

# ОЧАКВАЙТЕ новото издание на СППЗ

Неправилното **определяне срока на трайност/ годност** на храните в много случаи може да компрометира продукта и да нанесе непоправими загуби за всички по веригата - доставчик на суровини, производител, търговец / дистрибутор, потребител.

Отчитайки важността на процеса, в Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци сме подготвили изданието



## ОПРЕДЕЛЯНЕ СРОКА НА ТРАЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

с автор **ст.н.с. д-р Росица Еникова, дм**

В изданието ще намерите отговор на :

- Какъв е срокът на трайност/годност на нашия продукт?
- Срок на трайност или срок на годност трябва да определим?
- Кои фактори са определящи за срока на трайност/годност на нашия продукт?
- Правилно ли сме обявили срока на трайност/годност върху етикета?
- Коя дата трябва да посочим за начало на срока на трайност/годност - тази на производството или тази на пакетирането?
- Как да обявим срока върху нашия етикет : чрез „използвай преди...“ или чрез „най-добър до...“?
- Какви са начините за определяне и доказване на срока на трайност/годност?
- Можем ли да променим обявения срок на трайност/годност и как да стане това?

### Съдържание:

#### Увод

#### Глава 1. Нормативни документи, засягащи срока на трайност на храните

#### Глава 2. Фактори, определящи сроковете на трайност на храните

##### I. Фактори, свързани с естеството на храните - вътрешни фактори, определящи сроковете на трайност

- Водно съдържание/сухо вещество и водна активност
- Активна реакция на средата (концентрация на водородни йони или pH)
- Оксиредукционен потенциал на храните (редокс-потенциал)
- Хранителна стойност и консистенция на храните
- Антимикробни съставки на храните
- Биологични структури

##### II. Външни фактори, определящи сроковете на трайност

###### A. Фактори на околната среда

- Температура на съхранението
- Относителна влажност на околната среда
- Присъствие и концентрация на газовете в газови среди на съхранение
- Присъствие и активност на микроорганизми

###### B. Външни физични и химични въздействия при обработката и съхранението на храните

- Консервиращи вещества (консерванти)
- Радиационна обработка на храните
- Консервиране на храните чрез прилагане на ниски температури
- Консервиране на храните чрез прилагане на високи температури
- Консервиране на храните чрез изсушаване

#### Глава 3. Практически подходи за определяне на сроковете на трайност на храните

- Казус I Уточняване на срока на трайност на яйчна и млечна майонези
- Казус II Уточняване на срока на трайност на майонезни салати
- Казус III Българско кисело мляко - удължаване на срока на трайност
- Казус IV Стерилизирани консерви - срокове на трайност
- Казус V Пържени месни кулинарни изделия. (Ефект на технологиите, условията и сроковете на съхранение върху микробиологичната безопасност)
- Казус VI Мотивиране на срока на трайност на сладкарски изделия
- Казус VII Определяне на сроковете на трайност на прясна сладководна риба

#### Глава 4. Приложения

##### Приложение 1: Срокове на трайност на българските хранителни продукти съгласно БДС

1. Месни продукти
2. Мляко и млечни продукти
3. Риба и рибни продукти
4. Продукти от птици и яйца
5. Растителни масла и маслени продукти
6. Плодове и зеленчуци и продукти от тяхната преработка
7. Брашно, хляб и хлебни продукти
8. Захарни и сладкарски изделия
9. Други хранителни продукти

##### Приложение 2: Срокове на трайност и условия на съхраняване на бързо развалящи се храни

##### Приложение 3: Официален превод на Директива 2000/13/ЕО чл.9 и чл.10

##### Приложение 4: Характеристики, лимитиращи трайността на храните