

## **ДСТУ на мясные изделия и консервы методологически требуют доработки**

***Пасичный В.Н.,***

канд. техн. наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий

С момента независимости Украины отечественные мясоперерабатывающие предприятия придерживались требований региональных стандартов (ГОСТ), отечественных РСТ и собственной нормативной документацией (ТУ У).

Поэтому новая нормативная законодательная база, вступившая в действие в мясоперерабатывающей промышленности относительно наиболее востребованных групп колбасных изделий и ряда групп мясных консервов во многом определит развитие отрасли на ближайшие десятилетия.

Но в силу ряда причин и, наверное, с учетом «традиций» «первое дитя» нормативной законодательной базы для мясоперерабатывающих предприятий представляют довольно «сырые документы», требующие доработки.

В силу этого по пяти наиболее используемым ДСТУ в Украине введен переходной период.

А нужно ли придумывать правила?

С учетом предполагаемого вступления Украины в ВТО (куда кстати стремится также и Российская Федерация, пока, и наверное не только на ближайшую перспективу, основной экспортный партнер нашей страны в мясоперерабатывающей промышленности) нормативную базу по предполагаемым экспортным направлениям необходимо в первую очередь ориентировать на формирование системы контроля показателей безопасности мясоперерабатывающей продукции.

Поэтому разработчики ДСТУ должны ориентироваться на нормативную законодательную базу ЕС (Европейского Органа по Безопасности Пищевых Продуктов (EFSA)) и ВТО в направлении внедрения признанных систем сертификации HACCP и ISO 22000.

А при внедрении ограничений в использовании пищевых добавок, согласно классификации Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003)), необходимо учитывать реальный уровень материального обеспечения лабораторий в центрах контроля качества на отечественных мясоперерабатывающих предприятиях и государственных контролирующих органах (лабораторные и измерительные приборы, тест - системы, стандартизированные доступные методы контроля) .

В условиях глобализации мировой экономики, изменения инфраструктуры сырьевой базы, мясоперерабатывающие предприятия Украины используют более широкую базу мясных ресурсов, поступающих не только от отечественных сельскохозяйственных предприятий, но и зарубежных партнеров.

Поэтому для реальной оценки и обеспечения безопасности пищевой цепочки от производителей сельскохозяйственной продукции, ее переработки, условий реализации и условий потребления, в первую очередь, необходимо усиление входного контроля сырьевых ресурсов.

Основной принцип государственного регулирования экономики состоит в создании на основе внедрения нормативной законодательной базы условий благоприятствующих развитию собственно отечественного производства и недопущению на рынок сырьевых

ресурсов, имеющихся в достаточном количестве, а также ввоза низкосортных продуктов питания.

Для регулирования и планового развития экономических процессов в пищевой промышленности нашей страны, которая является потенциально наиболее привлекательным направлением инвестирования, действительно необходима комплексная переоценка и стандартизация требований к качеству выпускаемых продуктов.

Простая калька, будь-то со стандартов ЕС или стандартов Российской Федерации, без учета сырьевой инфраструктуры мясоперерабатывающих предприятий и уровня их материально-технического обеспечения ударит в первую очередь по отечественным предприятиям. Так как последние, по своей инфраструктуре, уровню материального обеспечения, юридическому подчинению имеют разный уровень технического обеспечения и способность конкурировать с зарубежными производителями.

В соответствие с разработанными нормативными ДСТУ, для повышения показателей безопасности и нормирования потребительских характеристик выпускаемых продуктов введен ряд физико-химических показателей (белок, жиры, углеводы), которые в большинстве ГОСТ и РСТ не нормировались.

К сожалению в Украине не проведен системный анализ химического состава современной сырьевой базы мясоперерабатывающей отрасли. Так как, собственно, отсутствуют общепризнанные справочные данные по украинским продуктам и сырьевым ресурсам. И отечественным предприятиям приходится пользоваться справочной литературой ближайших соседей, которые к этому вопросу подходили и подходят более взвешено [1, 4].

Разумеется в силу закрытости отечественных мясоперерабатывающих предприятий разработчики ДСТУ наверное не знают, что на производстве кроме классической трехсортной жиловки мяса используется двухсортная, односортная, а также многосортная жиловка (классификация) сырья при переработке свинины, говядины, телятины и баранины, позволяющая комбинированно и более рационально использовать сырье для производства полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных консервов.

Оно и понятно, ведь мы до сих пор придерживаемся в части контроля безопасности сырья и готовой продукции МБТ и СН №5061-89, которое значительно отличается от требований, предъявляемых к безопасности сырья и продуктов питания в большинстве зарубежных стран.

К сожалению в части нормирования физико-химических показателей, ограничительной части по возможному использованию мясного сырья, субпродуктов, пищевой крови, молочных продуктов, белоксодержащих полноценных и неполноценных наполнителей, применению технологических и функциональных пищевых добавок, методов и периодичности контроля для меня, как технолога, который занимался и занимается разработкой современных технологий мясопереработки на основе классической теории питания, в разработанных ДСТУ присутствует много нелепых ошибок и ограничений, которые показывают по меньшей мере неполную осведомленность разработчиков в химии сырья, химии действия пищевых добавок и реальных физико-химических и биохимических изменений в процессе производства колбасных изделий и мясных консервов, о чем уже писалось [2, 3, 5].

Не секрет, что покупательная способность населения нашей страны существенно варьируется и требует присутствия в ассортиментном ряду колбасных изделий разной сортности. Но эта разносортная продукция в части балансирования пищевой и биологической ценности должна соответствовать реальным физико-химическим характеристикам сырья и требованиям к мясным, комбинированным мясопродуктам и продуктам на мясной основе.

Моя точка зрения состоит в том, что систематизация качественных показателей пищевой ценности мясопродуктов по содержанию белков, жиров и углеводов, должна обеспечивать гармонизацию нормативными документами и нормирования показателей качества и безопасности к действующим в странах предполагаемого экспорта. Кроме того, во избежание фальсификации мясопродуктов, нормируемые показатели должны соответствовать колебанию характеристик сырья, использование которого предусмотрено в ДСТУ и действующих технических условиях.

Главной ошибкой разработчиков ДСТУ для мясной промышленности, является узкое (неэффективное) нормирование использования мясных ресурсов как отечественного, так и зарубежного производства, на котором работают или потенциально могут работать предприятия отрасли. Это прежде всего бьет по отечественным производителям, которые должны проходить двойной контроль показателей, как на входе, так и на выходе выпускаемой продукции.

Практически во всех документах не обосновано урезаны виды возможного равноценного сырья, не нормируются уровни замен, типы и способы обвалки и жиловки мяса. В разработанных документах не учтены возможные колебания химического состава основного мясного сырья, что может приводить к несоответствию ограничительных нормативов, выпускаемых продуктов при серийном выпуске продукции.

Последнее относится к содержанию в мясопродуктах белка и жира, а также содержания животного белка.

По данному показателю, который не является основным с точки зрения безопасности продукта питания, в большинстве ДСТУ нарушен принцип определения критических предельных величин (приемлемая – средняя для продукта и неприемлемая величина – нижний допустимый предел).

Таким образом нарушается принцип достоверности, так как на упаковке мясопродуктов, исходя из требований органической части (Додаток А) отсутствует реальный химический состав (пищевая ценность) мясопродуктов, а указано предельное содержание белков (нижнее), жиров (верхнее), углеводов (верхнее).

Химический состав мясного сырья даже в одной видовой группе животных подвержен существенным колебаниям. На него влияет тип откорма, сезонность, возрастные характеристики, пол, кастрация, технологическая направленность породы (мясное, мясомолочное, молочное для КРС, мясное, сальное, беконное для свиней, куры бройлеры, куры несушки и т.д.), тип холодильной обработки, схемы разделки.

Поэтому разработчикам ДСТУ при нормировании физико-химических показателей и периодичности их контроля, а также регламентации применения пищевых добавок и определения пищевой и биологической ценности сырья необходимо обращаться за консультацией к научным учреждениям и профильным выпускающим технологов кафедрам, для проведения полноценной технологической экспертизы.

#### **Литература.**

1. *Салаватулина Р.М.* Рациональное использование сырья в колбасном производстве.- М.: Агропромиздат, 1985, 256с.
2. *Пасичний В.М.* Стабілізація якості ковбасних виробів. Інтенсивні технології потребують легалізації. Мясное дело № 8, 2006, С. 46-47.
3. *Осипенко Е., Пасичный В.Н.* Гармонизация по-украински. ДСТУ на мясные продукты скорее вносят дисгармонию в рынок, чем гармонизируют его работу. Мясной бизнес № 7, 2006, С. 8-9.
4. *Химический состав пищевых продуктов: В 3 томах / Под ред. И.М. Скурихина.* – М.: Агропромиздат. –1984 (т.1), 1987 (т.2)., 1991 (т.3).

5. *Пасичный В.Н.* К вопросу нормирования физико-химических показателей мясопродуктов. *Мясной бизнес* № 1, 2 2007. С.