

УДК 664.923

Показатели качества варено-копченых изделий из мяса птицы, разных производителей

Житарюк М., Мижевикина А.С.

Потребление мясопродуктов можно считать индикатором уровня благосостояния общества. Например, основу российского потребления колбасных изделий и копченостей составляет недорогая продукция. При этом, если до 2009 года в структуре рациона россиян наблюдалась тенденция увеличения доли дорогостоящих изделий, то с 2009-го, в связи с кризисными явлениями в экономике, спрос сместился в сторону более дешевой продукции [4].

В связи с этим значительно расширился ассортимент и увеличились объёмы производства копченых изделий из мяса птицы, вырабатываемых практически на любом мясокомбинате или колбасном цехе. На прилавках магазинов, торгующих мясопродуктами, обязательно можно увидеть копченые тушки кур, грудки, окорочка, рулеты по вкусовым качествам не уступающие изделиям из мяса убойных животных, но имеющие куда более привлекательную цену. Кроме того, куриное мясо – один из самых ценных и полезных продуктов питания, известных человеку [1]. Однако, необходимо уделить особое внимание качеству. В связи с повышением спроса на рынке мясоптицепродуктов заметно повысился и уровень конкуренции: наряду с известными, крупными предприятиями появилось большое количество мелких производств, сырьевая база и уровень технического оснащения которых не всегда позволяют выпускать высококачественную продукцию. В розничной торговой сети реализуются копчености из мяса птицы, вырабатываемые самыми различными предприятиями-изготовителями – как местными, так и иногородними. При этом реализуемые в торговой сети продукты данной группы отличаются как в плане потребительских свойств, так и в ценовом аспекте [3].

В связи с вышеизложенным, *целью* наших исследований явилась сравнительная оценка качества варено-копченых изделий из мяса птицы, разных производителей.

В соответствии с целью были поставлены следующие *задачи*:

- провести маркетинговые исследования ассортимента варёно-копченых продуктов из мяса птицы;
- изучить органолептические показатели варено-копченных продуктов из мяса птицы.

Маркетинговые исследования проводили в торговых сетях, путем опроса жителей о том какую продукцию они приобретают и сравнивая ценовую политику варено копченых изделий из мяса птицы. Исследования органолептических показателей проводили согласно ГОСТ Соответствует ГОСТ 55499-2013. При этом изучали: внешний вид, форму, консистенцию, вид на разрезе, запах и вкус.

На первом этапе мы выяснили варено-копченое изделие какого производителя предпочитают потребители. По результатам опроса 2017 года 99,1% потребителей приобретают продукцию ООО «Чебаркульская птица», 0,5% приобретают продукцию ООО «Здоровая Ферма», 0,3% продукцию ООО «Равис», 0,1% продукцию ООО «Алмаз». При изучении ассортимента варено-копченых изделий было установлено, что в торговой сети варено-копченая грудка составляет 60 % ассортимента, тушки 10%, полутушки 10 %, крылышки 15 %, окорочок 3 %, бедро 2%.

На основании полученных данных для дальнейших исследований были взяты образцы куриных грудок четырех разных производителей.

Органолептическое исследование образцов было проведено в соответствии с Соответствует ГОСТ 55499-2013. Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты органолептических исследований варено-копченных изделий из мяса птицы

№	Наименование	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Требования ГОСТ 55499-2013.
1	Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, края ровно обрезаны	Поверхность несколько увлажнена, повреждена кожа, края обрезаны ровно	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, края ровно обрезаны	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, края ровно обрезаны	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, края ровно обрезаны
2	Форма	Соответствует ГОСТ 55499-2013.	Соответствует ГОСТ 55499-2013.	Соответствует ГОСТ 55499-2013.	Соответствует ГОСТ 55499-2013.	Соответствует ГОСТ 55499-2013.
3	Консистенция	Дряблая, несколько	Упругая, плотная	Упругая, плотная	Упругая, плотная	Упругая, плотная

		размягчен а				
4	Вид на разрезе	Мышечная ткань бледно-розового цвета, окрашена равномерно; жир белого цвета без пожелтения;	Мышечная ткань окрашена неравномерно, имеются участки сероватого цвета.	Мышечная ткань темно-красного цвета, окрашена равномерно; жир с розоватым оттенком цвета без пожелтения;	Мышечная ткань бледно-розового цвета, окрашена равномерно; жир с розоватым оттенком цвета без пожелтения;	Мышечная ткань от бледно-розового до темно-красного цвета, окрашена равномерно; жир белого или с розоватым оттенком цвета без пожелтения;
5	Запах	Приятный, ароматный, слабый, копчения, без постороннего запаха	Слегка затхлый, кисловатый, ощущается запах прогоранного жира	Приятный, ароматный ярко выраженный, копчения, без постороннего запаха	Приятный, ароматный копчения, без постороннего запаха	Приятный, ароматный копчения, без постороннего запаха
6	Вкус	Соленый, острый, без постороннего привкуса	Кислый	Соленый, острый, без постороннего привкуса	Соленый, острый, без постороннего привкуса	Соленый, острый, без постороннего привкуса

Как видно из таблицы, внешний вид образцов 1,3,4 соответствуют ГОСТ 55499-2013, внешний вид образца 2 не соответствует ГОСТ, что на начальном этапе заставляет сомневаться в свежести и правильной упаковке и хранении продукта. Форма у всех образцов соответствует стандартам. Консистенция у образца 1 не соответствует стандарту, дряблая и несколько размягчена, что возможно в случае неправильного хранения продукта, а также при нарушении норм приготовления продукта. Вид на разрезе у всех образцов, кроме №2, соответствует нормам. Запах и вкус у образцов №1,3,4

приятный, ароматный, копчения, у образца №2 запах затхлый, кисловатый, на вкус кислый, что возможно при не соблюдении норм хранения, а также при несоблюдении норм при изготовлении продукта. По результатам органолептических исследований образцы номер1, 3,4 оказались наиболее качественными, а образец №2 наименее качественным.

Таким образом, потребителям стоит внимательно изучать данные этикетки, обращать внимание на дату изготовления и сроки хранения.

Список литературы:

1. Бекетов Е.Ю, Шабалин А.С. Справочник технолога мясного производства //Мясная продукция. - 2010. - № 9. - С.3-5.
2. ГОСТ Р 55499-2013. Продукты из мяса птицы. Общие технические условия. – Введен 17.01.13. М.: Изд-во стандартов, 2013.- 6 с.
3. Митрофанов Л.А. Мясо птицы – основа для расширения ассортимента мясных продуктов//Мясная индустрия. - 2008. - № 2. - С.88-90.
4. Субычева А.Н. Экономика, анализ и планирование на предприятии торговли. - СПб.: Питер, 2009. – 340с.