

СИСТЕМА ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ТА ОБІГУ ФІТОЧАЇВ

**Виконала студентка
І курсу 4 м групи ФТТП
Остапчук Валерія Юріївна**



Вступ

- Чай один із найбільш поширених напоїв. Він дуже добре знімає стомлення і головний біль, підвищує розумову і фізичну активність, стимулює роботу мозку, серця, дихання. Чай є багатим джерелом мінеральних речовин.

Широкої популярності набули фіточаї саме завдяки своїм лікувальним та профілактичним властивостям .

- Оскільки, фіточаї мають лікувальні властивості і впливають на організм людини, актуальним є технічне регулювання та контролювання якості даної продукції.

1. ЗАКОНОДАВЧО-НОРМАТИВНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ФІТОЧАЇВ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

Фіточай - це чай, який готують виключно з рослин. До складу фіточаю можуть входити трави, квіти, листя, плоди, насіння і кора рослин. Виходячи з цього, зрозуміло, що фіточай є виключно натуральним продуктом.

Фіточай являє собою збір лікарських рослин. Він може бути, як профілактичним, так і лікувальним. Це говорить про те, що його можна використовувати для профілактики будь-яких захворювань, а часто і для лікування.



НА СЬОГОДНІ, НЕ РОЗРОБЛЕНЕ НОРМАТИВНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САМЕ ПО ГРУПІ ФІТОЧАЇВ,
АЛЕ ДІЮТЬ ТАКІ ЗАГАЛЬНІ СТАНДАРТИ НА ЧАЙ :

- 1. ДСТУ 7174:2010 Чай чорний байховий фасований. Технічні умови ;
- 2. ДСТУ ISO 3720:2007 Чай чорний. Терміни та визначення основних понять і основні вимоги (ISO 3720:1986, IDT) ;
- 3. ДСТУ ISO 6079:2009 Чай швидкорозчинний гранульований. Технічні умови (ISO 6079:1990, IDT) ;
- 4. ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый нефасованный. Технические условия;
- 5. ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия;
- 6. ГОСТ 1940-75 Чай плиточный черный. Технические условия;
- 7. ГОСТ 3483-78 Чай зеленый кирпичный. Технические условия;
- 8. ГОСТ 3716-90 Чай зеленый байховый нефасованный. Технические условия;
- 9. ГОСТ 6206-69 Лист чайный (сортовой). Технические условия;
- 10. ГОСТ 6207-75 Лист чайный грубый. Технические условия;
- 11. ГОСТ 12810-79 Чай зеленый кирпичный для экспорта. Технические условия .





До фіточаїв висуваються такі ж самі вимоги як і в загальному до чаїв: колір завареного напою, смак та аромат. З фізико-хімічних показників визначають вологість чаю, масову частку дрібних чайнок, загальної золи, у тому числі водорозчинної, сирі клітковини, металодомішок .

Суміші для заварювання фіточаїв повинні бути сухими, чистими від сторонніх домішок, не містити ознак біологічного та хімічного псування.



До фіточаїв доцільно застосовувати ті ж самі методи контролю якості як і до чаїв.

Методи контролю зазначені в наступних нормативних документах:

- 1.ДСТУ ISO 1572:2009 Чай. Метод готування подрібненої проби з відомим вмістом сухої речовини (ISO 1572:1980, IDT) Чиний з 2012-01-0;
- 2.ДСТУ ISO 1573:2009 Чай. Метод визначення втрати маси за температури 103 °С (ISO 1573:1980, IDT) Чиний з 2012-01-01;
- 3.ДСТУ ISO 1575:2009 Чай. Метод визначення загального вмісту золи (ISO 1575:1987, IDT) Чиний з 2012-01-01;
- 4.ДСТУ ISO 1576:2009 Чай. Метод визначення вмісту золи, розчинної та нерозчинної у воді (ISO 1576:1988, IDT) Чиний з 2012-01-01;
- 5.ДСТУ ISO 1577:2009 Чай. Метод визначення вмісту золи, нерозчинної в кислоті (ISO 1577:1987, IDT) Чиний з 2012-01-01;
- 6.ДСТУ ISO 1578:2009 Чай. Метод визначення лужності золи, розчинної у воді (ISO 1578:1975, IDT) Чиний з 2012-01-01;
- 7.ДСТУ ISO 1839:2009 Чай. Метод відбирання проб (ISO 1839:1980, IDT) Чиний з 2012-01-01;
- 8.ДСТУ ISO 3103:2007 Чай. Готування настою для сенсорних випробувань (ISO 3103:1980, IDT).

Вище вказані стандарти адаптовані до міжнародних стандартів ISO, оскільки Україна має на меті вступити до ЄС.



2. Характеристика діяльності міжнародних організацій у сфері технічного регулювання фіточаїв

- На сучасному ринку України представлено широкий асортимент вітчизняних та імпортованих фіточаїв (трав'яних і фруктових), які користуються попитом у споживачів завдяки своїм фізіологічним властивостям. Саме тому ця продукція повинна бути якісною та безпечною.

Питання якості і безпечності продукції хвилює споживачів усього світу. На міжнародній арені діє така організація як ISO – Міжнародна організація зі стандартизації.

У 2001 році розроблений і опублікований стандарт ISO 15161 «Керівництво з використання ISO 9001:2000 у харчовій промисловості». У 2005 році міжнародна організація зі стандартизації опублікувала стандарт ISO 22000:2005 «Система менеджменту безпечності харчових продуктів. Вимоги на різних етапах харчового ланцюга» .

Таку систему менеджменту доречно запроваджувати на всіх підприємствах, в тому числі і в чайній промисловості.



Україна активно працює над гармонізацією міжнародних стандартів з національними та впровадженням міжнародних систем контролю за якістю та безпечністю продукції .

Так,наприклад, в підприємстві “Екопродукт” (яка займається виробництвом різних видів фіточаїв) від початку заснування і до сьогоднішнього дня увесь менеджмент побудований за принципом Тотального Управління Якістю. Систему управління якістю неодноразово сертифіковано на відповідність стандарту ISO 9001, HACCP, на даний час система управління якістю сертифікована відповідно до вимог міжнародного стандарту FSSC 22000 (Системи управління безпечністю харчових продуктів, Швейцарія). На підприємстві функціонує власна акредитована лабораторія з контролю якості сировини та готової продукції за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками.



3. АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ПРОБЛЕМ В СФЕРІ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ФІТОЧАЇВ ТА МОЖЛИВІ ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

На сучасному ринку України спостерігається значний розвиток сегмента фіточаїв (трав'яних та фруктових). Вони стали традиційним продуктом для споживачів, яким подобаються напої з неординарним смаком, лікувальними властивостями і простим приготуванням.

Незважаючи на те,що фіточаї набули широкого поширення досі відсутня нормативно – правова база по фіточаях, не розроблена наукова класифікація,загалом немає теоретичного підґрунтя для вивчення та оцінювання якості та безпеки фіточаїв.

Шляхи вирішення існуючих проблем :

- 1.розроблення стандартів з точним визначенням терміну “фіточаї” та приналежності їх до певної класифікаційної групи ;**
- 2. затвердити вимоги до маркування фіточаїв, з метою забезпечення їх ідентифікації;**
- 3. поширити інформацію для широкого кола споживачів.**



Висновки та пропозиції

Отже, фіточай - це чай, який готують виключно з рослин. До складу фіточаю можуть входити трави, квіти, листя, плоди, насіння і кора рослин. Виходячи з цього, зрозуміло, що фіточай є виключно натуральним продуктом.

На сучасному ринку України представлено широкий асортимент вітчизняних та імпортованих фіточаїв (трав'яних і фруктових), які користуються попитом у споживачів завдяки своїм фізіологічним властивостям. Саме тому ця продукція повинна бути якісною та безпечною.

Питаннями безпеки та якості харчових продуктів, в тому числі фіточаїв займається Міжнародна організація зі стандартизації (ISO).

На мій погляд доречним є розроблення нормативної бази по фіточаях. Також доцільно запропонувати розробити більш докладну класифікацію фіточаїв, а також конкретизувати показники, за якими той чи інший вид фіточаю має відноситись до певної класифікаційної групи.



Список використаної літератури :

1. ГОСТ 18474-73 Чай. Термины и определения. . – М.: Государственный комитет СРСР, 1985. – 6 с.
2. ГОСТ 18478-85 Чайная промышленность. Термины и определения. – М.: Государственный комитет СРСР, 1985.
3. ISO 3103:1980 Tea -- Preparation of liquor for use in sensory tests .
4. Орлова Н. Експертиза маркування фіто чаїв із шипшини /Орлова Н., Кундіус Д.// Товари і ринки .- 2010.- №2 .
5. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. — Київ: Лібра, 2007.
6. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних продуктів. - К.: Центр учбової літератури, 2009.

