

УДК 664.34

**Соблюдение условий и сроков хранения майонезов в торговой сети «Дикси» и кафетерии «Продукты» (г. Троицк, Россия)**

*Шафикова А.М., Бурмистрова О.М.*

УГАВМ кафедра ТПТ и ВСЭ

**Аннотация:**

В ходе исследования было выявлено, что в торговой сети «Дикси» соблюдаются все условия для хранения майонезов более длительный срок, путем помещения их в пристенные холодильные кондиционируемые витрины (горки) с температурным диапазоном от +1°C до +10°C. А в кафетерии «Продукты» условия хранения не соблюдены, майонезы хранятся при комнатной температуре на полке обычной не охлаждаемой витрины.

**Актуальность работы:**

Майонез- тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов[1].

Майонез очень популярен в нынешнее время, почти ни один салат сейчас не обходится без него. У некоторых семей майонез стал неотъемлемой частью трапезы, поэтому очень важно брать качественный продукт с надлежащей свежестью и очень важно хранить его в установленном изготовителем температурном режиме.

**Цель проведения данного исследования:**

установить соблюдение или несоблюдение сроков и условий хранения, установленных изготовителем, майонезов разных марок в торговой сети «Дикси» и кафетерии «Продукты».

**В задачи исследования входило**

- 1) изучение сроков и условий хранения майонезов различных производителей;
- 2) определение основных показателей влияющих на сохранность майонезов;
- 3) изучение условий и сроков хранения майонезов в розничной торговой сети «Дикси» и кафетерии «Продукты».

**Материалы и методы исследования.** Объектами исследования явились розничная торговая сеть «Дикси» и кафетерий «Продукты» .

Наблюдения проводились для установления соответствия условий хранения майонезов в данных объектах требованиям ГОСТ Р 53590-2009[1] («Махеевъ», «Ряба») и ГОСТ 31761-2012 [2] («Слобода»).

**Результаты исследования:**

Исследование проводилось в два этапа, первый- установление ассортимента майонеза данных торговых предприятий, их сроки годности, условия хранения и нормативной документации (таблицы 1 и 2).

Второй- проведение оценки условий созданных для хранения розничном торговой сети «Дикси» и кафетерии «Продукты».

Таблица 1- Ассортимент майонезов кафетерия «Продукты»

Наименование и торговая марка майонеза	Объем (мл)	Нормативный документ	Дата изготовления
Условия и сроки хранения	От 0° до 14°С- 180сут.; свыше 14° до 20°С- 90сут.		
Оливковый «Махеевъ» 67%	200	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	17.09.14
Провансаль с лимонным соком «Махеевъ» 67%	200	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	21.10.14
Условия и сроки хранения	От 0° до 10°С- 90сут.; свыше 10° до 18°С- 45сут.		
«Слобода» «Живая еда» оливковый 67%	230	ГОСТ 31761-2012	05.10.14

При проведении изучения ассортимента кафетерия «Продукты» было выявлено, что там выбор на много уже, чем в торговой сети «Дикси», но майонез был свежим со дня производства- 26 дней

Таблица 2 - Ассортимент майонезов торговой сети «Дикси»

Наименование	Объем (мл)	Нормативный документ	Дата изготовления
Условия и сроки хранения	От 0° до 14°С- 180сут.; свыше 14° до 20°С- 90сут.		
Майонез Оливковый «Махеевъ» 67%	200	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	21.09.14
Майонез Оливковый «Махеевъ» 67%	400	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	05.11.14
Майонез «С перепелиным яйцом» «Махеевъ» 67%	200	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	07.11.14
Майонез «С перепелиным яйцом» «Махеевъ» 67%	400	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	10.11.14
Майонез «Провансаль с лимонным соком» «Махеевъ» 67%	200	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	09.11.14
Майонез «Провансаль с лимонным соком» «Махеевъ» 67%	400	ГОСТ Р 53590-2009; ТР ФЗ N 90-ФЗ от 24.06.2008	05.11.14
Условия и сроки хранения	От 0° до 10°С- 90сут.; свыше 10° до 18°С- 30сут.		
Майонез «Провансаль. Живая еда» «Слобода»	400	ГОСТ 31761-2012	02.11.14
Майонез «Провансаль. Живая еда» «Слобода»	230	ГОСТ 31761-2012	29.09.14
Условия и сроки хранения	От 0° до 6°С- 90сут.; свыше 6° до 18°С- 45сут.		
Майонез «провансаль оливковый» РЯБА 67%	400	ГОСТ Р 53590-2009	09.11.14
Майонез «провансаль оливковый» РЯБА 67%	200	ГОСТ Р 53590-2009	27.10.14

При исследовании было выяснено, что майонез в кафетерии «Продукты» был не лучшей свежести, так как нарушены условия хранения, поэтому можно сказать что срок хранения уменьшается. В «Дикси» же напротив, срок

хранения соответствует. Как видно из данных вышеуказанных таблиц, упаковка майонеза осуществлялась в соответствии с Федеральным законом "Технического регламента на масложировую продукцию" N 90-ФЗ от 24.06.2008 [3] и должна была обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности.

Данные наименования майонезов упакованы в мягкую упаковку из комбинированных материалов типа «Дой Пак». в ходе изучения упаковки дефектов обнаружено не было, все упаковки были хорошо и герметично спаяны, без трещин и царапин и соответствовала требованиям Федерального закона "Технического регламента на масложировую продукцию" N 90-ФЗ от 24.06.2008 [3].

По данным маркировки было выявлено, что майонезы марки «Ряба» были изготовлены в соответствии ГОСТ 31761-2012 [2], а майонезы марок «Махеевъ» и «Слобода» в соответствии ГОСТ Р 53590-2009[1].

В розничной торговой сети «Дикси» были соблюдены температурные условия и сроки хранения майонезов, они были размещены в пристенную холодильную горку, температурный режим которой составляет 0°С. Так же присутствовал встроенный в охлаждающее оборудование термометр. Но было замечено отсутствие поблизости психрометра, что говорит о нарушении организации условий хранения.

В ходе поведенных исследований нужно отметить особенности условий и сроков хранения майонезов торговой марки «Мавеевъ», которые имеют наибольшие сроки годности и температуру хранения, что обусловлено наличием в составе консерванта (сорбиновая кислота). Таким образом можно сказать, что майонезы марки «Махеевъ» (Майонез Оливковый «Махеевъ» 67%, Майонез «С перепелиным яйцом» «Махеевъ» 67%, Майонез «Провансаль с лимонным соком» «Махеевъ» 67%) могут храниться до 180 суток, майонезы «Слобода» (Майонез «Провансаль. Живая еда» «Слобода») 90 суток, а майонезы «Ряба» (Майонез «провансаль оливковый» РЯБА 67%) 90-45 суток в зависимости от выбранного температурного режима. Так же было установлено что в данном предприятии были соблюдены гигиенические условия- чистота холодильного оборудования и циркуляция воздуха.

В кафетерии «Продукты» напротив, майонезы хранятся на полках не охлаждаемого и не вентилируемого прилавка при комнатной температуре 25-27°С, это говорит о том что была нарушена статья 18 Федерального закона "Технического регламента на масложировую продукцию" N 90-ФЗ от 24.06.2008[3]. Также было замечено отсутствие оборудования для определения температурно-влажностного режима, таким образом можно сказать, что в кафетерии «Продукты» были нарушены сроки и условия хранения продукции, и такой продукт не должен быть допущен в свободную реализацию, в виду его несвежести.

## **Выводы:**

В ходе проведенных исследований, мы установили:

1. Сроки и условия хранения майонезов таких торговых марок как «Махеевъ» составили – при температуре от 0° до 14°С- срок годности 180сут.; свыше 14° до 20°С- 90сут.  
«Слобода» - температуре от 0° до 10°С- срок годности 90сут.; свыше 10° до 18°С- 45сут.  
«Ряба» - при температуре от 0° до 6°С- срок годности 90сут.; свыше 6° до 18°С- 45сут.
2. Основные показатели влияющие на сохранность майонеза, такие как температурно-влажностный режим (с учетом установленных производителем), гигиенические показатели (чистота и проветриваемость помещений), целостность упаковки в магазинах.
3. Было выявлено соблюдение температурного режима, гигиенических норм и целостность упаковки в торговой сети «Дикси».
4. Отсутствие психрометра позволило определить влажность воздуха, это говорит о нарушении организации условий хранения.
5. В кафетерии «Продукты» было выявлено ряд нарушений: отсутствие термометра и психрометра, не соблюдение температурно-влажностного режима (майонезы находятся не в холодильном оборудовании), майонезы хранятся при комнатной температуре.

## **Список используемой литературы**

1. ГОСТ Р 53590-2009. Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия. - М.: Стандартинформ, 2010. -15с.
2. ГОСТ 31761-2012. Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия - М.: Стандартинформ, 2013. – 15с.
3. Федеральный закон от 24.06.2008 Технический регламент на масложировую продукцию N 90-ФЗ – Техэксперт. <http://docs.cntd.ru/document/902106556>.
4. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию». – Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320571>: (дата обращения: 1.10.2014).