

УДК 637.5.04/.07

**Ассортимент и качество натуральных полуфабрикатов из мяса
птицы**

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

В последние годы в России наблюдается рост производства мяса, но при сохранении имеющегося темпа прироста производства российским производителям потребуется 20 лет, чтобы полностью обеспечить им внутренний рынок. Обеспечить россиян отечественной мясной продукцией быстрее всех смогут птицеводы, так как процесс производства мяса птицы составляет менее полугода. [2]

В последние годы возрастает роль важного направления птицеводческой отрасли – индейководства, при этом на российском рынке мяса индейки отмечается устойчивый рост его производства, который происходит на фоне снижения объемов импорта, то есть на рынке идет активный процесс импортозамещения. Индейководство позволяет не только увеличить объемы производства мяса птицы, но и расширить его ассортимент. [3]

В связи с этим *целью* исследования являлись анализ ассортимента и определение показателей качества натуральных полуфабрикатов из мяса индейки.

В соответствии с целью были поставлены следующие *задачи*:

- провести анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса индейки;
- определить органолептические показатели натуральных полуфабрикатов из мяса индейки.

Объектами исследования являлись образцы охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса индейки 1 сорта, вырабатываемые предприятием «Экспресс»

На период исследований предприятие вырабатывало следующий ассортимент продукции.

Мясо: Тушка индейки (1 наименование).

Субпродукты: Головы индейки, Шея индейки, Печень индейки, Сердце индейки, Желудки индейки, Кожа индюшиная, Лапы индюка (7 наименований).

Полуфабрикаты натуральные:

крупнокусковые – Филе индейки (большое), Филе индейки нежное (малое), Филе малое в маринаде, Ноги индейки, Бедро индейки на кости, Бедро индейки бескостное, Голень индейки на кости, Голень индейки бескостная, Голень в маринаде, Стейк Столичный индейки (голень), Крыло индейки целое, Чип (плечевая часть крыла) индейки, Чип бескостный (плечевая часть крыла) индейки, Палочка (локтевая часть крыла) индейки, Палочка (локтевая часть крыла) в маринаде, Гузка индейки; **мелкокусковые и порционные** – Медальоны в маринаде, Медальоны Гурмэ индейки, Эскалоп из мяса индейки, Эскалоп в маринаде, Рагу (набор для тушения) (всего 21 наименование).

Полуфабрикаты рубленые: Фарш домашний из мяса индейки, категории А, Фарш из мяса индейки категории Б, Фарш из мяса индейки ММО, Котлеты рубленые из индейки (4 наименования).

Полуфабрикаты в тесте: Пельмени из мяса индейки «Уральские», Пельмени из мяса индейки «Бусинки» (2 наименования).

Консервы: Тушенка «Мясо индейки в собственном соку» (1 наименование).

Структура ассортимента изображена на рисунке 1.

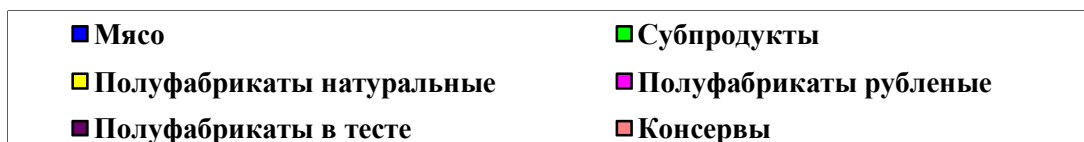
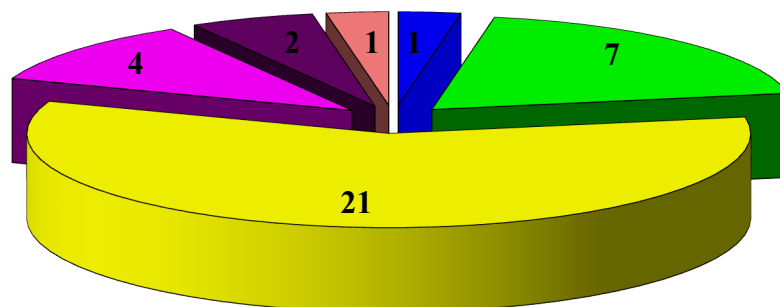


Рисунок 1 – Структура ассортимента продукции предприятия
«Экспресс»

Таким образом, в анализируемый период предприятие вырабатывало 36 наименования продукции 6 ассортиментных групп.

Более половины ассортимента (21 наименование, или 58,3 % ассортимента) приходилось на натуральные полуфабрикаты из мяса индейки, представляющие собой отдельные части ее тушки. Данная продукция пользуется наибольшим потребительским спросом, так как целые тушки индейки весьма крупные и приобретаются покупателями редко.

7 наименований продукции (19,5 % ассортимента) приходилось на недорогие птичьи субпродукты, которые пользуются спросом у покупателя с невысоким уровнем доходов.

На переработанную мясную продукцию (фарш, котлеты, пельмени, консервы) в целом приходилось 8 ассортиментных наименований, или 22,2 % всего ассортиментного перечня. Выпуск данной продукции выгоден предприятию, так как она всегда пользуется спросом у потребителя.

Предприятие реализует (в небольших объемах) и целые тушки индейки, которые также пользуются покупательским спросом.

Из приведенных данных следует, что предприятие «Экспресс» вырабатывает достаточно большой ассортимент продуктов из мяса индейки, предназначенный для различных слоев населения, при этом большая часть ассортимента приходится на натуральные полуфабрикаты

Результаты органолептического исследования полуфабрикатов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели натуральных полуфабрикатов из индейки

Показатели	Характеристика			
	Норма по ГОСТ Р 51944-2002	Фактически у полуфабрикатов		
		Филе большого	Голени на кости	Плечевой части крыла
1	2	3	4	5
Внешний вид и цвет: - поверхность и мышечной ткани	Беловато-желто-ватого цвета, с розоватым оттенком; у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих серого цвета с синюшным оттенком Бледно-жёлтого или	Бледно-желтый с розовым оттенком	Розово-красный	Бледно-розовый

- подкожной и внутренней жировой ткани	жёлтого цвета	-	-	-
Состояние мышц на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-желтого с розовым оттенком цвета	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, розово-красного цвета	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Мышцы упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Мышцы плотные, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Мышцы плотные, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы	Специфический, свойственный свежему мясу индейки	Специфический, свойственный свежему мясу индейки	Специфический, свойственный свежему мясу индейки
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный, ароматный	Прозрачный, ароматный	Прозрачный, ароматный

Приведенные в таблице сведения свидетельствуют о том, что по всем сенсорным характеристикам – внешнему виду и цвету с поверхности и на разрезе, консистенции, запаху, прозрачности и аромату бульона, продукты соответствовали свежим и доброкачественным изделиям.

Список использованной литературы:

1. ГОСТ Р 51944-2002. Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. – М.: Госстандарт России, 2002. – 5с. – (Государственный стандарт Российской Федерации).
2. Мясо индейки в продуктах специализированного питания / И.Л. Стефанова, Б.В. Кулишев, Л.В. Шахназарова и др. // Мясная индустрия. – 2013. – №3. – С. 12-15.
3. Семеркова, Л.Н. Особенности становления и перспективы развития российского рынка мяса индейки / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, М.С. Сосновский // Вестник Пензенского государственного университета. – 2015. – №3. – С.32-35.