

USE OF RAW MATERIALS OF A PHYTOGENESIS BY PRODUCTION OF PASTES FOR BABY FOOD

Gizatova N.V., Gizatov A.Ya.

Summary

Due to the deficiency in diets of food and animal protein, vitamins, an adverse ecological situation, high growth of incidence, and also need rationally and completely to use unclaimed resources there is a problem of production of products on the basis of vegetable raw materials of the meat-processing industry with use of the pumpkin powder which decision is especially actual.

СООТВЕТСТВИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ТВОРОГА ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТОВ ПРИ ВЫХОДНОМ КОНТРОЛЕ НА МК «ПЕРМСКИЙ»

Костицина Е.А.

*Российский университет дружбы народов
Москва, Россия*

Актуальность. Контроль качества на предприятиях перерабатывающей промышленности является важной аналитической задачей, под которым понимается проверка соответствия количественных или качественных характеристик продукции или процесса, от которого зависит качество продукции, установленным техническим требованиям. Суть контроля качества продукции на предприятии заключается в получении информации о состоянии продукции и сопоставлении полученных результатов с установленными требованиями, зафиксированными в нормативных документах [3].

Контроль качества на предприятиях осуществляется согласно требованиям Федерального закона РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и по программе производственного контроля.

Материал и методика исследований. Выходной контроль качества молочной продукции был проведен на основе показателей качества творога на предприятии ОАО «Юнимилк» МК «Пермский» за период 2013-2014 года на предприятии ОАО «Юнимилк» МК «Пермский» за зимний период 2013-2014 года. Были исследованы по 10 образцов творога разной жирности (нежирного творога - 2%, классического – 5 % и 9 %) по следующим показателям: процентное содержание жира, белка, кислотность, влага, температура при выпуске с предприятия. Эти данные сравнили с регламентированными допустимыми значениями, которые отражены в нормативной документации: ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия» и ФЗ РФ от 12 июля 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Показатели качества творога определяли с использованием инструментальных методов. Результаты исследований представлены в таблице 1.

Показатели качества для творога 2 и 5 % соответствуют норме, утвержденной ГОСТ, что свидетельствует о соблюдении требований НД при производстве творога на Молочном Комбинате «Пермский». Однако у творога с жирностью 9 % белок ниже нормы на 0,01. Компания «Юнимилк» производит творог в соответствии с техническими условиями, разработанными в соответствии с ГОСТ.

Таблица 1. Показатели качества творога: нормируемые значения по ГОСТ и полученные результаты на МК «Пермский»

ТворогМД жира	Норма по ГОСТ			t при выпуске, °С	Полученные результаты			
	Белок, не менее%	Влага, не более%	Кислотн ость, °Т		Белок, %	Влага, %	Кислотнос ть, °Т	t при выпуске, °С
2%	18,0	76,0	От 170 до 240	4±2	18,5 ±0,2	74±0,9	199±5	4±0,5
5 %	16,0	75,0	От 170 до 230		17±0,1	72±1,0	198±5	4±0,5
9 %	16,0	73,0	От 170 до 220		15,9 ±0,6	70±0,8	193±4	4±0,5

Определяющими показателями качества творога, в соответствии со спецификацией компании, является кислотность и влага готового продукта после охлаждения. При несоответствии показателей творога требованиям спецификации, разработанного на основе требований ГОСТ Р 52096-2003, продукт выбраковывается.

На выходе готовый продукт подлежит также органолептической оценке. Требования к творогу содержатся в ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия».

В соответствии с ГОСТ, вкус и запах творога должны быть чистыми, кисломолочными. Консистенция мягкого диетического творога — нежная однородная, слегка мажущаяся; остальных видов — мягкая, мажущаяся, рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка; столового — неоднородная. Цвет — белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

По данным компании МК «Пермский» творог, произведенный в зимний период 2013 года, соответствовал по показателю консистенция. Вкус и запах определяются только у выборочных образцов.

Кроме того, на предприятии в обязательном порядке контролируют микробиологические показатели и показатели безопасности готового продукта.

Микробиологические показатели — бактерии группы кишечной палочки не допускаются в 0,001 г, а патогенные, в том числе сальмонеллы, — в 25 г продукта.

Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» нормируют содержание в твороге токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, а также микробиологические показатели, в том числе дрожжи и плесени, *S. Aureus*.

Вывод. Показатели качества творога (влага, кислотность, температура при выпуске с предприятия) на МК «Пермский» компании ОАО «Юнимилк» в конце 2013 начале 2014 года в основном соответствовали ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия» при незначительном снижении содержания белка.

COMPLIANCE OF QUALITY INDICATORS CHEESE STANDARDS ON THE OUTPUT CONTROL AT MC "PERM"

Kostitcina E.A.