

53. Управління безпекою макаронних виробів з додаванням лушпиння цибулі

Марія Дричик, Анастасія Чорна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. При розробленні макаронних виробів з порошком лушпиння цибулі виникла необхідність розробити план перевірки безпечності продукції на всьому шляху харчового ланцюга від прийняття сировини до фактичної реалізації продукту.

Матеріали і методи. Аналітичні і сучасні закордонні літературні джерела. Матеріалом для досліджень стали макаронні вироби з додаванням лушпиння цибулі.

Результати. НАССР – система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок. Вона є науково обґрунтованою, що гарантує виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників.

На території України макаронні вироби з лушпинням цибулі поки не виготовляють, однак це перспективний напрям, тому актуальним є питання про розробку вимог за системою НАССР для даного продукту. Оскільки лушпиння цибулі містить ряд важливих речовин, в тому числі флавоноїди, введення такої добавки до макаронних виробів зробить продукт лікувально-профілактичним. Основним аспектом взаємозв'язку усього життєвого циклу є те, що кожен з наступних етапів виробництва залежить від аналізу попереднього і прийняття дій, які скорегують невідповідність вимогам.

Система формування вимог якості макаронних виробів формується на основних процесах виробництва і оцінюванні небезпечних чинників на кожному етапі. Для точного визначення ККТ і методів запобігання небезпеки необхідно детально вивчити питання та дотримуватись логічної послідовності впровадження НАССР на виробництві макаронних виробів з додаванням порошку лушпиння цибулі.

Перший крок – організація групи НАССР серед кваліфікованих спеціалістів. Другим кроком є опис продукту: його назва, характеристики, пакування, маркування, термін та умови зберігання, спосіб споживання та інші критичні для безпечності процеси. Третій крок – ідентифікувати призначене використання. Макаронні вироби з лушпинням цибулі є додатковим джерелом харчових волокон, макро- та мікроелементів, вітамінів, тому можуть використовуватись для профілактики різних захворювань.

Наступний крок передбачає розробку блок-схеми виробництва. Необхідно враховувати усі технологічні етапи, які можуть мати вплив на безпечність. Найбільший ризик виникає на стадіях приймання, зберігання, підготовки сировини. Фактор ризику з'являється, коли: прийнята сировина не відповідає вимогам нормативних документів – вода забруднена, борошно запліснявіле, лушпиння цибулі із гниллю, сировина зберігається у невідповідних умовах – борошно при температурі вище 15 °C і вологості більше 75 %, лушпиння цибулі під прямим впливом сонячних променів і поряд з легкозаймистим матеріалом. Також великою проблемою може бути фальсифікація сировини та готового продукту: лушпиння цибулі з ґрунтом, борошно низької якості, макаронні вироби з підвищеною вологістю. Необхідно розглянути усі ККТ та зони ризику, після чого можна розробити план, щоб гарантувати безпеку продукту. Кінцевий етап впровадження НАССР забезпечує перевірку блок-схеми на виробництві.

Висновки. Впровадження створеного плану на підприємстві з виробництва макаронних виробів з додаванням лушпиння цибулі гарантує якість і безпечність продукції, дотримання гігієнічних і санітарних умов ведення технологічних процесів.