ПОЛНОТА МАРКИРОВКИ И СОСТОЯНИЕ УПАКОВКИ КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

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

Копченый продукт из мяса птицы – продукт, в процессе выработки подвергнутый посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее, изготовленный в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц.

Мясо птицы по химическому составу и качественным свойствам соответствует требованиям к диетическому продукту. Калорийность копченой курицы в значительной степени ниже питательной ценности мяса неприготовленной птицы. Это связано с тем фактом, что в процессе приготовления курица теряет немалую часть своих жировых запасов, а процентное соотношение белка за счет этого увеличивается.

Срок годности копченного продукта из мяса птицы составляет при температуре 0-8ºС и относительной влажности воздуха 75-80%, в вакуумной упаковке – не более 5суток. Применение полимерных упаковочных материалов с высокими барьерными свойствами и вакуумной упаковки, проведение тепловой обработки продукта в упаковке позволяют продлить срок его годности. Транспортирование копченой курицы должно производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности.

Объектами исследования служили образцы грудки варено-копченой из курицы в вакуумной упаковке следующих производителей: «Равис» ООО «Равис - птицефабрика Сосновская» Челябинская обл., пос. Рощино, «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.

Экспертизу качества образцов начинали с проведения идентификации по маркировке. Современные предприятия производят продукцию с обязательным указанием на упаковке необходимой информации по ГОСТ Р 51074, что существенно облегчает идентификацию. Все необходимые сведения изучались по маркировкам этикеток.

Таблица 1 - Анализ маркировки образцов варено-копченых изделий из мяса птицы

Требования ГОСТ	Исследуемые образцы			
	«Равис»	«Аргаяша»	«Княжий сокольник»	«Чебаркульская птица»
Наименование и местонахождение изготовителя	ООО «Равис-птицефабрика Сосновская» Адрес: Челябинская обл., Сосновский р-н, п.Рощино	ОАО «Аргаяшская птицефабрика» Адрес: Челябинская область, Аргаяшский р-н, п.Ишалино	МПП «Княжий сокольник» Россия,456440, г.Челябинск ул. Дзержинского,1	ООО «Чебаркульская птица» Челябинская обл., Чебаркульский р-он., пос. Тимирязевский, ул. Мичурина д.3
Масса нетто (г)	340	345	490	400
Состав продукта	Грудка цыпленка-бройлера, соль пищевая поваренная, соль нитритная, фосфаты пищевые (Е 450, 451, 452), вода питьевая, смесь специй	Грудка цыпленка-бройлера; вода; пищевая добавка: стабилизаторы (Е 451, Е450, Е452, Е407а), антиокислители (Е301, Е331), консерванты (Е262, Е 223), сахар (декстроза), сахар (декстроза), ароматизатор, экстракты пряностей, соль нитритная; соль поваренная пищевая. Возможно содержание молока, горчицы, сои и продуктов ее переработки, яиц и продуктов их переработки	Грудка цыпленка-бройлера, соль пищевая поваренная, соль нитритная, вода, специи, пищевой краситель.	Грудка цыпленка-бройлера, соль пищевая поваренная, соль нитритная, ароматизатор (идентичный натуральному)
Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта), г.	Жира – 6,0 Белка – 24,0	Жира – 10,0 Белков – 12,0	Жира – 7,0 Белка – 20,0	Жира – 7, 0 Белка – 15, 0
Энерг-аяя				

ценность, ккал	174	138	174	150
Условия хранения	При t° [0±]°С и ОВВ не более 90% - 7 суток.	От 0 °С до 6 °С не более 15 суток ОВВ 75-80%	При t°[0+9°С]- не более 9 суток; ОВВ 70-80% .	При t° [0±]°С и ОВВ не более 90% - 8 суток.
Дата изготовления	19.05.2015	07.05.15	13.05.2015	02.05.15
Обозначения стандарта	ТУ 9213-162-23476484-2010	ТУ 9213-162-23476484-2010	ТУ 9213-162-23476484-2001	ТУ 9213-162-23476484-2010

В ходе проведенной оценки полноты маркировки и качества упаковки (таблица 1), было установлено, что изделия были упакованы в вакуумную упаковку. Механических повреждения на упаковках отсутствовали. Маркировка полная у всех образцов, но имеются некоторые отличия:

- пищевая ценность у образца копченной грудки «Княжий сокольник» немного отличается от других образцов, так как содержание белка превышает количество его же в других образцах в среднем на 0,6 %, а содержание жира наоборот меньше в среднем на 0,2 %;

- энергетическая ценность у образца куриной грудки копченной «Аргаяша» меньше на 36 ккал чем у остальных образцов;

- условия хранения у четырех образцов указан только один температурный режим. Это можно объяснить тем, что изготовители самостоятельно устанавливает сроки годности и хранения. Так же у третьего образца мы видим самый большой срок хранения, это пятнадцать суток, что в нашем случае говорит о наличие консервантов;

- состав у образца под торговой маркой «Аргаяша» отличается присутствием в нем стабилизаторов, антиокислителей, консервантов, ароматизаторов. У остальных образцов наличие добавок сведено к минимуму: у образца под торговой маркой «Равис» мы можем наблюдать наличие фосфатов пищевых, а у образца под торговой маркой «Княжий сокольник» в составе имеются пищевые красители, у варено-копченной грудки «Чебаркульская птица» в состав входят ароматизаторы идентичные натуральному;

- все четыре образца были выполнены в соответствии с техническими условиями. Различие мы выявили в том, что у первого, второго и четвертого образца, торговой марки «Равис», «Чебаркульская птица» и «Аргаяша» технические условия были 2010 года, а у второго образца под торговой маркой «Княжий сокольник» технические условия соответствовали 2001 году издания.

Однако у всех образцов маркировка соответствовала требованиям ГОСТ.

Список использованной литературы

1. Бекетов Е.Ю, Шабалин А.С. Справочник технолога мясного производства //Мясная продукция. - 2010. - № 9. - С.3-5.
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Введ.01.07.2005. – М.: Всероссийский научно-исследовательский центр стандартизации, информации и сертификации сырья, материалов и веществ. М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 28с.- (Национальный стандарт).