

Najistotniejsze zmiany w nowej koncepcji dotyczą doboru dostawców w większym stopniu w oparciu o ich system zapewnienia jakości niż techniczne możliwości. ■

**Barbara Nowakowska, Lubomiła Owczarek, Janusz Lipowski**  
Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie

## **4. PROJEKTY PLANÓW HACCP DLA WYBRANYCH PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH W PRZEMYŚLE OWOCOWO-WARZYWNYM**

Wdrożenie systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), gwarantującego wytwarzanie bezpiecznej dla zdrowia żywności, wymaga zrozumienia i zespołowego wysiłku ludzi mających bezpośredni kontakt z jej produkcją. Każdy zakład musi opracować indywidualne plany HACCP, uwzględniając specyfikę surowców, warunki produkcji, magazynowania i dystrybucji. W pracy nad ich wykonaniem i wdrożeniem musi brać udział dobrze wyszkolony zespół pracowników, a specjaliści spoza zakładu mogą jedynie służyć pomocą. W tym celu zespół naukowców z Zakładu Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych IBPR-S, wspólnie ze specjalistami z określonych zakładów przemysłowych opracował projekty planów HACCP dla soków owocowo-warzywnych, dżemów niskosłodzonych oraz soku pomidorowego w opakowaniach kartonowych.

Przy opracowaniu planów uwzględniono:

- przesłedenie procesów technologicznych ww. produktów i wykreślenie ich schematów,
- analizę zagrożeń zdrowotnych i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP),
- ustalenie działań zapobiegających zagrożeniom oraz określenie procedur monitoringu dla każdego punktu krytycznego,
- opracowanie prawidłowej dokumentacji systemu HACCP.

**Irena Ozimek**

Katedra Surowców Żywnościowych i Towaroznawstwa  
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **5. UWARUNKOWANIA WYBORU ŻYWNOCI EKOLOGICZNEJ PRZEZ KONSUMENTA**

Jakość żywności ma decydujący wpływ na prawidłowe i zdrowe odżywianie się. Jest ona uwarunkowana m.in. stopniem skażenia środowiska, odpowiednim postępowaniem na każdym etapie produkcji żywności oraz właściwą dla każdego produktu wartością odżywczą. Istnieje wiele dowodów, iż żywność pochodząca z atestowanych gospodarstw ekologicznych oraz kontrolowanych przetwórci, które wykorzystują ekologiczne surowce, dobrej jakości wodę i

naturalne dodatki spożywcze odznacza się wysoką jakością. W ostatnich latach również w Polsce wzrasta zainteresowanie żywnością ekologiczną.

W związku z tym w roku 1994 zostało przeprowadzone badanie ankietowe wśród osób korzystających z usług sklepów prowadzących sprzedaż żywności ekologicznej w Warszawie (badania zrealizowano w ramach projektu Nr 5 S 307 016 05 finansowanego w latach 1993-1995 przez Komitet Badań Naukowych). Miało ono na celu określenie ogólnej charakterystyki grupy konsumentów, korzystających z usług tych sklepów, a także ustalenie stanu ich wiedzy o żywności ekologicznej oraz rodzaju i siły różnych typów motywacji funkcjonujących jednocześnie u nabywców.

Interesujące są m.in. motywacje, jakie skłoniły badaną populację do korzystania z oferty tych sklepów. Najczęściej wymienianym czynnikiem jest - dbałość o własny stan zdrowia oraz swojej rodziny (deklaruje 85,9% respondentów). Poza tym drugim istotnym czynnikiem jest chęć zmniejszenia zagrożenia skażeniami ze strony środowiska poprzez spożycie tak właśnie produkowanej żywności (59,1% respondentów). Spośród innych czynników respondenci wymieniają, iż złożyło się na to: uzyskanie większej wiedzy na temat warunków produkowania żywności wysokiej jakości (25,0%), wysoka jakość sprzedawanych produktów (23,2%), lepsza informacja o istnieniu takich sklepów (19,6%) oraz konieczność stosowania różnych diet zalecanych przez lekarzy (13,2%).

Ponadto rysują się pewne różnice podczas oceny walorów smakowych oraz wyglądu żywności ekologicznej w porównaniu z produktami żywnościowymi wytwarzanymi metodami konwencjonalnymi. I tak aż 66,8% respondentów ocenia walory smakowe jako lepsze, podczas gdy wygląd tylko 34,6%. reasumując należy stwierdzić, że zarówno smak jak i wygląd żywności ekologicznej w opinii respondentów jest jeżeli nie lepszy, to w większości porównywalny z produktami żywnościowymi, wytwarzanymi konwencjonalnymi metodami. ■

**Bożenna Zawadzka-Dębska**

Katedra Techniki i Technologii Gastronomicznej

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **6. WPLYW METOD RESTYTUCJI NA JAKOŚĆ MROŻONYCH DAŃ GOTOWYCH TYPU "READY-TO-HEAT"**

Proces restytucji żywności gotowej do spożycia stanowi ostatnie ogniwo w systemie produkcji żywności gwarantowanej jakości. Jakość produktów żywnościowych może być rozumiana jako stopień zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej i dyspozycyjności. Dla dań gotowych atrakcyjność sensoryczna ma znaczenie podstawowe.

Restytucja dań mrożonych polega na rozmrożeniu i podgrzaniu wyrobu do temperatury spożycia (60-65<sup>0</sup>C). Proces podgrzewania może być prowadzony jedną z następujących metod: mikrofalową, konwekcyjną, immersyjną (zanurzenie w gorącej wodzie), parową, ogrzewanie promieniami podczerwieni.

Celem niniejszej pracy była ocena wybranych metod restytucji pod kątem osiągnięcia najwyższej jakości sensorycznej. Ocenę sensoryczną przeprowadzono 3 metodami: skali 5-punktowej, hedoniczną, oceny konsumenckiej.