

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Министерство сельского хозяйства и продовольствия Омской области
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Институт Международного Образования, ИНК

**СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ, ПЕРСПЕКТИВЫ
РАЗВИТИЯ МОЛОЧНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА И
ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Материалы международной научно-практической конференции

7-8 апреля 2016 года



Омск
2016

апробацию с точки зрения последующего запуска продукта с улучшенным питательным профилем.

Список литературы:

1. Банникова А.В. Йогурт с пищевыми волокнами: текстурные свойства с сенсорной оценкой / А.В. Банникова // Молочная промышленность. – 2014. – № 6. – С. 52–53.
2. Банникова А.В., Евдокимов И.А. Сливки для взбивания с повышенным содержанием белка: сенсорный и инструментальный анализ / А.В. Банникова, И.А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2015. – №4. – С. 35–37
3. Евдокимов И.А., Куликова И.К., Гордиенко Л.А., Асланова М.Н., Метель В.С. Оценка пищевой ценности кисломолочного мороженого с повышенным содержанием белка И.А. Евдокимов, И.К. Куликова, Л.А. Гордиенко, М.Н. Асланова, В.С. Метель // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2015. – № 3 (48). – С. 22–28.

КАЧЕСТВО КАК ОДИН ИЗ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ УСПЕШНОГО ПРОИЗВОДСТВА

М. С. Баус

Национальный исследовательский Томский государственный университет, Томск

Каждый человек хочет кушать только здоровые и полезные продукты. Очень часто производители хотят получить прибыль, но тем самым скрывая плохое качество продукта. В производстве колбасных изделий частенько бывает фальсифицированная продукция.

Безопасность производства продукции ставится на первое место, но правда не все производители придерживаются этой политики.

Ключевые слова: производство колбасных изделий, пищевые продукты, безопасность продуктов, стандарты, качественная продукция, система качества.

QUALITY AS ONE OF EFFECTIVE WAYS OF SUCCESSFUL PRODUCTION

Baus M. S.

National research Tomsk state university, Tomsk

Each person wants to eat only healthy and useful products. Very often producers want to get profit, but thereby hiding bad quality of a product. In production of sausages quite often there is a forged production. Safety of production is put on the first place, but the truth not all producers adhere to this policy.

Keywords: production of sausages, foodstuff, safety of products, standards, qualitative production, quality system.

Кто же может заинтересовать производителей выпускать качественную продукцию? От того употребляем ли мы качественную и безопасную продукцию или нет зависит наше здоровье и даже наше настроение. Стандарты ISO существуют, для того чтобы помогать производителям контролировать и выявлять угрозы связанные с безопасностью продуктов. В наше время очень часто можно увидеть продукцию из-за границы, для этого и необходимы международные стандарты, который обеспечивает ISO 22000 и содержит стандарты, связанные с управлением безопасностью продуктов питания.

Сейчас многие компании ставят для себя цель приобретение прибыли, а не удовлетворенность потребителя в качественной продукции. Следовательно, встает вопрос, как сделать так, чтобы была качественная и безопасная продукция.

Показатель качества продукции – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции [1]. Потребитель выбирает органолептический метод, с помощью которого можно определить качественную продукцию.

Органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции. Органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения и не вызывать жалоб со стороны потребителей. Продовольственное сырье и пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукции. Требования, которым должны соответствовать органические свойства продукции, устанавливаются в нормативной и технической документации (НТД) на ее производство. Органолептические свойства пищевой продукции не должны ухудшаться при ее хранении, транспортировке и в процессе реализации [1].

Безопасность пищевых продуктов оценивается по гигиеническим нормативам, которые включают биологические объекты, потенциально опасные химические соединения, радионуклиды и вредные растительные примеси. Присутствие их в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней содержания в заданной массе (объеме) исследуемой продукции [2].

Показатели безопасности пищевых продуктов должны соответствовать гигиеническим нормативам, установленным Санитарными нормами и правилами (СанПиН) 2.3.2.-1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТами и другими действующими нормативными документами для конкретных видов продуктов.

При этом производственный контроль за соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности должны осуществлять предприятия-изготовители. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется учреждениями Госсанэпиднадзора [2].

Потребитель является одним из важных рычагов для создания безопасной и качественной продукции. Потребитель и создает, конкуренцию из множества видов одного товара он выбирает только один. Поэтому в современном мире безопасность, качество продукции становится одним из главных факторов успешного производства.

Создаются передачи, которые контролируют супермаркет, выявляют проблемы связанные с качеством, выясняют какие права, имеет потребитель и как ими пользоваться. Например, «Контрольная закупка», «Теория заговора» позволяют быть грамотными покупателями.

Каждый человек который приходит в магазин что-нибудь купить становится потребителем. Чаще всего завтрак обычного человека состоит из бутерброда и каш. Но какой бутерброд может обойтись без колбасы? Придя в магазин, каждому потребителю хочется выбрать хорошую колбасу для бутербродов. При выборе колбасы нужно смотреть на срок годности, состав, внешний вид, запах колбасы.

При выборе колбасы нужно выбирать колбасу с маркировкой ГОСТ. Правда, такой колбасы не много можно найти на прилавках магазина. Да, и то хочется верить, что данная сертификация соответствует стандартам качества. Если продукт маркируется ГОСТом, то он предполагает безопасность продукции. Когда приходишь покупать колбасу можно увидеть в ее составе такой компонент как пищевая добавка, потребитель не знает что это такое и тем самым может ее купить, обманывая себя, что такая добавка безопасна. Под таким названием производитель прикрывает усилители вкуса, глутамат натрия или же другое название его соль моносодиевая, гидролизованный растительный белок.

Так, например надписи, на колбасных изделиях «Без сои» не означает ее безопасность, потому что вместо соевого белка производитель использует еще более опасные вещества, например, фосфаты, коллаген, каррагинан и другие добавки.

К сожалению даже ГОСТ не является полной гарантии безопасности и качества продукции. И так на пример в газете «МК В ТОМСКЕ» говорится о фальсификации «Сибирской Аграрной Группы». Сегодня же производители отошли не только от «советской» оригинальной рецептуры, но даже от стандартов, заданных современным государством. Помимо заявленного в составе мяса, пряностей, яиц, молока и некоторых разрешенных добавок для стабилизации цвета и фиксации окраски, производители добавляют крахмал, каррагин, камедь, соевый изолят, соевый концентрат и другие вещества, которые уменьшают себестоимость продукта [3].

Рассматривая политика в области качества «Сибирской Аграрной Группы» можно увидеть несоответствие их политики и фактического состояния производства. На сайте «Сибирскую аграрную группу» написано принципы работы и вот первый из них: максимально удовлетворять потребителя нашей продукции ее качеством и стоимостью, а дистрибьюторов нашей продукции – сервисом. Много нарушений было выявлено у «Сибирскую аграрную группу» например, таких как завышение цены «Свинокомплекс «Восточно-Сибирский», который входит в «Сибирскую аграрную группу», фальсификации, нарушении антимонопольного законодательства.

По ГОСТу колбасы, которые содержат растительный белок, крахмал, гелеобразователь не могут называться «Докторской» колбасой. По мнению Мушега Мамиконяна, сорт колбас «Докторская», «Любительская», «Молочная» производятся сейчас с грубыми нарушениями советских ГОСТов. Сейчас название колбасы «Докторская» можно применить только для менее 5 % продукции произведенной в России.

Изготовитель полностью ответственен за декларацию о соответствии продуктов ГОСТу. И ответственен большими деньгами, неподъемными штрафами даже для крупных производителей за фальсифицированную или некачественную продукцию они должны будут выплатить штраф. Я считаю, что у таких предприятий мало шанса, быть конкурентоспособным на рынке.

Список литературы:

1. Роева Н.Н., Касьяненко Г.Р., Кирничная В.К. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2004. – С. 6-9.
2. Федеральное агентство по образованию Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебное пособие к курсу лекций. – Волгоград, 2010. – С. 6-8.
3. Горин А. Фальсификат от САГА // МК в Томске. – 2015. – № 6. – С. 2.
4. «Сибирская Аграрная Группа» – URL:<http://www.sibagrogroup.ru/production/quality>

АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАК ОСНОВА БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

М. С. Баус

Национальный исследовательский Томский государственный университет Томск

В данной статье рассмотрены параметры качественного молока. Очень жаль, что главной целью производителей продуктов является приобретения как можно больше прибыли. Например, чтобы приготовить вкусные блины, должно быть качественное молоко.

Ключевые слова: молоко, качественная продукция, обеспечение качеством, производство молока.

ANALYSIS OF INDICATORS AS BASIS OF SAFETY AND QUALITY OF DAIRY PRODUCTS

Baus M. S.

National research Tomsk state university, Tomsk

In this article parameters of qualitative milk are considered. It is a pity that a main goal of producers of products is acquisitions as much as possible profit. For example, to make tasty pancakes, there has to be a qualitative milk.

Keywords: milk, qualitative production, providing with quality, production of milk.

Одной из важнейших потребностей человека является потребность в пище. На протяжении всей жизни мы съедаем огромное количество продуктов, и именно от их качества и безопасности зависит наша энергия, здоровье и благополучие. Трудно с этим не согласиться. Но,