

# ОБОСНОВАНИЕ ТЕМЫ НАУЧНО-КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИССЕРТАЦИИ)

«Разработка и совершенствование методов оценки и нормирования показателей качества мясных полуфабрикатов, в том числе для маркировки продукции»

Направление подготовки  
19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»

Направленность (профиль)  
«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

РУКОВОДИТЕЛЬ:

Заместитель директора по научной работе, к.т.н.  
Кузнецова Оксана Александровна

АСПИРАНТ:

1 года обучения  
очной формы обучения  
ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М.  
Горбатова»  
Утьянов Дмитрий Александрович  
«28» января 2016 г.

## 1. Актуальность темы.

Принятие Технических регламентов Таможенного союза внесло расхождение в требованиях, предъявляемых в нормативной документации разного уровня. Например, в межгосударственных и национальных стандартах требования к пищевой ценности продукции приведены в указании предельных значения, например, для жира это не более, для белка – не менее в зависимости от вида продукции. Одновременно с этим ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» обязывает производителей указывать средние значения показателей пищевой ценности продукции, в то время как не приведены никакие рекомендации по расчету среднего значения, так же не приведены и допустимые отклонения от среднего значения. В результате это приводит к трудностям для производителей при донесении необходимой информации потребителю. Также это приводит к спорным случаям с органами контроля.

В связи с вышеизложенным необходимы новые принципы и подходы к установлению, нормированию и контролю средних значений показателей пищевой ценности на примере мясных полуфабрикатов, с учетом

допустимых отклонений в сырье, технологии изготовления, периодичности определения показателей и допустимых границ отклонения от установленных показателей средних значений.

Также исходя из требований Технических регламентов любая информация должна быть подтверждена. Так, в настоящее время вынесение категорий в маркировку продукции возможно только на основе расчетов по рецептурам, в то время как подтвердить категории на основе испытаний остается невозможным.

В связи с этим разработка новых методов оценки и нормирования показателей качества, в том числе для маркировки продукции, является актуальной проблемой.

В работе предполагается разработать методику нормирования показателей качества, уникальность которой будет заключаться в том, что ее можно будет использовать в отношении различных групп и категорий полуфабрикатов.

## 2. Цель и задачи исследований.

### Цель:

Оптимизировать методы оценки и нормирования показателей качества мясной продукции, на примере полуфабрикатов, в том числе в целях маркировки продукции

### Задачи:

1. Провести анализ документации, нормирующей характеристики качества мясной продукции.
2. Собрать информацию о влиянии различных факторов, таких как изменения в рецептуре, сырье и в самом технологическом процессе, порядок и правила отбора образцов, периодичность проведения испытаний, на отклонения от установленных средних значений показателей пищевой ценности. Выявить закономерность влияния различных факторов на установленные средние значения показателей пищевой ценности.
3. Разработать методику расчета средних значений для показателей пищевой ценности полуфабрикатов, основываясь на выявленной закономерности.
4. Установить значения допустимого отклонения от рассчитанных средних значений.
5. Разработать методику определения показателей, основанных на химическом составе готового продукта (содержание и отношение оксипролина, триптофана, полиненасыщенных жирных кислот), которые будут подтверждать разработанные в настоящее время категории качества.

## 3. Научная новизна.

Научная новизна заключается в установлении периодичности расчета средних значений показателей химического состава мясной продукции, а также допустимые отклонения для этих значений, в инструментальном

методе подтверждения существующих в настоящее время характеристик качества, в установлении иерархических связей определения показателей качества для полуфабрикатов.

#### 4. Практическая значимость.

Практическая значимость заключается в разработке методики расчета средних значений показателей химического состава мясной продукции, что должно облегчить работу производителям, а также присвоения характеристик качества на основании объективных критериев, подтвержденных инструментально, использование которой будет так же способствовать повышению объективного контроля и мониторинга качества мясной продукции как для органов государственного контроля (надзора) так и для самих производителей.