

Miroshina Tatyana Aleksandrovna, Ph.D. ped. Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Pedagogical Technologies, Kuzbass State Agrarian University named after V. N. Poletskov, e-mail: intermir42@mail.ru

*Reznichenko Irina Yurievna, Doctor of Engineering. Sciences, Professor, Professor of the Department of Biotechnology and Food Production, Kuzbass State Agrarian University named after V. N. Poletskov, e-mail: irina.reznichenko@gmail.com
Kuzbass State Agrarian University named after V. N. Poletskov, Russia, Kemerovo, e-mail: ksai@ksai.ru*

Abstract: *the article contains information about the biological potential of cranberries. Data are provided on the nutritional value of the berries, including the vitamin and mineral composition of cranberries, and bioactive compounds are characterized; the effect of cranberries in therapeutic and prophylactic nutrition is described.*

Key words: *cranberry, nutritional value, biological potential, antimicrobial properties, antioxidant properties.*

УДК 637.5.04/.07

ОБЗОР НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, УСТАНОВЛИВАЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ

Михайлова Кермен Владимировна, канд. техн. наук, доцент кафедры Управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева», e-mail: mikhaylovakv@rgau-msha.ru

Шакирова Элина Тимуровна, студент Технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева», e-mail: lic-2-11B-Shakirova-Elina@yandex.ru

ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева», Россия, Москва, e-mail: rector@rgau-msha.ru

Аннотация: *статья содержит обзор национальных стандартов: ГОСТ Р 70401-2022 «Процессы производства пищевой продукции халяль. Общие требования к пищевой продукции халяль» и ГОСТ Р 70405-2022 «Продукция и услуги халяль. Общие термины и определения», исследуется целесообразность введения и влияние на российский рынок.*

Ключевые слова: *национальный стандарт, халяль, пищевая продукция*

В Российской Федерации 1 июня 2023 года были введены национальные

стандарты: ГОСТ Р 70401-2022 «Процессы производства пищевой продукции халяль. Общие требования к пищевой продукции халяль» и ГОСТ Р 70405-2022 «Продукция и услуги халяль. Общие термины и определения». Данные стандарты закреплены за проектным техническим комитетом №704 «Продукция и услуги халяль».

Разработкой также занимались представители Российской системы качества. При этом учитывались не только требования международных стандартов халяль, но и опыт их разработки, что может способствовать качественной интеграции в международные системы качества халяль и вход Российской Федерации в глобальный рынок продукции халяль.

Халяль (араб. дозволенное) – дозволенное в исламском праве; все то, что не считается харам (араб. запретным) [1]. Введение национальных стандартов на продукцию халяль является целесообразным для российского рынка, так как Ислам – вторая по распространенности религия после Христианства. Население России составляет 146 миллионов человек, при этом количество этнических мусульман составляет около 23 миллионов человек (около 16%). Также стоит учесть постоянный поток трудовых мигрантов из мусульманских стран, количество которых составляет от 3 до 5 миллионов человек. Создание конкретных требований к продукции халяль обеспечивает безопасность и контроль производства данной продукции, а также повышает доверие потребителей. В последнее время происходит стремительный рост популярности продукции халяль не только среди мусульман, но и среди представителей других вероисповеданий. Данный рост объясняется тенденцией здорового образа жизни по всему миру. Пищевая продукция халяль – продукция в натуральном, обработанном или переработанном виде выращенная, добытая, произведенная, маркированная сохраненная, транспортированная, реализуемая, сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халяль, предназначенная для потребления в пищу [1]. Потребители стали чаще интересоваться качеством и пользой продуктов питания, и халяльская продукция удовлетворяет этот интерес.

Основные принципы халяль – это чистота и безопасность продуктов питания. Безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения [2]. В перечень недопустимого сырья для производства входят: мясо животных, умерших естественной смертью, мясо ядовитых животных, железы внутренней секреции и гениталии животных, ядовитые, наркотические и алкогольсодержащие вещества, сырье, несущее вред здоровью человека, а также запрещены продукты, изготовленные с помощью генетически модифицированных организмов, и продукты с добавлением пищевых добавок, не соответствующих требованиям халяль. Пищевые добавки халяль – природные или искусственные вещества и их соединения, дозволенные к употреблению в пищу с точки зрения исламского права, специально вводимые в пищевые продукты халяль в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств

и/или сохранения качества пищевой продукции халяль [2]. Такие строгие требования изготовления продукции халяль, направленные на достижение качества и безопасности продуктов, всё больше привлекают потребителей.

Все продовольственное сырьё, используемое для производства продукции халяль, не должно содержать каких-либо запретных (харам) компонентов, и это должно быть подтверждено официальными документами – сертификатами, выданными органами по сертификации халяль [2]. Сертификация «халяль» – процедура документированной проверки товара на соответствие требованиям халяль и подтверждение высокого качества представляющихся товаров и услуг. Создание национальных стандартов на продукцию халяль решает ряд проблем данной процедуры. Основная проблема сертификации продуктов халяль заключалась в отсутствии единых стандартов, что вызывало разногласия между разными органами сертификации, а также между изготовителями и потребителями. Не менее важной проблемой была маркировка данной продукции, так как недобросовестные изготовители могли фальсифицировать продукт, скрывая реальный состав, нарушая требования халяль. Также созданные стандарты могут стать опорой для повышения квалификации не только сотрудников органов сертификации, но и сотрудников организаций, изготавливающих продукцию халяль. Благодаря наличию единых требований к продукции халяль, перечисленных в созданных национальных стандартах, осуществляется строгий контроль за органами сертификации и изготовителями, что предупреждает введение потребителей в заблуждение, использование маркетинговых уловок и нечестную конкуренцию.

Таким образом, создание национальных стандартов ГОСТ Р 70401-2022 и ГОСТ Р 70405-2022 оказывает положительное влияние на российский рынок в сфере продукции и услуг халяль, повышает значимость Российской Федерации в международной системе стандартизации и решает ряд вышеперечисленных проблем в изготовлении и сертификации халяльной продукции.

Библиографический список

1. ГОСТ Р 70405-2022 «Продукция и услуги халяль. Общие термины и определения».
2. ГОСТ Р 70401-2022 «Процессы производства пищевой продукции халяль. Общие требования к пищевой продукции халяль»
3. Патент № 2220765 С1 Российская Федерация, МПК В01F 7/26, В28С 5/16. Центробежный смеситель : № 2002113777/15 : заявл. 27.05.2002 : опубл. 10.01.2004 / В. Н. Иванец, И. А. Бакин, Д. М. Бородулин [и др.] ; заявитель Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.
4. Патент № 2508937 С1 Российская Федерация, МПК В01F 9/02. Барабанный смеситель : № 2012128003/05 : заявл. 03.07.2012 : опубл. 10.03.2014 / В. Н. Иванец, Д. М. Бородулин, С. С. Комаров ; заявитель ФГБОУ ВО Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
5. Патент № 2191063 С1 Российская Федерация, МПК В01F 7/26. Центробежный смеситель : № 2001102922/12 : заявл. 31.01.2001 : опубл.

20.10.2002 / С. А. Ратников, Д. М. Бородулин, Г. Е. Иванец [и др.] ; заявитель Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.

OVERVIEW OF NATIONAL STANDARDS SETTING REQUIREMENTS FOR HALAL FOOD PRODUCTS

Mikhailova Kermen Vladimirovna, Ph.D. tech. Sciences, Associate Professor of the Department of Quality Management and Product Marketing, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K. A. Timiryazev, e-mail: mikhaylovakv@rgau-msha.ru

Shakirova Elina Timurovna, student of the Technological Institute, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K. A. Timiryazev, e-mail: lic-2-11B-Shakirova-Elina@yandex.ru

Russian State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, Russia, Moscow, e-mail: rector@rgau-msha.ru

Abstract: the article contains an overview of national standards: GOST R 70401-2022 «Processes of production of halal food products. General requirements for halal food products» and GOST R 70405-2022 «Halal products and services. General terms and definitions», explores the feasibility of introduction and impact on the Russian market.

Key words: national standard, halal, food products

УДК 663.15

СКРИНИНГ ДРОЖЖЕЙ РОДА *KLUYVEROMYCES* ПО β -ГАЛАКТОЗИДАЗНОЙ АКТИВНОСТИ

Моисеева Анастасия Игоревна, лаборант-исследователь БРЦ ВКПМ ОРЦ КК НБИКС-ПТ НИЦ «Курчатовский институт», студентка Института биотехнологии и глобального здоровья, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет», e-mail: nastia.mois77@yandex.ru

Подплетнев Дмитрий Александрович, лаборант-исследователь БРЦ ВКПМ ОРЦ КК НБИКС-ПТ НИЦ «Курчатовский институт», e-mail: podpletnevdim@gmail.com

Вустин Михаил Михайлович, канд. биол. наук, ведущий научный сотрудник БРЦ ВКПМ ОРЦ КК НБИКС-ПТ НИЦ «Курчатовский институт», e-mail: vustinmm@genetika.ru

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет», Россия, Москва, e-mail: mgupp@mgupp.ru

НИЦ «Курчатовский институт», Россия, Москва, e-mail: nrcki@nrcki.ru