позволит улучшить вкусовые характеристики деликатесного изделия карбонада копчено-вареного, а также сделать продукт более полезным.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина, Л. Т., Большаков, А. С., Боресков, В. Г., Жаринов, А. И. и др. /Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Антипова, Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Кузнецов, Шлипаков, Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1971.
4. Омаров, Р. С., Шлыков, С. Н., Сычева, О. В., Кравец, А. Б.. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1984.

УДК 661.163

РАЗРАБОТКА НОВОГО ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО ПРЕПАРАТА ПРОЛОНГИРОВАННОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Ховзун Т.В., Шах А.В.
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»
г. Минск, Республика Беларусь

Надлежащее санитарно-гигиеническое состояние пищевых производств является основной гарантией качества и безопасности выпускаемых продуктов.

Часто причиной порчи продуктов и источником отравлений являются плесени и дрожжи − как более устойчивые к воздействию дезинфектантов. Пищевые продукты являются благополучной средой для развития многочисленных микроорганизмов, среди которых чаще всего встречаются плесневые грибы типа Mucor, Penicillium, Aspergillus, Cladosporium, дрожжи Torulopsis, Saccharomyces и т.п., вследствие чего очень часто возникают потери. Поэтому невозможно обойтись без комплекса научно обоснованных санитарно-гигиенических мероприятий по снижению микробиальной обсемененности и поддержания требуемого санитарно-гигиенического состояния производственных помещений и оборудования пищевых предприятий.

Одним из путей решения данного вопроса является применение современных высокоэффективных технологий санации (обеззараживания) производственных помещений и оборудования с использованием экологически безопасных дезинфицирующих средств нового поколения, отличающихся высокой антимикробной активностью, технологичностью, пролонгированным действием и минимальным воздействием на природу человека.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

Целью исследований явилась разработка и внедрение нового отечественного дезинфицирующего средства с противоплесневой и фунгицидной активностью для дезинфекции оборудования и помещений пищевых предприятий, технологии его производства и применения.

При разработке нового дезинфицирующего средства на данном этапе проведены следующие работы:

– проведены научные исследования в области особенностей микрофлоры пищевых предприятий, определены показатели микробиологического мониторинга для оценки показаний к проведению дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений пищевых предприятий, составлен перечень показателей микробиологического мониторинга;

– разработан состав препарата для дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений предприятий пищевой промышленности;

– выполнена подготовка производства дезинфицирующего препарата;

– проведены лабораторные испытания противоплесневой и фунгицидной активности препарата, отработаны дифференцированные режимы применения препарата при использовании различных способов дезинфекции в лабораторных условиях.

На основании проведенных исследований (на данном этапе выполнения проекта) получены следующие результаты:

– разработан проект методических указаний по обеззараживанию помещений пищевых предприятий. Методические указания определяют порядок проведения дезинфекции производственных помещений, оборудования и атмосферы предприятий;

– разработан проект опытно-промышленного технологического регламента на производство дезинфицирующего средства. Метод производства дезинфицирующего средства заключается в последовательном растворении и смешении всех компонентов, входящих в состав препарата;

– разработан проект технических условий «Средство дезинфицирующее для обработки оборудования и помещений пищевых предприятий» ТУ BY 100098867.348-2013;

– изготовлена опытно-промышленная партия дезинфицирующего препарата.

Впервые в Республике Беларусь будет разработана и освоена в производстве высокоэффективная технология дезинфекции предприятий пищевой промышленности с применением нового отечественного

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

препарата, обладающего противоплесневым и фунгицидным действием, которая позволит осуществлять дезинфекцию различных производственных помещений и оборудования высококачественным, экономически выгодным и оптимальным способом. Созданный препарат будет обладать широким спектром биоцидного действия, экологичным, не вызывать химической коррозии и хорошо совмещаться с различными материалами. Данный препарат будет характеризоваться невысокой летучестью и, вследствие этого, обладать ярко выраженным пролонгирующим действием. Не будет оказывать отрицательного влияния на органолептические и физико-химические показатели готовой пищевой продукции.

В результате внедрения и использования отечественного препарата и новой технологии дезинфекции будет достигнута значительная экономия валютных средств, снижены трудозатраты, повысится эффективность обеззараживания.

На следующем этапе работы будут проведены испытания дезинфицирующего препарата в производственных условиях.

УДК 614.48

СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ И ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ САНАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ ОВОЩЕХРАНИЛИЩ

Ховзун Т.В.[1], Шах А.В.[1], Шабловский В.О.[2], Тучковская А.В.[2]
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»[1]
г. Минск, Республика Беларусь
НИИ ФХП БГУ[2]
г. Минск, Республика Беларусь

Один из основных источников пополнения продовольственного фонда – сокращение потерь овощей при хранении. При этом затраты на устранение потерь в несколько раз меньше, чем на дополнительное производство того же объема продукции. Сохраняемость пищевых и товарных качеств овощей помимо сортовых особенностей, технологии возделывания зависит от условий хранения. Для оптимального хранения овощей необходимо создание и поддержание оптимального температурно-влажностного режима, оптимальных концентраций кислорода и углекислого газа. Однако даже при соблюдении указанных выше условий при хранении овощей очень часто возникают потери в связи с деятельностью микроорганизмов. На поверхности овощей содержится 105-107 видов микроорганизмов (кишечная палочка, сапрофиты,

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ