

Пояснительная записка
к разработке государственного стандарта
«Мясо и мясные продукты. Определение жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии»

1. В связи с поступлением на потребительский рынок большого объема и разнообразного ассортимента отечественных и импортных мясных продуктов требуется тщательный и быстрый контроль их качества и степени соответствия требованиям действующих Стандартов.

В настоящее время при сертификационных испытаниях продукции, как правило, оценивают степень их безопасности по показателям, предусмотренным требованиями СанПиН. Отсутствие полного контроля и идентификации составных компонентов приводит к тому, что производители, сохраняя допустимые уровни строго регламентируемых веществ, имеют возможность использовать при производстве мясных продуктов непредусмотренные жировые компоненты или завышать количество привнесенных компонентов. Такие продукты, благополучные по микробиологическим и приемлемые по органолептическим и химическим показателям за счет применения ароматизаторов и красителей, зачастую не соответствуют своему наименованию по составу, имеют низкое качество и пищевую ценность. В настоящее время значительное количество мясных продуктов фальсифицировано за счет введения в состав ингредиентов, не предусмотренных нормативной рецептурой, например, дешевых растительных жиров и масел.

Все это свидетельствует о необходимости идентификации составных компонентов в поставляемой на рынок мясной продукции и получении на этой основе более полной оценки ее качества. В связи с расширением международной торговли и возможностью выпуска продукции на мелких мясных предприятиях, а также поступлением на потребительский рынок большого объема и разнообразного ассортимента отечественных и импортных полуфабрикатов требуется тщательный и всесторонний контроль их качества и степени соответствия требованиям действующих стандартов.

В международной практике для контроля мясного сырья применяются разнообразные методы анализа качества с целью исключения возможности фальсификации мясной продукции. В последние годы во ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова проведены исследования возможности идентификации состава мясной продукции на предмет качественной и количественной оценки содержания жирных кислот в мясном сырье и мясопродуктах.

2. Цели и задачи разработки стандарта

Целью разработки стандарта является установление и утверждение метода количественного определения содержания жирных кислот в мясном сырье, продуктах и полуфабрикатах на основе высокоселективного газохроматографического анализа.

3. Характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации является метод идентификации липидных компонентов мясопродуктов и введенных в их состав примесей жиров на основании хро-

матографической подвижности метиловых эфиров жирных кислот, экстрагированных из изучаемого образца мясопродукта. Имеющиеся в соответствующей литературе и полученные собственные сведения дают возможность устанавливать факт наличия конкретных жирных кислот и их количественное содержание. Результаты, ставшие основой данной разработки, опубликованы в ряде статей в нашей стране и за рубежом и доложены на Российских и зарубежных конференциях и конгрессах.

4. Научно-технический уровень стандарта.

В основу разработанного стандарта положены обобщенные данные работ, проводимых в ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова по тематикам Российской академии сельскохозяйственных наук, Министерства науки России, договорам с мясоперерабатывающими предприятиями и работ по установлению состава мясных продуктов в рамках добровольной сертификации пищевых продуктов, а также при решении арбитражных вопросов. Результаты научно-исследовательских работ опубликованы в соответствующей литературе.

При разработке стандарта учтен опыт стран Европейского Содружества.

5. Сведения о патентной чистоте

Сведений, подлежащих патентованию, не содержит.

6. Проект стандарта взаимосвязан с документами по стандартизации мясной продукции, стандартами на соответствующие реактивы и лабораторную стеклянную посуду. Внесения в них изменений и предложений не предусматривает.

7. Настоящий проект стандарта разослан на отзыв членам ТК 226.

8. Источники информации

При разработке стандарта использованы: ГОСТы, научная и патентная литература, а также другие материалы.

Руководитель центра научно-методических работ
и контрольно-аналитических исследований
ВНИИМП им. В.М. Горбатова

Ю.К. Юшина