1. Требования к качеству продукции производственного назначения: органолептические свойства

Качество продукции формируется на стадии разработки продукции и сопровождается нормативно-технической документацией. Качество продукции должно обеспечиваться на всех стадиях производства и поддерживаться на стадиях хранения, транспортировки и реализации.

Запланированное обеспечение уровни качества зависит от многих факторов:

* От чёткого формулирования в нормативно-технической документации требований к качеству продукции;
* От качества исходного сырья или полуфабрикатов;
* Совершенства рецептуры и технологии;
* Соблюдения технологических процессов;
* Уровня технического оснащения производства;
* Уровня квалификации кадров;
* Организации производства и обслуживания;
* Соблюдения контроля качества продукции на всех стадиях её производства;
* Заинтересованности в выпуске высококачественной продукции.

Например: если рецептура составлена неверно, а технологический процесс не отработан, то даже при хорошем качестве сырья и высокой квалификации кадров невозможно выработать качественную продукцию.

Процесс обеспечения качества продукции складывается из взаимозависимых стадий и операций: от приёмки сырья (или полуфабрикатов), до хранения и реализации готовой продукции. Например, даже одна некачественно выполненная операция в технологическом процессе производства продукции может испортить выполненную ранее высококачественную работу и в итоге продукция заданного качества не получится. Поэтому нужно соблюдать технологическую дисциплину, предписанную в нормативно-технической документации, строго контролировать качество выполнения не только отдельных операций, но и всего технологического процесса. Для обеспечения выпуска продукции высокого качества необходимо повышать уровень технической оснащённости предприятий, автоматизировать технологические процессы, а также совершенствовать механизм управления качеством продукции.

Органолептические свойства продукции производственного назначения. Качество сырья и полуфабрикатов оценивают по основным органолептическим свойствам: внешний вид (в том числе цвет), консистенция, запах, вкус. Для некоторых групп изделий существуют свои показатели: прозрачность (чай, желе, рассол), вид на разрезе (мясные, рыбные, фаршированные изделия, кексы, торты), состояние мякиша (мучные кондитерские и хлебобулочные изделия).

При поступлении сырья или полуфабрикатов на предприятие первым делом смотрят внешний вид. Нет ли на поверхности трещин, вмятин, правильна ли форма изделия, не нарушена ли упаковка, соответствует ли дата изготовления. Иногда пригодность определяют по запаху. Запах – ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. В применении к пищевому сырью и полуфабрикатам различают такие понятия, как аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фрукты, овощи, специи, молоко, свежие рыба и мясо); и букет – запах, формирующийся в процессе технологической переработки продуктов под влиянием сложных химических превращений (зразы, котлеты, голубцы, кексы). Не свойственные продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

Одним из главных показателей качества сырья и полуфабрикатов, является их консистенция. Само понятие консистенции включает в себя характеристику агрегатного состояния (твёрдая, жидкая), степень однородности ( творожистая, хлопьевидная, комкообразная, однородная), механические свойства (хрупкая, эластичная, пластичная, упругая, ломкая).

Консистенцию определяют зрительно (пенообразная, жидкая) и с помощью органов осязания. Например, кончиками пальцев можно определить степень упругости, твёрдости, пластичности различного сырья и полуфабрикатов. В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, однородность, терпкость. Сочность – ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, и выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный или сухой). Рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (изделия из песочного теста). Однородность – впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность соуса, крема). Волокнистость – волокна продукта, оказывающие сопротивление при разжёвывании (грубоволокнистое мясо). Терпкость – ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое появлением сухости во рту.

Консистенция различных групп изделий обычно характеризуется несколькими определениями: консистенция жареного мяса – мягкая, сочная; картофельное пюре – рыхлая, пышная, однородная.

Также показателем качества является ВКУС - ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, солёный, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса). Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Пробуя то или иное блюдо, мы испытываем не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих представление о продукте в целом. Поэтому показатель, определяющий как вкус, является совокупностью вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых при дегустации.

Органолептическая оценка сырья и полуфабрикатов может дать точные результаты при условии соблюдения правил её проведения и соблюдения правил. Количество сырья и полуфабрикатов должно быть небольшим, так как под влиянием усталости впечатлительность органов чувств быстро снижается, также наблюдается их привыкание к определённому раздражителю.

Помещение, где проводится органолептическая оценка сырья и полуфабрикатов, должно быть хорошо и равномерно освещено. Освещение должно быть естественным, так как искусственный цвет может изменить натуральную окраску продукта, что очень важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся в мясных и рыбных полуфабрикатах в процессе хранения и упаковки. В помещение не должны проникать посторонние запахи, которые могут повлиять на оценку качества изделий.

При органолептической оценке точность результатов напрямую зависит от профессиональных навыков работников, знания методики и тщательности её выполнения. Поэтому работники, которые постоянно осуществляют контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.

2. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию

При проверке работы предприятия работниками санитарно-пищевых лабораторий и других контролирующих организаций проводится органолептическая оценка (бракераж) всех готовых блюд и изделий и определение их средней массы.

Штучные и порционные изделия отбирают из разных (или одного) противней и лотков и взвешивают по 10 шт. на весах. Если суммарная масса взвешиваемых изделий окажется ниже нормы, взвешивают ещё 10 изделий. Затем изделия взвешивают поштучно.

Для определения средней массы блюд (изделий), отобранных на раздаче, взвешивают раздельно 3 порции, суммируют их массу и делят на 3.

Чтобы проверить правильность отпуска продуктов, порционируемых с помощью мерников или ложек (сметана, сахар, сливочное масло), отбирают мерником 10…20 порций продукта, взвешивают и определяют среднюю массу.

Средняя масса блюд (изделий) не должна иметь отклонения от нормы выхода блюда (изделия) по рецептуре. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на + 3 %.

Результаты органолептической оценки заносят в бракеражный журнал предприятия, а в случае направления в лабораторию - в акт отбора проб, результаты взвешивания отражают в акте отбора проб.

На производстве работники лаборатории проводят простейшие качественные и количественные анализы (реакцию на присутствие наполнителя в натуральных изделиях из рубленого мяса, определяют массу плотной части компонентов), позволяющие быстро обнаружить нарушение рецептур или технологии приготовления блюд. Блюда и изделия с оценкой «неудовлетворительно» с реализации снимаются.

На лабораторный анализ отбирают продукцию с оценкой «удовлетворительно», а также, если сомневаются в свежести или соблюдении рецептуры. Всё это записывают в акт отбора проб.

Работник лаборатории проводит отбор проб на раздаче из порций, подготовленных для отпуска (на предприятиях самообслуживания), или при выполнении заказа (при обслуживании официантами). Представители других контролирующих организаций отбор проб могут проводить путём контрольной закупки.

Кроме порций первого или сладкого блюда из числа подготовленных к отпуску, отбирают также из котлов на раздаче по одной порции блюда того же наименования. При отборе молочных супов и горячих напитков с молоком, отбирают пробу молока, использованного для приготовления. Блюда, взятые из котлов, являются контрольными и исследуются отдельно. При отборе первых блюд содержимое котла хорошо перемешивают, отливают не менее 5 порций в отдельную чистую кастрюлю, разливают по тарелкам и отбирают одну порцию. Контрольную пробу супа отбирают без сметаны и мяса. Если будет выявлено нарушение рецептуры или технологии приготовления, анализ контрольных проб позволит установить, кем допущено нарушение: поваром, приготовившим блюдо, или раздатчиком блюд.

Изделия из мяса, птицы, рыбы, кролика, органолептические показатели которых соответствуют норме, на анализ не отбирают. Если же масса изделий ниже нормативной, внешний вид их свидетельствует о том, что кулинарная обработка проведена неправильно (пережарены), или имеется подозрение на недоброкачественность, отбирается на анализ блюдо целиком. Дополнительно из котлов на раздаче отбирают гарнир и соус, с которыми это блюдо отпускается. Пробу гарнира берут из центра котла, отступая на 2-3 см от стенки, после тщательного перемешивания его содержимого. Соус перед отбором проб также перемешивают шумовкой, двигая ею вверх и вниз не менее 8-10 раз. После перемешивания соус отбирают разливательной ложкой.

При отборе на анализ блюд из рубленого мяса, рыбы, птицы, кролика с наполнителем, помимо гарнира и соуса, дополнительно отбирают контрольные основные изделия ( котлеты, биточки) или полуфабрикаты для них.

Пробы для анализа аккуратно, без потерь, переносят во взвешенную посуду (банки, судки). Большая часть кулинарной продукции неоднородна по своему составу, поэтому нужно аккуратно и тщательно переносить её в посуду. Приставшие к тарелке плотные частички супа счищают ложкой и присоединяют к пробе. При переносе мясных или рыбных вторых блюд их делят на составные части: основной продукт перекладывают в один сосуд, а гарнир с соусом или жиром - в другой. Важно при этом в первую очередь перенести ту часть гарнира, которая покрыта жиром, а остальной частью стереть оставшийся на тарелке соус или жир.

Посуду с пробами плотно закрывают крышками, банки заворачивают в бумагу и обвязывают шпагатом. Посуду с пробами пломбируют. Отбор готовых блюд оформляют актом.

органолептический продукция питание качество

Список использованной литературы:

1. Лекции преподавателя.

2. Учебник «Стандартизация и контроль качества продукции». Г.Н. Ловачёва, А.И. Мглинец, Н.Р. Успенская.