

О разработке государственных стандартов на высокосахаристую консервированную плодовоовощную продукцию

Г. МЕЛЕШКО, Л. ПАВЛОВСКАЯ, Д. САФРОНОВА, Н. БАРОВСКАЯ, О. АВКО

РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию», г. Минск

В рамках выполнения задания Государственной научно-технической программы «Агропромкомплекс — устойчивое развитие» специалисты РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию» осуществляют разработку трех государственных стандартов Республики Беларусь, гармонизированных с международными требованиями: СТБ «Повидло. Общие технические условия», СТБ «Джемы. Общие технические условия» и СТБ «Желе фруктовые. Общие технические условия».

В настоящее время выпуск данной группы продукции осуществляется плодовоовощными перерабатывающими предприятиями республики по ГОСТ 7009–88 «Джемы. Общие технические условия», ГОСТ 6929–88 «Повидло. Общие технические условия» и СТБ 1191–99 «Желе плодовое и конфитюры. Общие технические условия».

Следует отметить, что ГОСТ 7009–88 и ГОСТ 6929–88 не действуют в Российской Федерации, Республике Казахстан и Республике Молдова. Результаты патентных исследований, проведенных в рамках выполнения задания, показали, насколько широк интерес, проявляемый к данной группе продукции в мире. Анализ информации, изложенной в патентах и заявках на изобретения, позволяет сделать следующие выводы:

- во всех странах наблюдается тенденция к снижению калорийности готового продукта, уменьшению рецептурных закладок фруктового и овощного сырья, структурообразователей, снижению температурных параметров производства и продолжительности тепловой обработки, упрощению технологических процессов;

- решаются вопросы использования отходов производства, яблочных и плодово-ягодных выжимок, творожной сыворотки, использования фруктозы, изомальта, сорбита, стевии, энергосберегающих технологий.

Применительно к технологическим возможностям перерабатывающих предприятий республики интерес представляют:

- способ приготовления джема путем смешивания частей фруктов с фруктовым пюре (Великобритания);
- способ изготовления фруктового диетического джема с использованием подслащивающих компонентов фруктозы и изомальта в пропорции 1:1–10:1 при содержании фруктов 5–50 % (Германия);
- использование яблочных выжимок при производстве повидла (Российская Федерация);
- использование каррагинана при производстве желе (Российская Федерация).

В рамках выполнения задания Государственной научно-технической программы был проведен мониторинг требований международных стандартов в части показателей качества и безопасности, реквизитов маркировки, используемого сырья. При проведении мониторинга были проанализированы требования международных стандартов и Европейских Директив, а именно:

- стандарт Комиссии Кодекса Алиментариус CODEX STAN 296–2009 «Джемы, желе и мармелад», общий стандарт Комиссии Кодекса Алиментариус CODEX STAN 192–1995 «Пищевые добавки» и др.;
- Директива Совета ЕС 2001/113/EC от 20.12.2001, касающаяся джемов, желе, мармелада, предназначенных для потребления в пищу;
- Директива Совета ЕС 2004/84/EC от 10.06.2004, касающаяся джемов, желе, мармелада, предназначенных для потребления в пищу и др.;
- Регламент комиссии ЕС 1881/2006 от 19.12.2006, устанавливающий максимальные уровни для некоторых загрязнителей в пищевых продуктах и др.

В результате проведенного мониторинга было установлено, что действующие в Республике Беларусь межгосударственные и государственные стандарты

не в полной мере соответствуют требованиям международных норм в части ассортимента, отдельных показателей качества, реквизитов маркировки, используемого сырья. В рамках выполнения задания Государственной научно-технической программы проведен анализ рынка, отобраны образцы джемов и повидла отечественных и зарубежных изготовителей в розничной торговой сети, проведены органолептическая оценка их качества и исследования по показателям безопасности, выполнен анализ реквизитов маркировки.

При разработке проектов государственных стандартов Республики Беларусь на джемы и фруктовые желе предпринята попытка гармонизации требований, установленных в проектах, с международными требованиями в части принятия минимальной массовой доли плодов на 100 г готового продукта, использования меда, фруктозы, глюкозы и их сиропов, выпуска продукции с пониженным содержанием сахара и из нескольких наименований фруктов и овощей, использования фруктовых и овощных пюре при производстве джемов, нанесения маркировки «масса плодов на 100 г готового продукта».

При разработке новых ТНПА на высокосахаристую продукцию специалисты РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию» старались привлечь к рассмотрению разработываемых проектов как можно больше специалистов предприятий и организаций республики. Проекты ТНПА размещались на сайтах Госстандарта и РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию». Поступающие замечания и предложения рассматривались и по возможности учитывались при разработке последующих редакций проектов ТНПА. В рассмотрении проектов принимали участие 16 предприятий и организаций республики, в том числе восемь организаций Госстандарта. • БҮ •