечевица и много других культур, на базе которых в нашей стране разработаны наукоемкие технологии по которым производятся белоксодержащие препараты (изоляты пищевые изоляты, мука, мука текстурированная, концентраты, текстурированные концентраты, сухие солода и другое).

Поэтому данные виды сырья позволяющие повысить экономическую эффективность Агропромышленного комплекса Украины должны быть отражены в ДСТУ на вареные, запеченные, полукопченые, копчено-вареные, копчено-запеченные колбасные изделия мясопродукты, а также мясо-растительные, паштетные, фаршевые консервы и завтраки первого и низших сортов.

Это тем более необходимо сделать с целью не допущения в производстве мясопродуктов применения гено-модифицированного растительного сырья, в первую очередь сои зарубежного происхождения.

Разумеется во избежании фальсификации и нарушения прав потребителей применение в производстве колбасных изделиях, мясопродуктов и консервах сырьевых ресурсов и пищевых добавок должно быть четко регламентировано и неукоснительно соблюдаться.

Но позвольте где научное обоснование в ограничительной части использования самого мясного сырья, которое определяет сортность колбасных изделий в разработанных ДСТУ?

Общепринято, что сортность мясного сырья определяется содержанием в ней соединительной и жировой тканей. Кроме того она четко соответствует реальному содержанию в продукте полноценного белка (суммы белков с высоким уровнем усвоения) и неполноценного белка (белков соединительных тканей, обладающих значительно меньшим уровнем усвоения). Что соразмерно по содержанию аминокислот триптофана и оксипролина (триптофан отсутствует в соединительно тканых белках, а оксипролин отсутствует в составе полноценных животных белков).

В тоже время не совсем правильно приравнивать по пищевой и биологической 20% говядины высшего сорта в рецептурах колбасных изделий к 45 % свинины жилованной нежирной, говядины первого сорта в количестве 35% к 50% свинины жилованной жирной или 35 % говядины первого сорта к 30 % свинине жилованной полужирной (ДСТУ 4436 стр. 11, п. 5.2.9, п.5.2.10).

Почему в рецептурах колбас высшего сорта совместно не может использоваться 15% говядины и 40% свинины жилованной нежирной или для колбас первого сорта совместно 20% говядины первого сорта и 20 свинины полужирной?

Почему в вареных колбасах высшего сорта вообще нельзя использовать говядину односортную когда в пересчете по содержанию соединительной ткани 20% односортной говядины соответствует 30-35% говядины первого сорта, 25-30% субпродуктов первой категории (сердца говяжьего и бараньего), которые разрешены к использованию в колбасах высшего сорта?

Почему в ДСТУ 4436 и ДСТУ 4435 вообще отсутствует конина, которой в нашей стране вырабатывается намного больше чем бегают в лесах Украины лосей, косуль, оленей, среднеазиатских и индийских буйволов, с успехом представленных, согласно ДСТУ в сырье?

Очень много несуразниц в таблицах 5 ДСТУ 4436 стр. 12 и ДСТУ 4435 стр.9.

Так в ДСТУ 4436 в таблице 5 не нормируется использование пищевой крови и ее фракций, масла, спредов, сухого молока и сухой сыворотки, яйцепродукты, которые представлены в пункте 5.2.1 «Вимоги до сировини і матеріалів». Не обосновано низко занормировано использование белковых стабилизаторов, а также их состав. В состав белковых стабилизаторов может входить не только колагенсодержащее сырье и свиная шкурка, но входят в некоторых рецептурах молоко и его производные, животные жиры, пищевая кровь, а в текстурированных белковых стабилизаторах имеет место использование белковых изолятов и концентратов [2, 8, 9, 10].

Не понятно, что подразумевается под белковыми препаратами в гидратированном виде по отношению к молочным препаратам. Неужели сухое молоко, восстановленное водой, можно вводить в рецептуру только первых, вторых и третьих сортов колбасных изделий? А яичные продукты (меланж, сухой яичный белок, сухое яйцо) запрещены к использованию?

Вывод можно сделать один. Разработчики ДСТУ хотят сделать свои разработки воистину народными..., а технологические упущения и несоответствие нормативных документов, может

быть, исправят, но не сразу, разработчики ведь «не планировали быстрой процедуры внесения изменений» [11].

То есть, кого из производителей задел необоснованный норматив или упущение в ДСТУ обращайтесь «на деревню к бабушке» мы рассмотрим и исправим орфографические ошибки, и может быть, исправим свои промахи. Правда, не понятно, кто будет отвечать, и платить за экономические убытки предприятий от огрехов в тех ДСТУ, которые вступили в силу и действуют без переходного периода.

Литература.

1. Технология мяса и мясопродуктов. /под. ред. И.А.Рогова/. – М.: Агропромиздат, 1988, 576 с.
2. *Салаватулина Р.М.* Рациональное использование сырья в колбасном производстве.- М.: Агропромиздат, 1985, 256с.
3. Клименко М.М., Пасічний В.М. Варено-копчена ковбаса. Декларативний патент України № 14731 А від 04.02.1997
4. *Смоляр В.І.* Фізіологія та гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 336 с.
5. *Химический состав пищевых продуктов:* В 3 томах / Под ред. И.М. Скурихина. – М.: Агропромиздат. – 1984 (т.1), 1987 (т.2), 1991 (т.3).
6. *Справочник.* Физико-химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. / Под ред. В.М. Горбатова. – М.: Пищевая промышленность, 1973, 495 с.
7. *Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И.* Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей. Ростов н/Д: «МарТ», 2001, 864 с.
8. *Пасічний В. М., Клименко М.М., Сосіна О.В.,Мащенко Т.В.* Спосіб виробництва білково-жирового стабілізатора з ковбасної шкурки. Декларативний патент України №59227 А. Бюл.№8 від 15.08.2003 р.
9. *Пасічний В. М., Сабадаш П.М., Жук І.З., Кремешна І.В.* Білково-жирова емульсія з кров'ю. Декларативний патент України №70714 А Бюл № 10 від 15.10.2004.
10. *Жаринов А.И.* Краткие курсы по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «Протеин Технолоджис Интернэшнл» (США). Курс 1. Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты. – М., 1994. – 154 с.
11. *Г.Шубина.* Точки над «і». Мясной бизнес № 1, 2007, С. 10-13.