

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

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

Мясо птицы отличается от мяса убойных животных нежным строением мышечной ткани благодаря меньшему содержанию соединительной ткани, которая к тому же менее грубая. Оно обладает высокими вкусовыми достоинствами. Особенно ценится мясо индеек, кур и бройлеров-цыплят, в состав которого входит больше полноценных белков и жир с более низкой температурой плавления. Вследствие этого мясо легче и полнее усваивается организмом человека и имеет диетическое назначение. У кур и индеек большая часть жира откладывается между мышцами, поэтому мясо после технологической обработки нежное и сочное.

Копчение представляет очень старый способ консервирования мяса и мясных изделий. Вместе с консервированием копчение влияет на формирование вкуса и цвета готового изделия, что достигается сушкой и копчением. При сушке в процессе копчения на поверхности продукта создается тонкая корочка (толщиной в десятые доли миллиметра). Белки корочки высыхают, образуя кожеобразный слой. Из-за насыщения красящих веществ этот поверхностный слой приобретает темно-коричневый цвет. Толщина корочки зависит от взаимосвязи потери воды и ее восполнения. Потерю воды можно ускорить повышением температуры, поэтому для сушки поверхности используют подогретый воздух.[1]

Мы самостоятельно разработали 20-ти бальную шкалу, по которой проведем органолептических показателей копченых изделий из мяса птицы изложенной в таблице 1.

Таблица 1 – Балльная оценка органолептических показателей, вида, упаковки и маркировки копченых изделий из мяса птицы

Наименование показателя качества	Характеристика	Балл
----------------------------------	----------------	------

Внешний вид	Чистая, сухая поверхность, без пеньков, остатков пера, разрывов кожи и кровоподтеков. От желтого до светло-коричневого цвета. На поверхности тушек или частей тушек допускается наличие измельченных пряностей (специй)	4
	Чистая, слегка влажная поверхность, без пеньков, остатков пера, без разрывов кожи и без кровоподтеков. От желтого до светло-коричневого цвета. На поверхности тушек или частей тушек допускается наличие измельченных пряностей (специй)	3
	Чистая, влажная поверхность, без пеньков, остатков пера, наличие единичных разрывов кожи и без кровоподтеков. От желтого до светло-коричневого цвета. С небольшим налетом кремово-белой плесени . Наличие измельченных пряностей (специй)	2
	Увлажненная поверхность, наличие разрывов кожи и кровоподтеков. С налетом кремово-белой плесени .	1
Консистенция	Плотная	4
	Умеренно плотная	3
	Мягкая	2
	Размягченная	1
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.	4
	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до белого или коричнево-серого цвета, жир белого или с розоватым оттенком цвета, без пожелтения. Имеется уплотненный наружный слой (не более 3 мм)	3
	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-кремового до белого или коричнево-желтого цвета, жир слегка желтоватого оттенка.	2
Вкус и запах	Неравномерно окрашенная мышечная ткань желтоватого цвета	1
	Свойственные данному продукту, с приятным ароматом пряностей, копчения, без постороннего привкуса	4
	Свойственные данному продукту, с ароматом пряностей, копчения, солоновато-острым вкусом, без постороннего привкуса	3
Маркировка и упаковка	Свойственные данному, солоноватым вкусом и кисловатым привкусом	2
	Имеются признаки окисления	1
	Упаковка правильная, маркировка четкая	3
Хорошая	Упаковка правильная, маркировка четкая	3
Удовлетворительная	Незначительная деформация упаковки	2

Результаты оценки в баллах суммируют. На основании общей суммы оценки определяют качество копченых изделий из мяса птиц делят его по следующим категориям: отличного, хорошего и удовлетворительного качества, которые устанавливаются в зависимости от балльной оценки по таблице 2.

Таблица 2 - Раскладка по баллам

Наименование категории качества	Общая балльная оценка
Отлично	18-20
Хорошо	15-17
Удовлетворительно	12-17

При наличии двух или более пороков по каждому показателю оценка продукта делается по наиболее обесценивающему пороку.

Копченые изделия из мяса птицы, получившие менее 12 баллов, считаются нестандартными, и подлежат переработке.

Объектами исследования служили образцы грудки варено-копченой из курицы в вакуумной упаковке следующих производителей: «Равис» ООО «Равис - птицефабрика Сосновская» Челябинская обл., пос. Рошино, «Аргаяша» ОАО «Аргаяшинская птицефабрика» Челябинская обл., пос. Ишалино, «Княжий сокольник» МПП «Княжий сокольник» г. Челябинск, «Чебаркульская птица», ООО «Чебаркульская птица» Челябинская обл., Чебаркульский р-он, пос. Тимирязевский.

Мы провели органолептическое исследование. Органолептический метод прост, всегда используется первым, часто исключает необходимость использования измерительного метода, как более дорогого, требует малых затрат времени. Для более точных данных была создана комиссия, в состав которой входило 5 человек. Так как главным минусом данного метода исследования является субъективность.

Результаты органолептического исследования варено-копченых изделий из мяса птицы, выработанных различными предприятиями-изготовителями, представлены в таблице 3. В ходе проведенных органолептических исследований образцов грудок варено-копченых из мяса птицы на соответствие качества требованиям ГОСТ Р 55499-2013, было установлено, следующее:

- по вкусу и запаху: образцы грудок копченых из мяса птицы «Равис» и «Княжий сокольник» имели недостаточно выраженный аромат пряностей и копчения, однако вкус был в меру соленый, и отсутствовал посторонний привкус и запах. Образец марки «Аргаяша» 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 грудки копченной из мяса птицы «Равис» и «Княжий сокольник» имели плотную, однородную, и упругую консистенцию. Образец торговой марки «Аргаяша» наоборот недостаточно упругую и пластичную консистенцию, образец марки «Чебаркульская птица» имел чрезмерно влажную, неплотную консистенцию;

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

Таблица 3 – Органолептические показатели копченых изделий из мяса птицы

Показатель	Требования ГОСТ Р 55499-2013	Фактически у исследуемых образцов			
		Грудка варено-копченые ООО «Равис-птицефабрика Сосновская»	Грудка варено-копченые ОАО «Аргаяшская птицефабрика»	Грудка варено-копченые «Княжий Сокольник» МПП	Грудка варено-копченая ООО «Чебаркульская птица»
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 кислотным привкусом
Консистенция	Упругая, плотная	.Плотная и упругая	Плотная, недостаточно упругая,	Плотная, упругая	Недостаточно упругая, мясо чрезмерно влажное
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 пожелт.	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.

- 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 «Аргаяша» имел серо-коричневый цвет, а у образцов марок «Аргаяша» и «Княжий сокольник» мышечная ткань имела светло розовый цвет.

Таким образом, органолептические характеристики варено-копченых грудок цыплят-бройлеров произведенных ООО «Равис – птицефабрика», ОАО «Аргаяшская птицефабрика» и МПП «Княжий сокольник» соответствовали требованиям ГОСТ Р 55499-2013, продукт изготовленный ООО «Чебаркульская птица», не отвечал требованиям НТД по консистенции, цвету мышечной ткани и вкусу (признаки дефекта «просырь»).

При дегустации грудок копченых была проведена оценка по 20 - балльной шкале органолептических показателей, а также оценка вида их упаковки и маркировки. Результат представлен в таблице 4.

Таблица 4 – Балльная оценка копченых изделий из мяса птиц

Наименование показателя	Оцениваемые образцы, их оценка (баллы)			
	«Равис»	«Аргаяша»	«Княжий сокольник»	«Чебаркульская птица»
Вкус и запах	3	4	3	2
Консистенция	4	3	3	3
Внешний вид	4	4	4	4
Вид на разрезе	4	3	4	2
Упаковка и маркировка	3	3	3	3
Итого	18	17	17	14

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

Список использованной литературы

1. Белоусов С. Экспертиза качества продуктов из мяса птиц //Мясная продукция. - 2010. - № 8. - С.40-42.
2. ГОСТ Р 55499-2013. Продукты из мяса птицы. Общие технические условия. – Введен 17.01.13. М.: Изд-во стандартов, 2013.- 6 с.