

Обеспечить высокое качество продукции – одна из самых сложных задач, с которыми сталкивается любое предприятие на этапе реализации стратегических планов. Оно может быть гарантировано путем контроля готовой продукции, на стадии разработки новых технологий и организации производства, при выборе поставщиков сырья, с учетом многих других факторов.

Лучшим способом решений этой задачи ОАО «Тольяттимолоко» определил для себя внедрение научных принципов НАССР. Одним из наиболее важных этапов является проверка качества производства.

На ОАО «Тольяттимолоко» проверка качества производства производится по каждому из видов выпускаемых изделий, и осуществляется на основе анализа комплексных показателей дефектов готовой продукции, путем оценки фактического значения каждого показателя и сравнения его с базовыми значениями. При проверке производится оценка следующих комплексных показателей:

1. коэффициент рекламаций - K_p ;
2. показатель результатов периодических испытаний физико-химических и микробиологических показателей – $P_{из}$;
3. мнения и информация потребителей – P_m .

Элементами проверки при анализе готовой продукции являются:

1. документы, устанавливающие порядок регистрации, учета, анализа и профилактики дефектов;
2. документы, содержащие накопленные данные приемочного контроля;
3. документально оформленные результаты анализа и мероприятия по недопущению значительных, критических и устранению причин незначительных дефектов.

Многоэтапный контроль технологических процессов при производстве позволяет обеспечить высокое качество и конкурентоспособность молочной продукции ОАО «Тольяттимолоко».

УДК 637.146.33

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЛОКА В КАЧЕСТВЕ ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ ДЛЯ РИСОВОГО ГРИБА

М.В. Провальская, А.А. Куприец, И.Б. Гирилович

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

Получение продуктов питания, обладающих значительным потенциалом лечебных свойств, является одной из современных тенденций пищевой и, в частности, в молочной промышленности. При этом, получать лечебно-профилактические свойства новых продуктов, можно не только расширяя ассортимент сырья, наполнителей и различных добавок, но и применением новых микроорганизмов.

В литературных источниках появились сведения о «рисовом грибе» («морской рис», «индийский гриб»). Это гриб, и к рису он не имеет никакого отношения. Напоминает прозрачные льдинки, которые по форме похожи на рисинки – отсюда и название. Биокультура «рисового гриба» имеет естественное природное происхождение. Целебные свойства напитка, приготовленного на основе «рисового гриба», удивительны. Более 80 заболеваний в списке этого чудесного лекарства.

В МГУП на кафедре «Технология пищевых производств» уже несколько лет ведутся работы по исследованию возможности применения «рисового гриба» для производства безалкогольных напитков. Получены положительные результаты.

Представляло интерес исследовать способность «рисового гриба» приживаться в нехарактерной для его жизнедеятельности питательной среде.

В качестве питательной среды использовали натуральное обезжиренное молоко, которое, как правило, применяют для производства закваски в молочной промышленности. Подготовку молока проводили при тех же технологических режимах, которые применяют для кефирных грибков. Следили за нарастанием кислотности через каждый час в течение 18 часов и через 24 и 36 часов.

Результаты показали, что «рисовый гриб» способен накапливать молочную кислоту практически в той же степени, что и кефирные грибки. Конечное значение титруемой кислотности составляло для кефирного грибка 110°Т, для «рисового гриба» - 100°Т.

Образованный в результате сквашивания «рисовым грибом» сгусток нежный с мелкими хлопьями белка, сильно пронизан пузырьками газа, вкус освежающий. Вязкость составляет 3,0 с, против 7,5 с – для кефирных грибков.

Таким образом, установлена возможность использования обезжиренного молока в качестве питательной среды для «рисового гриба».