

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ -
ПЛОВДИВ**

**UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES -
PLOVDIV**



**SCIENTIFIC WORKS
Volume LI, Issue 4
Plovdiv, October 27-29, 2004**

НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

**“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И
ТЕХНОЛОГИИ 2004”**

**‘FOOD SCIENCE, TECHNIQUE AND
TECHNOLOGIES 2004’**

НАУЧНИ ТРУДОВЕ

Том LI, Свиськ 4

Пловдив, 27 - 29 октомври 2004



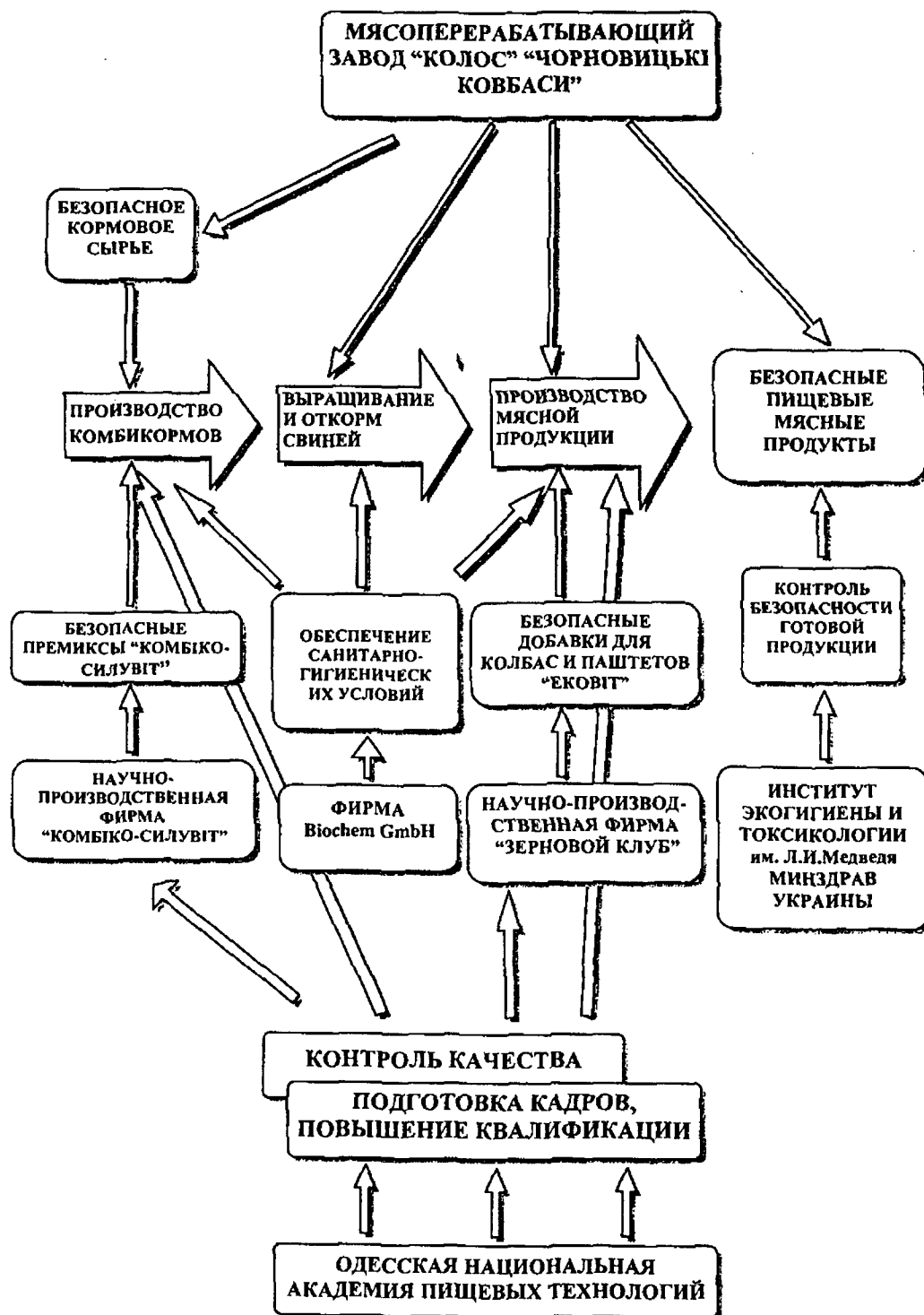
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Егоров Б.В., д.т.н., проф., ректор Одесской национальной академии пищевых технологий

Егорова А.В., к.т.н., доц. каф. биохимии и микробиологии Одесской национальной академии пищевых технологий

Продовольственная безопасность – это широкое понятие, которое объединяет проблемы повышения эффективности и конкурентоспособности отечественных технологий производства пищевых продуктов и переработки зерна, проблемы усовершенствования питания населения нашей страны. Анализ особенностей организации производства пищевых продуктов в Украине вызывает необходимость разработки современной концепции производства безопасных продуктов питания.

Концепция производства безопасных пищевых продуктов прежде всего должна предусматривать четкую организацию полного цикла технологических процессов, начиная от заготовки и хранения сырья до производства, хранения, транспортирования и реализации готовой продукции, включая контроль качества на всех стадиях. Опасные факторы, которые могут перевести один и тот же пищевой продукт из разряда безопасных - в опасные, можно разделить на экзогенные и эндогенные. К экзогенным опасным факторам производства пищевых продуктов в последнее время относили прежде всего факторы, связанные с последствиями техногенных и экологических катастроф, последствиями неумелого использования агротехнологий и др. Однако события последнего времени указывают на необходимость возрождения незаслуженно забытых подходов к обеспечению производства безопасных продуктов питания, так как одни и те же пищевые продукты одновременно употребляются большим количеством людей и, следовательно, могут быть использованы для преступного воздействия. Причем, следует различать опасность не только острого токсического воздействия на людей, но и токсического воздействия накопительного характера. Что касается эндогенных факторов, то их состав за последнее время мало изменился и, по-прежнему, связан с качеством пищевого сырья, уровнем применяемых технологий и эффективностью управления ими, уровнем подготовленности обслуживающего персонала и т.д. Однако возможно взаимодействие экзогенных и эндогенных опасных факторов в зависимости от способа организации производства пищевых продуктов. Сегодня наиболее широко используются два основных подхода производства пищевых продуктов: раздельное производство отдельных компонентов или полуфабрикатов пищевых продуктов и «соединение» их на конечной стадии технологического процесса, либо замкнутый цикл производства собственными силами одного предприятия, как правило, в виде холдинговой компании или группы компаний. Последний подход имеет ряд преимуществ, поскольку позволяет сократить



количество сырьевых потоков и, естественно, снижает вероятность привнесения с ними опасных факторов в производство. Наряду с возобновлением строгого пропускного режима и внедрения режима секретности высокого уровня на пищевых и зерноперерабатывающих предприятиях возможно создать высокоэффективную систему производства безопасных продуктов питания. Однако, хотя последний подход имеет ряд неоспоримых преимуществ, при этом теряется возможность выбора партнеров по производству на конкурентной основе. Поэтому цель нашей работы заключалась в корректировке принципов производства пищевых продуктов, направленных на повышение уровня их безопасности.

В основу работы был положен принцип подбора партнеров, прежде всего из числа тех предприятий, которые, несмотря на колебания объемов производства, длительное время не имели ни одной рекламации относительно качества продукции, которую они выпускают. Ниже приведен пример реализации основных подходов в обеспечении производства безопасной мясной продукции.

Мясоперерабатывающий завод "Колос" и фирма "Чорновицькі ковбаси" за весь период существования зарекомендовали себя как надежные производители высококачественной пищевой продукции из мясного сырья.

"Чорновицькі ковбаси" реализовали полный технологический цикл производства пищевой продукции – от заготовки кормового сырья до производства комбикормов, от возобновления поголовья свиней до их выращивания, от получения мясного сырья до производства широкого ассортимента пищевых продуктов из него.

Важным компонентом любых комбикормов являются премиксы, которые призваны обеспечить комбикорм и животных необходимыми биологически активными веществами. В первую очередь витаминами и микроэлементами. Мониторинг качества современных премиксов на кормовом рынке Украины позволил выделить обостряющуюся в последнее время проблему открытости их состава. Речь идет о возможном применении антибиотиков, кормовых добавок, других стимуляторов роста, которые запрещены к использованию в большинстве стран Европейского Союза. Поэтому во избежание возможных проблем с "закрытым" составом премиксов необходимо применять премиксы отечественного производства, в этом случае представляется возможным проконтролировать производство и степень открытости их состава. Одним из надежных и открытых для контроля предприятий по производству безопасных в Украине является научно-производственная компания "Комбіко-Силувіт".

Необходимым условием производства безопасной пищевой продукции является обеспечение соответствующих санитарных условий хранения кормового сырья, производства и использования комбикормов, содержания животных и переработки мясного сырья. Лидером в Украине в области решения проблем санитарного качества является известная фирма Biochem GmbH (Германия). Также известно, что при производстве мясных пищевых продуктов применяются пищевые добавки, состава и качества которых касаются те же проблемы открытости и качества. Одним из ведущих производителей натуральных безопасных функциональных пищевых добавок для колбас и паштетов в Украине сегодня является научно-производственная фирма «Зерновой клуб».

Таким образом, в применяемой сегодня на практике схеме организации производства мясных продуктов, задействовано минимальное количество партнеров. С целью обеспечения соответствующего уровня безопасности выбор поставщиков композитных составляющих производства (премиксов для комбикормов

и пищевых добавок) пал на отечественных производителей (компания "Комбіко-Силувіт").

Вопросы безопасности пищевых продуктов и особенности технологий их производства – основная тема научно-практических семинаров повышения квалификации специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности в институте последипломного образования и повышения квалификации, который создан в Одесской национальной академии пищевых технологий. Кроме того, специалисты академии в области техники и технологии, биохимии и микробиологии осуществляют контроль производства пищевой продукции путем научно-технического сопровождения.

Безопасность пищевых продуктов по целому ряду показателей определяют специалисты института экогигиены и токсикологии им. Л.И.Медведя Министерства здравоохранения Украины. Заключение такого авторитетного института является гарантией безопасности пищевой продукции.

Таким образом, в первом проекте практической реализации концепции производства безопасных продуктов питания принимают участие ведущие отечественные и зарубежные фирмы и организации, опыт и квалификация которых позволяют получать положительные результаты, а нашим соотечественникам – безопасные продукты питания.

СЪДЪРЖАНИЕ CONTENTS

I. ПРОДОВОЛСТВЕННА БЕЗОПАСНОСТ: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ проф. д.т.н.Егоров Б.В., доц. к.т.н.Егорова А.В	1
1. TOURISM, OPERATIONAL STANDARDS, ETHICS, AND QUALITY IN CONTEMPORARY HOSPITALITY OPERATIONS, Prof. Gianfranco Nobis	7
2. АНАЛИЗ НА РУМЪНСКИЯ ТУРИСТИЧЕСКИ ПАЗАР, Д-р Александру Недела AN ANALYSIS OF THE ROMANIAN TOURISTIC MARKET Lecturer Ph.D. Alexandru Nedelea	13
3. ПРОУЧВАНЕ НА ОТНОШЕНИЕТО КЪМ СЕЛСКИЯ ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ ЗА СЪЗДАВАНЕ НА СТРАТЕГИЯ ЗА РАЗВИТИЕ НА ВЪТРЕШНИЯ ПАЗАР Й. Алексиева, Ст. Стамов, А. Алексиев STUDY ON THE ATTITUDE TO RURAL TOURISM IN BULGARIA FOR DOMESTIC MARKET STRATEGY DEVELOPMENT, I. Alexieva, St. Stamov, A. Alexiev	19
4. ПРОУЧВАНЕ НА ОТНОШЕНИЕТО КЪМ КУЛТУРНИЯ ТУРИЗЪМ В ПЛОВДИВ И РЕГИОНА, Й. Алексиева, К. Козлуджова, Ст. Стамов STUDY ON THE ATTITUDE TO CULTURAL TOURISM IN PLOVDIV AND PLOVDIV REGION, I. Alexieva, K. Kozludjova, St. Stamov.....	25
5. ИСТОРИЧЕСКИЯТ ТУРИЗЪМ В РОДОПИТЕ И ОРФЕИЗЪМЪТ Сн. Константинова, А. Конарев THE HISTORICAL TOURISM IN THE RHODOPES AND ORPHEISM, Sn. Konstantinova, A. Konarev.....	31
6. ЗА ОЦЕНЯВАНЕ И НЕОЦЕНЯВАНЕ ЕЛЕМЕНТИ НА ТУРИСТИЧЕСКИЯ ПРОДУКТ И ТЯХНОТО УПРАВЛЯВАНЕ, ИЛИЯ ХРИСТОВ FOR ESTIMATIONAL AND UNESTIMATIONAL ELEMENTS OF THE TOURIST PRODUCT AND THEIR MANAGEMENT, ILIA HRISTOV	37
7. Промените в отрасъла "Туризм" след 1989 година и внедряване на нови форми на обслужване в ЗХР, Георги Вдовичин Changes in the Tourism Sector after 1989 and Introduction of New Service Methods Georgi Vdovichin	43
8. Приложение на метода "Анализ на критичната пътека" при планиране на кетърингови операции, Катя Илиева Applying of Critical Path Analysis (CPA) in Planning of Catering Operations, Katya Ilieva	49
9. ТЕМАТИЧНИТЕ ЗАНЯТИЯ – ЕЛЕМЕНТ НА ПРАКТИЧЕСКОТО ОБУЧЕНИЕ НА СТУДЕНТИТЕ ОТ КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ – БУРГАС, Донка Калудова THE CATERING EVENTS – A PART OF THE STUDENTS PRACTICAL TRAINING AT THE COLLEGE OF TOURISM IN BURGAS, Donka Kaludova	55
10. ХИГИЕННА ОЦЕНКА НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ, ПРОИЗВЕДЕНИ В ПАЗАРДЖИШКА ОБЛАСТ ЗА ПЕРИОДА 2000-2003г. П.Гацева, А.Александрова, Р.Василева, Св.Михайлова HYGIENICAL EVALUATION OF CONECTIONERY PRODUCTS, MANUFACTURED IN PAZARDJIK REGION DURING THE PERIOD 2000-2003 P.Gatseva, A.Alexandrova, R.Vassileva, Sv.Michailova.....	61