

«Сейфуллин оқулары–12: Ғылым жолындағы жастар - болашақтың инновациялық әлеуеті» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения–12: Молодежь в науке-инновационный потенциал будущего». – 2016. – Т.І, ч.1. – Б. 374-376

"ЦЕЛИННАЯ ФАБРИКА ДЕЛИКАТЕСОВ" ЖШС ШЫҒАРЫЛАТЫН ТАҒАМ ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІН БАҒАЛАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Есмагамбетова Т.

Қазақстанның Бүкіләлемдік сауда ұйымына кіруі және оның әлемдік экономикалық жүйеге енуі, кәсіпорындардан азық- түлік өнімдерін өндіру және сату кезінде қауіпсіздігін қамтамасыз ету осы заманға сай тәсілдерді енгізуді талап етеді [1].

Тамақ өнеркәсібінде тұтынушының басты талаптардың бірі- тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі.

«Целинная - Фабрика Деликатесов» ЖШС – нің Қазақстандағы ет өңдеу секторындағы үздік кәсіпорындардың бірі болуы көбінесе ұйым басшыларының қабылдаған стратегиялық шешімдерінің дұрыстығымен түсіндіріледі. Дәл осы таңдалған басшылық саясаты, стратегия мен тиімді менеджмент арқасында ешкімдікіне ұқсас емес табысты жоба құрылды. Бүгінде бұл жоба жүзеге асып, тек біздің аумақта ғана емес әлемнің басқа да бөліктерінде табысты дамып жатқан компаниялармен бір қатарға қоюға болатын кәсіпорын құрылды [2].

Инновациялық жобалардың қатарына тағамдық құндылығы мен дәмдік қасиеттерін сақтайтын қазіргі өнім қаптамасы нарығында әлемдік көшбасшы «Sealed Air» (ТМ «Сгуоас») компаниясы бір Жақтан және әлемдік Ритейлде көшбасшылардың бірі «METRO» сауда жүйесі басқа Жақтан үшжақты серіктестігін жатқызуға болады, соның нәтижесінде «Целинная - Фабрика Деликатесов» ЖШС 2009 жылдан соңғы тұтынушыларға санитарлы гигиеналық талаптарға сай және еттің табиғи дәмдік қасиеттерге сәйкес келетін салқындатылған етті ұсынады [3].

Тұтынушы қажеттіліктеріне сәйкес болу үшін қазақстандық шикізатты Қостанай қаласы "Қарасу ет" сиыр еті, СҚО мен Қарағанды облысынан"АПК Волынский" шошқа еті, ал құс етін Астана қаласы "Ижеевский" құс шарауашылығынан және Өскемен қаласынан әкелінеді. Ал қабықтар Астана қаласы "Деми" өндірісі ,Австриядан Бук (Ыстау ағашы) алынады, және қауіпсіз дәмдеуіштер мен тағамдық қоспалар Астана қаласынан және шет елдерден тасымалданады. Тұтынушыларды неғұрлым толығырақ қанағаттандыру аясында жұмыс көрсеткіші ретінде Кәсіпорын Халал нормалары мен талаптарына сәйкес келетін шошқа етін қосусыз өнім шығаруды ұйымдастырды. Халал талаптарына сәйкестік сертификаты 2011жылдың бірінші жартысында берілді.

«Целинная - Фабрика Деликатесов» ЖШС ында шығарылатын өнімдердің тасымалдау кезіндегі сапасын бақылау кезіндегі нүктелері [4].

1-кесте «Целинная - Фабрика Деликатесов» ЖШС- не келетін шикізаттардың түрлері.

<i>Қабылданатын шикізат түрлері</i>	<i>Әкелінетін орны</i>
Сиыр еті	"Қарасу ет" Қостанай қаласы
Шошқа еті	"АПК Волинский" Қарағанды қаласы
Құс еті	Құс шаруашылығы Өскемен қаласы, "Ижеевский" құс шаруашылығы Астана қаласы
Қабықтар	"Деми" өндірісі, Астана қаласы
БУК(Ыстау ағашы)	Австрия

1. Кіреберіс бақылау: ет шикізаты, дәмдеуіштер, қоспалар, қабықтар тексеріледі.

Жолдамалық вет. құжаттар:

Ет ұшаларына: - 2 вет формадағы вет. куәлік (2 вет формадағы вет. сертификат)

- сараптау актісі

- базарлардың ВСС зертханасынан вет. жолдама

Ет және басқа да шикізат: - 2 вет формадағы вет. куәлік

- вет. сан. қорытынды

- сәйкестік сертификаты.

Қабықтар үшін: - жарамдылық мерзімі;

Қоспалар үшін: - жарамдылық мерзімі;

2. Өндірістік бақылау: Өндірілетін өнімдерді өңдеу үшін жүргізілетін үрдістерді қатаң бақылау; бұл бақылау кезінде кретикалық бақылау нүктесі (НАССР) жүйесі бойынша жүргізіледі. Ол үшін арнайы кеден одағының сәйкестік туралы декларациясы толтырылады.

Шығарылатын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету және сыни нүктелерді бақылау; көрсеткіштерді жоспарлау, есепке алу, бақылау және талдау, сонымен қатар, қызметкерлерін жетістікке ынталандыру көмегімен басқарылатын барлық бөлімшелер қызметінде стратегияларды жүзеге асыру.

3. Шыға беріс бақылау: Дайындалған өнімдердің температурасын қатаң бақылау (пештен шыққанда 67° С, сатылымға шығарда міндетті түрде + 2°С + 6°С болу керек). Бұл жағдайда ветеринарлық дәрігер ветеринарлық куәлік толтырылады.

2 кесте Шұжық өнімдерінің сезімдік көрсеткіштері

Көрсеткіштері	Жартылай ысталған шұжық түрлерінде		Пісірілген шұжық	
	Қалыпты(n=13)	Ауытқулары бар (n=2)	Қалыпты(n=12)	Ауытқулары бар(n=3)
Сыртқы түрі	Сыртты таза, құрғақ, кілегейсіз түсі қоңырқай қызғылт	Батондарда таза, құрғақ	Сыртты таза, құрғақ, түсі қызғылт	Батондарда бұзылуы - үлгіде байқалды
Консистенциясы	Серпімді, тығыз,	Серпімді, тығыз	Серпімді, тығыз,	Серпімді, тығыз
Фарш кесіндісіндегі түрі	Қызыл, біркелкі, қуыссыз	Біркелкі, қуыссыз	біркелкі	1 үлгі былжыр консистенция-лы болды, шпик сарғайған
Иісі және дәмі	Өзіне тән, ысталған және дәмдеуіштер иісі бар	Өзіне тән, ысталған және дәмдеуіш иісі бар	Өзіне тән, ысталған және дәмдеуіш иісі бар	Өзіне тән, ысталған және дәмдеуіштер иісі бар

Жоғарыдағы кестеде көргеніміздей, сезімдік талдауда жартылай ысталған шұжықтың зерттелген 30 сынамасының 5 үлгісінде нормадан ауытқулар болды, әсіресе бірінші сұрыпты шұжықтарда болды.

3 Кесте - Жартылай ысталған шұжықтардың технокимиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштері	Жартылай ысталған шұжық түрлерінде		Пісірілген шұжық	
	Қалыпты (n=13)	Ауытқулары бар(n=2)	Қалыпты (n=12)	Ауытқула – рыбар (n=3)
Ылғалдылықтың мөлшері, мг %, көп емес	35 - 45	42±0,6	48 - 52	48±0,4
Астұзының үлес мөлшері, мг %, көп емес	3 жоғары емес	4,2±0,4	5 жоғары емес	5,3±0,2
Нитриттің үлес мөлшері, мг %, көп емес	5	4,8±0,2	5	3,8±0,4
Крахмалдың мөлшері, мг %, көп емес	5	3,0±0,2	5 дейін	6,2±0,2

Жоғарыдағы 2 кестеден жартылай ысталған шұжық түрлерінде ылғалдылық $42\pm 0,6\%$ және бірінші сұрыптағы шұжықтың ылғал мөлшері $48\pm 0,2\%$, бұдан қалыпқа сәйкес екендігін көреміз. Ас тұзының жоғары болуы

байқалады, жоғарғы сұрыпта жіберілетін мөлшері 3% болса, біздің зерттеуіміз бойынша 4,2% болды және бірінші сұрыпта жіберілетін ас тұзының мөлшері 5% болса, бізбен анықталған мөлшері 5,8%.

Қорытындылай келе, «Целинная - Фабрика Деликатесов» ЖШС-нің Қазақстандағы ет өңдеу секторындағы үздік кәсіпорындардың бірі. Инновациялық жобалардың қатарына тағамдық құндылығы мен дәмдік қасиеттерін сақтайтын қазіргі өнім қаптамасы нарығында әлемдік көшбасшы

Әдебиеттер тізімі

1. Асылбекова Н.Т. Анализ конкурентоспособности пищевой промышленности Республики Казахстан // Международный журнал экспериментального образования. – 2013. – № 8 – С. 145-150.
2. Прянишников В. В. Производство мясных полуфабрикатов по инновационным технологиям [Текст] / В. В. Прянишников, Т. М. Гиро, Н. И. Семикопенко // Молодой ученый. – 2014. – №12. – С. 95-98.
3. <http://tselinnaya.kz/>
4. Современные системы упаковки пищевых продуктов // <http://www.agroserver.ru> URL: <http://www.agroserver.ru/orgnews/92/>
5. Journal of cleaner production. Том: 116. – С. 50-60. Оpubл.: MAR 10 2016.

Ғылыми жетекші, в. з. к., доцент А.Б.Бегенова