

PARTICULARITĂȚI ALE TEHNOLOGIEI DE FABRICARE ȘI APRECIEREA CALITĂȚII MEZELURILOR FIERTE ÎN CONDIȚII DE PRODUCȚIE

Ion VASILIAN

Departamentul, Resurse Animale și Siguranța alimentelor, grupa BA-196, Facultatea Științe Agricole, Silvicultură și ale Mediului, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

Autor corespondent: Ion Vasilian, ionvasilian98@gmail.com

Coordonator științific: Alisa PÎRLOG, dr., conf. univ. FȘASM, UTM

Rezumat. *Actualmente, problema calității și siguranței alimentelor a devenit un factor cheie în satisfacerea cerințelor consumatorilor. Au fost evaluate probe din categoria mezeluri fierte – Crenvurști: Crenvurști Lacta, Crenvurști cu cașcaval, Crenvurști Carmezel, Crenvurști de pui - înveliș artificial necomestibil, ambalaj pachet gaz 700 gr. Investigațiile s-au bazat pe cercetări care au inclus aprecierile organoleptice și a indicilor de calitate fizico-chimic și microbiologic, fabricate conform standardelor firmei și instrucțiunilor tehnologice în vigoare ale procesatorului de carne. Astfel, s-au obținut rezultate apreciabile, legate de caracteristicile organoleptice fizico-chimice și indici microbiologici întrucât acestea au întrunit rezultate, care sa-u înscris în cerințele actelor normative în vigoare la această categorie de produse.*

Cuvinte cheie: *Crenvurști, acte normative, indici organoleptici, fizico-chimici, microbiologici.*

Introducere

Actualmente în condițiile mediului social-economic, calitatea a devenit un instrument strategic al managementului global al întreprinderilor precum și un element determinant al competitivității acestora. Prin urmare, realizând produse pentru colectivități mari, specialiștii și producătorii din industria alimentară devin responsabili de starea de sănătate a populației, participând la una din cele mai eficiente căi de ocrotire și promovare a sănătății [1, 2].

Alimentele sub aspectul calității și a salubrității au efecte directe asupra vieții, iar problematica axată pe calitatea alimentelor se află permanent în centrul atenției organismelor constituite pentru garantarea siguranței acestora și pentru apărarea intereselor consumatorilor, în frunte cu cel mai de preț bun al acestora, starea de sănătate.

Astăzi calitatea a devenit un element determinant pentru satisfacerea cerințelor consumatorilor. Un interes deosebit ocupă fabricarea produselor cu caracteristici organoleptice înalte și care posedă o perspectivă îndelungată de desfacere, având termeni lungi de păstrare, fără schimbarea calității produsului [3, 4].

Menținerea calității prescrise a produselor alimentare, inclusiv a produselor de carne se referă la capacitatea acestora de păstrare în timp a caracteristicilor inițiale (calitative și cantitative) și la rezistența lor la depozitare, manipulare și transport. Păstrarea și stabilitatea produselor alimentare este limitată în timp, fiind determinată de substanțele din compoziția produselor, cu grade diferite de lăbilitate, atât sub incidența interacțiunilor cu alte substanțe componente, cât și sub incidența unor factori de mediu, dar, care trebuie asigurată pe întreg parcursul alimentar de la producător la consumator [5, 6].

Material și metode

Cercetările asupra temei tezei de licență au fost realizate în Laboratorul Întreprinderii autohtone de producere a produselor din carne iar analizele microbiologice în cadrul CRDV, Chișinău.

Au fost supuse investigațiilor probe din categoria de mezeluri fierte Crenvurști - Crenvurști Lacta, Crenvurști cu cașcaval, Crenvurști Carmezel, Crenvurști de pui - înveliș artificial necomestibil, ambalaj pachet gaz 700 gr. Studiind aspecte și particularități ale tehnologiei de fabricare și totodată, studierea complexă a caracteristicilor organoleptice și a indicilor de calitate fizico-chimici și microbiologici, cu scopul de a stabili conformitatea acestora în corespundere cu actele normative în vigoare la aceste produse, care sunt plasate ulterior pe raft pentru consumator.

Astfel, au fost determinați indicii de calitate – organoleptici, fizico-chimici și microbiologici, pentru toate probele luate în cercetare, în corespundere cu actele normative în vigoare - HG nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, iar rezultatele obținute au fost prelucrate prin metode uzuale.

Rezultate și discuții

Caracteristicile organoleptice la mezelurile fierte – Crenvurști, au fost apreciate în corespundere cu HG nr. 624 din 19.09.2020 [7], cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne și documentul normativ la produsul dat. Prin urmare, au fost determinați indicii organoleptici: aspect exterior, aspect în secțiune, gust și miros, culoare, pentru toate mostrele luate în studiu la această categorie de produse.

Din punct de vedere organoleptic mezelurile fierte luate în studiu - Crenvuști Lacta, Crenvurști cu cașcaval, Crenvurști Carmezel, Crenvurști de pui în înveliș artificial necomestibil, ambalaj pachet gaz 700gr, au prezentat caracteristici apreciabile referitor la aspect exterior, culoare, consistență, gust, miros și formă, care corespund cerințelor normativelor în vigoare referitor la această categorie de produse.

Indicii fizico-chimici ce au fost analizați potrivit cercetărilor la mezelurile fierte luate în studio, au prezentat valori apreciabile în ceea ce privește fiecare indice analizat în parte.

Indicii fizico-chimici analizați precum: fracția masică de umiditate, fracția masică de sare de uz alimentar, fracția masică de amidon, fracția masică de nitrit de sodiu, fracția masică de fosfați, au prezentat valori admisibile care se-u încadrat în cerințele normativelor în vigoare, la această categorie de produse.

Potrivit cercetărilor făcute pentru determinarea calității și salubrității sortimentelor de salamuri, un alt indice prin care putem determina calitatea sortimentelor analizate sunt indicii microbiologici.

Cei care ne pot confirma sau infirma faptul că produsele fierte fabricate la producător autohton, sunt produse care pot fi realizate în consumul fapt care este datorat absenței bacteriilor patogene- Bacterii coliforme la 1 g de produs, Clostridii sulfitreducătoare, Staphylococcus Aureus la 1g de produs și de lipsa microorganismelor patogene, inclusiv Salmonella, la 25 g de produs.

Concluzii

1. Indicii organoleptici, la produsele din carne fierte luate în studiu au prezentat o calitate bună a produsului, cu caracteristici bune referitor la gust, miros, consistență, culoare, etc.
2. Parametrii fizico-chimici au prezentat rezultate concrete ce țin de fracția masică de umiditate, clorură de sodiu, grăsimi, proteine, amidon, etc., care sa-u înscris în cerințele normativelor în vigoare la aceste produse.
3. Referitor la indicii microbiologici care ne vorbesc despre siguranța și salubritatea produselor din carne luate în studiu, aceștia au demonstrat rezultate apreciabile care implică încredere și siguranță consumatorului privind produsele din carne consumate, dat fiind faptul că nu au fost depistate microorganisme patogene care ar afecta sănătatea acestora.

Referințe

1. STANCIUC, N., ROTARU G. *Managementul siguranței alimentelor*. Galați, 2009.
2. POP, C., POP, M., MUREȘAN, GH., DUCU Ș. *Managementul calității produselor de origine animală*. Cluj-Napoca, 2011.
3. LASLO, C. și col. *Controlul calității și igiena produselor alimentare de origine animală*. Cluj-Napoca, 2008.
4. OPREA, A., VASILICA, R. *Controlul și expertiza produselor alimentare de origine animală*. București, 2010.
5. Banu C., și col. *Suveranitate, securitate și siguranță alimentară*. București, 2007.
6. POP, C. *Managementul calității. Concepte, principii, tendințe*. Iași, 2004.
7. *Reglementarea tehnică „Produse din carne” HG.nr.624 din 19.09.2020*.