

Аналитическая записка по установлению показателей в проекте ПНСТ «Пальмовое масло и его фракции. Общие технические условия»

Целью разработки проекта ГОСТ является установление показателей качества и идентификации масла пальмового и его фракций, с учетом опыта и достижений лучших предприятий отрасли, отражающих специфику экономики и развития масложирового производства, повышение качества и конкурентоспособности масложировой продукции. В стандарте отражены положения технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883, положения технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, а также учтены CODEX STAN 210-1999 «Стандарт кодекса на поименованные растительные масла» Кодекса Алиментариус, CAC/RCP 36-1987, REV. 1-1999, REV. 2-2001, REV. 3-2005, REV. 4-2011 «Рекомендуемые международные технические нормы и правила по хранению и транспортировке наливных грузов пищевых жиров и масел» Кодекса Алиментариус, CODEX STAN 1–1985 «Общий стандарт кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов» Кодекса Алиментариус, малайзийских стандартов MS 814:2007 «Спецификация на пальмовое масло, MS 815:2007 «Спецификация на пальмовый стеарин», MS 816:2007 «Спецификация на пальмовый олеин», MS 1762:2004 «Спецификация на пальмовый суперолеин», «Руководство по применению пищевых жиров и масел» (Leitsätze für Speisefette und Speiseöle) Германии, «Квалификационные требования для судов, транспортирующих наливные грузы пищевых и технических масел и жиров» Федерации Ассоциаций по торговле маслами, семенами масличных культур и жирами (FOSFA).

1. В проекте применены термины, установленные ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ГОСТ 18848–73 «Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения» и ГОСТ 21314–75 «Масла растительные. Производство. Термины и определения», с учетом определений, установленных CODEX STAN 210-1999, CODEX STAN 1–1985, а также в целях однозначного толкования и применения требований стандарта введены дополнительные термины и их определения.

2. Установленные в проекте стандарт требования по показателям идентификации (жирно-кислотный состав, температура плавления, показатель преломления, плотность, число омыления, содержание твердого жира и т.д.) гармонизировано с требованиями стандарта Кодекса Алиментариус и Стандартов Малайзии.

3. В проекте стандарт установлены требования по показателям окислительной порчи (кислотное число, перекисное число, анизидиновое число) на основании результатов анализа проведенных исследований изменений показателей в процессе хранения с учетом требований ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, стандарта Кодекса Алиментариус и Стандартов Малайзии.

3.1. Значение показателей окислительной порчи для пальмового масла и его фракций, предназначенных для промышленной переработки в качестве продовольственного (пищевого) сырья установлены, на основании анализа статистических данных полученных при исследовании образцов отобранных при сливе масел из танкеров при разгрузке в портах Российской Федерации и при их доставке на перерабатывающие предприятия.

3.2. Значение показателей окислительной порчи для пальмового масла и его Фракции, предназначенных для использования в качестве компонента пищевой продукции (пищевого ингредиента), установлены на основании результатов широких производственных испытаний. Проведен анализ совокупности статистических данных значений показателей окислительной порчи, оценки органолептических характеристик (вкус, запах, консистенция, цвет). Все исследования были проведены для рафинированного дезодорированного пальмового масла и его фракций, упакованных в различную тару, и при его поставке наливом.

Основанием для установления дифференцированных показателей окислительной порчи являлись:

– опыт и наилучшие практики работы отечественных и зарубежных масложировых предприятий;

– качество ввозимого масла - продовольственного (пищевого) сырья, которое зависит от многих факторов, в том числе от степени целостности плодов пальмы, времени их хранения и условий транспортировки, что оказывает влияние на последующую окислительную стабильность пальмового масла при его транспортировке и хранении. Как следствие пальмовое масло, отгружаемое с одинаковыми значениями показателя перекисное число (не более 2,0 мэкв/кг), но имеющее различную окислительную стабильность, при равных условиях транспортировки поступает в порты разгрузки с различными значениями перекисного числа – от 2,0 до 7,0 мэкв/кг;

– скорости окисления пальмового масла и его фракций при различных температурных и временных режимах, установления порогового значения перекисного числа, характеризующего начинающиеся изменения органолептических и физико-химических характеристик продукта из-за окислительного процесса

– условия хранения (температурные и временные режимы) и транспортирования, как на масложировых предприятиях, так и предприятиях потребителей;

– многолетняя статистика ведущих производителей масложировой отрасли Российской Федерации, согласно которой:

Пальмовое масло и его фракции	Перекисное число, мэкв/кг	
Продовольственное (пищевого) сырьё (до промышленной переработки)	не более 5,0	От 5,0 до 7,0
Рецептурный компонент (ингредиент) - на дату изготовления (отгрузки с предприятия изготовителя) - на дату окончания срока годности	не более 0,5 не более 0,5	не более 0,8 не более 3,0

– сортность растительных масел в зависимости от качественных показателей исходно масличного сырья, глубины переработки, дифференцированных значений показателей (перекисное число, кислотное число, цветность и т.д.) установлена в действующих стандартах на конкретные виды растительных масел;

– необходимость учета резерва сроков годности пальмового масла и его фракций при выработке многокомпонентных продуктов принимая во внимание срок годности конечного продукта;

– сроки годности и условия их хранения (температурные и временные режимы) и транспортирования пальмового масла и его фракций, как на масложировых предприятиях, так и предприятиях потребителей.

– использование технологий, предотвращающих окисление растительных масел;

– совершенствование логистики и условий транспортирования;

– материалы заседания Проблемной комиссии «Научные основы гигиены питания» Научного совета по экологии человека и гигиены окружающей среды РАМН (Протокол № 1 от 27.04.2011 г.);

– результаты работы «Исследование влияния транспортировки растительных масел в железнодорожных вагонах–цистернах из стали марки 09 Г2 и её модификаций на изменение качественных характеристик и

показателей безопасности этих масел», проведенного ВНИИ железнодорожной гигиены Роспотребнадзора;

– спецификации ведущих мировых производителей рафинированного дезодорированного пальмового масла и его фракций (не более 0,5 мэкв/кг на момент отгрузки потребителю);

– анализ нормативных актов, правоустанавливающих документов по рекомендуемому значения показателей окислительной порчи растительных масел (CODEX STAN 210-1999 «Стандарт кодекса для поименованных растительных масел» Кодекса Алиментариус (перекисное число «не более 10,0 мэкв/кг), «Руководство по применению пищевых жиров и масел» (Leitsätze für Speisefette und Speiseöle) Германии (перекисное число «не более 5,0 мэкв/кг) и другие документы).

–
Советник генерального
директора
ООО «Торговый Дом
«Солнечные продукты», д.х.н.,
профессор



Ю.А. Султанович