

Стандартные материалы QSE: контроль качества результатов анализа в производственных лабораториях молочных комбинатов



Как и в любом пищевом производстве, в производстве молочных продуктов одну из важнейших ролей играет контроль качества. При эффективном функционировании системы качества на предприятии на стол к потребителю попадает продукт, обладающий желаемыми свойствами и при этом безопасный. Чтобы обеспечить высокое качество продукции, производителю необходимо обладать надежной информацией о состоянии сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Такую информацию мы получаем с помощью разнообразных анализов молочных продуктов на показатели качества и безопасности.

Однако как узнать, что наша информация – правильная? Может, мы используем неподходящую методику? Может, наш измерительный прибор работает некорректно, а до поверки еще слишком долго? И наконец, как узнать, что лаборант работает правильно? Гарантию нам даст, опять же, только контроль качества, на этот раз – качества аналитических работ.

Как и в любой другой области аналитики, при менеджменте качества лабораторных исследований пищевых продуктов нужны контрольные материалы различного назначения: для калибровки оборудования, положительные и отрицательные контроли для оценки правильности, пробы для валидации методики. Кроме того,

использование контрольных материалов требуется согласно ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009.

Что собой представляют эти материалы? По сути, это аналог рутинной пробы по составу матрицы и уровню содержанию аналита (или свойству). Об этом материале нам точно известно, каким значением того или иного параметра он обладает. При этом важно, чтобы совпадала матрица контрольного материала и матрица вашей рутинной пробы. То есть для контроля методики определения жира в молоке нужен контрольный материал – молоко с известным содержанием жира, а не мясо или шоколад.

Для пищевой промышленности стандартные образцы – большая проблема. Это связано с огромным разнообразием матриц пищевых продуктов, а также показателей качества и безопасности. Охватить всё это физически невозможно. Но трудность состоит и в том, что контрольных материалов для пищевой аналитики не просто мало, их практически нет.

СТАЙЛАБ предлагает вашему вниманию линейку контрольных материалов QSE для калибровки и внутреннего контроля качества лабораторных работ. Основу ассортимента составляют материалы на основе молока и молочных продуктов.

Максимально широкий выбор предоставляется по материалам для контроля качества результатов





Контрольный материал QSE LM, охарактеризованный по содержанию жира, белка и сухого вещества



анализа с использованием химических методов. Вы можете выбирать из целого ряда матриц – начиная с сухого и сырого молока и заканчивая смесью для детского питания или твердым и творожным сыром. Также имеются контрольные материалы на сыром козьем молоке, продукты на основе молочной сыворотки, казеин. Образцы приготовлены методом шоковой заморозки или сушкой в вакууме.

Показатели, по которым охарактеризованы контрольные материалы, чрезвычайно разнообразны. Например, содержание жира, содержание белка, сухое вещество, содержание

лактозы, галактозы, точка замерзания (для сырого молока), величина pH, казеин, ненасыщенные жирные кислоты, кальций, зольность (в сгущенном молоке, в сухом молоке), влажность (сливочное масло), холестерин (сливочное масло), поваренная соль (сливочное масло, сыры) и т.д. Количество параметров отличается для каждого конкретного образца и зависит от вида матрицы. Также существуют наборы контрольных материалов для калибровки приборов.

Помимо проб для контроля химических методов СТАЙЛАБ предоставляет уникальные материалы для калибровки инструментальных методов анализа – материалы для анализа соматических клеток (в том числе стандарты для градуировки приборов по подсчету соматических клеток) и материалы для калибровки криоскопа. Также имеются контрольные материалы для микробиологических (материалы на сухом и на питьевом молоке) и органолептических методов анализов.

Один из важных показателей безопасности молока – это содержание ингибирующих веществ, в том числе антибиотиков. СТАЙЛАБ предлагает положительные и отрицательные контрольные пробы на ингибиторы в целом (в сыром молоке) и на хлорамфеникол (левомецетин) в частности (в сухом молоке). Кроме того,

СТАЙЛАБ подключает к межлабораторным сличительным испытаниям по определению антибиотиков в молоке.

Контрольные материалы QSE предоставляют уникальную возможность для решения целого ряда проблем контроля качества лабораторных анализов молочных продуктов, начиная с валидации методики (проверки на пригодность) и заканчивая калибровкой приборов. Обладая знанием о том, хорошо ли работают аналитические методы в вашей лаборатории, вы получаете уверенность в результатах анализа и, как следствие, – качественный и безопасный продукт.

К.х.н. **А.В. ГАЛКИН**,
Руководитель СТАЙЛАБ,
А.А. ЕЛАГИНА,
Специалист по качеству
Испытательной лаборатории
СТАЙЛАБ

Москва,
Звенигородское шоссе, д. 5,
ВНИИВСГЗ
Тел./факс: (495) 707-28-68
(495) 662-64-15
(499) 256-23-13
E-mail: info@stylab.ru
www.stylab.ru