УДК: 664:658.56(075.8)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ

Technological control of agricultural raw materials and processed products

Р. В. Холманских, студент
Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

В данной статье разбираем условия переработки сельскохозяйственной продукции. Соблюдение условий, отвечающих требованиям санэпид режима, выполнение всех мероприятий, препятствующих росту болезнетворных бактерий на предприятиях агропромышленного комплекса.

Ведь агропромышленный комплекс, пищевая промышленность и сельское хозяйство очень важные отрасли, производящие сельскохозяйственное сырьё и пищевые продукты на основе переработки этого сырья. Высокое качество производимой продукции предприятий может конкурировать на внутреннем и внешнем рынке.

Технохимический и микробиологический контроль на всех этапах производства от выборотки сырья од готовой пищевой продукции позволяет получить качественную и безопасную продукцию.

Большое внимание следует уделять методам дезинфекции, санитарным обработкам оборудования и всех составных элементов участвующих в процессе производства [1].

Ключевые слова: дезинфекция, качество, санитария, моющие средства, промышленность.

Summary

In this article, we analyze the conditions for processing agricultural products. Compliance with the conditions that meet the requirements of the sanitary and epidemiological regime, the implementation of all measures that prevent the growth of pathogenic bacteria at the enterprises of the agro-industrial complex. After all, the agro-industrial complex, the food industry and agriculture are very important industries that produce agricultural raw materials and food products based on the processing of these raw materials. The high quality of the manufactured products of enterprises can compete in the domestic and foreign markets. Techno-chemical and microbiological control at all stages of production from the production of raw materials to finished food products allows you to obtain high-quality and safe products. Great attention should be paid to disinfection methods, sanitary treatments of equipment and all components involved in the production process.

Keywords: disinfection, quality, sanitation, detergents, industry.

Качество продукции, несомненно, самое важное из социально- экономии ческих задач. И решение этой задачи зависит от достижений науки приме няемой в сельском -хозяйстве. От опыта, от подхода к созданию системы контроля качества сырья, технологических процессов и готов ой продукции.

Функции технохимического и микробиологического контроля:

1 Входной контроль сырья, компонентов, материалов.

2 Производственный или технологический контроль.

3 Приемочный контроль готовой продукции, оборудования.

4 Микробиологический контроль сырья, компонентов и готовой продукции.

5 Контроль режимов качества мойки и дезинфекции оборудования.

6 Контроль санитарно-гигиенического состояния производства.

7 Контроль тары и упаковочных материалов [2].

Контроль проводится абсолютно всего сырья, поступающего на предприятие, всех компонентов и материалов, участвующих в процессе производства.

Производственный и технологический контроль проводится на протяжении всего производства. Он необходим для соблюдения всех требуемых параметров при производстве.

После окончания процессса производства оценивается готовая продукция [3].

Для того, чтобы продукт был ххрошего качества, сохранял свои вкусовые качества на протяжении всего срока годности, всё оборудование должно быть тщательно подготовлено к работе. А именно, должна проводиться правильная дезинфекция всего оборудования.

Существует несколько видов дезинфекции:

Физическая, химическая и механическая.

Механическая дезинфекция – это начальный этап, на котором удаляются загрязнения с поверхности при помощи щёток, воды.

При физической дезинфекции используются приёмы: ультрафиолетового облучении, водяного пара, кипячения.

При ультрафиолетовом облучении погибают многие болезнетворные микроорганизмы, кипячение не всегда возможно на больших предприятиях, а вот дезинфекция паром под давлением имен место быть. Так как пар проникает во все труднодоступные места и уничтожает патологическую флору.

Для химической дезинфекции применяют только разрешённую к использованию в пищевой промышленности химию. Она должна соответствовать всем нормам санитарных правил, легко смываться с поверхностей соприкасающимися с продуктами, не менять вкусовых качеств продукта и не влиять на его срок хранения [4].

В пищевой промышленности используют щелочные моющие средства, они отлично справляются с жиром, удаляют остатки масел, и различных пищевых остатков.

По мимо оборудования на предприятии необходимо следить за дезинфекцией и уборочного инвентаря, поскольку в нём может размножаться болезнетворные микроорганизмы, и они могут попасть в продукты произ водимые на предприятии.

В случае несоблюдения всех норм и правил дезинфекции на предприятии могут произойти вспышки роста патологических микроорганизмов. Таких как, например палочка «Протея». Это опасная инфекция, которая вызывает пищевое отравление. Симптомы сходны с пищевым отравлением, но имеют тяжелейшие последствия для человеческого организма.

Для профилактики данного заболевания необходимо соблюдать правила личной гигиены, правила работы с продуктами питания, выдерживать необходимое время приготовления продуктов в пищу [5].

По итогам изученного материала, можно сделать вывод о необходимости соблюдения всех правил работы с сырьём на промышленных предприятиях, проведения контроля на всех этапах производства. Соблюдение санэпид режима на производстве. Контроль качества дезинфекции на всех этапах. Контроль инвентаря и правила работы сотрудников.

Библиографический список

1. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, И. Т. Вафин, Н. В. Николаев. Казань: Казан-

ская государственная академия ветеринарной медицины имени Н. Э. Баумана, 2020. 141 с. EDN AGXREX.

2. *Шелехова Н. В.* Современные методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки / Н. В. Шелехова, В. А. Поляков, Л. В. Римарева // Биотехнология: состояние и перспективы развития: материалы VIII Московского Международного Конгресса, Москва, 17–20 марта 2015 года / ЗАО «Экспо-биохим-технологии», РХТУ им. Д.И. Менделеева. Том Часть 1. М.: Экспо-биохим-технологии, 2015. С. 444-445. EDN VOXUNX.

3. Технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья / М. В. Белова, Г. А. Александрова, Д. В. Поручиков, Г. В. Новикова // Вестник Чувашского государственного педагогического университета им. И. Я. Яковлева. 2013. № 2 (78). С. 12-15. EDN QBJPIZ.

4. *Шапкина Л. Н.* Качество производства продуктов питания // Вестник университета. 2012. № 9. С. 78-84. EDN PLFGST.

5. *Иванова В. Н.* Производство, переработка, и хранение сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия: цели и задачи, основные приоритеты развития / В. Н. Иванова, С. Н. Серегин, Н. Д. Аварский // Пищевая промышленность. 2017. № 1. С. 8-12. EDN XXBJJJ.