

В результате проделанной работы были выявлены все виды опасных факторов, которые могут возникать при производстве вареных и полукопченых колбас, являющиеся критическими контрольными точками, анализ которых позволяет снизить риск возникновения опасности.

Были определены мероприятия, позволяющие предупредить или устранить эти опасные факторы. А также был разработан рабочий лист НАССР, наглядно отражающий все критические контрольные точки (ККТ), их критические пределы, процедуры мониторинга, корректирующие действия, регистрационно-учетные документы, периодичность контроля определенной ККТ и ответственное лицо.

УДК 663.9

КОМПЛЕКСООБРАЗУЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ «КАКАОВИТ»

М.В. Скоклеенко, Ю.М. Тишкевич

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

Основным компонентом пищевой добавки «Какаовит» является порошок из какаоеллы.

Была изучена комплексообразующая способность порошка из какаоеллы по отношению к ионам свинца.

Величина комплексообразующей способности выражалась в количестве миллиграммов ионов свинца, связываемых 1 кг сухого вещества. Подготовку и анализ исследуемых проб на содержание ионов свинца проводили на атомно-эмиссионном многоканальном спектрометре в соответствии с действующей методикой.

Исследована комплексообразующая способность порошка из какаоеллы в модельной системе, имитирующей условия желудочно-кишечного тракта (при величине рН = 2,0 (среда желудка) и рН = 7,6 (среда толстого кишечника)), со степенью измельчения менее 160 мкм и менее 80 мкм. Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Комплексообразующая способность в различных средах, мг/кг

Степень измельчения, мкм	рН среды	
	2,0	7,6
<160	53,75	78,34
<80	63,9	100,41

Исследовано влияние температурной обработки на комплексообразующую способность порошка из какаоеллы. Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Комплексообразующая способность при тепловой обработке, мг/кг

Степень измельчения, мкм	Температура, °С			
	20	50	70	95
<160	113	125	134	131
<80	127	138	147	146

Можно сделать вывод о том, что порошок из какаоеллы обладает достаточно высокой способностью связывать ионы свинца в системе, имитирующей условия желудочно-кишечный тракт. Тепловая обработка увеличивает комплексообразующую способность, и чем выше степень измельчения порошка из какаоеллы, тем выше его способность к комплексообразованию.