



Broszura IDF „Okres przydatności do spożycia przetworów mlecznych”.

Podstawowe pytania.

Czy mogę spożywać po terminie produkt oznakowany „best before” oraz „use by”?

Generalną zasadą jest, że z dużym prawdopodobieństwem produkt może być bezpiecznie konsumowany w krótkim okresie czasu po upływie terminu „best before” (*polskim odpowiednikiem jest określenie „najlepiej spożyć przed”*). Zależy to od takich czynników jak natura produktu, jego podatność na rozwój mikroflory oraz od przestrzegania właściwych warunków przechowywania. Jednakże należy przy tym uwzględnić, że produkt po terminie „best before” może częściowo stracić swoją jakość organoleptyczną, jak smak czy zapach, wygląd a nawet wartości odżywcze. W przeciwieństwie do powyższego, powinno się zapobiegać konsumowaniu żywności po upływie terminu „use by” (*polskim odpowiednikiem jest określenie „należy spożyć do”*), gdyż produkty takie mogą już nie spełniać wymogów w odniesieniu do żywności dla ludzi.

Dlaczego moje mleko nie wytrzymuje wymagań do końca daty „best before”?

Określenie „best before”(„najlepiej spożyć przed”) stosowane jest przeważnie dla nieotwartych (zamkniętych) opakowań. Po otwarciu opakowania, okres przydatności do spożycia może ulec skróceniu jako rezultat ekspozycji na otoczenie lub na skutek zmienionych temperaturowych warunków przechowywania (np. po wyjęciu z lodówki przed konsumpcją).



Ten produkt nie śmierdzi ani nie wygląda źle nawet po przekroczeniu terminu „use by” („należy spożyć do”).

Czy nadal jest bezpieczny do spożycia?

W takich produktach niektóre szkodliwe bakterie są zdolne do namnażania do nieakceptowanych poziomów lub nawet produkować groźne toksyny, niekoniecznie powodując niekorzystne

zmiany w jakości organoleptycznej (zapach, smak, tekstura).

W przypadku przeterminowanych produktów oznaczonych terminem „use by” („należy spożyć do”) proszę postępować zgodnie ogólną zasadą opartą na doświadczeniach tj. „kiedy masz wątpliwości - wyrzuć to”.

Dlaczego niektóre przetwory mleczne mają dłuższe niż inne terminy przydatności?

Przemysł mleczarski stosuje różne sposoby i technologie w celu osiągnięcia wydłużenia okresu przydatności do spożycia produktów. Niektóre powszechnie stosowane metody włączają obróbkę cieplną płynnych przetworów mlecznych w określonych wcześniej warunkach temperatury i czasu; ukwaszanie przez dodatek kultur starterowych w przypadku fermentowanych przetworów mlecznych jak jogurt, kefir czy maślanka; suszenie mlecznych koncentratów przy produkcji odtłuszczonego czy pełnego mleka w proszku; dodatek środków takich jak sole emulgujące np. fosforany czy cytryniany przy produkcji trwałych (o długim terminie przydatności do spożycia) serów topionych.

Przydatność do spożycia takich produktów jak np. płynne przetwory mleczne zależy od wielu czynników: konkretnej obróbki cieplnej (znanej również jako pasteryzacja), jakości mleka surowego, stosowania dodatkowych procesów takich jak mikrofiltracja, warunków napełniania, kontroli temperatury i technologii pakowania. Przy czym obróbka cieplna pozostaje najważniejszym czynnikiem wpływającym na okres przydatności do spożycia.



Przemysł mleczarski wdrożył powszechnie proces pasteryzacji znanej jako HTST (high temperature short time - wysoka temperatura krótki czas), który jest kombinacją temperatury 72⁰C i czasu co najmniej 15 sekund. Przy najbardziej korzystnych warunkach produkcji i przechowywania jest możliwe wydłużenie okresu przydatności do spożycia do 3 tygodni

w zależności od początkowej jakości mikrobiologicznej mleka surowego. Inną tradycyjną metodą jest UHT (Ultra High Temperature – ultra wysoka temperatura), w której stosuje się wysokie temperatury (>135⁰C przez 1-2 sekundy).



przedłużonej trwałości ESL - Extended Shelf-life).

Produkty UHT są praktycznie sterylne i mogą być przechowywane w temperaturze otoczenia przez długi czas (np. mleko o długim okresie przechowywania). Przemysł mleczarski wdrożył nowsze procesy technologiczne, które mogą wydłużyć okres przechowywania ponad ich tradycyjny okres przy jednoczesnych minimalnych negatywnych efektach w zakresie jakości i smaku (generalnie odnoszone jest to do mleka o



International Dairy Federation
www.fil-idf.org

References

CAC (Codex Alimentarius Commission). 2008. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods. Codex Stan 1-1985. Accessed on December 14, 2009 at www.codexalimentarius.net/download/standards/32/CXS_001e.pdf
<http://www.fil-idf.org/WebsiteDocuments/AHNewsletter2.pdf>