

Об оценке качества и безопасности плодоовощной продукции

Овощи и фрукты основными источниками витаминов, минеральных элементов, органических кислот, углеводов, пектиновых веществ и активной клетчатки. Овощи и фрукты положительно воздействуют на секреторную деятельность пищеварительных желез, оказывают нормализующее влияние на кишечную микрофлору.

Большинство плодов и овощей не содержит жиров и бедны белками, за исключением сои, бобовых, картофеля и капусты.

Углеводы овощей представлены в виде крахмала в среднем от 5% до 10%, однако в некоторых из них, например, в картофеле, количество углеводов достигает 19,7%, горошке зеленом – 13,3%, чесноке -21,2%.

Во фруктах углеводы представлены в виде сахара (глюкоза, фруктоза, сахароза), например, виноград-17,5%, шиповник-24% и др.

Клетчатка представлена в овощах и фруктах в пределах 1-3%, в ягодах-3-5%. Клетчатка является самым мощным механическим раздражителем пищеварительного тракта и регулятором деятельности кишечника. Больше всего клетчатки содержит морковь, тыква, квашеная капуста. Зелень петрушки, хрен.

Включение овощей и фруктов в рацион питания повышает усвояемость основных пищевых веществ: белка, жира и минеральных солей, что связано с усилением секреторной деятельности всех пищеварительных желез.

Овощи и фрукты содержат значительное количество воды (75-95%).

Для оценки качества и безопасности плодоовощной продукции проводят лабораторно-инструментальные исследования на соответствие требованиям нормативных документов по органолептическим, санитарно-химическим, микробиологическим, паразитологическим показателям, на наличие ГМО.

Окраска, вкус и запах свежих плодов и овощей должны быть свойственными данному природному сорту без посторонних запахов и привкуса.

Недостаточная окраска может свидетельствовать о недозревшем состоянии плода, а значит, недостаточном количестве питательных веществ. У перезревших плодов и овощей наблюдается потемнение окраски и ухудшение потребительских свойств.

Поверхность свежих плодов и овощей должна быть сухой и чистой, сами плоды и овощи должны быть целыми, с отсутствием механических повреждений и повреждений сельскохозяйственными вредителями, микроорганизмами и физиологическими заболеваниями.

Например, внешний вид клубней картофеля определяют наружным осмотром поверхности клубня. Клубни со скрытыми формами болезней определяют осмотром мякоти клубня на продольном разрезе. Для этого разрезают 50 клубней исходного образца и осматривают мякоть на разрезе. При обнаружении хотя бы одной из указанных болезней дополнительно разрезают клубни в количестве не менее 10% от объединенной пробы.

Глубину механических повреждений измеряют линейкой в центре повреждений.

Герметичные упаковки сухофруктов не должны быть вздутыми; плесневение и налет на поверхности плодов серого или белого цвета не допускаются. Признаки спиртового брожения улавливают по запаху.

Для обнаружения заражения сухофруктов вредителями пробу высыпают слоем в один плод на стекло, положенное на темную бумагу, и осматривают. Вредителей извлекают пинцетом и помещают в пробирку. Если проба имеет температуру ниже 10 градусов, то ее перед испытанием выдерживают не менее 30 мин при температуре 10-30 градусов с целью активации вредителей.

Металломагнитные примеси извлекают магнитом, полюсы которого плотно обернуты папиросной бумагой. Магнит медленно продвигают в слое продукта в продольном и поперечном направлениях по всей поверхности слоя.

Продукт рассматривают через лупу для выявления мелких насекомых и немагнитных частиц металла.

Затем продукт просеивают через сито с размером ячейки 1,3-1,5 мм на лист темной бумаги и отсев рассматривают через лупу для выявления живых клещей, мелких насекомых или их частей и немагнитных частиц металла.

Плоды и овощи, соответствующие по размерам, установленным и допускаемым стандартами норма, распределяют на:

- плоды без наличия каких-либо повреждений и болезней,
- плоды с повреждениями и болезнями по каждому виду в отдельности.

Плоды взвешивают отдельно по каждому виду повреждения или болезни и вычисляют их процентное содержание в анализируемой пробе.

При оценке вкуса определяют запах и устанавливают его типичность для данного вида плодов и овощей или продукта из них, а также наличие посторонних привкусов и запахов.

При оценке консистенции мягкость, мясистость определяют нажатием, надавливанием на мякоть плодов, отделяемость косточки-разрывом мякоти.

Вкус, запах и консистенцию определяют при комнатной температуре. Перед каждой новой пробой рот прополаскивают водой.

Для консультации по вашим правам как потребителя, по вопросам горячей линии, вы можете обратиться в консультационный пункт по защите прав потребителей филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Юрге и Юргинском районе по адресу: ул.Московская, д.39 каб.13. тел. 8 (38451) 5-90-14, 5-90-07, ffguz_urgko@mail.ru. А также по единому телефону консультационного центра Роспотребнадзора 88005554943

Юрист консультационного пункта
по защите прав потребителей в г.Юрге
и Юргинском районе Хосуева А.А.