

ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Раева Анна Александровна, студентка технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: annaraeva2002@mail.ru

Научный руководитель – Куприй Анастасия Сергеевна, ассистент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: a.kuprii@mail.ru

***Аннотация.** В статье рассматриваются основные передовые технологии в области управления качеством соковой продукции. Авторами проанализирована технология производства соковой продукции и выявлены критические контрольные точки при производстве для обеспечения качества, и безопасности готовой продукции.*

***Ключевые слова:** соковая продукция, производство, критические контрольные точки, идентификация, показатели безопасности.*

По производству соковой продукции Россия на четвертом месте [1]. Плодовоовощные и ягодные соки обладают пищевкусовыми и биологически активными достоинствами, поэтому их можно употреблять наравне со свежими плодами и ягодами. Соки являются источником многих минеральных веществ (особенно калия) и витаминов, а также простых сахаров (глюкозы и фруктозы).

Сырьем для производства соковой продукции в России являются самые разнообразные плоды (косточковые, семечковые), овощи (томаты, морковь, тыква, свекла) и ягоды. Спрос на продукцию конкретного вкуса представлен на диаграмме (рисунок 1). Соки могут вырабатываться из одного или нескольких видов сырья (купажированные), быть без мякоти (осветленными и неосветленными), с мякотью, с сахаром (нектары) и без.

Для изготовления достойного продукта, пригодного к употреблению, важно строго соблюдать технологию, а также проводить контроль качества продукции на разных этапах производства. В нормативной документации «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» перечислены требования к соковой продукции. На предприятиях используются руководствуются требованиями ГОСТ и ТУ [2].

Для определения качества в системе управления безопасностью пищевой продукции внедряется система ХАССП. Критические контрольные точки (ККТ) — основные составляющие системы, этапы технологического процесса, в которых влияние опасных факторов может выйти за допустимые значения риска и привести к производству небезопасной продукции.

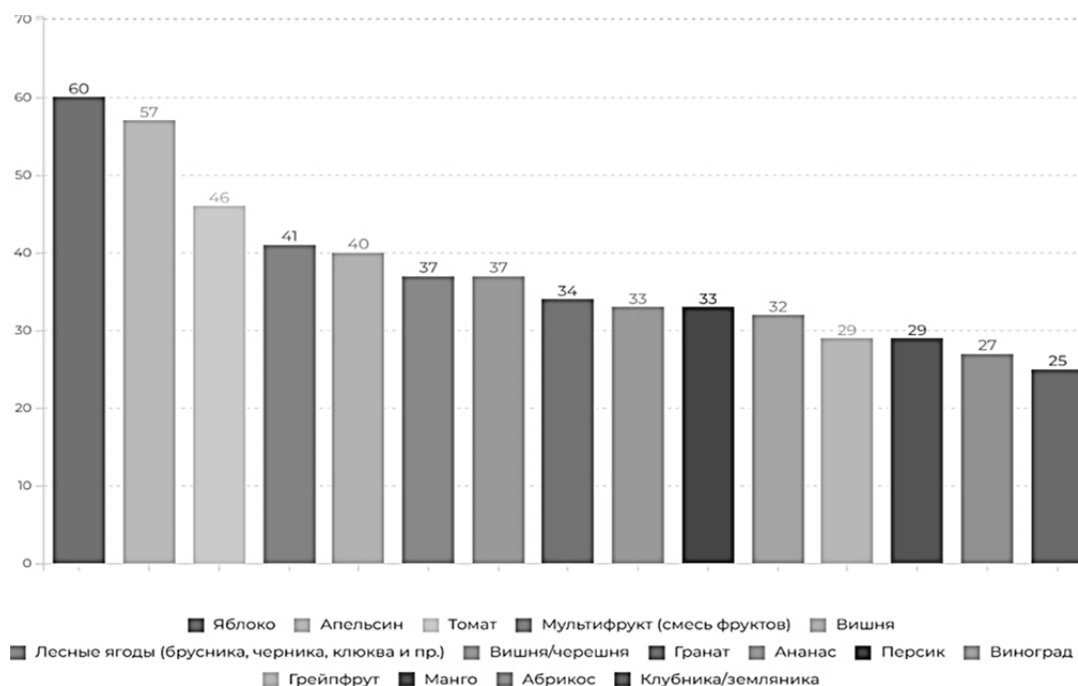


Рисунок 1 – Спрос российских потребителей на конкретную соковую продукцию

По каждому потенциальному фактору проводят анализ риска с учетом вероятности появления фактора значимости его последствия и составляют перечень факторов, по которым риск превышает допустимый уровень. Группа ХАССП должна определить и документировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня. К предупреждающим действиям относят: контроль параметров технологического процесса производства концентрата (плодово-ягодного и овощного); термическую обработку; периодический контроль концентрации сухих веществ; мойку и дезинфекцию оборудования, с обязательной оценкой санитарного состояния технологической линии производства.

Соответствие показателям безопасности и качества соковой продукции подтверждается декларацией и дополнительно добровольным сертификатом соответствия. Идентификацию соковой продукции проводят в соответствии с ГОСТ 34460–2018 «Продукция соковая. Идентификация. Общие положения». Используются визуальный, органолептический и аналитический методы [3, 4].

Библиографический список

1. **Елисеева, Л. Г.** Анализ тенденций импортозамещения соковой продукции на российском рынке / Л. Г. Елисеева, Е. В. Гришина // Международная торговля и торговая политика. 2015. – № 1.
2. **Смирнова, О. В.** Товароведение и классификация ТН ВЭД товаров растительного происхождения: учебное пособие. Российская таможен-

ная академия, Санкт-Петербургский филиал. Санкт-Петербург : РИО Санкт-Петербургского филиала Российской таможенной академии. 2020.

3. ГОСТ 34460–2018 Продукция соковая. Идентификация. Общие положения. Введ. 2019-10-01. – М. , 2019.

4. **Денисова, С. А.** К вопросу об идентификации товаров переработанной плодовой продукции / С. А. Денисова, Т. А. Захаренко, С. Л. Николаева, В. Н. Симонова // Ученые записки Санкт-Петербургского имени В. Б. Бобкова филиала Российской таможенной академии. 2005. – № 1(23).