

Badanie trwałości żywności (*shelf life study*), oznaczanie terminu przydatności do spożycia

1. Ogólne informacje o trwałości produktów żywnościowych

- Zasadnicze procesy prowadzące do pogorszenia jakości żywności.
- Kryteria mikrobiologiczne według Rozporządzenia nr 2073/2005 ze zmianami wprowadzonymi przez Rozporządzenie nr 1441/2007.
- Analiza i ocena ryzyka mikrobiologicznego.

2. Badania trwałości żywności (*shelf life study*)

- Czynniki wpływające na stabilność mikrobiologiczną i bezpieczeństwo żywności.
- Omówienie typów badań trwałościowych:
 - bezpośrednich,
 - przyspieszonych.

3. Badania obciążeniowe (*challenge test*)

- Czynniki krytyczne wpływające na badania obciążeniowe.
- Studium przypadku dla *Listeria monocytogenes*.
- Korzyści wynikające z przeprowadzenia testów obciążeniowych.
- Interpretacja i wykorzystanie uzyskanych wyników badań.

4. Praktyczne przykłady badań określających trwałość produktów

- Informacje potrzebne przed zaplanowaniem *shelf life study*.
- Określenie wyboru odpowiedniej metody i kluczowych czynników.
- Określenia trwałości produktu na wybranym przykładzie.

Termin

31.05.2011

Cel

Dostarczenie niezbędnej teorii oraz praktycznych przykładów związanych z określaniem terminu przydatności do spożycia środków spożywczych.

Czego się dowiesz

Kiedy i dlaczego należy wykonać badania na trwałość produktu?

W jaki sposób zaplanować badania obciążeniowe i jak interpretować wyniki uzyskane w badaniu?

Jak ustalić odpowiednią metodę do tego typu badań?

Dla kogo

Warsztaty skierowane są do działów Marketingu R&D, Technologów-ekspertów ustalających trwałość produktów żywnościowych i osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo produktu na rynku oraz Kierowników Laboratoriów

