

СЕНСОРНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСНОГО МЕЛКОКУСКОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА (ШАШЛЫК), РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

*Бучель А.В., доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров
ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины, г. Троицк*

В России шашлык стал традиционным способом приготовления мяса на природе и отдыхе, а также праздничным блюдом.

Целью настоящей статьи являлось проведение товароведной характеристики шашлыка свиного разных предприятий-изготовителей, реализуемого в торговой сети г. Троицка.

Материалы, методика и условия эксперимента. Исследования по выполнению поставленных задач были проведены на базе лаборатории кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров и в лаборатории ИНИЦ Института ветеринарной медицины в марте - октябре 2017 г.

Объектом специальных исследований являлись 3 мелкокусковых бескостных полуфабриката из свинины мясной категории Б вырабатываемые по ТУ 9214-001-64568130-08, разных предприятий-изготовителей:

- шашлык «Традиционный» торговой марки «Добродел», производитель ООО «МПК Добродел» Курганская область, г. Катайск;
- шашлык «Классический» для торговой сети «Копеечка», производитель ИП Тимофеев, г. Троицк;
- шашлык «Экстра» торговой марки «Ариант», производитель ООО «Ариант-Агро» Челябинская область, п. Серозак ж.-д. ст.

В отобранных образцах определяли следующие органолептические показатели: внешний вид и вид на разрезе - визуально в сыром и готовом виде; запах - в сыром и готовом виде; вкус и консистенцию шашлыков - определяли после термической обработки в процессе дегустации.

Результаты собственных исследований. Современные тенденции развития рынка мясных замороженных полуфабрикатов и жесткие требования, предъявляемые к производителям со стороны потребителей, предполагают наряду с производством высококачественных продуктов обязательное использование качественных упаковочных материалов. Ведь сегодня упаковка не только сохраняет первоначальное качество мясных продуктов, сокращает потери при транспортировке и хранении, но и участвует в формировании бренда, дает информацию о продукте и производителе, защищает торговую марку от подделок, и, наконец, придает привлекательную и удобную для покупателя форму.

Для упаковывания мясного полуфабриката – шашлык, применяют различные виды упаковок: ведра, контейнеры, лотки с крышками из полипропилена, полиэтилентерефталата или алюминия, а также полимерные пленки из многослойных, модифицированных и стеклованных пленок и т.д.

Анализируемый нами шашлык свиной разных предприятий-изготовителей был упакован в разные виды упаковок, так продукция предприятий ООО «МПК Добродел» (Курганская область) и ООО «Ариант-Агро» (Челябинская область) была расфасована в полипропиленовые ведра из прозрачного пластика с крышкой вместимостью 2 кг., продукция ИП Тимофеев (г. Троицк) была упакована в многослойный пакет из полимерного материала.

Упаковка всех анализируемых образцов шашлыка была герметичной, без загрязнений, наличия снега. При постукивании деревянной палочкой по упаковочной единицы продукт издавал отчетливый ясный звук, характерный для хорошо замороженного продукта, что свидетельствовало о соблюдении режимов и условий хранения шашлыка в торговой сети.

Согласно ТР ТС 022/2011 «... изготовитель обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информацию для потребителя предоставляют в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской упаковке или на информационном листке».

Потребительская этикетка предприятий ООО «МПК Добродел» (Курганская область) и ООО «Ариант-Агро» (Челябинская область) была нанесена клеевым способом непосредственно на крышку полипропиленового ведра, она была красочной, художественно оформленной с применением контрастных цветов и хорошо читаемого текста на русском и иностранном языках.

Этикетка на продукции индивидуального предпринимателя Тимофеева А.Н. была выполнена в виде самоклеющиеся бумажного стикера с использованием контрастного цвета (черное/белое), была плохо читаема из-за воздействия агрессивной окружающей среды в морозильной камере.

Вся обязательная товарная информация о полуфабрикатах представлена в полном объеме, а именно имеются сведения о наименовании продукта, его категории, наименовании и местонахождении предприятия-изготовителя, товарном знаке, массе нетто, составе продукта, пищевой ценности в 100 г продукта, условий хранения и сроке годности, дате изготовления и дате упаковывания, рекомендациях по приготовлению, указан документ, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Одним из основных и наиболее значимых показателей качества является органолептическая оценка. Органолептическое исследование шашлыка включает в себя такие показатели, как внешний вид продукта, внешний вид и цвет маринада, вид на разрезе, вкус и запах, и консистенцию.

Результаты органолептического исследования шашлыка представлены в таблице 15.

При осмотре внешнего вида и вида на срезе продукта было установлено, что куски мяса не превышали установленный размер 30-40 г, они имели квадратную или прямоугольную форму с включением жировой и соединительной тканей, поверхность полуфабрикатов их была чистая, естественной окраской, с наличием пряностей, репчатого лука и других компонентов согласно рецептуре.

При оценке внешнего вида и цвета маринада (после размораживания) было установлено, что он отвечал предъявляемым требованиям был свойственного цвета от светло-розового до красного обусловленного мясным соком и применяемых рецептурных компонентов.

При надавливании консистенция у сырых полуфабрикатов была плотной, после тепловой обработке традиционным способом (приготовлении на углях) - сочная и нежная.

Запах исследуемых шашлыков в сыром виде свойственный шашлыку с учетом рецептурных особенностей. Вкус и запах в готовом виде свойственный данному продукту, приятный, с легким ароматом дыма без посторонних привкусов и запахов.

Во вкусе шашлыка «Экстра» торговой марки «Ариант» сильно чувствуется соль, усилитель вкуса и острые (а не пряные!) специи, перебивающие вкус самого мяса.

Выводы и заключение. Таким образом, органолептические показатели качества исследуемых шашлыков соответствует всем предъявляемым требованиям ТУ 9214-001-64568130-08.

Список используемой литературы

1. Соколов, А.А. Технология мяса и мясопродуктов / А.А. Соколов - Москва: Пищевая промышленность, 2008.- 216 с.
2. ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9022995292011>; (дата обращения 13.10.2017).
3. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/questions/Documents/Obzor.pdf>; (дата обращения: 17.10.2017).
4. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров/ А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А.С. Туров. - Ростов-на-Дону; Изд. центр «МарТ», 2011. С. 65-78.