

УДК 637.5.04/.07

Показатели качества готовых натуральных полуфабрикатов из мяса птицы

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

Население России ежегодно потребляет более 100 тыс. тонн индюшатины, при этом потребление данного вида мяса постоянно растет: в 2013 году потребление мяса индейки выросло на 40 % при росте объема производства 56 %. Тем не менее, в Российской Федерации поголовье индеек в 19,8 раз меньше, чем в США. [1]

Наибольший удельный вес (свыше 80 %) в мясном птицеводстве занимает производство мяса сухопутной птицы – кур, цыплят-бройлеров и индеек. Отличительными особенностями мяса данных видов птицы являются его диетические свойства и высокие экономические показатели производства. Например, индейки, предназначенные для переработки, за 20 недель увеличивают свою первоначальную массу в 35...40 раз, в то время как крупный рогатый скот достигает оптимальной убойной массы за 15...18 мес.

Индейка – крупная птица из рода индеек, семейства фазановых. Она превосходит птицу других видов по живой массе, выходу съедобных частей тушек (свыше 70 %), массе мышечной ткани (до 60 % и более) и наиболее ценной, с точки зрения диетического питания, грудной мышцы (до 28 %). Мясо индейки выгодно отличается высокими пищевыми и кулинарными качествами. [2]

Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы – это пищевые продукты, изготовленные из соответствующего сырья без разрушения исходной структуры мяса и подготовленные к дальнейшей обработке. Это большая группа мясоптицепродуктов, пользующихся стабильным потребительским спросом в связи с их высокими пищевыми, кулинарными свойствами и ценовой доступностью.

Используемое мясо-сырье должно быть доброкачественным и полученным при убое здоровой птицы, а производство полуфабрикатов должно осуществляться с соблюдением технологических режимов и санитарно-гигиенических правил. Показатели качества и безопасности готовых натуральных полуфабрикатов из мяса птицы регламентируются соответствующей нормативной документацией, в том числе и межгосударственной.

Определяющим условием конкурентоспособности продукции любого предприятия является ее качество. В связи с этим *целью* исследования являлось

определение показателей качества натуральных полуфабрикатов из мяса индейки. В соответствии с целью были поставлены следующие **задачи**: определить органолептические, физико-химические, показатели натуральных полуфабрикатов из мяса индейки, обосновать их санитарную оценку;

Биохимические показатели полуфабрикатов определяются и оцениваются в соответствии с тем же нормативным документом, при этом в продуктах устанавливают количество летучих жирных кислот, наличие аммиака и солей аммония, активность пероксидазы, кислотное и перекисное числа жира.

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
Внешний вид и цвет: - поверхности мышечной ткани - подкожной и внутренней жировой ткани	Беловато-желтоватого цвета, с розоватым оттенком; у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих серого цвета с синюшным оттенком	Бледно-желтый с розовым оттенком	Розово-красный	Бледно-розовый
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-желто-го с	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, розово-	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-

		розовым оттенком цвета	красно-го цвета	розово-го 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.

Результаты биохимических исследований натуральных полуфабрикатов из мяса индейки представлены в таблице 2.

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 и или слегка мутнеет)	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачно	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачно	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачно	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачно	отрицательная (вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет с сохранением прозрачно

		сти)	ти или слегка мутнеет)	сти)	ти или слегка мутнеет)	сти)
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)

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».

Таким образом, натуральные полуфабрикаты из индейки, вырабатываемые предприятием, соответствуют требованиям ТУ 9214-129-23476484-04 по органолептическим и физико-химическим показателям качества.

Список литературы:

1. Данилова, Л.В. Использование мяса индейки в продуктах питания / Л.В. Данилова, М.Г. Папай // Актуальные вопросы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий / Материалы Всероссийской научно-практической конференции. Саратов, 16-26 февраля 2015 г. – Саратов: Издательский центр «Наука», 2015. – С. 64-69.
2. Кубышко, А. Индейка в России становится «важной птицей» / А. Кубышко // Мясная индустрия – 2015. – №3. – С. 12-15.
3. Лищенко, Ф.В. Индейководство России: кризис сменился растущей волной интереса к отрасли / Ф.В. Лищенко // Птица и птицепродукты. – 2013. – №3. – С. 10-12.