

## К ВОПРОСУ НОРМАТИВНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ И ПАШТЕТНЫХ КОЛБАС

Пасичный В.Н., канд. техн. наук, доцент Национального университета пищевых технологий

В соответствие с разработанными нормативными документами на ДСТУ 4432:2005 «Паштеты мясные. Технические условия» проведена стандартизация довольно узкого сегмента потребительского рынка, к которому относится производство запеченных в формах и фасованных паштетов. Ранее эти продукты вырабатывались по отраслевым стандартам [1].

На данный момент эта группа продуктов в Украине практически не вырабатывается и в силу того, что документ не носит характера общих технических условий, его влияние на предприятия отрасли будет незначительным.

ДСТУ4432:2005 не охватывает такой сегмент потребительского рынка как производство паштетных и ливерных колбас, что позволяет мяسو перерабатывающим предприятиям более широко, без нарушения законодательной базы, выпускать паштетные и ливерные колбасы в широком ценовом диапазоне.

В этом материале мной не ставится задача анализа качества выпускаемых продуктов данных ассортиментных групп, а хочется поднять вопрос, относящийся к третьему разделу ДСТУ на «Паштеты мясные», в котором есть ссылка на ДСТУ 4424:2005 «Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять».

В разделе три «Терміни та визначення понять» приведено определение понятия «паштет», но отсутствует понятие термина «мясной паштет».

Это на первый взгляд не существенное упущение имеет в себе глубокое методологическое не соответствие терминов и определений понятий, законодательно закрепленных в ДСТУ 4424:2005 Данное несоответствие относится к реальному рецептурному составу и технологии производства паштетов и паштетоподобных продуктов – паштетных и ливерных колбас, паштетных консервов. .

Согласно ДСТУ 4432:2005, с ссылкой на ДСТУ . 4424:2005 «паштет – виріб пастоподібної консистенції з фаршу, виготовленого з вареної та (або) сирії м'ясної сировини з додаванням жиру, запечений в металевій формі або підданий термічному оброблянню та розфасуванню»

Кроме паштетов в ДСТУ . 4424:2005 определены понятия:

«ливерна ковбаса – ковбаса, виготовлена з вареної та (або ) сирії м'ясної сировини, зокрема субпродуктів, із подальшим варінням і охолодженням»,

«паштетна ковбаса – виріб в оболонці, вироблений з фаршу пастоподібної консистенції, виготовленого з вареної та (або) сирії м'ясної сировини з добавлянням бульону та подальшим варінням і охолодженням».

Сопоставление определений данных терминов указывает на то, что данные продукты должны вырабатываться только из мясного сырья и жира для паштетов, мясного сырья и бульона для паштетных колбас.

Но что такое “мясное сырье”? проблема состоит в том, что этот термин в ДСТУ . 4424:2005, да и ряд других нормативно не прописан.

Для ливерных колбас это и “зокрема субпродукти”.

А для паштетов и паштетных колбас мясная вырезка?

При производстве паштетов (мясных, мясорастительных, субпродуктовых), паштетных и ливерных колбас, паштетных консервов кроме мяса используются и другое сырье:

**животного происхождения** - субпродукты первой и второй категории, кровь пищевая и ее фракции, молоко, молочные продукты (сливки, сыр, масло, пахта, сыворотка), сухие молочные продукты (сливки, сухое обезжиренное и цельное молоко, казеинат натрия, сыворотка сухая), яйца, меланж, сухие яичные продукты, бульон от варки субпродуктов и мяса;

**растительного происхождения** – мука пшеничная, лук репчатый, морковь столовая, крупа манная, рисовая, кукурузная, гороховая, текстурированная мука, растительные концентраты, крахмал, мальтодекстрины и ряд дрпродуктов.

Частично это сырье прописано в ДСТУ 4432:2005 на “Паштеты мясные”.

Но на каком основании? Или это тоже мясное сырье?

Терминология это языковой аппарат на котором базируется технология. Поэтому законодательное регулирование определения понятий требует более четкой проработки не только филологов, но и опытных специалистов-практиков, реально владеющих научноемкими технологиями.

#### **Литература.**

1. *Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И.* Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей. Ростов н/Д: «МарТ», 2001, 864 с.