УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя ТК 226
«Мясо и мясная продукция»

_____ О.А. Кузнецова

П Р О Т О К О Л № 4 от 06.02.2023г.

заседания ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ – Кузнецова О.А.

И. о. СЕКРЕТАРЯ – Кузлякина Ю.А.

Рассмотрение и голосование по вопросу повестки дня проходило в заочном (электронном) виде.

Материалы и бюллетени для голосования были разосланы следующим членам ТК 226 посредством электронной почты и ФГИС «Береста»:

1. ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
2. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
3. Департамент пищевой, перерабатывающей промышленности и качества продукции (Деппищепром) Минсельхоз РФ
4. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)
5. Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии»
6. Федеральное государственное бюджетное учреждение Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва (ФГБУ НИИПХ Росрезерва)
7. Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности»
8. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и

технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП – филиал ФГБНУ ФНЦ «ВНИТИП» РАН)

9. Некоммерческое партнерство «Национальный союз мясопереработчиков» (НП «НСМ»)
10. Национальная мясная ассоциация (НО «НМА»)
11. ФБУ РОСТЕСТ-МОСКВА
12. АО «ДАНОН РОССИЯ»
13. ФГБНУ «Федеральный научный центр животноводства – ВИЖ им. академика Л.К. Эрнста»
14. Департамент животноводства и племенного дела Минсельхозпрода России
15. Всероссийский научно-исследовательский институт племенного дела (ВНИИПлем)
16. Всероссийский научно - исследовательский институт овцеводства и козоводства (ВНИИОК)
17. Всероссийский научно - исследовательский институт мясного скотоводства (ВНИИМС)
18. Всероссийский научно- исследовательский институт коневодства (ВНИИК)
19. Российская Академия менеджмента в животноводстве (РАМЖ)
20. Всероссийский государственный научно - контрольный институт (ВГНКИ)
21. Всероссийский научно - исследовательский институт генетики и разведения сельскохозяйственных животных
22. Всероссийский научно - исследовательский институт пушного звероводства и кролиководства им. Афанасьева
23. ПАО «Группа Черкизово»
24. Ассоциация развития коневодства
25. ООО «БиоМерьеРус»

ПОВЕСТКА ДНЯ ЗАСЕДАНИЯ

Рассмотрение окончательной редакции межгосударственного стандарта ГОСТ «Мясо и мясные продукты. Методы определения жирнокислотного состава»

I. Окончательная редакция проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Мясо и мясные продукты. Методы определения жирнокислотного состава»

Основанием для разработки межгосударственного стандарта является Программа национальной стандартизации (ПНС) на 2022 г. по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (шифр темы: 1.7.226-2.170.22).

Разработчик - ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН.

Целью разработки стандарта является реализация требований технического регламентов Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021).

Пищевые продукты представляют собой сложный комплекс химических веществ, в состав которых входят белки, липиды, углеводы, витамины, минеральные соли и вода. Опре-деление химического состава дает возможность получить представление о качестве мяса и мясных продуктов, их пищевой ценности. Биологическая роль насыщенных жирных кислот заключается в том, что они для организма человека являются, прежде всего, источником энергии, участвуют в переносе и усвоении витаминов и микроэлементов. Они поступают в организм с колбасными изделиями, мясными и молочными продуктами, маслом, яйцами.

Цель работы – разработка межгосударственного стандарта на методы определения содержания основных насыщенных, мононенасыщенных, полиненасыщенных жирных кислот, входящих в состав липидных триглицеридов пищевых продуктов.

Объектом стандартизации являются методы определения жирнокислотного состава:

- метод определения массовой доли жирных кислот с помощью газовой хроматографии с пламенно-ионизационным детектором (ГХ-ПИД);
- метод определения массовой доли насыщенных жирных кислот с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области (БИК-спектроскопии).

Метод ГХ-ПИД основан на жидкостной экстракции липидов животного происхождения органическими растворителями, метилировании липидных триглицеридов посредством гидролиза с последующим переводом полученных жирных кислот в метиловые эфиры и хроматографическим анализом смесей на газовом хроматографе с пламенно-ионизационным детектором для выявления состава и определения массовой доли индивидуальных жирных кислот.

Метод БИК-спектроскопии основан на измерении относительной интенсивности инфракрасного излучения и регистрации спектров поглощения анализируемых проб в ближней инфракрасной области в двух спектральных диапазонах длин волн: от 400 до 700 нм и от 850 до 1100 нм с последующим пересчетом полученных спектральных данных на значения массовой доли насыщенных жирных кислот по предварительно разработанным градуировочным моделям на основе искусственных нейронных сетей с помощью программного обеспечения анализатора.

Стандарт предназначен для оценки качества и безопасности готовой продукции и устанавливает регламентированные требования к отбору и подготовке проб для анализа, к аппаратуре материалам и реактивам, подготовке и проведению испытания, обработке результатов испытаний, требования безопасности.

Голосование проведено в системе ФГИС «Береста» с электронными бюллетенями по голосованию.

ИТОГИ ГОЛОСОВАНИЯ:

За – 15 голосов,
в том числе присланные бюллетени
Против – 0 голосов
Воздержался –1 голос
Консенсус достигнут.

РЕШЕНИЕ

1. По вопросу повестки дня принято единогласно.
2. Учитывая достижение консенсуса, секретариатом ТК 226 предложено утвердить проект ГОСТ «Мясо и мясные продукты. Методы определения жирнокислотного состава» в окончательной редакции и направить в Росстандарт для размещения в АИС МГС на голосование.

И.о. ответственного секретаря
ТК 226 «Мясо и мясная продукция» Кузлякина Ю.А.