

УДК 006.053**І.О. Романчук**

Інституту продовольчих ресурсів НААН України, м. Київ, Україна

ЩОДО РЕГЛАМЕНТАЦІЇ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**I. Romanchuk****ABOUT REGULATION OF QUALITY INDICATORS OF DAIRY PRODUCTS**

Під якістю харчового продукту розуміють ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає цей харчовий продукт. До недавнього часу на законодавчому рівні питання якості харчових продуктів було врегульовано через «мінімальні специфікації якості харчових продуктів», встановлені у вигляді органолептичних, хімічних, біологічних та фізичних характеристик харчового продукту, яким повинен відповідати певний харчовий продукт для того, щоб вважатися придатним для споживання людиною протягом його терміну придатності. Однак, на практиці було реалізовано та затверджено лише мінімальні специфікації якості основних продуктів тваринного походження.

Відповідно до прийнятого Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№1602-VII) встановлення окремих показників якості харчового продукту застосовується для відокремлення традиційного продукту від інших харчових продуктів, для продуктів дитячого харчування та продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для інформування споживачів про властивості продукту шляхом маркування. Така категорія як «якість харчового продукту» у новій редакції відсутня. Виробництво та обіг харчових продуктів в Україні повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Відмінена обов'язкова сертифікація харчових продуктів. Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це необхідно для досягнення належного рівня захисту інтересів споживачів, ураховуючи технічну та економічну доцільність. Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів мають застосовуватися лише в обсязі, необхідному для захисту інтересів людини, і з урахуванням неприпустимості необгрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортованими харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів. Виробники можуть користуватися технічними умовами, державна реєстрація яких стала необов'язковою, а також застосовувати методичні настанови, виконання яких свідчить про виконання вимог, що визначені законодавством. Методичні настанови можуть розроблятися об'єднаннями операторів ринку. Вимоги до розроблення методичних настанов встановлені законом «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Відповідно до ст.16, визначення та перегляд вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів повинні здійснюватися з урахуванням міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій або вимог європейського законодавства у разі відсутності міжнародних вимог.

Таким чином, на сьогоднішній день для виробників молочних продуктів закономірно виникає необхідність прийняття низки підзаконних актів, що стосуються саме питань якості молока та молочних продуктів. З огляду на вище викладене, зростає значення наукового обґрунтування у встановленні показників та характеристик молочної продукції, виходячи із практики її традиційного споживання та функціонального призначення.

Слід відмітити, що становлення науки про харчування почалося із досліджень зосереджених на вивченні хімічного складу харчових продуктів, встановленні енергетичної цінності їжі. Подальший розвиток був направлений на поглиблене вивчення біологічної ролі тих речовин, які входять до складу харчових продуктів. Разом з накопиченням наукової бази щодо складу та властивостей харчових продуктів змінювались і уявлення щодо проблеми харчування та поняття якості продукції в цілому.

Результати досліджень отримані за останні десятиліття переконливо свідчать про те, що продукти, які містять природні компоненти, володіють не тільки харчовою цінністю для організму людини, але й регулюють його функції. Останнім часом в нутриціології обговорюється питання не тільки раціонального, але й «оптимального», «здорового» харчування, яке передбачає індивідуальний підхід до вибору харчових продуктів та максимально задовольняє потреби людини у енергетичних, пластичних і регуляторних сполуках.

Молоко є складною біологічною рідиною. За загальноприйнятим визначенням молоко – це продукт нормальної фізіологічної секреції молочних залоз молочних тварин, одержаний за одне чи кілька доїнь, без додавання до нього інших добавок або вилучення певних складників. На разі молочні продукти розглядають не тільки як традиційне джерело макронутрієнтів (білків, жирів, вуглеводів), але й як природне джерело таких функціональних інгредієнтів як – кальцій; рибофлавін (вітамін В₂); штами молочнокислих ацидофільних бактерій та біфідобактерій; пептидів; лінолевої кислоти.

Підсумовуючи можна відзначити, що без всякого сумніву показники якості молочних продуктів, запроваджені у вигляді методичних настанов (або документу іншого рівня) мають базуватися на стандартизованих загальних технічних вимогах до продукції, встановлених в національних стандартах, але також необхідно враховувати тенденції розвитку сучасної науки та технологій.