ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦ

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

В настоящее время российское птицеводство успешно функционирует и за короткий срок способно стабилизировать и даже улучшить ситуацию на мясном рынке страны. По сравнению с другими отраслями животноводства птицеводство в период экономического кризиса проявило большую гибкость и выживаемость, сохранив значительную часть своего производственного потенциала. Кроме того, в связи с введение экономических санкций и снижением поставок говядины и свинины в нашу страну, мясо птицы является одним из перспективных видов сырья для мясоперерабатывающей промышленности.

Потенциал отечественного рынка мяса птицы велик, при этом спрос на отечественные продукты из мяса птицы зачастую превышает предложения. В связи с ростом спроса на продукцию российских производителей увеличивается ее производство. В настоящее время в России работают свыше 600 птицефабрик, в том числе 160 фабрик по производству мяса различных видов птицы и 450 фабрик по производству яиц. [3]

Мясо птицы по химическому составу и качественным свойствам соответствует требованиям к диетическому продукту. Все виды птичьего мяса пригодны для производства диетических продуктов с низким содержанием углеводов. Мясо бройлеров является постным и низкокалорийным диетическим продуктом. В копченых продуктах из мяса птиц содержатся:

- минеральные вещества от 0,5 до 1,2%

- экстрактивные вещества (до 1,5 %)– обуславливают вкус и аромат мяса. Содержание их ниже, чем в мясе убойных животных, поэтому мышечная ткань домашней птицы имеет менее выраженный

специфический запах, чем у убойных животных. В мясе взрослой птицы количество экстрактивных веществ выше, чем в мясе молодняка, поэтому молодняк лучше использовать для вторых блюд. В красном мясе содержание экстрактивных веществ выше, чем в белом.

- витамины А, В1, В2 и РР содержатся в незначительном количестве.

Важнейшими физико-химическими показателями качества копченых изделий из мяса птицы являются: доля хлористого натрия, влаги, нитрита натрия, белка, жира, поваренной соли и остаточная активность кислой фосфатазы

В розничной торговой сети г. Троицка 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.

Вследствие вышеизложенного, ***целью*** выполнения работы явилось изучение качества варено-копченых продуктов из мяса птицы, выпускаемых различными производителями.

Для достижения цели нами были поставлены следующие ***задачи:***

1. Провести анализ физико-химических показателей варено-копченных грудок из мяса курицы.

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.

Для более точной оценки качества необходимо провести физико-химическое исследование. Данный метод позволит достоверно оценить

качество исследуемых образцов, он позволяет обнаружить существование соединений, которых невозможно подтвердить другими методами анализа.

В ходе проведенных физико-химических исследований образцов грудок копченных из мяса птицы представленных в таблице 1, было установлено, что показатели массовой доли влаги, поваренной соли, нитрита натрия, белка и жира продуктов выработанных МПП «Княжий сокольник», ООО «Равис птицефабрика», ОАО «Аргаяша птицефабрика» соответствовали требованиям качества ГОСТ Р 55499-2013. Продукция изготовленная ООО «Чебаркульская птицефабрика», не отвечала нормам ГОСТ Р 55499-2013 по массовой доле влаги и белка, что обусловлено применением мокрого способа копчения, чрезмерным количеством фосфатов в шприцовочном рассоле и недостаточным ее досушиванием после варки.

При сравнительной оценке нестандартных показателей массовой доли мышечной, костной тканей и кожи в изделиях установлено, что примерно одинаковым тканевым составом, а, следовательно, и пищевой ценностью, обладали продукты торговых марок «Аргаяша», «Княжий сокольник»,

Таблица 1 – Физико-химические показатели копченых изделий из мяса птицы

Показатели	Значение				
	ГОСТ Р 55499-2013	Фактически – у изделий выработанных			
		Грудки варено-копченые ООО «Равис-птицефабрика Сосновская»	Грудки варено-копченые ОАО «Аргаяшская птицефабрика»	Грудки варено-копченые «Княжий Сокольник» МПП	Грудки варено-копченые ООО «Чебаркульская птица»
Массовая доля влаги,%	не более 72,0	59,2 ±0,3	70,6±1,2	69,2±2,3	79,2±2,4
Массовая доля поваренной соли,%	не более 3,0	2,82±0,07	2,84±0,12	2,91±0,17	2,77±0,12
Массовая доля нитрита натрия,%	не более 0,003	0,0028±0,0001	0,0027±0,0002	0,0026±0,0003	0,0027±0,0003
Массовая доля белка,%	не менее 19,0	21,22±1,41	19,03±1,34	20,03±1,24	14,01±1,13
Массовая доля жира,%	не более 15,0	4,66±0,63	6,12±0,27	5,21±0,70	3,12±0,41
Масса изделия,г	-	515	548	534	473
Массовая доля,%:					
мышечной ткани	-	67,7	68,2	66,8	60,2
костной ткани	-	21,9	22,6	23,7	27,8
кожи	-	10,4	9,2	11,5	12,0

«Равис», наименьшее содержание мышечной ткани оказалось у изделий, выработанных ООО «Чебаркульская птица». Однако данные свойства продуктов зависят только от характеристик, используемых при производстве основного сырья.

Таким образом, в результате специальных исследований установлено, что грудки цыплят бройлеров копчено-вареные, выработанные различными предприятиями-изготовителями, имели существенные отличия в потребительских свойствах, при этом по сумме качественных характеристик лучшей из исследованных копченостей оказалась продукция торговой марки «Равис», худшей ООО «Чебаркульская птица», которая не соответствовала требованиям НТД по ряду физико-химических показателей и не должна была реализовываться в торговой сети.

Копчено-вареные грудки, изготовленные МПП «Княжий сокольник» и ОАО «Аргаяша» имели средний уровень качества.

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. Митрофанов Л.А. Мясо птицы – основа для расширения ассортимента мясных продуктов//Мясная индустрия. - 2008. - № 2. - С.88-90.