

УДК 637.525

Органолептические показатели варено-копченных куриных грудок

Мижевикин Д.А., Еремина Ю.А., Мижевикина А.С.

По данным В.И Криштафовича, В.И Хлебникова и др. [3], копчености из мяса птицы и животных относят к мясным деликатесам. Они отличаются высокой питательностью и отличными вкусовыми качествами. Благодаря относительно не дорогой цене, варено-копченые продукты из мяса птицы пользуются высоким покупательским спросом.

В связи с повышением на рынке продуктов из мяса птиц, 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. [2,4]

В розничной торговой сети реализуются копчености из мяса птицы, вырабатываемые самыми различными предприятиями изготовителями – как иногородними, так и зарубежными. При этом реализуемые в торговой сети продукты данной группы отличаются как в плане потребительских свойств, так и в ценовом аспекте.

Вследствие вышеизложенного, *целью* наших исследований явилась сравнительная оценка качества варено-копченных изделий из мяса птицы, разных производителей.

Для достижения цели нами были поставлены следующие *задачи*:

1. Изучить органолептические показатели варено-копченных куриных грудок.
2. Сделать выводы.

Объектами исследования служили образцы куриной варено-копченой грудки в вакуумной упаковке следующих производителей: «Равис» ООО «Равис - птицефабрика Сосновская» Челябинская обл., пос. Рошино, «Здоровая ферма» ООО «Здоровая Ферма» Челябинская обл., пос. Ишалино,

«Алмаз» ООО «Алмаз» Республика Казахстан, «Чебаркульская птица», ООО «Чебаркульская птица» Челябинская обл., Чебаркульский р-он, пос. Тимирязевский.

При органолептическом исследовании в соответствии с ГОСТ 55499-2013[1] определяли:

- внешний вид, форму, цвет и состояние поверхности (чистота, сухость или увлажненность, наличие загрязнений, плесени и слизи) – определяют визуально при дневном освещении, внешним осмотром. Осматривая поверхность тушки, отмечают состояние кожи;

- консистенцию – определяют надавливанием пальца на поверхность мышечной ткани, наблюдая за скоростью выравнивания ямки;

- вид на разрезе – грудные мышцы разрезают поперек мышечных волокон. Затем определяют цвет мышечной ткани при дневном рассеянном свете. К поверхности среза прикладывают фильтровальную бумагу и отмечают увлажненность мышечной ткани. Для определения липкости прикасаются пальцем к поверхности мышечной ткани;

- вкус и сочность – опробованием и разжевыванием продуктов, предварительно нарезанных на ломтики;

- запах, аромат – так же мелко нарезанные кусочки продукта помещают в емкость вдыхают аромат с поверхности.

Дегустационный анализ изделий проводили комиссионно (в составе комиссии 5 человек), органолептические характеристики продуктов оценивали по 5-ти бальной шкале.

Результаты органолептического исследования варено-копченых изделий из мяса птицы, выработанных различными предприятиями-изготовителями, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели варено-копченых изделий из мяса птицы

Показатель	Требования ГОСТ Р 55499-2013	Фактически у исследуемых образцов			
		Грудка варено-копченая ООО «Равис-птицефабрика Сосновская»	Грудка варено-копченая ООО «Здоровая ферма»	Грудка варено-копченая ООО «Алмаз»	Грудка варено-копченая ООО «Чебаркульская птица»
1	2	3	4	5	6
Вкус и запах	Свойственный данному виду продуктов, с ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.	Недостаточно выраженный аромат пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.	Свойственный данному виду продуктов, с ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.	Недостаточно выраженный аромат пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.	Специфический, со слабо выраженным ароматом копчения с кисловатым привкусом
Консистенция	Упругая, плотная	Плотная и упругая	Плотная, недостаточно упругая	Плотная, упругая	Недостаточно упругая, мясо чрезмерно влажное

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5	6
Внешний вид	Изделия с чистой, сухой поверхностью, без пеньков, остатков пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет поверхности от желтого до светло-коричневого. На поверхности тушек или частей тушек допускается наличие измельченных пряностей	Изделия с чистой, сухой поверхностью, без пеньков, остатков пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет поверхности светло-коричневый	Изделия с чистой, сухой поверхностью, без пеньков, остатков пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет поверхности светло-коричневый с наличием измельченных пряностей (специй)	Изделия с чистой, сухой поверхностью, без пеньков, остатков пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет поверхности желто-коричневый	Изделия с чистой, сухой поверхностью, без пеньков, остатков пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет поверхности светло-коричневый
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до белого или коричнево-серого цвета, жир белого или с розоватым оттенком цвета, без пожелтения.	Равномерно окрашенная мышечная ткань белого цвета	Равномерно окрашенная мышечная ткань светло-розового цвета	Равномерно окрашенная мышечная ткань светло-розового цвета	Мышечная ткань светло-розового цвета, у кости участки серого цвета.

В ходе проведенных органолептических исследований образцов куриных варено-копченых грудок на соответствие качества требованиям ГОСТ Р 55499-2013 [1], было установлено, следующее:

- по вкусу и запаху: образцы куриных варено-копченых грудок «Равис» и «Алмаз» имели недостаточно выраженный аромат пряностей и копчения, однако вкус был в меру соленый, и отсутствовал посторонний привкус и запах. Образец марки «Здоровая ферма» имел наоборот выраженный аромат пряностей и копчения, в меру соленый вкус, также не имел ни каких посторонних привкусов и запахов, образец под маркой «Чебаркульская птица» имел неприятный кисловатый привкус;

- консистенция: образцы куриных варено-копченых грудок «Равис» и «Алмаз» имели плотную, однородную, и упругую консистенцию. Образец торговой марки «Чебаркульская птица» наоборот недостаточно упругую и пластичную консистенцию, образец марки «Здоровая ферма» имел чрезмерно влажную, неплотную консистенцию;

- внешний вид: у образцов торговой марки «Здоровая ферма» и «Равис» - был светло-коричневым и равномерным по всей массе. У образца торговой марки «Алмаз» светло-коричневый, равномерный по всей массе, образец марки «Чебаркульская птица» имел серый оттенок у кости;

- вид на разрезе: у образца марки «Чебаркульская птица» цвет был светло-розовый не равномерно распределённый, у кости имелись участки серого цвета. У оставшихся образцов мышечная ткань была равномерно окрашена, только образец торговой марки «Равис» имел серо-коричневый цвет, а у образцов марок «Здоровая ферма» и «Алмаз» мышечная ткань имела светло розовый цвет.

Таким образом, органолептические характеристики куриных варено-копченых грудок произведенных ООО «Равис – птицефабрика», ОАО «Здоровая ферма» и ООО «Алмаз» соответствовали требованиям ГОСТ Р 55499-2013, продукт изготовленный ООО «Чебаркульская птица», не отвечал

требованиям нормативно технической документации по консистенции, цвету мышечной ткани и вкусу (признаки дефекта «просырь»).

Исходя, из этого можно сделать вывод, что образец марки «Здоровая ферма» соответствовал отличной оценки качества, образцы марок «Равис» и «Алмаз» качества и их можно отнести к оценке - хорошо, а образец марки «Чебаркульская птица» получил оценку – удовлетворительно.

Таким образом, по результатам органолептических исследований продукция торговых марок «Равис», «Здоровая ферма», «Алмаз» полностью соответствует требованиям ГОСТ Р 55499-2013. Продукция ООО «Чебаркульская птица» не соответствовала требованиям ГОСТ Р 55499-2013, по внешнему виду, виду мяса на разрезе, вкусу и запаху а также консистенции и не должна была реализовываться в торговой сети.

Список использованной литературы:

1. ГОСТ Р 55499-2013. Продукты из мяса птицы. Общие технические условия. – Введен 17.01.13. М.: Изд-во стандартов, 2013.- 6 с.
2. Коснырева В.Н., Прусакова Т.М. Современное производство мясных изделий // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2009. - № 1. - С.91-92.
3. Криштафович, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / В.И. Криштафович, В.И. Хлебников, И.А. Жебелева. – М: ИТК «Дашков и К», 2009. – 314 с.
4. Митрофанов Л.А. Мясо птицы – основа для расширения ассортимента мясных продуктов//Мясная индустрия. - 2008. - № 2. - С.88-90.