

В. І. Когут, студентка
О. М. Салавор, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій

Консервна промисловість – це галузь харчової промисловості, підприємства якої переробляють сировину рослинного й тваринного походження і виготовляють консервовані продукти у герметичній упаковці. Харчові продукти, закупорені в герметичну тару і оброблені певний час за температури близько 100°C, називають консервами.

ТОВ «Фабрика Здорово» - лідер у виробництві м'ясних і м'ясо-рослинних консервованих продуктів в Україні. Дана компанія має довгострокові прямі контракти на поставку продукції найбільшим мережам супермаркетів, а також дистриб'юторам України.

Продукція, що випускається ТОВ «Фабрика Здорово», відповідає нормативній документації (ДСТУ, ГОСТ і ТУ), в якій на кожен вид консервів містяться вимоги, до складу яких входять перелік стандартів на сировину і матеріали, рецептури, технологію виготовлення, вимоги щодо якості продукту, методи досліджень, правила приймання, зберігання і транспортування готової продукції.

Так, пропонуємо на прикладі готової продукції підприємства розглянути показники якості та безпеки м'ясних консервів.

Консерви м'ясні "М'ясо курки у власному соку" виготовлені за ГОСТ 28589-2014: Консервы мясные. "Мясо птицы в собственном соку". Технические условия. У даному стандарті вказано, що за органолептичними та фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці.

Вміст токсичних елементів, антибіотиків, нітрозамінів, пестицидів, нітратів і радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, встановлені органами охорони здоров'я.

За мікробіологічними показниками консерви "М'ясо птиці у власному соку" повинні відповідати вимогам промислової стерильності, встановленими органами охорони здоров'я для консервів групи А.

Таблиця 1

Органолептичні та фізико-хімічні показники консерв

Найменування показника	Характеристика і норма
Зовнішній вигляд	Шматки м'яса на кістках даного виду птиці в желе або бульйоні з видимими включеннями спецій, моркви або білого кореня. Поверхня шкіри без пеньків, пір'я, синців
Колір м'яса	Властивий вареному м'ясу даного виду птиці
Колір желе (бульйону)	Від золотисто-жовтого до темно-жовтого
Запах і смак	Приємні, властиві м'ясу птиці даного виду у власному соку в поєднанні з прянощами і корінням, без сторонніх запахів і присмаків
Консистенція	М'ясо соковите, легко відділяється від кістки
Масова частка хлористого натрію (повареної солі),%	1,0-1,3
Сторонні домішки	Не допускаються

Основою мікробіологічного контролю цієї групи консервів у заводських умовах є визначення мікробного обсіменіння вмісту консервних банок перед стерилізацією, періодичний мікробіологічний контроль сировини, напівфабрикатів та матеріалів, що входять до складу консервів.

Перевірка мікробного обсіменіння вмісту консервних банок перед стерилізацією включає такі визначення:

- кількість МАФАМ;
- спор мезофільних клостридій - збудників бомбажу;
- спор термофільних бацил - збудників плоскокислого псування консервів;
- спор термофільних клостридій - збудників бомбажу.

Перевірка консервів на наявність спор мезофільних клостридій, термофільних бацил, термофільних клостридій відбувається при виявленні мікробіологічного браку.

Допустима кількість МАФАМ в 1 г продукту у кожному зразку консервів перед стерилізацією не повинна перевищувати $1,0 \times 10^5$ КУО.

Допустима кількість спор:

- мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів - 300;
- мезофільних анаеробних мікроорганізмів - 16;
- психрофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів - 150;
- психрофільних анаеробних мікроорганізмів - 0.

За результатами проведення дослідження акредитованою лабораторією готова продукція відповідає вимогам промислової стерильності та не перевищує допустимі рівні вмісту токсичних елементів, антибіотиків, нітрозамінів, пестицидів, нітратів і радіонуклідів. Отже, Консерви м'ясні "М'ясо курки у власному соку" повністю відповідають ГОСТ 28589-90.

1. Список літератури

2. Збірник "Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування". Київ, 2001 р. - 11 с.

3. ГОСТ 28589-2014: Консервы мясные. "Мясо птицы в собственном соку". Технические условия. Введ. 2015-01-01.— М.: Изд-во стандартов, 2015. – 10 с.