

Znaczenie trwałości produktu spożywczego

Obowiązek producenta Zgodnie z obowiązującym prawem, producenci żywności muszą informować konsumentów o trwałości wyprodukowanego produktu spożywczego i warunkach jego przechowywania. Oznacza to, że informacje takie muszą znaleźć się na opakowaniach produktów spożywczych. Trzeba zaznaczyć, że w Unii Europejskiej odpowiedzialność za bezpieczeństwo produktów ponosi ich producent. Na podstawie badań przechowalniczych, określa on trwałość wytworzonego przez siebie produktu spożywczego i warunki jego przechowywania. Dlatego też konsument kupując produkty spożywcze powinien ściśle przestrzegać zaleceń producentów, co do warunków i czasu ich przechowywania, podanych na opakowaniach. Termin przydatności do spożycia a data minimalnej trwałości Producent, na opakowaniu, stosuje dwojakiemu rodzaju sformułowania określające trwałość produktu spożywczego:

- „Należy spożyć do ...” a następnie „dzień, miesiąc i ewentualnie rok” – czyli tzw. termin przydatności do spożycia, który oznacza, że po jego upływie produkt nie nadaje się do wykorzystania, w tym bezpośredniego spożycia. Termin ten jest podawany w przypadku łatwo psujących się produktów spożywczych, typu między innymi, mięso, drób, produkty garmażeryjne, schłodzone potrawy gotowe do spożycia, mleko i produkty mleczne nie sterylizowane.
- „Najlepiej spożyć przed ...” lub „Najlepiej spożyć przed końcem ...” a następnie „dzień, miesiąc” dla produktów, których trwałość nie przekracza 3 miesięcy, lub „miesiąc, rok” dla produktów, których trwałość przekracza 3 miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, lub „rok” dla produktów, których trwałość przekracza 18 miesięcy. Jest to tzw. data minimalnej trwałości, do której prawidłowo przechowywany produkt spożywczy zachowuje w pełni swoje właściwości – czyli jest bezpieczny dla zdrowia konsumenta i zachowuje swoją jakość (zawiera deklarowane na opakowaniu ilości składników odżywczych, zachowuje prawidłową barwę, zapach i smak).

Data ważności produktu jest niejako gwarancją producenta, co do bezpieczeństwa i jakości produktu, pod warunkiem, że produkt ten będzie spożyty przed jej upływem oraz przechowywany w warunkach zgodnych z deklaracją producenta podaną na opakowaniu. Ważność produktu bowiem jest ściśle skorelowana z warunkami przechowywania jakie producent podaje na opakowaniu. Zatem należy ich przestrzegać! Produkty, których ważność podana na opakowaniu upłynęła nie powinny być spożywane. Produkty zwolnione z obowiązku znakowania datą minimalnej trwałości Zgodnie z obowiązującym prawem, producent jest zwolniony z oznaczania datą minimalnej trwałości, niektórych produktów - świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, win, napojów alkoholowych (o zaw. alkoholu min. 10%), wyrobów piekarniczych, cukierniczych, które są spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia, octu, soli kuchennej, cukru, wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych, a także gum do żucia. Od czego zależy trwałość produktu spożywczego Trwałość każdego produktu spożywczego zależy między innymi od jego:

- naturalnego składu chemicznego,
- jakości mikrobiologicznej,
- zastosowania technik utrwalania żywności, które wydłużają ważność produktów,

- warunków przechowywania,
- rodzaju zastosowanego opakowania lub sposobu pakowania.

Produkty pakowane próżniowo lub w wyniku użycia gazów opakowaniowych Często na opakowaniach produktów spożywczych można znaleźć napis „pakowany próżniowo” lub „pakowany w atmosferze ochronnej”. Ten szczególny sposób pakowania ma za zadanie przedłużyć trwałość żywności. Kupując takie produkty należy zwracać uwagę na szczelność opakowania, gdyż podany na opakowaniu termin ważności odnosi się wyłącznie do produktu, którego opakowanie nie zostało uszkodzone.

dr n. roln. Eliza Konecka-Matyjek Instytut Żywności i Żywienia