# Význam hodnotenia kvality cukrárenských výrobkov

Cukrárske výrobky sú súčasťou potravinárskej výroby. V prípade tejto skupiny výrobkov kvalita predstavuje aj dôležitý prvok z hľadiska zdravia spotrebiteľov a ich kvality života. Suroviny, polotovary a hotové cukrárske výrobky sú v obehu a spotrebe ovplyvnené rôznymi podmienkami, ktoré môžu viesť k ich čiastočnému alebo úplnému znehodnoteniu v pomer- ne krátkom čase. Ich kvalita je priamo prepojená so zdravím obyvateľstva. Vyznačujú sa väčšinou relatívne krátkou lehotou spotreby. Preto sa na Slovensku, ako aj vo väčšine krajín na kvalitu potravinárskych, a teda aj cukrárskych výrobkov kladú špeciálne požiadavky, ktoré sú formulované v zákone o potravinách a ďalších legislatívnych dokumentoch vzťahujúcich sa na určité druhy potravín.

Najdôležitejším nástrojom štátu na usmerňovanie kvality potravín je príslušná potravinová legislatíva a štátny dozor nad jej dodržiavaním. Základnú legislatívnu normu potravinárskej výroby na Slovensku predstavuje zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách, ktorý obsahuje základné pravidlá výroby, manipulácie a obehu potravín a splnomocnenie na vydávanie vykonávacích predpisov, ako i zákonné medze pre ne. Zákon o potravinách obsahuje ucelený rámec pre oblasť potravinárskeho tovaru.

Na tento zákon nadväzuje Potravinový kódex Slovenskej republiky, tvorí ho skupina špeciálnych vykonávacích predpisov.

## **ZAPAMÄTAJTE SI**

Súčasťou integrácie Slovenska do európskych štruktúr je nevyhnutne aj zapracovanie legislatívy EÚ do nášho právneho systému vrátane bezpečnosti potravín a ochrany zdravia. Tým sa zabezpečí rovnocenná ochrana spotrebiteľa na úrovni krajín EÚ.

Kvalita cukrárskych výrobkov je ovplyvnená viacerými faktormi. Z nich najdôležitejšie sú:

* + - kvalita vstupných surovín a ich spracovanie – len z kvalitných surovín

možno vyrobiť kvalitný výrobok;

* + - technologický postup – musia byť dodržané všetky parametre výroby;
    - hygiena výroby – musí byť zabezpečená zdravotná neškodnosť potravín;
    - úroveň balenia (balených výrobkov) – obal musí spĺňať všetky funkcie,

predovšetkým ochrannú, estetickú a informačnú;

* + - preprava a skladovanie – každý druh cukrárskych výrobkov sa musí

prepravovať a skladovať v súlade s presne špecifikovanými podmienkami.

Kvalitu cukrárskych výrobkov vytvára celkový súhrn záväzne určených vlastností a znakov. Predovšetkým ide o základné vlastnosti, z ktorých najdôležitejšie sú: chemické zloženie, mikrobiologické, zdravotno-hygienické vlastnosti, výživové, zmyslové, technologické a ďalšie. Tieto vlastnosti sa vzájomne dopĺňajú a existuje medzi nimi vzájomná súvislosť. Okrem základných vlastností celkovú kvalitu cukrárskych výrobkov podmieňujú aj iné faktory, napríklad miera obľúbenosti u spotrebiteľov, úroveň balenia, dostupnosť, stupeň finalizácie a iné.

finalizácia – záverečná, konečná fáza technologického procesu

# Budeme si pamätať!

* Kvalita cukrárskych výrobkov je meradlom toho, do akej miery sú schopné uspokojovať výživové potreby ľudí, musia byť zdravotne bezpečné s konštantnou senzorickou kvalitou.
* Kvalitu cukrárskych výrobkov ovplyvňujú viaceré faktory: kvalita vstupných surovín, dodržanie parametrov technologického postupu, vrátane hygieny výroby, dodržanie predpísaných podmienok skladovania a pri balených výrobkoch aj úroveň balenia.