

**Система технологического и санитарно-гигиенического контроля
производства натуральных полуфабрикатов из мяса индейки
Мижевикин Д.А., Еремина Ю.А., Мижевикина А.С.**

Потенциал отечественного рынка мяса птицы велик, при этом спрос на отечественные продукты из мяса птицы зачастую превышает предложения. В связи с ростом спроса на продукцию российских производителей увеличивается ее производство. В настоящее время в России работают свыше 600 птицефабрик, в том числе 160 фабрик по производству мяса различных видов птицы и 450 фабрик по производству яиц. [1,2]

Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы – это пищевые продукты, изготовленные из соответствующего сырья без разрушения исходной структуры мяса и подготовленные к дальнейшей обработке. Это большая группа мясоптицепродуктов, пользующихся стабильным потребительским спросом в связи с их высокими пищевыми, кулинарными свойствами и ценовой доступностью. [3]

Используемое мясо-сырье должно быть доброкачественным и полученным при убойе здоровой птицы, а производство полуфабрикатов должно осуществляться с соблюдением технологических режимов и санитарно-гигиенических правил. В связи с этим *целью* исследования являлось изучение систему технологического и санитарно-гигиенического контроля производства натуральных полуфабрикатов из мяса индейки. В соответствии с целью были поставлены следующие *задачи*:

- изучить систему технологического и санитарно-гигиенического контроля производства натуральных полуфабрикатов из мяса индейки на предприятии.

Контроль основных показателей качества мяса птицы и натуральных полуфабрикатов из него осуществляется в производственной лаборатории предприятия, штат которой состоит из 3 сотрудников: ветврача, он же зав. лабораторией, и двух лаборантов.

Органолептические показатели продуктов оцениваются в соответствии с требованиями ГОСТ 31470-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований».

Биохимические показатели полуфабрикатов определяются и оцениваются в соответствии с тем же нормативным документом, при этом в продуктах устанавливают количество летучих жирных кислот, наличие аммиака и солей аммония, активность пероксидазы, кислотное и перекисное числа жира. Массовая доля белка в полуфабрикатах определяется по ГОСТ 32008-2012 «Мясо и мясные продукты. Определение азота», жира – по ГОСТ 23042-86 «Мясо и мясные продукты. Метод определения жира».

Показатели безопасности мяса и натуральных полуфабрикатов определяются в аккредитованной испытательной лаборатории и аккредитованной испытательной лаборатории, в которых определяются микробиологические показатели продуктов – общее содержание микроорганизмов в 1 г, наличие в 1 г бактерий группы кишечной палочки, в 25 г продуктов – сальмонелл и *Listeria monocytogenes*. При этом используется нормативная документация: ГОСТ Р 50396.1-2010 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»; ГОСТ 31708-2012 «Микробиология пищевых продуктов и кормов. Методы обнаружения и определения количества презумптивных бактерий *Escherichia coli*. Метод наиболее вероятного числа»; ГОСТ 31468-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл»; ГОСТ 32031-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*».

В тех же испытательных лабораториях проводится контроль содержания в продуктах ксенобиотиков: токсичных элементов (кадмий, мышьяк, ртуть, свинец), антибиотиков (бацитрацин, гризин, левомицитин, тетрациклиновая группа), пестицидов (гексациклогексан, ДДТ и его метаболиты) и радиоактивных элементов (цезий-137) в соответствии с действующей

нормативной документацией: ГОСТ 30178-96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов»; МУ 3049-84 «Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства»; «Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть XIII»; МУ 5779-91 «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах».

По результатам лабораторных испытаний оформляются соответствующие протоколы, на основании которых проводится декларирование и добровольная сертификация продукции предприятия и оформляются декларации и сертификаты соответствия. На сертифицированную продукцию на предприятии оформляются ветеринарные свидетельства формы 2-вет и удостоверения качества, подтверждающие, что она выработана с соблюдением всех ветеринарно-санитарных правил и соответствует требованиям нормативной документации.

В случаях несоответствия показателей качества и безопасности продуктов требованиям нормативной документации, они оцениваются и перерабатываются в соответствии с действующими правилами и инструкциями.

В процессе изучения технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса индейки установлено, что они вырабатываются по обычной технологической схеме с соблюдением всех технологических и санитарно-гигиенических режимов, установленных соответствующей технологической инструкцией. При производстве данных мясоптицепродуктов на предприятии используется современное технологическое оборудование.

Технологический и санитарно-гигиенический контроль изготовления натуральных полуфабрикатов на предприятии осуществляется в соответствии с программами, утвержденными в установленном порядке. Контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса птицы осуществляется на всех этапах производства, при этом контролируются все

технологические режимы и санитарно-гигиенические параметры, что способствует выпуску качественной и безопасной продукции.

Контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса птицы на предприятии осуществляется на всех этапах производства, при этом контролируются все технологические режимы и санитарно-гигиенические параметры; готовая продукция предприятия проходит полный контроль всех регламентированных нормативной документацией показателей качества и безопасности в учреждениях, имеющих соответствующую аккредитацию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Данилова, Л.В. Использование мяса индейки в продуктах питания / Л.В. Данилова, М.Г. Папай // Актуальные вопросы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий / Материалы Всероссийской научно-практической конференции. Саратов, 16-26 февраля 2015 г. – Саратов: Издательский центр «Наука», 2015. – С. 64-69.

2. Митрофанов, Н.С. Технология продуктов из мяса птицы / Н.С. Митрофанов. – М.: КолосС, 2011. – 328 с.

3. Никитин, Б.И. Справочник технолога птицеперерабатывающей промышленности / Б.И. Никитин, С.И. Сметнев. – Изд-е 3-е, перераб. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. – 319 с.