

2007-2009
90
2007-2009

Пищевая холодильная цепь во Франции и её влияние на безопасность пищевых продуктов

E. DERENS, B. PALAGOS, M. CORNU, J. GUILPART

1. Refrigeration processes engineering research unit.

Cemagref, Parc de Tourvoie, BP 44, F92163, Antony Cedex , France

Evelyne.derens@cemagref.fr., fax: 33 1 40 96 60 75

2. Quantitative microbiology and risk assessment unit AFSSA (French Food Safety Agency)

23 avenue du General de Gaulle, F 94 706 Maisons Affort Cedex, France

3. French delegate to IIR, member of IIR B2 Comisson

Вступление

В пищевой безопасности надежность пищевой цепи является делом первостепенной важности. В настоящей работе представлены результаты обзора продаж охлажденных продуктов с прилавков самообслуживания супер и гипермаркетов во Франции.

Продолжительный мониторинг температур 314 продуктов на протяжении всей холодильной цепи, начиная от конечных стадий производства до момента продажи конечному потребителю , позволил нам создать базу данных, представляющих более чем 3800 дней записи и описывающую более 2500 идентифицированных стадий пищевой цепи, среди которых 755 изотермических транспортных средств, 113 складов, 344 розничные витрины, 302 охлаждаемые тележки и 251 домашний холодильник.

Связанные с простой интеграционной модельной формулой и основанные на базовых концептах предиктивной микробиологии, эти результаты используются для комплексной оценки показателя потребленное время – температура, используемого промышленными предприятиями для установления срока стеллажного хранения продукта. Эти результаты имеют первостепенное значение в деле установления срока стеллажного хранения на настоящий момент. Но этот срок , все же, во многих случаях ещё устанавливается эмпирическим путем.

Введение

Когда речь заходит о пищевой безопасности, первостепенную важность для её обеспечения имеет контроль пищевой холодильной цепи, на который и рассчитывает потребитель. На сегодняшний день хорошо известно, что некоторые звенья пищевой цепи достаточно слабы, следовательно, многие исследования должны быть посвящены пунктам 1, 2, 3, и 4. Тем не менее, реальная и полная термальная история охлажденного продукта, например, с конца производственной линии до продажи потребителю остается частично неизученной до настоящего времени. Действительно, тепловая история зависит от многих параметров, например от схемы цепей логистики, по

