

**АНАЛИЗ ТОВАРНОГО АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА ДЕЛИКАТЕСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ,
ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ В УСЛОВИЯХ ООО «ПРЕСТИЖ»**

Бучель А.В.

ФГБОУ ВО «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ветеринарной медицины г. Троицк

Рынок Челябинской области насыщен множеством производителей мясной продукции, которые вынуждены существовать в условиях жесткой конкуренции. В связи с этим определяющим параметром конкурентоспособности продукции является широкий ассортимент, качество и безопасность вырабатываемой продукции, а также доступная цена.

Основной целью статьи является анализ товарного ассортимента и оценка качества деликатесных изделий из мяса птицы, вырабатываемых в условиях ООО «Престиж», Троицкого района, поселка Новый Мир.

Согласно анализу ассортиментной карты предприятие вырабатывает 32 наименования различной продукции: из них 3 наименования приходится на вареные колбасы; 8 наименований на полукопченые колбасы; 12 наименований приходится на продукты из мяса птицы; 7 наименований на полуфабрикаты: рубленые - 4, в тесте - 2, фарш – 1; 2 - наименования нефондовой продукции – рульки, мясо свиных голов прессованное.

Многообразие вырабатываемого ассортимента объясняется, прежде всего, разнообразием вкусов покупателей, их возрастом, состоянием здоровья, материальным положением, а также наличием у предприятия, требуемого пищевого сырья и необходимого оборудования.

В процентном соотношении ассортимент вырабатываемой продукции на ООО «Престиж» представлен на рисунке 1.

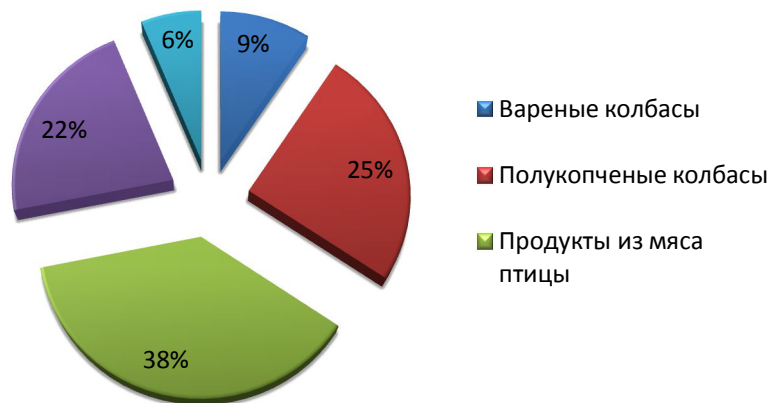


Рисунок 1 – Ассортимент вырабатываемой продукции ООО «Престиж»

Из рисунка 1 видно, что предпочтение отдано производству продуктов из мяса птицы (38%), на втором месте по значимости занимают полукопченые колбасы (25%), на долю мясных полуфабрикатов приходится около 22% от всего ассортимента вырабатываемой продукции.

На долю оставшейся продукции приходится от 6% до 9% от всего объема вырабатываемой продукции.

Рассматривая ассортимент продуктов из мяса птицы (рисунок 2) видно, что наибольший процент вырабатываемой продукции принадлежит копченым изделиям – 58,0%, на долю копчено-запеченных и копчено-вареных изделий приходится - 25,0% и 17,0% соответственно.

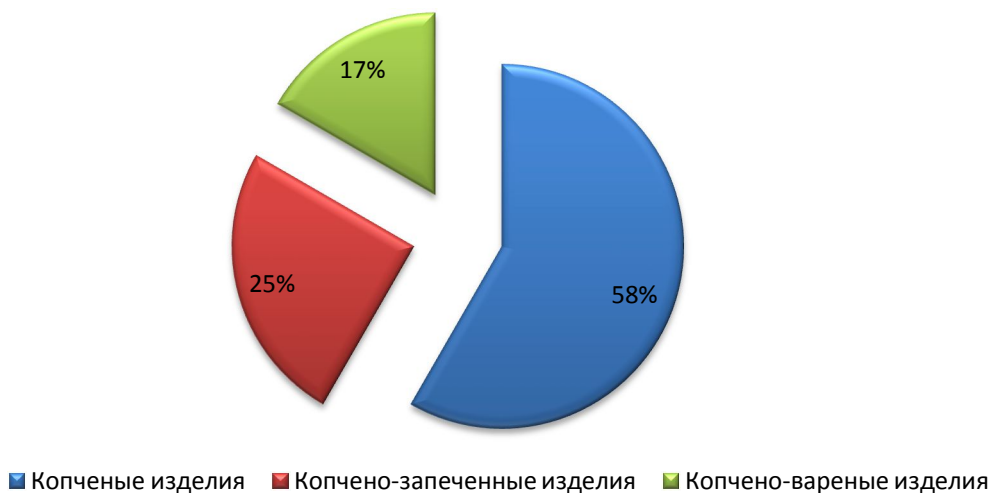


Рисунок 2 – Ассортимент продуктов из мяса птицы

В структуре товарного ассортимента копченых изделий из мяса птицы наибольший удельный вес занимают: грудка куриная копченая – 32,0%, голень куриная копченая – 24,0%, крылышки куриные копченые – 16,0%, бедро куриное копченое – 12,0%, полутушка куриная копченая – 7,0%, четвертина (задняя, передняя) куриная копченая – 6,0%, желудочки куриные копченые – 3,0%

В задачи исследований также входила оценка потребительских свойств продуктов из мяса птицы на примере: «Грудка куриная копченая», «Голень куриная копченая» и «Крылышки куриные копченые» на соответствие требованиям ТУ 9213-306-23476484-99 [С.8]] и ТР ТС 021/2011 2011 [URL.: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam.pdf>].

Результаты органолептических и физико-химических исследований представлены в таблицах 1, 2.

Как видно из данных таблицы 1, по внешнему виду анализируемые продукты из мяса птицы имели свойственную данному виду изделий разделку в соответствии с технологической инструкцией с учетом анатомического строения птицы: грудка - часть потрошенной тушки, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями; голень - часть потрошенной тушки, состоящая из большой и малой берцовой кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями; крылышки - часть потрошенной тушки, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями.

Поверхность всех изделий была чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет кожного покрова куриной грудки - золотисто-желтый, голени - коричневый, крылышек - от коричневого до темно-коричневого.

Таблица 1 - Результаты органолептических исследований показателей качества продуктов из мяса птицы

Показатели	Характеристика и норма			
	Норма по ТУ 9213-306-23476484-99	Фактически - у продуктов		
		грудка куриная копченая	голень куриная копченая	крылышки куриные копченые
Внешний вид (разделка, форма, цвет)	разделка в соответствии с технологической инструкцией с учетом анатомического строения птицы. Цвет поверхности от желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого. При использовании декоративной обсыпки на поверхности допускается наличие измельченных специй	часть потрошеной тушки, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями. Поверхность чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет поверхности золотисто-желтый	часть потрошеной тушки, состоящая из большой и малой берцовой кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями. Поверхность чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков Цвет поверхности коричневый	часть потрошеной тушки, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями. Поверхность чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков Цвет поверхности от коричневого до темно-коричневого
Консистенция	плотная, мясо сочное	плотная, сочная	плотная	плотная
Вид на разрезе	равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до белого или коричнево-серого цвета	мышечная ткань светло-розового до белого цвета, жир белого цвета	мышечная ткань - равномерного розового цвета	мышечная ткань - равномерного розового цвета
Запах и вкус	свойственные куриному мясу с выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	свойственные куриному мясу с хорошо выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	свойственные куриному мясу с ярко выраженным ароматом копчения, вкус в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	свойственные куриному мясу с умеренно выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха

При надавливании консистенция мышечной ткани анализируемых образцов была от плотного до сочного, на разрезе цвет мышечной ткани у грудки - равномерного от светло-розового до белого цвета, жир белого цвета, у голени и крылышек – розового цвета.

Запах и вкус продуктов из мяса птицы - свойственные куриному мясу с хорошо выраженным ароматом используемых пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.

Таблицы 2 - Результаты физико-химических исследований показателей качества продуктов из мяса птицы

Показатели	Характеристика и норма			
	Норма по ТУ 9213-306- 23476484-99	Фактически - у продуктов		
		грудка куриная копченая	голень куриная копченая	крылышки куриные копченые
Массовая доля влаги, %	Не более 72,0	71,30	69,40	63,50
Массовая доля поваренной соли, %	Не более 3,0	2,73	2,82	2,85
Массовая доля нитрита натрия, %	Не более 0,003	0,0025	0,0027	0,0028
Массовая доля белка, %	Не менее 17,0	20,10	19,80	17,40
Массовая доля жира, %	Не более 15,0	7,20	6,30	5,10

Анализ таблицы 2 показал, что грудка, голень и крылышки куриные соответствуют требованиям ТУ 9213-306-23476484-99 [С.8] по содержанию в них: массовой доли влаги, белка, жира, поваренной соли и нитрита натрия.

Содержание массовой доли влаги в образцах составило от 63,5-71,3% при норме не более 72,0%, концентрация хлористого натрия: в грудке – 2,73%, в голени – 2,82%, в крылышках – 2,85%.

Нитрит натрия в пищевой промышленности применяют для поддержания окраски продукта и его консервации, так в ходе наших исследований было установлено, что содержание этого вещества не превышало установленных норм - не более 0,003% и фактически составило от 0,0025 до 0,0028% соответственно.

Массовая доля белка и жира варьировала в пределах 17,40-20,10% и

7,20-6,30% соответственно. Наибольшее количество жира и белка было установлено в грудке куриной, наименьшее содержание в крылышках куриных.

На основании проведенных исследований можно сделать следующие заключения и выводы:

1. ООО «Престиж» - молодое, современное предприятие, выпускающее продукцию высокого качества, в широком ассортименте. В анализируемый период он составил 32 наименования, из которых 12 приходится на долю продуктов из мяса птицы.
2. Грудка куриная копченая, голень куриная копченая, крылышки куриные копченые отвечают предъявляемым требованиям ТУ 9213-306-23476484-99 и ТР ТС 021/2011 и могут беспрепятственно реализовываться в розничной торговой сети.

Список используемой литературы

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов /Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – Москва: «Колос», 2001. – 376 с.
2. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web - сайт]. – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam.pdf>; (дата обращения: 21.04.2017).
3. ТУ 9213-306-23476484-99. Цыплята копченые. Технические условия. - Москва: п. Боровки, 1999. – 20 с.