

# ΠΟΙΟΤΗΤΑ

## Ορισμός

Η έννοια της ποιότητας όπως αυτή ορίζεται από τον Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης (International Standard Organization - ISO) αναφέρεται στο σύνολο των ιδιοτήτων και των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος τα οποία του προσδίδουν τη δυνατότητα να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του καταναλωτή. Αν θελήσουμε όμως να εφαρμόσουμε τον ορισμό αυτόν στα τρόφιμα θα διαπιστώσουμε ότι οι ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά των τροφίμων επηρεάζονται από ορισμένες παραμέτρους που έχουν ως στόχο να ικανοποιήσουν και συγχρόνως να προφυλάξουν τον καταναλωτή.

## Παράγοντες Ποιότητας

Οι παράγοντες που χαρακτηρίζουν και επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων είναι:

**(α) Η ασφάλεια των τροφίμων.** Αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Αποτελεί ηθική υποχρέωση του παρασκευαστή, νομική υποχρέωση του παρασκευαστή και των δημοσίων αρχών αλλά και απαίτηση του καταναλωτή. Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP που συμπληρώνεται με κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής είναι ικανό να διασφαλίσει την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

**(β) Η εμφάνιση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων (γεύση, οσμή, δομή κ.ά.).** Η ποιότητα των τροφίμων επηρεάζεται σημαντικά από την αισθητική και τη γευστική ικανοποίηση του καταναλωτή. Στην ικανοποίηση της αισθητικής απαίτησης του καταναλωτή βοηθά σημαντικά η συσκευασία του προϊόντος.

**(γ) Η θρεπτική αξία των τροφίμων.** Αποτελεί το λόγο για τον οποίο καταναλώνουμε τα τρόφιμα. Περιλαμβάνει τη σύνθεση των τροφίμων, την ενέργεια που αποδίδουν στον ανθρώπινο οργανισμό, την δυνατότητα να χρησιμοποιηθούν για δίαιτα. Η θρεπτική αξία των τροφίμων έχει ιδιαίτερη σημασία για τους καταναλωτές με ιδιαίτερες ανάγκες διατροφής. Διασφαλίζεται με τον κατάλληλο σχεδιασμό της σύνθεσης των συστατικών των τροφίμων και με την κατάλληλη επεξεργασία των τροφίμων.

**(δ) Ο βαθμός συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.** Η νομοθεσία των τροφίμων συνήθως καλύπτει θέματα ασφάλειας, σύστασης, συσκευασίας και επισήμανσης (ετικέτας) των τροφίμων. Πολλές φορές όμως προστατεύει την προέλευση των τροφίμων. Η γνώση της νομοθεσίας των τροφίμων και η τήρησή της είναι υποχρεωτική και χαρακτηρίζει τον σωστό επαγγελματία παραγωγής τροφίμων.

**(ε) Το κόστος αγοράς τους.** Η διαμόρφωση του κόστους είναι δυνατόν να επηρεάσει σημαντικά την ποιότητα των τροφίμων διότι έχει σχέση με τη δυνατότητα απορρόφησης των τροφίμων από την αγορά.

**(στ) Η προσαρμογή τους στις σύγχρονες ανάγκες του καταναλωτή.** Κοινωνικοί λόγοι (περισσότερες εργαζόμενες μητέρες, νοικοκυριά ενός ατόμου, κλπ.) επιβάλλουν την παραγωγή τροφίμων με τα παρακάτω χαρακτηριστικά: φρέσκα, ικανά να διατηρηθούν, γρήγορα στην προετοιμασία, υγιεινά, εύκολα στην προμήθεια.

## ΑΙΤΙΑ ΑΛΛΟΙΩΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο καταναλωτής απαιτεί από τα τρόφιμα που αγοράζει να έχουν α) υψηλή θρεπτική αξία, β) καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, γ) να είναι ασφαλή για την υγεία του, και δ) να μπορούν να διατηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα τρόφιμα όμως θεωρούνται ως φθαρτά προϊόντα τα οποία κατά τη διατήρησή τους κάτω από ορισμένες συνθήκες υφίστανται ποιοτική υποβάθμιση και αλλοιώσεις, η έκταση των οποίων εξαρτάται από τη φύση του προϊόντος και τις συνθήκες διατήρησής του.

Στο ποιοτικά υποβαθμισμένο τρόφιμο επέρχονται μεταβολές στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά που μειώνουν την αποδοχή του από τον καταναλωτή και συνεπώς την εμπορική του αξία, χωρίς ωστόσο το τρόφιμο να θεωρείται ακατάλληλο για κατανάλωση. Όμως μια αρχικά μικρή ποιοτική υποβάθμιση ενός τροφίμου είναι δυνατόν να αποτελέσει την απαρχή της παραπέρα αλλοίωσης. Παραδείγματα ποιοτικής υποβάθμισης τροφίμων αποτελούν ο θρυμματισμός ενός συσκευασμένου μπισκότου, τα κτυπήματα στην επιφάνεια ενός μήλου, το ράγισμα του κελύφους των αυγών, η παλαιώση (μπαγιατίσμα) του ψωμιού κ.α.

Στο αλλοιωμένο τρόφιμο έχουν επέλθει μεταβολές οι οποίες το καθιστούν α) ακατάλληλο για κατανάλωση ή επεξεργασία, γεγονός που προκαλεί τεράστιες οικονομικές συνέπειες, και β) πιθανόν επικίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου. Παραδείγματα αλλοιωμένων τροφίμων αποτελούν το μούχλιασμα του ψωμιού, το φούσκωμα των κονσερβών, η ανάπτυξη γλοιώδους επιστρώματος (γλίτσας) και δυσάρεστης οσμής στην επιφάνεια του κρέατος, το μαύρισμα των συμπτωκνωμένων χυμών κ.α.

Τα αίτια που προκαλούν ποιοτική υποβάθμιση και αλλοιώσεις στα τρόφιμα είναι:

- Τα μηχανικά αίτια, όπως κτύπημα, εφελκυσμός κ.α.
- Οι μικροοργανισμοί: τα βακτήρια, οι μύκητες και οι ζύμες
- Τα ενδογενή ένζυμα
- Οι φυσικοί παράγοντες: το φως, η υγρασία, το οξυγόνο, η θερμοκρασία
- Οι χημικές αντιδράσεις: η μη ενζυμική μελάνωση, η τάγγιση
- Τα έντομα
- Τα τρωκτικά