

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - 2017. - Т.1, Ч.2. - С.282-285

АНАЛИЗ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

*Р.К. Ниязбекова, Ш.Б. Хаметова,
Л.С. Шаниарова, Б.Б. Каиржан*

Одной из основных целей развития Казахстана является диверсификация экономики, где главным приоритетом определено создание конкурентоспособных экспортоориентированных производств [1-2].

В агропромышленном комплексе важными задачами являются обеспечение увеличения экспорта продовольственных товаров на 40 процентов к 2021 году путем диверсификации производства сельскохозяйственной продукции, технического и технологического перевооружения производства, чтобы повысить качество отечественной продукции, расширить ассортимент продовольственных товаров и создать равные условия для конкуренции с основными торговыми партнерами. Как было отмечено, Казахстан по многим позициям может быть одним из крупнейших в мире производителей аграрной экспортной продукции. Особенно по производству экологически чистых продуктов питания. Бренд made in Kazakhstan должен стать эталоном такой продукции [3].

Основными сдерживающими факторами развития перерабатывающего сектора являются низкое качество и дефицит сырья, неразвитость торговой-логистической инфраструктуры и логистики по заготовке, транспортировке и хранению сырья, моральный и физический износ оборудования перерабатывающих предприятий, отсутствие оборотных средств на закуп сырья. В сфере переработки сельхозпродукции государством продолжается работа по техническому и технологическому перевооружению производства, тем, чтобы повысить качество отечественной продукции, расширить ассортимент продовольственных товаров и тем самым создать равные условия для конкуренции с основными торговыми партнерами.

В последнее время в нашей стране становится актуальной переработка сельскохозяйственной продукции в цехах малой мощности. Развитие малых мясоперерабатывающих цехов решает ряд немаловажных проблем, основной является обеспечение населения мясными изделиями, своевременная переработка мяса.

Анализ деятельности предприятий по производству продовольственных товаров показывает, что наряду с молочными продуктами, плодоовощными

консервами, кондитерскими изделиями, производство колбас в Казахстане нуждается в более динамичном развитии. Баланс экспорта-импорта ключевых продуктов переработки показывают большую импортозависимость Казахстана по ряду продуктов (Рис.1).

В связи с тем, что любая страна обеспечивается продовольствием не только за счет собственного производства, но и за счет импорта сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, необходимо, чтобы удельным весом импортных продовольственных товаров в общем объеме их потребления не превышал допустимого. По мнению ученых, страна сохраняет продовольственную независимость в том случае, когда доля импорта во внутреннем потреблении не превышает 20 %.

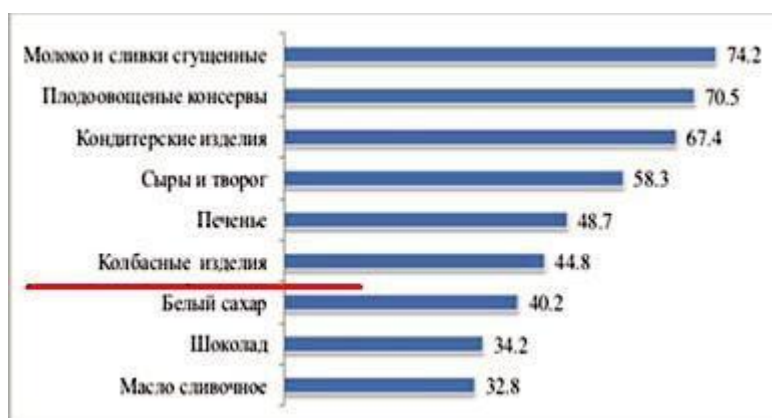


Рисунок 1 - Доля импорта основных продовольственных товаров во внутреннем потреблении, %.

По оценкам западных специалистов, пороговый уровень продовольственной независимости составляет 20-30 %. По некоторым данным экспертов аграрного рынка, в Казахстане уже этот показатель не превышает пороговый уровень по отдельным видам продукции, например, по продуктам переработки молока, мяса, плодоовощных культур.

Для дальнейшего обеспечения продовольственной безопасности и для наращивания экспортного потенциала сельскохозяйственной продукции в АПК республики принята Стратегия, в которой предусмотрены конкретные задачи по производству сельскохозяйственной продукции, имеющие стабильные рынки сбыта. Прежде всего, это импортозамещение и проведение активной экспортной политики. Достижение этих задач планируется решить путем форсированной аграрно-индустриальной диверсификации, предусматривающей рост производства сельскохозяйственного сырья и продовольствия, технико-технологическую модернизацию отрасли и новые подходы по государственной поддержке АПК.

С целью поддержки казахстанских товаропроизводителей пищевой промышленности необходимо, посредством принятия нормативно-правовых документов, реализовать меры по снижению расходов на их коммунальные услуги, на сертификацию и на прохождение аккредитации.

Дополнительными мерами по снижению расходов и повышению конкурентоспособности могут служить дотации и субсидирование сельхозпроизводителей.

– развитие перспективных отраслей АПК.

Необходимо концентрирование на развитии перспективных отраслей АПК, которые позволят республике обеспечить внутренний спрос и экспортировать сельскохозяйственные товары на внешние рынки. Президент РК поставил задачу перед Министерством сельского хозяйства в 2013 г. определить ряд продуктов, на которых Казахстан должен концентрироваться с целью завоевания крупных экспортных рынков. К примеру, является целесообразным дальнейшее развитие перерабатывающих отраслей пищевой промышленности на базе высококачественного сырья, таких как мукомольное и макаронное производство, переработка масличных культур и мясная промышленность.

– совершенствование технологий производства.

Путем научной модернизации сельского хозяйства, промышленной переработки увеличения финансирования НИОКР необходимо улучшать технологии производства пищевой промышленности. Также необходимо повысить доступность образовательных консультационных услуг для всех групп и категорий сельхозтоваропроизводителей.

– создание нового бренда Казахстана.

Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.

Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Не мясные ингредиенты, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламентов, действие которых на них распространяется. В случае не соблюдения соответствующих требований, продукт не допускается в эксплуатацию.

На колбасные изделия, соответствующие по показателям качества требованиям соответствующих стандартов, оформляются Удостоверения качества, заверенные печатью предприятия, в которых указаны сроки реализации и условия хранения продуктов. В случае несоответствия физико-химических показателей колбас требованиям стандартов, данные продукты перерабатываются с понижением их сортности.

- массовая доля влаги - по ГОСТ 51479-99 «Мясо и мясные продукты. Методы определения массовой доли влаги»;
- массовая доля крахмала по ГОСТ 10574-91 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»;
- остаточная активность кислой фосфатазы - по ГОСТ 23231-90 «Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы».

Мясо не прошедшее ветеринарный контроль в период убоя и без наличия акта экспертизы ветеринарной службы в колбасном цехе не принимается.

Все колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству колбасных изделий с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности, инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности.

Также должен соблюдаться температурный режим.

Предприятия по производству колбасных изделий в малых цехах постоянно должны совершенствовать технологию производства колбас, привлекая новейшие достижения науки и техники.

Список литературы

1 Государственная программа индустриально-инновационного развития Республики Казахстан на 2015-2019 годы.

2 Государственная программа развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2017-2021 годы.

3 Hildebrand, A (Hildebrand, A); Hildebrandt, G (Hildebrandt, G) Microbiological status and state of fermentation of 'Frischer Zwiebelmettwurst' - A comparison between industrial and handicraft produced sausages Том: 84, Выпуск: 8, Стр.: 99-102, Опубликовано: 2004.