

В результате исследования разработаны ветеринарно-санитарные правила по санитарной обработке оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц.

Ветеринарно-санитарные правила определяют порядок проведения, организации и контроля санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, транспорта, тары, помещений, тушек птицы и яиц на предприятиях птицепереработки. Описывают современные методы, средства и оборудование для санитарной обработки и дают рекомендации по их применению.

Освоение «Ветеринарно-санитарных правил по санитарной обработке оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц» на отечественных предприятиях позволит внедрить современные технологии санитарной обработки, снизить экологическую нагрузку за счет применения современных технологий мойки и дезинфекции, эффективных моющих и дезинфицирующих средств, минимизировать загрязненные сбросы в сточные воды, повысить конкурентоспособность продукции из мяса птицы, обеспечить выход на рынки стран СНГ и дальнего зарубежья.

УДК 637.3.027:54-3(047.31)

ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРНЫХ ФОРМ

**Ховзун Т. В.¹, Шах А. В.¹, Корако В. Б.¹, Петрушенко Е. В.¹,
Шабловский В. О.², Тучковская А. В.², Рухля В. А.²**

¹ – РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь;

² – НИИ ФХП БГУ

г. Минск, Республика Беларусь

Современное сыроделие предъявляет очень высокие требования к санитарии и гигиене производства, а значит и к качеству применяемых моющих и дезинфицирующих средств. В процессе производства различных видов сыров для соединения сырного зерна и отделения сыворотки используется формование. Независимо от материала используемых форм на их поверхности образуются прочно связанные с поверхностью фосфолипидные и белковые загрязнения, молочный камень и солевые отложения. На многих сыродельных производствах промывка

сырных форм до сих пор осуществляется методом их замачивания в растворах моющих средств. Зачастую на старых производствах для замачивания форм применяют примитивные средства, которые не в состоянии удалить с поверхности органические загрязнения.

Одним из главных опасных факторов является контаминация продукции условно-патогенными и патогенными микроорганизмами. В процессе прессования сыра происходит контакт сырного зерна с поверхностью формы, что при некачественной санитарной обработке сырных форм может привести к обсеменению продукции, а также нанести вред здоровью потребителя.

Для решения данной задачи необходим комплексный подход, который заключается в разработке современных отечественных моющих средств для санитарной обработки сырных форм, обладающих лучшими очищающими, дезинфицирующими свойствами, для замены дорогостоящих импортных препаратов и неэффективных устаревших средств и технологий.

Цель исследований – разработка составов новых отечественных моющих средств для санитарной обработки сырных форм, а также освоение технологии их производства и применения.

Для выбора оптимального соотношения компонентов в составах разрабатываемых моющих средств были проведены эксперименты по изучению моющей способности в сравнительных условиях. Методика изучения моющей способности проводилась согласно ГОСТ 6-15-1662-90 и основана на определении соотношения массы загрязнителя, удаленного с поверхности материала подложки, в процессе мойки к исходной массе загрязнителя до мойки. Также для изучения очищающей способности лабораторных образцов и оценки качества мойки проведены экспериментальные мойки сырных форм с применением разработанных образцов моющих средств и взяты пробы на остаточное количество белка и жира.

Для оценки эффективности мойки и дезинфекции различными способами проведена обработка сырных форм ручным и механизированным способом (пенная мойка) и взяты пробы на остаточное количество белка при помощи тампонных тестов серии «RIDA® CHECK» и жира путем использования методов, описанных в методическом письме Министерства здравоохранения СССР «Простейшие инструментальные методы контроля в практике санитарно-пищевого надзора» (1979 г.), а также смывы для определения санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов на определенные тест-культуры с использованием подложек Rida® Count в соответствии с инструкцией № 074-0210 от 19.03.2010 г. «Оптимизированные методы количественно-

го выявления санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов».

Изучение антимикробной активности в лабораторных условиях проводили согласно «Методам проверки и оценки антимикробной активности дезинфицирующих и антисептических средств» Инструкция по применению № 11-20-204-2003. Утв.22.12.2003 г. Методика определения антимикробных свойств основана на ингибировании роста тест-культур микроорганизмов.

В результате выполнения этапа работы была изучена очищающая способность и антимикробная активность лабораторных образцов щелочных и кислотных моющих средств; проведена оптимизация их составов; разработаны рецептуры щелочного и кислотного моющих средств; разработаны технические требования к щелочному и кислотному моющим составам и отработаны методы их контроля; в лабораторных условиях отработана технология получения концентратов щелочного и кислотного моющих средств и разработаны лабораторные технологические регламенты на их производство; наработаны лабораторные партии моющих средств; отработаны дифференцированные режимы применения моющих средств при использовании различных способов мойки и дезинфекции в лабораторных условиях; проведена подготовка технологической линии для производства моющих средств.

В рамках выполнения задания будут разработаны новые отечественные средства для санитарной обработки сырных форм и освоена технология их производства.

УДК 664.681.15

ЧЕРЕМУХОВАЯ МУКА В ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Цыбулько-Цветницкая Э. В.¹, Шавель А. П.²

¹ – УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь;

² – ООО «Кондитерская фабрика АЛВЕСТА»

г. Гатово, Республика Беларусь

Жители Беларуси испытывают поливитаминовый дефицит, который сочетается с недостаточным поступлением макро- и микронутриентов. В 2006 г. было установлено пониженное содержание витаминов А, D, С, В₁, В₂, фолиевой кислоты и минералов (магния, железо, йода, селена) у подростков, женщин репродуктивного возраста и лиц пре-