

**Показатели качества натуральных полуфабрикатов из мяса
индейки**

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

Мясо птицы считается одним из самых популярных и широко распространенных продуктов питания, так как оно обладает исключительными вкусовыми свойствами и считается общедоступным и достаточно бюджетным продуктом питания. [1]

В пищевом отношении натуральные полуфабрикаты из индейки имеют те же свойства и химический состав, что и индюшатина. [3]

Мясо индеек содержит большое количество протеина (до 28 % против 14...18 % у других видов птицы), небольшое количество жира (2...5 %), в нем много витаминов группы В и самый низкий уровень холестерина по сравнению с любым другим мясом. Поэтому мясо индейки относят к диетическим продуктам и оно считается весьма полезным продуктом при профилактических процедурах, связанных с заболеваниями суставов, остеохондрозом и остеопорозом. [2]

Индюшиные тушки, предназначенные для производства натуральных полуфабрикатов, должны быть свежими в соответствии с требованиями, описанными в ГОСТ Р 51944-2002.

Показатели качества и безопасности натуральных полуфабрикатов из мяса индейки характеризуются их органолептическими, биохимическими, микробиологическими характеристиками, а также содержанием ксенобиотиков.

Определяющим условием конкурентоспособности продукции любого предприятия является ее ассортимент и качество. В связи с этим *целью* исследования являлось определение показателей качества натуральных полуфабрикатов из мяса индейки.

Характеристики внешнего вида, упитанности и качества обработки натуральных полуфабрикатов из индейки представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Качество технологической обработки и упитанность мяса натуральных полуфабрикатов из индейки

Показатели	Характеристика у полуфабрикатов					
	Филе большого		Голени на кости		Плечевой части крыла	
	По ТУ 9214-129-23476484-04	Фактически	По ТУ 9214-129-23476484-04	Фактически	По ТУ 9214-129-23476484-04	Фактически
Внешний вид	Часть филе тушки индейки, состоящая из большой грудной мышцы	Большая грудная мышца без кожи. Края ровно обрезаны	Большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним мякотными тканями. Края ровно обрезаны. Оперение полностью удалено, не допускается наличие пеньков и волосовидного пера. Кожа чистая, без разрывов, царапин и кровоподтеков. Кости без переломов и деформаций	Большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним мякотными тканями и кожей. Оперение полностью удалено. Кожа чистая, без разрывов, царапин и кровоподтеков. Кости без переломов и деформаций	Плечевая кость с прилегающими мякотными тканями	Плечевая кость с прилегающими к ней мякотными тканями и кожей. Оперение полностью удалено. Кожа чистая, без разрывов, царапин и кровоподтеков. Кости без переломов и деформаций
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)	Мышцы развиты удовлетворительно, плотные, упругие, на разрезе охлажденного полуфабриката слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге. Жировые отложения отсутствуют	Мышцы развиты хорошо, на разрезе слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге. Жировые отложения отсутствуют	Мышцы развиты удовлетворительно, плотные, упругие, на разрезе охлажденного полуфабриката слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге. Жировые отложения отсутствуют	Мышцы развиты хорошо, на разрезе слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге. Жировые отложения отсутствуют	Мышцы развиты удовлетворительно, плотные, упругие, на разрезе охлажденного полуфабриката слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге. Жировые отложения отсутствуют	Мышцы развиты хорошо, на разрезе слегка влажные, не оставляют пятна на фильтровальной бумаге. Жировые отложения отсутствуют
Цвет	Бледно-желтый с розовым оттенком	Бледно-желтый с розовым оттенком	От светло-розового до розово-красного	Розово-красный	От бледно-розового до розового	Бледно-розовый

Из приведенных данных следует, что полуфабрикаты представляли собой соответствующие части тушки индейки с хорошо развитой, слегка влажной мышечной тканью от бледно-розового до розово-красного цвета (у филе – бледно-желтого с розовым оттенком цвета), ровно обрезанными краями, без дефектов костной системы. У полуфабрикатов с кожей (голень, плечевая часть крыла) она была чистой, без разрывов, царапин и кровоподтеков, с полностью удаленным оперением, без пеньков и волосовидного пера. Жировая ткань в полуфабрикатах отсутствовала.

Таким образом, по внешнему виду, качеству технологической обработки и упитанности мяса, из которого они изготовлены, исследованные полуфабрикаты отвечали требованиям ТУ 9214-129-23476484-04, предъявляемым к продуктам соответствующих наименований, выработанным из мяса индейки 1 сорта.

Результаты биохимических исследований натуральных полуфабрикатов из мяса индейки представлены в таблице 2. Низкое содержание летучих жирных кислот в мышечной ткани (менее 4,5 мг/100 г), высокая активность фермента пероксидазы и отсутствие продуктов белкового распада – аммиака и солей аммония в мясе говорят о том, что по биохимическим показателям исследованные продукты должны быть отнесены к категории «свежие».

По содержанию основных питательных вещества – белка и жира, полуфабрикаты также соответствовали требованиям нормативной документации – ТУ 9214-129-23476484-04.

Таблица 2 – Биохимические показатели натуральных полуфабрикатов из индейки ($X \pm m_x$; $n = 3$)

Показатели	Наименование продуктов и значение (характеристика) показателей					
	Филе большое		Голень на кости		Плечевая часть крыла	
	Норма по ГОСТ 31470-2012	Фактически	Норма по ГОСТ 31470-2012	Фактически	Норма по ГОСТ 31470-2012	Фактически
Содержание летучих жирных кислот, мг КОН/100г	не более 4,5	1,62±0,13	не более 4,5	2,12±0,22	не более 4,5	2,55±0,12
Реакция на аммиак и соли аммония с реактивом Несслера	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачности или слегка мутнеет)	отрицательная (вытяжка приобретала зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачности)	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачности или слегка мутнеет)	отрицательная (вытяжка приобретала зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачности)	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачности или слегка мутнеет)	отрицательная (вытяжка приобретала зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачности)
Реакция на пероксидазу	положительная (вытяжка приобретала синезеленый цвет, переходящий в течение 1-2 минут в бурокоричневый)	положительная (вытяжка приобретала синезеленый цвет, переходящий в течение 1-2 минут в бурокоричневый)	положительная (вытяжка приобретала синезеленый цвет, переходящий в течение 1-2 минут в бурокоричневый)	положительная (вытяжка приобретала синезеленый цвет, переходящий в течение 1-2 минут в бурокоричневый)	положительная (вытяжка приобретала синезеленый цвет, переходящий в течение 1-2 минут в бурокоричневый)	положительная (вытяжка приобретала синезеленый цвет, переходящий в течение 1-2 минут в бурокоричневый)
Массовая доля белка, %	Не менее 19,0*	22,1± 2,7	Не менее 15,0*	18,3±2,1	Не менее 16,0*	18,4±1,4
Массовая доля жира, %	Не более 7,0*	2,55±0,21	Не более 8,5*	4,11±0,28	Не более 14,0*	4,45±0,34

*Примечание – норма по ТУ 9214-129-23476484-04

Таким образом, в процессе специальных исследований было установлено, что показатели качества и безопасности исследованных образцов натуральных полуфабрикатов из мяса индейки, соответствуют требованиям нормативной документации по всем регламентируемым параметрам.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гасилина, В. Качество мяса индеек / В. Гасилина // Птицеводство. – 2010. – №6. – С. 45-46.
2. Криштафович, В.И. Потребительские свойства мяса индейки / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, А.М. Цветкова // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности / Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию Воронежского ГАУ и 20-летию образования факультета технологии и товароведения (Воронеж, 24-26 апреля 2013 г.). – Воронеж: Изд-во ВГАУ, 2013. – С. 261-263.
3. Лищенко, Ф.В. Индейководство России: кризис сменился растущей волной интереса к отрасли / Ф.В. Лищенко // Птица и птицепродукты. – 2013. – №3. – С. 10-12.