

Список посилань

1. CoreTechSystem Co Ltd Moldex3D Material Hub Cloud Service 2024 Datasheet
2. Moldex3D Material Hub Cloud Service Bruce Material Science Research Center
3. CoreTechSystem Co Ltd A01-01-001 Introduction to Injection Molding and CAE

УДК 664.8/9:658.562

Хребтань О.Б., канд. техн. наук

Національний університет «Чернігівська політехніка», olenaborisovnahrebtan@gmail.com

ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСО-РОСЛИННИХ КОНСЕРВІВ

Визначення поняття «М'ясо-рослинні консерви» представлено в ДСТУ 4424:2005 і означає – «М'ясні консерви із використанням рослинної сировини (овочі, крупи, бобові, макаронні вироби), відповідно до рецептури» [1].

З цього визначення стає зрозумілим, що встановлення безпечності такого виду консервів ускладняється різноманітністю вихідної сировини, для якої існують відповідні, специфічні правила оцінювання показників.

Співвідношення м'ясної і рослинної сировини в м'ясо-рослинних консервах, за відповідною нормативно-технічною документацією, становить:

- в м'ясних консервах з додаванням круп: м'ясної сировини – не менше 37%; крупи різних видів, не більше – 10 – 20%; жиру – 10%;
- в м'ясних консервах з додаванням бобових: м'ясної сировини – не менше 15%; залежно від виду бобових, їх допускається – не більше 15 – 25%; жиру – не менше 3%;
- в м'ясних консервах з додаванням макаронних виробів: м'ясної сировини – не менше 20%; макаронних виробів, не більше – 10 – 15%, жиру – 6%.

У м'ясних консервах з додаванням овочів (капуста, буряк, морква, картопля, томати та ін) вміст овочевої сировини значно більший – до 65%.

Отже, перевірка і контроль безпечності м'ясо-рослинних консервів починається з визначення безпечності сировини, що надходить на м'ясопереробне підприємство. Сировина приймається тільки за наявності супровідних документів з її якості і безпечності.

На кожній частині м'ясної туші повинна бути позначка придатності, проставлена державним ветеринарним інспектором [3].

Показники безпечності м'ясо-рослинних консервів і методи їх визначення регламентується в ДСТУ 4607:2006. Відповідно стандарту, в м'ясо-рослинних консервах нормуються: органолептичні, фізико-хімічні показники; вміст токсичних елементів (свинець, кадмій, ртуть, миш'як, олово); вміст афлотоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів, а також радіонуклідів (¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr) [2].

Безпечність м'ясо-рослинних консервів забезпечується дотриманням на виробництві промислової стерильності, завдяки цьому знищуються хвороботворні мікроорганізми, присутність яких є причиною підвищеної небезпеки консервів. Головне завдання м'ясопереробних підприємств України – це випуск високоякісної і безпечної продукції, особливо це стосується продуктів тривалого зберігання – консервів.

Список посилань

1. ДСТУ 4424:2005. М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять. – [Чинний від 2006-01-01]. – Київ. : Держспоживстандарт України, 2005. – 32 с.
2. ДСТУ 4607:2006. Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови. – [Чинний від 2007-07-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 15 с.
3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження». № 813 від 20.10.2022 р., в редакції № 2232 від 26.12.2023.