

Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 30 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 17: «Қазіргі аграрлық ғылым: цифрлық трансформация» атты халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференцияға материалдар = Материалы международной научно – теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 17: «Современная аграрная наука: цифровая трансформация», посвященной 30 – летию Независимости Республики Казахстан.- 2021.- Т.1, Ч.2 - С.31-34

АНАЛИЗ НОРМАТИВНО ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

*Ниязбекова Р. К., доцент
Каримова Г.К., докторант*

*НАО «Казахский агротехнический университет имени Сакена Сейфуллина».
Нур-Султан,*

В рамках Государственной программы поддержки и развития бизнеса «Дорожная карта бизнеса-2025» и Государственной программы развития агропромышленного комплекса на 2017 – 2021 годы в Республике Казахстан особое внимание уделяется пищевой продукции, в частности на производство макаронных изделий [1] [2].

Макаронные изделия являются продуктом питания частого потребления во многих странах мира. Относительная простота технологического процесса, небольшие сроки окупаемости и рентабельность макаронного бизнеса повлияло на развитие отрасли.

Согласно отчету, подготовленного Национальной палатой предпринимателей «Атамекен», по результатам маркетингового исследования, проведенного в 2020 году, средний ежегодный рост производства макаронных изделий в республике за 2016- 2019 гг., составил 17%. Быстрыми темпами растет внутреннее потребление макарон, рост которого за последние 3 года составил 33% достигнув на конец 2019 года 161,1 тыс. тонн. При этом рост внутреннего потребления макаронных изделий в последние годы превышает рост объемов производства [3].

Однако в последние годы доля экспорта в производстве растет и составила в 2019 году 11,4%. Значительно вырос импорт макаронных изделий и в 2019 году он составил 30,3%. В 2019 году в стране произведено 146 тыс. тонн макаронных изделий, что на 17% больше уровня 2018 года, что свидетельствует о устойчивой динамике развития производства макарон [3].

Наряду с положительными тенденциями, существующими в настоящее время наблюдается и ряд проблемных вопросов, которые требуют обсуждения и принятия соответствующих мер.

Одним из основных вопросов является - потенциал наращивания экспорта, выход на международные рынки.

Вместе с тем, при экспорте макаронных изделий барьерами являются применение странами-импортерами мер нетарифного ограничения в

торговле, квотная система для основных импортируемых продуктов питания, тарифная система для основных импортируемых продуктов питания и т.д.

Производство макаронных изделий осуществляется на территории Республики Казахстан в соответствии с соблюдением требований технических регламентов, к примеру, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и нормативными техническими документами по стандартизации, такими как ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия», ГОСТ 31463-2012 «Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия», ГОСТ 31750-2012 «Изделия макаронные. Методы идентификации», ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества», СТ РК ГОСТ Р 51865-2010 «Макаронные изделия. Общие технические условия» и т.д.

В Италии все макаронные изделия (а их в этой стране насчитывается около 200 видов) именуют пастой. Существуют три вида пасты: свежая (то есть из свежего, невысушенного теста), твердая (приготовленная на основе муки из твердых сортов пшеницы и высушенная) и фаршированная, или рипиено (в виде пельменей разной формы и размеров: начиная от маленьких равиоли, тортеллини, аньоли и заканчивая гигантскими каннелонни). Наиболее распространенной является твердая паста. Это, прежде всего, спагетти (в переводе с итальянского: нить, шпагат) - круглая нитеобразная лапша длиной от 50 до 75 см. Паста - питательный и полезный продукт, в котором много углеводов, и витаминов. Но чтобы их сохранить, макаронные изделия нужно правильно готовить, соблюдать стандарты и необходимые технологии приготовления.

В Италии применяются стандарты UNI 10940:2001 «Продукты из твердых сортов пшеницы для производства макаронных изделий - Определение, характеристики и сорта качества», UNI 10387:1994 «Манная крупа, мука из мягкой и твердой пшеницы, макаронные изделия. Определение общего содержания клетчатки», UNIEN 12042:2020 «Оборудование для пищевой промышленности - Автоматические тестоделители - Требования безопасности и гигиены», UNIEN 13379:2013 «Заводы по переработке макаронных изделий - Разбрасыватель, машина для зачистки и резки, обратный конвейер палочек, магазин палочек - Требования безопасности и гигиены» и т.д.

Также лидерами по производству макаронных изделий является Китайская Народная Республика (КНР). Согласно Закону КНР «О безопасности пищевой продукции», производители и дистрибьюторы пищевой продукции несут ответственность за безопасность пищевой продукции. Также они должны заниматься производством и торговлей в соответствии с законами, правилами и стандартами безопасности пищевых продуктов, обеспечивать безопасность пищевых продуктов, добросовестность и самодисциплину и нести ответственность перед

обществом и государством, принимать надзор со стороны общества и социальную ответственность (статья 4).

Обязанности производителей пищевой продукции:

- должны применять пищевые добавки в соответствии с Национальными стандартами безопасности пищевой продукции;
- должны создавать и совершенствовать системы управления безопасностью пищевой продукции;
- проводить обучение сотрудников по вопросам безопасности пищевой продукции;
- усилить контроль за пищевой продукцией;
- должны иметь в штате менеджеров по безопасности пищевых продуктов, проводить их обучение и оценку;
- должны установить и выполнять требования контроля безопасности для обеспечения соответствия производимых пищевых продуктов Стандартам безопасности пищевой продукции;
- создать систему самопроверки безопасности пищевой продукции и проводить регулярные проверки и оценку условий безопасности пищевой продукции;
- должны создать систему учета использования сельскохозяйственных ресурсов;
- должны прекратить производство пищевой продукции при обнаружении ее несоответствия стандартам и уведомить соответствующих дистрибьюторов и потребителей.

Обязанности производителей и дистрибьюторов пищевой продукции:

- должны создать систему прослеживаемости безопасности пищевой продукции, использовать информационные технологии для сбора и хранения информации о производстве и реализации пищевой продукции;
- должны создать и внедрить систему управления здоровьем работников;
- должны сообщать об отзыве продукции и о решении подобных ситуаций в соответствующие государственные органы;
- производитель несет ответственность за маркирование (этикетку) и содержание инструкций.

Глава 6 Закона КНР «О безопасности пищевой продукции» регулирует импорт и экспорт пищевой продукции. Зарубежные экспортеры и зарубежные производственные предприятия несут ответственность за соответствие пищевых продуктов, пищевых добавок и контактирующих с ними материалов, экспортируемых в КНР, законам и всем требованиям, а также национальным стандартам безопасности пищевых продуктов. Также они несут ответственность за содержание этикеток и инструкций.

Стандарты, применяемые в КНР GB/T 19852-2008 «Продукт географического указания - вермишель лулонг», GB/T 23587-2009 «Вермишель» GB/T 24397-2009 «Многофункциональное оборудование для отжима и отжима Вермишели», GB/T 19048-2008 «Продукт географического указания Вермишель Longkou», GB/T 35875-2018 «Инспекция зерна и масел

Оценка качества переработки лапши пшеничной муки», GB/T 25005-2010 «Сенсорный анализ Методы сенсорной оценки лапши быстрого приготовления», GB/T23783-2009 «Лапша быстрого приготовления с крахмалом», GB/T 30641-2014 «Пищевое оборудование Многофункциональная электрическая макаронная машина», LS/T 3211-1995 «Лапша быстрого приготовления», LS/T 3202-1993 «Лапша с пшеничной мукой», LS/T 1104-1993 «Производство лапши промышленного термина», SB/T 11194-2017 «Лапша быстрого приготовления», SB/T 10275-2008 «Технические требования к машине для производства лапши», SB/T 10250-1995 «Лапша быстрого приготовления», SB/T 10175-1993 «Производство лапши промышленного термина», SB/T 10137-1993 «Лапша с пшеничной мукой», QB/T 2652-2004 «Рисовая лапша быстрого приготовления» и т.д.

Таким образом, каждая из представленных стран производит макаронные изделия на основании национальных стандартов и технических регламентов, в которых установлены те показатели, методы и технологии, которые способны обеспечить безопасность выпускаемой продукции.

Вместе с тем, не мало важную роль играет и метрологическое обеспечение на производстве при выпуске макаронных изделий [5].

В целом, макаронная отрасль пищевой промышленности Республики Казахстан имеет перспективы развития. Подтверждением является в первую очередь, значимость макаронных изделий как социального продукта среди населения. Благодаря своей питательной и энергетической ценности макаронные изделия входят в состав продовольственной корзины практически каждой семьи. В настоящее время рынок данной продукции развивается как количественно, так и качественно.

Использованные источники

1. Государственной программы поддержки и развития бизнеса «Дорожная карта бизнеса-2025»
2. Государственной программы развития агропромышленного комплекса на 2017 - 2021 годы в Республике Казахстан
3. Отчет по результатам маркетингового исследования производство макаронных изделий, подготовленного Национальной палатой предпринимателей «Атамекен».
4. Отчет по результатам исследования «Производство макаронных изделий», подготовленный АО «Фонд развития предпринимательства «Даму».
5. R.Niyazbekova., M.Konkanov. Metrology aspects in cyber - physical systems/ 22 nd World Congress of the International Measurement Confederation, IMEKO 2018.