

РОЗРОБЛЕННЯ СИСТЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВИХ СОКІВ, ЗБАГАЧЕНИХ ЛАКТАТОМ КАЛЬЦІЮ

Ю. С. Жданюк

Національний університет харчових технологій

Безпечність та якість харчових продуктів є важливим питанням, яке нерозривно пов'язане зі здоров'ям споживачів у всіх країнах світу. За останні роки питання безпеки та якості харчових продуктів стали одними з головних, починаючи з генетично модифікованих продуктів, та закінчуючи харчовими інтоксикаціями. Такі інциденти можуть виникнути на будь-якому етапі технологічного процесу виробництва харчового продукту і мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів через дуже високу чутливість споживачів, увагу мас-медіа до зазначених проблем, сучасні методи інформування та темпи поширення інформації.

У відповідь на ці гострі проблеми харчова промисловість активізувалась у своїх намаганнях знайти оптимальні рішення, які насправді зможуть покращити ситуацію у сфері управління безпекою та якістю харчових продуктів. Бажання мінімізувати ризики та контролювати якість та безпеку харчових продуктів призвело до створення та розробки різних концепцій управління безпекою, завдання яких полягають, перш за все, у зниженні ризику виробництва небезпечного продукту та у гарантуванні як виробникам, так і споживачам того, що розміщена на споживчому ринку харчова продукція є безпечною та відповідає високим критеріям якості.

Традиційні системи управління якістю та безпекою харчових продуктів з притаманним їм акцентуванням уваги на випробуванні кінцевого продукту більше не можуть вирішувати складні, глибокі та швидко змінні проблеми глобальної економіки. Тому саме науково обгрунтовані підходи до систем управління якістю та безпекою харчових продуктів наразі є необхідною умовою функціонування системи контролю виробництва. Найефективнішою на сьогодні вважається система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point — аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки), так як вона є науково обгрунтованою системою, яка дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Концепція НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпеку харчових продуктів, тобто біологічні, фізичні та хімічні чинники, незалежно від метою ефективного функціонування і забезпечення якості та безпеки цільового продукту нами розроблений деталізований план НАССР при виробництві фруктових соків, який передбачає розробку блок-схеми технологічного процесу виробництва соків, опис стадій технологічного процесу та заходів керування, ідентифікацію та оцінювання небезпечних чинників, процедури моніторингу критичних меж у критичних точках контролю, розподіл заходів керування за категоріями, перевірка відповідності даних моніторингу, стандартні санітарні робочі процедури. Також визначені вимоги та критерії щодо простежуваності продукції на споживчому ринку та заходи з управління можливими інцидентами, пов'язаними з якістю та безпекою продукції.

Запропонований комплекс заходів дозволить забезпечити стабільну якість цільового продукту, а також його конкурентоспроможність на споживчому ринку.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Смоляр В.І.* Харчова експертиза: Підручник / В.І. Смоляр. — К.: Здоров'я, 2005. — 448 с.;
2. *Система НАССР.* Довідник: / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 — 218 с. — (Серія «Нормативна база підприємства»)
3. *Шобингер У.* Плодово — ягідные и овощные соки / Пер. с нем. под ред. А.Н. Самсоновой. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. — 465 с.