

# О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ГИДРОБИОНТОВ

Канд. биол. наук Л.Р. Копыленко –  
руководитель ИЦ «ВНИРО-ТЕСТ»

**К**ачество и безопасность пищевых продуктов являются важнейшими факторами, определяющими здоровье населения. В России в последние годы приняты федеральные законы, в частности «Закон о защите прав потребителей», «Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов», «Закон о сертификации продукции и услуг» и др., являющиеся законодательной базой для обеспечения качества и безопасности продуктов питания.

Емкое понятие «качество пищевой продукции» включает совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства пищевой продукции и обеспечивают ее безопасность для человека. Российский рынок представлен продуктами отечественного и импортного производства. Вся пищевая продукция сертифицируется на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.560–96, которые устанавливают гигиенические нормативы качества и безопасности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при обращении пищевой продукции.

Отечественные продукты из гидробионтов изготавливают по действующим ГОСТам, ОСТам и многочисленным (более 1500) Техническим условиям (ТУ) рыбоперерабатывающих предприятий–изготовителей. Эти ТУ разработаны в основном в последние годы в связи с изменением видового состава мирового улова и в целях расширения ассортимента готовой продукции, совершенствования и интенсификации технологических процессов производства, улучшения вкусоароматических свойств готовой продукции с использованием пищевых добавок, повышения качества, увеличения сроков годности и др.

Начиная с 1998 г. срок годности продукции устанавливает предприятие–изготовитель, которое обязано обосновать условия хранения продукции. Гигиенические исследования по обоснованию сроков годности пищевых продуктов проводятся в соответствии с Методическими указаниями (МУ) 4.2.727–09, устанавливающими порядок обоснования и гигиенической оценки сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Испытания пищевой продукции осуществляются головными испытательными центрами (ИЦ) органов и учреждений Госсанэпиднадзора РФ

Испытательному центру «ВНИРО-ТЕСТ» (№ РОСС.RU.0001.21.ПТ 72), организованному в 1993 г. на базе лаборатории физико-химических методов исследований ВНИРО, в 2000 г. Госсанэпиднадзором выдано разрешение на проведение микробиологических, физико-химических и органолептических исследований рыбной продукции для обоснования сроков годности и условий хранения. ИЦ «ВНИРО-ТЕСТ» осуществляет экспертизу продукции в основном по заявкам органа по сертификации «ВНИРО–сертификат», непосредственных изготовителей, разработчиков технических условий, представителей СМИ (программы «Экспертиза-РТР», «НТВ-Впрок», журнал «Спрос» и др.), правоохранительных органов, частных предпринимателей.

В ИЦ контролируют мороженую, варено-мороженую, соленую, копченую, вяленую, икорную продукцию, пресервы, консервы, кулинарию. Исследуют следующие группы показателей качества и безопасности: физико-химические, микробиологические, содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, н-нитрозаминов, гистамина, 3,4-бенз(а)пирена, консервантов.

В результате многолетних исследований было установлено следующее. Вся продукция из гидробионтов по содержанию токсикантов соответствует требованиям СанПиН. По данным Минздрава России загрязненность рыбы и рыбных продуктов составляет: пестицидами – 0,13 %, н-нитрозаминами – 0,09 %, токсичными элементами – 0,06 %.

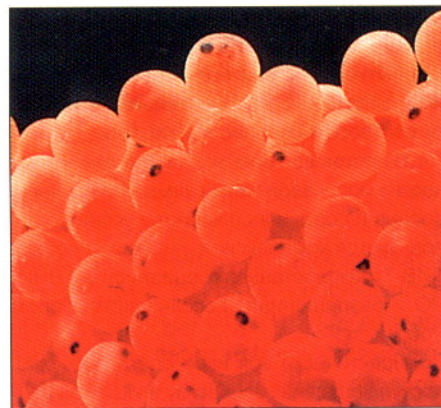
В основном вся готовая продукция из гидробионтов по видовому составу соответствует данным, указанным на этикетке. В ряде случаев имеет место фальсификация мороженой рыбы, когда под видом семги продают кету, под видом палтуса – сома, под видом консервов «Сайра в масле» – «Сельдь в масле». Такую продукцию можно встретить в основном на оптовых рынках. В 2001 г. из торговой сети была изъята фальсифицированная «Зернистая икра лососевых рыб». В результате экспертизы 187 образцов такой продукции было установлено наличие в жестяных банках (литография традиционная в красно-зеленой гамме, масса нетто 140 г) от 30 до 70 % искусственной икры, представляющей собой желированные «шарики», окрашенные в оранжевый цвет. По микробиологическим показателям продукция не соот-

ветствовала требованиям СанПиН и была небезопасна для здоровья.

Литография на потребительской упаковке не всегда соответствует требованиям нормативных документов по наименованию фирмы–изготовителя, срокам годности, условиям хранения, массе нетто, составу продукта. Литография продукции горячего копчения из осетровых рыб в части сроков хранения чаще всего не соответствует требованиям нормативных документов. Так, ГОСТ 7445–66 «Рыбы осетровые горячего копчения» предусматривает срок хранения 72 ч, а изготовитель указывает соответствующий ГОСТ и срок хранения от 5 до 15 сут. И связано это с тем, что 72-часовой срок хранения не устраивает ни изготовителя, ни продавца. Изготовитель и продавец рискуют подвергнуться соответствующим санкциям со стороны контролирующих органов, покупатель же рискует своим здоровьем. Специалистами ВНИРО разработаны новые технологии на рыбную продукцию горячего копчения, срок годности которой – 20–30 сут при температуре –2–4 °С, предусматривающие использование копильного препарата ВНИРО или пищевой добавки ЛИВ-4.

Большую долю среди широкого ассортимента рыбной продукции составляет традиционная соленая продукция. Современные технологии позволяют регулировать процесс посола и получать продукцию высокого качества, в том числе соленую и пресервы с пониженной долей поваренной соли.

Широкий ассортимент пресервов обеспечивается за счет использования разнообразных заливок (горчичных, майонезных, томатных, яблочных, лимонных, ароматизированных различными специями). По показателям безопасности эта продукция в основном отвечает требованиям СанПиН. Однако в ряде случаев ее нельзя высоко оценить по органолептическим показателям: цвету заливки, запаху, жестковатой консистенции рыбы и вкусовым качествам. В последние годы увеличился объем производства салатов из морской капусты. Качество этого вида продукции можно считать приемлемым. Качество крабовых палочек в основном импортного производства не в полной мере соответствует требованиям, предъявляемым к этому виду продукции, по органолептическим показателям. Неизменно высоким качеством отличается продук-



ция АО ПКП «Меридиан». Достаточно разнообразен ассортимент икорных и рыбных масел и кремов на основе сливочного и растительного масла и маргарина. Эта продукция не всегда выдерживает установленные сроки годности: меняется цвет, ощущается привкус окислившегося жира.

Выше 20 % рыбкоонсервной продукции не соответствует требованиям нормативной документации и не удовлетворяет потребителя по органолептическим показателям: мутному бульону, цвету томата, окислившемуся маслу, запаху, вкусу, консистенции. По данным З.А. Стрекаловой (2001) в 1-м квартале 2000 г. из 298 консервных предприятий, проверенных территориальными органами Госстандарта РФ, на 251 выявлены нарушения.

Качество икры лососевых рыб в последние годы снижается. Достаточно высок процент икорной продукции из лососевых рыб, не соответствующей требованиям нормативной документации по органолептическим показателям (слабые икринки, наличие большого количества лопанца, отстой, привкус окислившегося жира) и СанПиН 2.3.2.560–96 – по микробиологическим показателям, что связано как с нарушением технологической инструкции по приготовлению икры, так и с расфасовкой бочковой икры в неустановленные сроки, а также с нарушением условий упаковки, транспортировки и хранения. Если в 1997 г. из 10 банок лососевой икры, купленных в магазинах Москвы, одна была от московского производителя, то из 12 банок, купленных в 2001 г., восемь – от московского производителя. Это в основном продукция из мороженых ястыков или перефасованная из бочек, но в течение не 1 мес., как это предусмотрено инструкцией, а 3 и более мес. Качество такой продукции не может оставаться высоким в течение 12 мес. с момента изготовления. Кроме того, в последние годы в икре отмечается пониженное содержание уротропина и сорбиновой кислоты – 300–600 мг/кг вместо положенных 1000 мг уротропина и 1000 мг сорбиновой кислоты.

Случаи пониженного содержания консервантов отмечены также в икре лососевой с пищевой добавкой ЛИВ-7 и рыбе горячего копчения с пищевой добавкой ЛИВ-4, что отрицательно сказывается на качестве готовой продукции. Иногда на экспертизу поступает икра лососевых рыб с повышенным содержанием сорбиновой кислоты (>1000 мг/кг), что может быть связано с попыткой изготовителя «реанимировать» икру с помощью дополнительной обработки раствором сорбиновой кислоты.

В настоящее время для сохранения качества лососевой икры взамен смеси уротропина и сорбиновой кислоты успешно используется комплексная пищевая добавка ЛИВ-7, разработанная специалистами ВНИРО и разрешенная Госсанэпиднадзором России.

Практически вся икра осетровых рыб, поступающая на экспертизу в ИЦ «ВНИРО-

ТЕСТ», не соответствует требованиям нормативной документации и СанПиН 2.3.2.560–96 по следующим показателям: отсутствию вакуума в стеклбанках, использованию крышек с устаревшими наименованиями фирм-изготовителей, неверному обозначению номера ГОСТа и указанию сроков или условий хранения, отсутствию или неверному выштамповыванию даты изготовления, искаженному составу продукта в части наименования консервирующих добавок ЛИВ-1 и ЛИВ-2, что позволяет указывать завышенные сроки хранения готовой продукции, превышать допустимые отклонения массы нетто; по наличию высушенной икры на банках и следов ржавчины на крышках, отсутствию «бортика» и «зеркала» в жестбанках и т.п. В последние годы появились «изготовители», которые не дают икре «пропасть». После окончания срока реализации, когда качество зернистой икры осетровых рыб не соответствует требованиям СанПиН, ее перефасовывают, пастеризуют и направляют в торговую сеть. Однако качество этой продукции, как правило, остается неудовлетворительным.

Ежегодно ИЦ «ВНИРО-ТЕСТ» проводит экспертизу рыбной продукции из контрольных закупок, сделанных в сети магазинов «Рамстор», «Седьмой континент», «Перекресток» и на оптовых рынках. Ниже представлены результаты такой экспертизы.

Продукция семи из 10 предприятий – изготовителей лососевой зернистой икры не соответствовала НД и СанПиН по микробиологическим и органолептическим показателям. 50 % консервов «Горбуша натуральная», «Шпроты в масле» и «Печень трески в масле» были оценены экспертами на 3 балла по 5-балльной шкале. Эти результаты согласуются с данными Госстандарта РФ и Госторгинспекции, согласно которым более 50 % консервов признается в России нестандартными.

При этом высокую (более 4,5 баллов) оценку получили следующие виды продукции: «Зернистая лососевая икра» (изготовитель – Росрыбколхозсоюз, р/к «Друж-

ба»); консервы «Горбуша натуральная» производства АО «Посейдон» (Камчатка), ПКЗ «Советское Заполярье» (Сахалин), «Сокра» (Владивосток), ООО «Тунайча»; «Шпроты в масле» производства «Виру-Раhd» (Эстония), ООО «Гамма-А» (Латвия), «Rugen Fish» (Германия); «Печень трески» производства ООО «Балттрибпром», ЗАО «Портлита», ЗАТ «Мухит».

В заключение назову предприятия, которые по данным экспертизы ИЦ «ВНИРО-ТЕСТ» и ОС «ВНИРО-Сертификат» в последние годы обеспечивают стабильно высокое качество выпускаемой рыбной продукции: «Альбакор-Продакшн», «Асфисш», «Аспект Л», «Белая звезда 2001», «Гринвич Вест», «Даймонд Фиш», «Два капитана», «Диптериус», «Икма», «Лиард», «Кристина», «Меридиан», «Облпродснаб», «ОДА г», «Омега-3Цис», «Русские раки», «Рыбтехцентр», «ТК «Аркет», «Торглайн Экспо», «Тотомир», «Торговая сеть «Остров», «Туполев».

Изложенные выше результаты экспертизы ИЦ «ВНИРО-ТЕСТ», а также многочисленные публикации свидетельствуют о необходимости повышения качества продукции из гидробионтов. С этой целью необходимо принять дополнительные меры по совершенствованию системы разработки и согласования документации на новые виды продукции, контроля и обеспечения требуемого санитарного состояния рыбоперерабатывающих предприятий, строгого соблюдения технологических инструкций при производстве, хранении и транспортировке готовой продукции, а также повышению профессионального уровня и квалификации технологов.

Дальнейшему повышению качества и безопасности пищевых продуктов будет способствовать также гармонизация федеральных законов «О защите прав потребителей» и «О сертификации продукции и услуг», так как согласно первому сертификация является обязательной по показателям качества и безопасности, а согласно второму – только по показателям безопасности.

