

POMEN KAKOVOSTI V PERUTNINI PTUJ

Ciril Varga, Vera Šmigoc.

Perutnina Ptuj, kot največji proizvajalec piščančjega mesa in proizvodov v tem delu Evrope, letno proizvede nekaj manj kot 24.000 t perutninskega mesa in več kot 10 000 ton mesnih proizvodov.

Rezultat dolgoletnih prizadevanj za zagotavljanje kakovosti je leta 1998 pridobljen certifikat ISO SIST 9001 in s tem potrditev obvladovanja naj sodobnejših zahtev vodenja kakovosti v vseh fazah poslovanja od vzreje, proizvodnje krmil, proizvodnje mesa in proizvodov do nabave, prodaje, razvoja, kontrole kakovosti in vzdrževanja. Posebno pozornost posvečamo nabavi kakovostnih surovin in spremljanju proizvodnega procesa. Tako s strogo kontrolo kakovosti zagotavljamo kupcem stalno kakovost gotovih proizvodov. HACCP sistem, sistem sistematičnega spremljanja proizvodnega procesa, stalno dopolnjujemo in izpopolnjujemo na osnovi analize dosedanjih rezultatov in strokovnih spoznanj. Kakovost proizvodov redno spremljamo v lastnem mikrobiološkem in kemičnem laboratoriju ter z vsakodnevno senzorično kontrolo proizvodov. Poleg tega izvajamo redno kontrolo v laboratorijih Zavoda za zdravstveno varstvo Maribor in Veterinarske fakultete v Ljubljani.

Perutninska klavnica in predelava sta že pred leti pridobili veterinarsko izvozno številko za izvoz vseh proizvodov v države Evropske unije. Za zagotavljanje najstrožjih predpisov za izvoz v Eu smo v posodobitev proizvodnega procesa v predelavi investirali v lanskem letu 1.080 milijonov SIT, v zaključni fazi pa je zamenjava opreme v perutninski klavnici. Stalna skrb za kakovost in higieno je prijetno presenetila komisijo odličnih evropskih strokovnjakov, ki jo je vodil dr. Paul Veroeveren, v njej pa sta bila še dr. Valentina Piazza in dr. Franco Fucilli, spremljal pa jo je delegat Evropske komisije za Slovenijo Jesus Barreiro. Komisija je 17. in 18. avgusta ocenila način zagotavljanja proizvodnje varnih živil potrošniku po predpisih EU. Po končanem pregledu in zaključnih razgovorih je bilo posebej poudarjeno, da je komisija zadovoljna z dokumentacijskim spremljanjem vzreje in tudi s spredelavo mesa. Zadovoljni so bili tudi z našimi tehnološkimi, sanitarnimi in drugimi standardi, ki so na ravni evropskih.

Sodobni tehnološki procesi proizvodnje mesa in proizvodov zagotavljajo optimalne rešitve, ki izključujejo različne dejavnike tveganja v proizvodnji, higiensko kakovost živil pa poleg vseh zaposlenih oz. avtokontrole stalno nadzira tudi lastna služba kontrole kakovosti in strokovni delavci Veterinarske uprave Republike Slovenije. Na osnovi navedenega lahko zagotavljamo stalno higiensko ustrezne, visoko kakovostne proizvode z optimalno sestavo oz. prehransko vrednostjo za prehrano posameznih kategorij potrošnikov.

Pri svojem delu redno sodelujemo z Medicinsko fakulteto Ljubljana, Biotehniško fakulteto Ljubljana, Veterinarsko fakulteto Ljubljana, Veterinarsko fakulteto Zagreb, Veterinarsko fakulteto Sarajevo in Kmetijsko fakulteto Maribor.

Posebej želimo poudariti izjemno kakovost izkoščenih piščančjih prsi brez kože – fileja in piščančjih prsi v ovitku, ki vsebujeta le do 2 % maščobe. V tabeli št.1 navajamo kemično sestavo in energijsko vrednost nekaterih proizvodov Perutnine Ptuj.

Tabela št 1: Kemična sestava in energijska vrednost nekaterih proizvodov Perutnine Ptuj:

proizvod	min. % beljakovin	max. % maščob	energijska vrednost v 100 g	
			<i>Kcal</i>	<i>KJ</i>
Piščančji file	20,0	1,5	98,0	409,0
Piščančja stegna brez kosti in kože	18,0	8,0	150,0	627,0
Piščančje prsi v ovitku	18,0	2,0	95,0	396,0
Piščančje hrenovke	12,0	25,0	278,0	1168,0