

KOMPLEKSSE KESTVUSKATSE DISAINIMINE TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMISEKS



Julia Koskar^{1,2}, Mati Roasto¹

¹ Eesti Maaülikool, VLI veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetool

² Veterinaar- ja Toidulaboratoorium

julia.koskar@student.emu.ee



Maaelu arengu Euroopa Põllumajandusfond: Euroopa investeringud maapiirkondadesse



SISSEJUHATUS

Kestvuskatse on oma olemuselt toidu valmistaja või pakendaja poolt planeeritud ning laboratooriumis läbiviidud analüüsitegevuste seeria, mille tulemuste põhjal määratakse toidu säilitamiskõhked ja -tingimused ning toidu säilimisaja hinnates toidu ohutust ning toidu vastavust muudele nõuetele. Toidu säilimisaja määramisel tuleb arvesse võtta nii toiduohutuse kui -kvaliteedi indikaatoreid ning sageli ka toidu organoleptilisi omadusi.

“Kõlblik kuni”

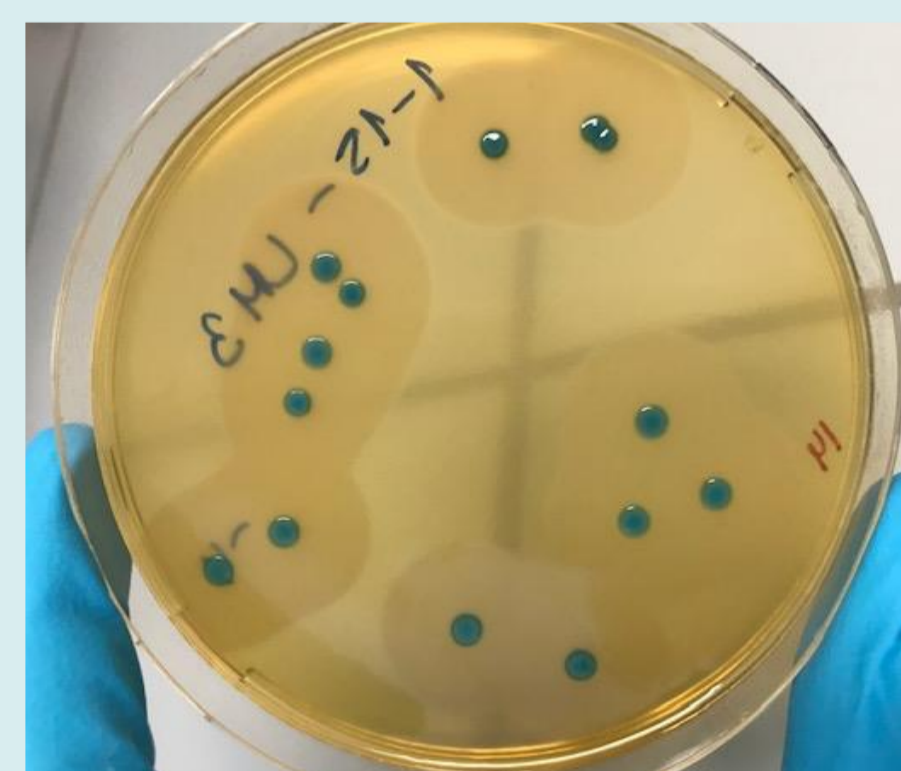
Toidu tarvitamise tähtpäev märgitakse toodetele, mis riknevad kiiresti ja/või mille puhul võib märgitud kuupäeva möödumisel osutada toode tarbijale ohtlikuks. Tegemist võib olla toiduga, mis võimaldab ka mõnede patogeenide kasvu ja/ või nende poolt toksiinide tootmist, mis suurendab inimeste haigestumise riski. Riski saab maandada õige säilimisaja kehtestamisega.

Kestvuskatse näide

Üldmikrobioloogia



Nakatamiskatsed



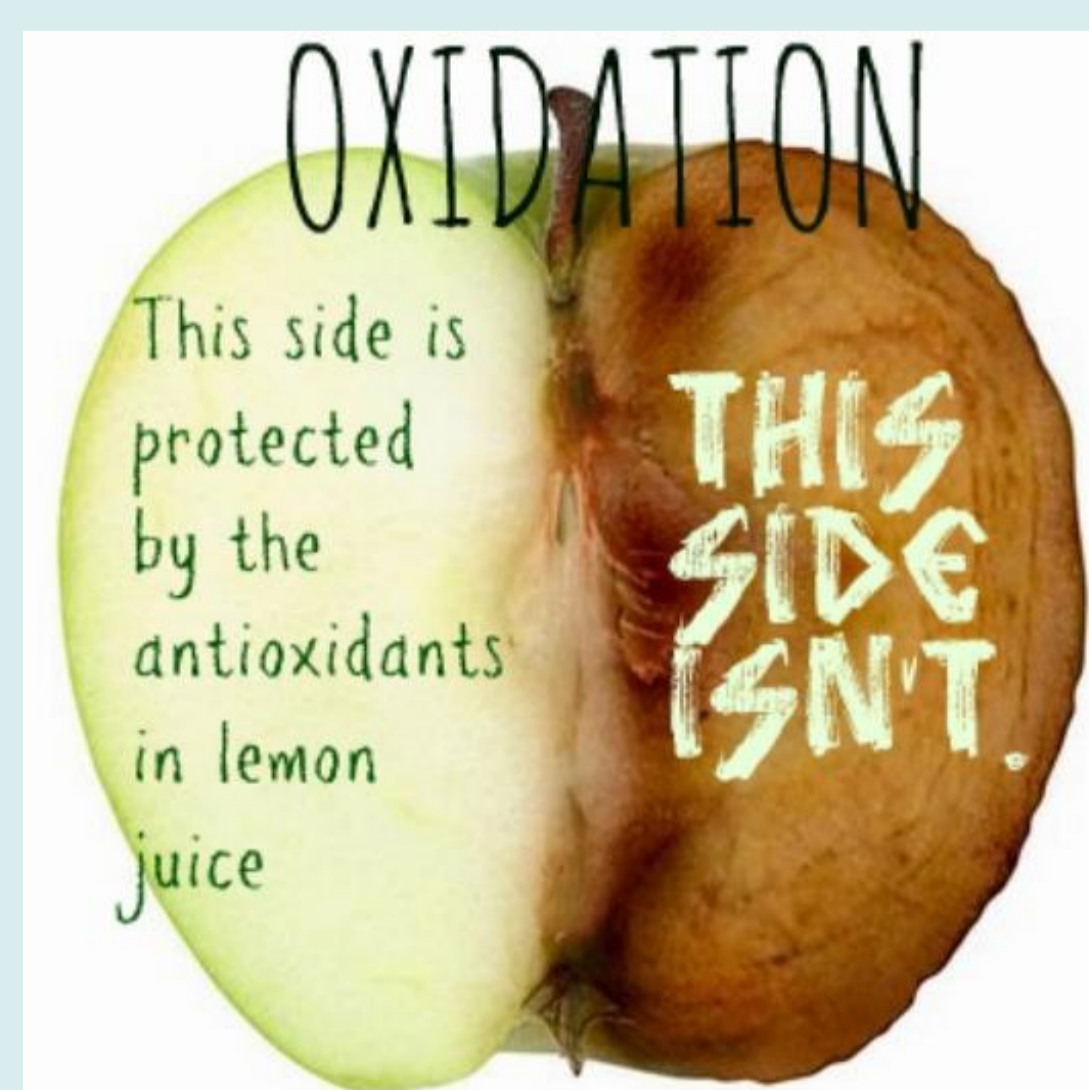
pH



Veeaktiivsus



Keemia



Sensorika



KOKKUVÕTE

Laboratoorsete analüüside valik ning kestvuskatse pikkus sõltub paljudest teguritest ja põhineb eelkõige toidu ohutust ning riknemist mõjutavate tegurite tundmisel.

Kestvuskatse on kompleksne protsess, mis eeldab põhjalikku ettevalmistamist, süsteemset lähenemist ja dokumenteeritud teostamist.

Terve loom ja tervislik toit 2022

EESMÄRK

Kestvuskatsete eesmärgiks on kinnitada, et toit vastab nii mikrobioloogilistele, keemilistele kui ka teistele toidule kehtestatud kriteeriumitele ning seda kogu säilimisaja jooksul. Stendiettekanne tutvustab toidukäitlejatele toidu säilimisaja määramiseks teostatavate kestvuskatsete planeerimise ja läbiviimise üldpõhimõtteid.

“Parim enne”

Minimaalse säilimisaja puhul säilivad toidu omadused märgitud kuupäevani ning reeglina on toit kasutamiskõlblik ka pärast seda. Tegemist on toiduga, milles patogeene ei esine. Juhul, kui neid siiski leidub, siis ei soodusta toit nende paljunemist ega toksiinide tootmist, mistõttu puudub tarbijate haigestumise risk.

Kestvuskatse näide

Kiirendatud kestvuskatse:

Keemia



Füüsika



Sensorika



pH



Veeaktiivsus

