Моніторінг показників безпеки та якості удосконаленого десерту «Чізкейк»

Олександра Неміріч, Наталья Стукальська, Катерина Златєва
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Безпечність харчових продуктів є важливим питанням, нерозривно пов'язаним зі здоров'ям суспільства в усіх країнах світу. В останні роки питання безпечності харчових продуктів викликають занепокоєння громадськості, починаючи з генетичномодифікованих продуктів і закінчуючи харчовими інтоксикаціями.

Матеріали та методи. Більшість підприємств дляподалання даної проблеми починають розробляти систему моніторингу безпечності та якості виробництва на основі принципів НАССР.

Результати. Встановлено, що система НАССР передбачає ґрунтовний аналіз технологічного (виробничого) процесу з метою зменшення мікробіологічної, фізичної і хімічної небезпеки. Вона передбачає впровадження 12 етапів, з яких 7 є принципові:

1. Аналіз небезпеки. Пошук потенційної небезпеки продукту та ідентифікація методів її визначення.
2. Пошук контрольних критичних точок. Це точки впродовж процесу виробництва продукту (від обробки сировини до споживання готової продукції), на яких можливий контроль та зменшення потенційної небезпеки. Прикладом, є дефростація, теплова обробка, охолодження, пакування.
3. Встановлення попереджувальних екстремумів для кожної контрольної точки.
4. Встановлення процедури моніторингу за критичними точками. Такі процедури мають визначати коло осіб, які відповідають за контроль технологічного процесу, параметри, тривалість контролю, характер дій і об'єкти дослідження.
5. Визначення адекватних дій на порушення екстремумів контрольних точок.
6. Визначення дій для перевірки характеристик технологічного процесу, наприклад перевірка даних контрольно-вимірювальної апаратури, що вимірює температуру і тривалість витримки під час пастеризації.
7. Розробка системи документування НАССР.

За даною схемою визначено, що під час виготовлення сучасного десерту «Чізкейк» існує 4 можливих небезпечних факторів ККТ, які необхідно контролювати з метою виготовлення безпечної та якісної продукції. Даними критичними точками є: санітарна обробка яєць, смаження, тобто теплова обробка продукту, зберігання та/або реалізація після виготовлення, контакт з працівниками.

Одним із найвагоміших факторів їх якості є вміст активних компонентів, що формують біологічну цінність продукту. В той же час цей показник може бути і показником небезпечності продукту, проводити до загрози здоров'ю людини у разі порушення визначеного рівня таких компонентів.

Тому відомості щодо вмісту біологічно активних компонентів мають бути включені у систему НАССР і як фактор якості, і як фактор небезпеки.

Висновки. При розробці плану управління безпечністю сучасного десерту «Чізкейк» встановлено 4 критичних контрольних точок, що стосуються етапів виробництва продукції, зберігання сировини та готового продукту, дотримання персоналом правил особистої гігієни та карантинних вимог.