



Universitatea Tehnică a Moldovei

CALITATEA ȘI SIGURANȚA PRODUSELOR DIN CARNE ÎN CADRUL COMPANIEI DE PRODUCERE

Masterand: gr. CSPA-161 Luchianiuc Nadejda

Conducător: dr.conf.univ. Gudima Angela

Chișinău – 2018

REZUMAT

Valabilitatea cărnii și a produselor din carne este un subiect sensibil, deoarece sunt produse ușor perisabile și constituie un mediu favorabil pentru dezvoltarea microorganismelor, inclusiv patogene, care odata fiind degerate pot provoca urmări grave în sănătatea omului.

Produsele din carne și carnea sunt componente importante în alimentația omului și au o importanță deosebită pentru buna funcționare a organismului, mai ales în contextul unei vieți sportive, sănătoase, datorită conținutului crescut de proteine de calitate superioară și de substanțe minerale.

Actualitatea tezei: În ultimul timp, termenul de valabilitate, în lume, a crescut substanțial ca urmare a aplicării unor tehnologii moderne și a noilor descoperiri, legate obținerea unor produse din carne stabile. Salamurile variază în funcție de calitate și de metoda de producție. Ele sunt produse realizate din carne și slănină tocate. Producătorul garantează calitatea în mod direct pe tot parcursul termenului de valabilitate, în această perioadă urmînd ca marfa, ambalată, transportată/ manipulată și păstrată conform prescripțiilor, și își păstreze nemodificată calitatea inițială.

Scopul cercetării: Studiul indicilor fizico-chimici, microbiologici pe parcursul cercetării produselor cu scopul de a mări termenul de valabilitate. Procedura are drept scop stabilirea modului de ținere sub control a termenului de valabilitate astfel încât utilizarea lor să fie conformă cu cerințele reglementărilor interne și externe.

Pentru realizarea acestui scop au fost propuse următoarele obiective:

- Determinarea și urmărirea indicilor fizico-chimici, microbiologici, organoleptici în produsele analizate;
- Studiul influenței membranelor și ambalajului asupra termenului de valabilitate;
- Măcșorarea termenului de valabilitate;

Metodologia de lucru: A fost elaborat planul de lucru și parametrii fizico-chimici microbiologici, organoleptici necesari pentru a controla termenul de valabilitate. În urma la aceasta au fost selectate metode standardizate adecvate obiectivelor.

Valoarea practică a tezei: Au fost propuse metodologia de lucru în urma cercetării obținîndu-se valori care ne arată eficacitatea acesteia. Parametrii fizico-chimici microbiologici, organoleptici au aratat dinamica pozitivă și inofensivă.

Teza este structurată în 3 capitole și cuprinde 65 pagini, 23 de figuri și 14 tabele.

SUMMARY

The validity of meat and meat products is a sensitive subject, as they are slightly perishable products and constitute a favorable environment for the development of micro-organisms, including pathogens, which once dehydrated can cause serious consequences for human health.

Meat products and meat are important in human nutrition and are of particular importance for the proper functioning of the body, especially in the context of a healthy, healthy life, due to the high content of high quality protein and mineral substances.

Current thesis: Lately, the shelf life has increased substantially due to the application of modern technologies and new discoveries, related to the achievement of stable meat products. Salami vary according to quality and method of production. They are made from chopped meat and bacon. The manufacturer guarantees quality directly throughout the shelf life, during which time the merchandise is packaged, transported / handled and retained as prescribed, and retains its original quality unaltered.

Purpose of research: Study of the physico-chemical, microbiological indices during the research of the products in order to increase the shelf life. The purpose of the procedure is to determine how the term of validity is kept under control so that its use complies with the requirements of internal and external regulations.

To achieve this goal the following objectives have been proposed:

- Determination and follow-up of the physico-chemical, microbiological, organoleptic indices in the analyzed products;
- Study of membrane and packaging influence on shelf life;
- Declining the validity term;

Work methodology: The working plan and microbiological physicochemical parameters, organoleptic parameters necessary to control the shelf life were elaborated. Following this, standardized methods appropriate to the objectives were selected.

The practical value of the thesis: The working methodology has been proposed in the research to obtain values that show the efficacy of the thesis. Physical and chemical microbiological, organoleptic parameters have shown positive and harmless dynamics.. The thesis is structured in 3 chapters and comprises 65 pages, 23 figures and 14 tables..

Cuprins

INTRODUCERE.....	6
1. STUDIUL BIBLIOGRAFIC.....	7
1.1 Calitatea și siguranța produselor din carne din Republica Moldova. Cerințe legislative referitoare la termenul de valabilitate.....	7
1.2 Stabilirea termenilor de valabilitate a produselor din carne.....	30
1.3 Factori care influențează termenul de valabilitate a produselor din carne.....	33
1.4 Concluzii.....	36
2. CARACTERISTICA METODOLOGIEI.....	37
2.1 Metode și materiale de cercetare.....	37
2.2 Desfășurarea metodologiei în determinarea termenilor de valabilitate.....	39
2.3 Programul de testare.....	40
3. REZULTATE ȘI DISCUȚII. ANALIZA ȘI PRELUCRAREA DATELOR EXPERIMENTALE.....	47
3.1 Sortimentul de produse testat.....	47
3.2 Analiza indicilor fizico-chimici și organoleptici.....	50
3.3 Analiza indicilor de inofensivitate. Indicii microbiologici.....	59
CONCLUZII	
BIBLIOGRAFIE	
ANEXE	

INTRODUCERE

Valabilitatea cărnii și a produselor din carne este un subiect sensibil, deoarece sunt produse ușor perisabile și constituie un mediu favorabil pentru dezvoltarea microorganismelor, inclusiv patogene, care odata fiind degerate pot provoca urmări grave în sănătatea omului. Termenul de valabilitate este o perioadă de timp, stabilită de către agentul economic care fabrică un produs perisabil sau un produs care, în scurt timp poate deveni periculos pentru sănătatea consumatorilor. În cadrul acestui termen produsul trebuie să-și păstreze caracteristicile specifice, indicate pe ambalajul sau pe marcarea întocmită de producător, cu condiția respectării regulilor de transport, manipulare, depozitare, păstrare, utilizare și consum [2]. Termenul de valabilitate se stabilește de producător, în rezultat al cercetărilor efectuate în scopul stabilirii termenului, în cadrul unui laborator. În standardele sunt specificate doar recomandări orientative pentru un grup similar de produse. Termenul de garanție se stabilește nu după condițiile ideale, ci după un scenariu real pe care îl suportă produsul până la consumare. Plus la aceasta, din termen se scade un număr de zile, astfel încât, dacă cineva consumă produsul la puțin timp după expirare, să fie în afara unui pericol major [3].

Pentru produsele alimentare, termenul de valabilitate este data-limită de consum și nu se admite în niciun caz o prelungire a termenului de către vânzător sau o modificare a termenului în incinta magazinelor, inclusiv crearea de promoții cu lichidări de stoc în ultima zi de expirare a termenului de valabilitate a produsului.

Astăzi, când varietatea produselor este foarte mare, garanția calității este cu atât mai importantă cu cât reprezintă și un factor concurențial demn de luat în considerație. Producătorul garantează calitatea în mod direct pe tot parcursul termenului de valabilitate, în aceasta perioadă urmînd ca marfa, ambalată, transportată/ manipulată și păstrată conform prescripțiilor, și își păstreze nemodificată calitatea inițială.

Din punctul de vedere al producătorului, asumarea garanției înseamnă un mare risc deoarece orice neconformitate nedepistată la timp poate compromite producția, calitatea și deci prestigiul firmei.

1. BANU C. Procesarea industrială a cărnii. Editura Tehnică, București, 1997.
2. Ministerul Economiei al RM, Agenția pentru protecția consumatorilor și supravegherea pieței, Comunicate de presă 2017
3. Lege RM nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor.
4. Legea nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor.
5. Legea nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare.
6. Legea nr. 422 din 22.12.2006 privind securitatea generală a produselor.
7. Legea nr. 590 din 22.09.1995 cu privire la standardizare .
8. Regulament 852/2004 / CE privind igiena produselor alimentare .
9. Regulamentul (CE) nr 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.
10. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 stabilește cerințe generale privind siguranța alimentară.
11. Lege RM nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare.
12. Lege RM nr. 422 din 22.12.2006 privind securitatea generală a produselor.
13. Lege RM nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinara.
14. Să înțelegem politicile Uniunii Europene Siguranța alimentară. Luxemburg: Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene, 2014
15. Ghidul acordului de asociere, EU – Moldova, 2004
16. Directiva 2000/13/EC cu privire la etichetare 20.03. 2000
17. Reglementarea 1169/25.10.2011 cu privire la informații alimentare
18. Reglementarea 2073/15.11.2005 cu privire la criteriile microbiologice.
19. <http://www.qbebe.ro> - Ghidul părinților responsabili: termenul de valabilitate al produselor, accesat 12.12.2017.
20. www.codexalimentarius.ro – Cum se stabilește termenul de valabilitate, accesat 12.12.2017
21. GOST R 52196-2011 "Produse de mezeluri fierte. Condiții tehnice ".
22. GOST R 55455-2013 "Salamuri fierte-afumate. Specificații".
23. GOST 31785-2012 "Salamuri semiafumate. Specificații".
24. Pentru salamuri crud-afumate - GOST R 55456-2013.
25. Pentru salamuri crud-zvântate - GOST 33708-2015.
26. "Normele și regulile sanitare privind aditivii alimentari", aprobată de Medicul șef sanitar de stat al Republicii Moldova prin Hotărârea nr. 06.10.3.46 din 17.12.2001

27. Hotarire de Guvern Nr. 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea regulamentului sanitar privind aditivi alimentari.
 28. MUK 4.2.1847-04 2004.20.06 Evaluarea sanitaro-epidemiologica a justificării termenului de valabilitate și a condițiilor de păstrare a produselor alimentare.
 29. HG Nr 720 din 28.06.2007 cu privire la aprobarea reglementarii tehnice “Produselor din Carne”
 30. <http://cis.gov.md/> Înregistrarea întreprinderii se efectuează de către Camera Înregistrării de Stat.
 31. Legea nr.420-XVI din 22.12.2006 Privind activitatea de reglementare tehnică; Publicat: 16.03.2007 în Monitorul Oficial nr. 036 art.nr: 141.
 32. Legea nr.221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară
 33. Legea nr.186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor.
 34. Hotărârea de Guvern nr.1469 din 30.12.2004, privind aprobarea Nomenclatorului produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii
- HG 696. 2010 Cu privire la materie prima de origine animaliera.Producerea și comercializarea.