

ФУДМАСТЕР-ТРЭЙД ӨНІМДЕРІНІҢ ФИЗИКАЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН ӨҢДЕУ

АНДАТПА

Зерттеу нәтижесі бойынша «ФУДМАСТЕР-ТРЭЙД» компаниясында шығаратын медициналық құралдардың физикалық көрсеткіштері зерттелді.

Түйін сөздер: сапа, қауіпсіздік, сапаны жақсарту, физикалық көрсеткіштер, санитарлық-гигиеналық жағдайды бақылау, өндірістік бақылау, техникалық регламенттер, сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар, микробиологиялық көрсеткіштер, Кесслер ортасы, SDA-агар, Сабур ортасы, стандарттар, бәсекеге қабілеттілік, ұлттық стандарт.

ОБРАБОТКА ФИЗИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ ФУДМАСТЕР-ТРЕЙД

АННОТАЦИЯ

По результатам исследования изучены физические показатели медицинских изделий производства компании «ФУДМАСТЕР-ТРЭЙД».

Ключевые слова: качество, безопасность, улучшение качества, физические показатели, контроль санитарно-гигиенического состояния, производственный контроль, технический регламент, требования к безопасности молока и молочной продукции, микробиологические показатели, среда Кесслера, SDA-агар, среда Сабура, стандарты, конкурентоспособность, национальный стандарт.

PROCESSING OF PHYSICAL PROPERTIES OF FOODMASTER-TRAIL PRODUCTS

ANNOTATION

Based on the results of the study, the physical indicators of medical products produced by the "FODMASTER-TRADE" company were studied.

Keywords: quality, safety, quality improvement, physical indicators, control of sanitary and hygienic condition, production control, technical regulations, requirements for the safety of milk and dairy products, microbiological indicators, Kessler's medium, SDA-agar, Sabour's medium, standards, competitiveness, national standard.



Сүттің құрамын анықтау тағам өнімдерінің сапасын қалыптастыруда маңызды орын алады. Құрамын анықтай отырып, халықты қауіпсіздікпен қамтамасыз етеді. Өйткені өсімдік және жануар шикізаттары микроағзалардың көптеген түрлерінің өсіп-өнуі үшін жақсы орта болып табылады. Сүтті ұқсату және сүт өнімдерін өндіру кезінде сүттегі лактозаның ыдырауы негізгі роль атқарады. Лактоза сүтқышқылды бактериялар, пропионқышқылды және сіркеқышқылды бактериялардың қатысуымен моносахаридтер мен пировиноград қышқылына ыдырайды. Сүт қышқылды бактериялар мен протеолитикалық микроағзалардың қатысуымен сүт ақуыздары ыдырайды.

"FODMASTER-TRADE" құрылғылардың, құрал-жабдықтардың, трубопроводтардың, қаптайтын материалдардың санитарлы-гигиеналық жағдайын бақылау жұмыстары жүргізілді:

- шаю арқылы жуындыны алу құрылғымен жұмыс істеу алдында жүргізілді;
- жуып дезинфекциялағаннан кейін алты сағаттан артық қолданылмаған құрылғылар жұмыс алдында екінші рет дезинфекцияланды;
- микробиологиялық құрылғының санитарлы-гигиеналық жағдайына өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес емес ескертусіз жүргізілетін өндірістік бақылау жүргізілді. Барлық алынған нәтижелер санитарлық-гигиеналық талаптарды бұзбағандығы анықталды.

Сүт өнімдерін өңдеу өндірісін микробиологиялық бақылау жүргізілу арқылы өндірістің санитарлы-гигиеналық жағдайын, шикі затты, дайын өнімді, өндіру процесін бағалау нәтижелері өндірістің және осы өндіріс орнында шығарылатын өнімдердің тұтынушы денсаулығына қауіпі жоқ екендігі анықталды.

Сүт өнімдерінің құрамымен, сүт өнімдерінің қасиеттерімен, сүт өнімдерін өңдеу әдістерімен, Қазақстан Республикасындағы сүт өнімдеріне қатысты стандарттармен таныстық. "FODMASTER-TRADE" «Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігіне

қойылатын талаптар» техникалық регламентінің талаптардың орындалу деңгейіне сай келеді. "FODMASTER-TRADE" сүт өнімдерін өңдеу өндірісін микробиологиялық бақылау жұмыстарының нәтижелері талданды. Бақыланушы объектілер сүт титрлік қышқылы. "FODMASTER-TRADE"-дағы сүт өнімдері, "FODMASTER-TRADE" өндірісінің санитарлы-гигиеналық жағдайы, жұмысшылардың қолдары, ағаш құралдары, қаптау материалдары: пергамент, фольга, пленка, ыдыс және қап, құрал-жабдықтар микробиологиялық көрсеткіштерін- қолданылу жағдайы бойынша топталуына сай санитарлы-гигиеналық көрсеткіштері тексеріліп, алынған нәтижелер дипломдық жұмыста көрсетілді.

Зерттеудің нысандарының ешқайсысынан қойылған талаптар деңгейінен асатын микроағзалар, бактериялар табылмады. Кесслер ортасымен сүт өнімін санитарлы тұрғыдан тексергенде ішек таяқшалы бактериялар тобы анықталмады. Код ортасымен сүт өнімін санитарлы тұрғыдан тексергенде энтеробактериялар тіркелмеді. Сүттегі анаэробтар мөлшерін анықтайтын орта СДА-агар, Сабур ортасындағы ашытқы мен зеңді саңырауқұлақшалардың өсуі стандарт талаптарына сай. [3]

ҚР СТ 1483-2005 бойынша сұйық ашыған сүт өнімдері, қаймақ және оның негізінде дайындалған өнімдер, жарамдылығы 72 сағаттан аспайтын, құрамдас бөлікті көрсеткіштері анықталды. [1]

Сүттің құрамымен қасиетін, санитарлық сапасын жақсартуға бүгінгі таңдағы халықтың талап-тілегіне сай келетіндей етіп көңіл аудару – сүт өңдейтін орындардың міндеті болып табылу керек.

"FODMASTER-TRADE" өнімдері бәсекеге қабілетті, мемлекетімізде кең тараған, барлық қауіпсіздік талаптарын сақтайтын өнімдер қатарында.

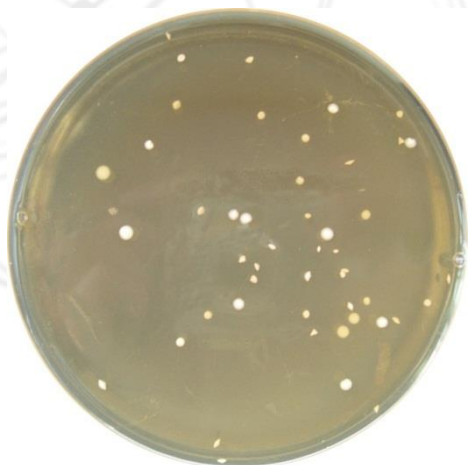
Сүт, ұлттық стандарт СТ РК 1760-2008, СТ РК 1733-2007, ГОСТ 13277-79 «Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелеріне сай улы заттар деңгейлері қалыпты жағдайда. [2]

Шикі сүт, шикі майсыздандырылған сүт және шикі кілегейлер, ұытты элементтер

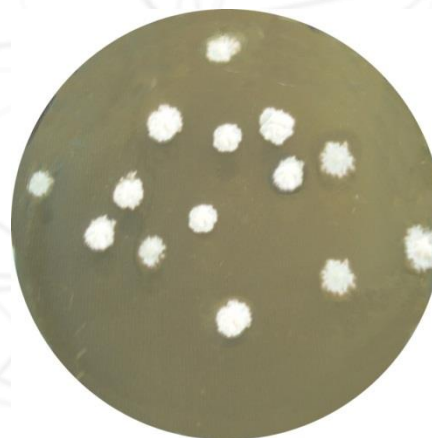
Көрсеткіштер	Рұқсат етілген деңгей, мг/кг, аспайтын	Ескертулер
левомицетин	Рұқсат етілмейді тіркелмеді	<0,01
тетрациклинді топ	Рұқсат етілмейді тіркелмеді	<0,01 г/бірлік
пенициллин	Рұқсат етілмейді тіркелмеді	<0,01 г/бірлік



"FODMASTER-TRADE" шикі сүттің Сабур ортасындағы зеңді саңырауқұлақшаларды табуға арналған орта 1 суретте кескінделді.



ашытқының өсуі



зеңді саңырауқұлақшалардың өсуі

■ 1 сурет.

Сабур ортасындағы ашытқы мен зеңді саңырауқұлақшалардың өсуі

Орта органикалық органикалық емес заттардан тұрады. Саңырауқұлақшалар және ашытқылардың биоматериалын зерттеуі зерттеуге арналған стерильді шыны пробиркаларда беті резинамен немесе мақтамен жабылған күйде жүреді.

Сүт, ұлттық стандарт СТ РК 1760-2008, СТ РК 1733-2007, ГОСТ 13277-79 «Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелеріне сай улы заттар деңгейлері қалыпты жағдайда.

Қорытынды: Сүт және сүт өнімдердің химия мен физика негіздерін меңгермей технологиялық

процестерді шоғырландыру және дұрыс ұйымдастыру, сүт өнімдердің сапасы мен қасиеттерін жақсарту мүмкін емес. Сүт және сүт өнімдерінің физикалық және химиялық қасиеттері мен негіздерін меңгеру кезінде келесі сәйкес ғылымдарды да: органикалық, физикалық және коллоидтық химияны, физиология, мал шаруашылық және басқа түрлерін пайдаланылады. Сонымен қатар, сүттің химия мен физикасы ары қарай технология, микробиология ғылымын меңгеру үшін ғылыми негізі ретінде болып табылады.

Әдебиеттер

СТ РК 1483-2005 «Сүт тазалығын анықтау әдістері».
СТ РК 1725-2006 «Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау және талдауға дайындау».
СТ РК 1725-2007 «Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық анықтау әдісі».

Литература

1 СТ РК 1483-2005 «Методы определения чистоты молока».
2 СТ РК 1725-2006 «Молоко и молочные продукты. Микробиологический анализ и подготовка к анализу».
СТ РК 1725-2007 «Молоко и молочные продукты. Микробиологический метод обнаружения».

Riference

1 ST RK 1483-2005 "Methods for determining the purity of milk".
2 ST RK 1725-2006 "Milk and dairy products. Microbiological analysis and preparation for analysis".
3 ST RK 1725-2007 "Milk and dairy products. Microbiological detection method".