

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ В УСЛОВИЯХ
ООО «ПРЕСТИЖ»**

Бучель А.В.

*ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины г. Троицк*

Мясо – один из главных продуктов питания, употребляемый людьми с незапамятных времён, однако начавшийся финансово-экономический кризис в России в 2014 году привел к ухудшению экономической обстановки в связи с этим вынудил рядовых россиян пересмотреть структуру потребления мяса, сделав предпочтение в пользу мяса птицы в том числе и деликатесных изделий из него.

Продукты из мяса птицы на сегодняшний день очень популярны в России, это объясняется рядом причин: они значительно дешевле по сравнению с традиционными деликатесными продуктами (говядины, свинины), они более полезны из-за высокого содержания полноценного белка и низкого содержания жира.

Рынок Челябинской области насыщен множеством производителей мясной продукции, которые вынуждены существовать в условиях жесткой конкуренции. В связи с этим определяющим параметром конкурентоспособности продукции является её качество, безопасность, органолептические показатели, доступная цена.

Настоящая статья посвящена вопросам изучения потребительских свойств и безопасности продуктов из мяса птицы, вырабатываемых в условиях ООО «Престиж», Троицкого района, поселка Новый Мир.

В задачи исследования входила оценка потребительских свойств и показателей безопасности продуктов из мяса птицы на примере: «Грудка

куриная копченая», «Голень куриная копченая» и «Крылышки куриные копченые» на соответствие требованиям нормативной документации;

Экспериментальные исследования были проведены на базе межкафедральной лаборатории инновационного научно-исследовательского центра Института ветеринарной медицины ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», в учебной лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы, отдельные показатели качества и безопасности были взяты с Протоколов лабораторных испытаний выданных аккредитованным испытательным лабораторным центром филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Троицке и Троицком, Октябрьском, Чесменском районах».

Экспертизу качества и безопасности проводили по органолептическим, физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям на соответствие требованиям ТУ 9213-306-23476484-99 [С.8] и ТР ТС 021/2011 [URL.: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam.pdf>].

Результаты органолептических и физико-химических исследований представлены в таблицах 1, 2.

Как видно из данных таблицы 1, по внешнему виду анализируемые продукты из мяса птицы имели свойственную данному виду изделий разделку в соответствии с технологической инструкцией с учетом анатомического строения птицы: грудка - часть потрошеной тушки, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями; голень - часть потрошеной тушки, состоящая из большой и малой берцовой кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями; крылышки - часть потрошеной тушки, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями.

Таблица 1 - Результаты органолептических исследований показателей качества продуктов из мяса птицы

Показатели	Характеристика и норма			
	Норма по ТУ 9213-306-23476484-99	Фактически - у продуктов		
		грудка куриная копченая	голень куриная копченая	крылышки куриные копченые
Внешний вид (разделка, форма, цвет)	разделка в соответствии с технологической инструкцией с учетом анатомического строения птицы. Цвет поверхности от желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого. При использовании декоративной обсыпки на поверхности допускается наличие измельченных специй	часть потрошеной тушки, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями. Поверхность чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет поверхности золотисто-желтый	часть потрошеной тушки, состоящая из большой и малой берцовой кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями. Поверхность чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков Цвет поверхности коричневый	часть потрошеной тушки, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями. Поверхность чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков Цвет поверхности от коричневого до темно-коричневого
Консистенция	плотная, мясо сочное	плотная, сочная	плотная	плотная
Вид на разрезе	равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до белого или коричнево-серого цвета	мышечная ткань светло-розового до белого цвета, жир белого цвета	мышечная ткань - равномерного розового цвета	мышечная ткань - равномерного розового цвета
Запах и вкус	свойственные куриному мясу с выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	свойственные куриному мясу с хорошо выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	свойственные куриному мясу с ярко выраженным ароматом копчения, вкус в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	свойственные куриному мясу с умеренно выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха

Поверхность всех изделий была чистая, сухая, без бахромок, пеньков и волосовидного пера, разрывов кожи и кровоподтеков. Цвет кожного покрова куриной грудки - золотисто-желтый, голени - коричневый, крылышек - от коричневого до темно-коричневого.

При надавливании консистенция мышечной ткани анализируемых образцов была от плотного до сочного, на разрезе цвет мышечной ткани у грудки - равномерного от светло-розового до белого цвета, жир белого цвета, у голени и крылышек – розового цвета.

Запах и вкус продуктов из мяса птицы - свойственные куриному мясу с хорошо выраженным ароматом используемых пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.

Таблицы 2 - Результаты физико-химических исследований показателей качества продуктов из мяса птицы

Показатели	Характеристика и норма			
	Норма по ТУ 9213-306- 23476484-99	Фактически - у продуктов		
		грудка куриная копченая	голень куриная копченая	крылышки куриные копченые
Массовая доля влаги, %	Не более 72,0	71,30	69,40	63,50
Массовая доля поваренной соли, %	Не более 3,0	2,73	2,82	2,85
Массовая доля нитрита натрия, %	Не более 0,003	0,0025	0,0027	0,0028
Массовая доля белка, %	Не менее 17,0	20,10	19,80	17,40
Массовая доля жира, %	Не более 15,0	7,20	6,30	5,10

Анализ таблицы 2 показал, что грудка, голень и крылышки куриные соответствуют требованиям ТУ 9213-306-23476484-99 [С.8] по содержанию в них: массовой доли влаги, белка, жира, поваренной соли и нитрита натрия.

Содержание массовой доли влаги в образцах составило от 63,5-71,3% при норме не более 72,0%, концентрация хлористого натрия: в грудке – 2,73%, в голени – 2,82%, в крылышках – 2,85%.

Нитрит натрия в пищевой промышленности применяют для поддержания окраски продукта и его консервации, так в ходе наших

исследований было установлено, что содержание этого вещества не превышало установленных норм - не более 0,003% и фактически составило от 0,0025 до 0,0028% соответственно.

Массовая доля белка и жира варьировала в пределах 17,40-20,10% и 7,20-6,30% соответственно. Наибольшее количество жира и белка было установлено в грудке куриной, наименьшее содержание в крылышках куриных.

Результаты проверки по показателям безопасности показали, что все анализируемые образцы отвечали предъявляемым требованиям по содержанию допустимого уровня ксенобиотиков по ТР ТС 021/2011.

Содержание свинца в продуктах варьировала в пределах 0,008-0,010 мг/кг, кадмия – 0,001-0,005 мг/кг, мышьяка – 0,054-0,07 мг/кг, ртути – 0,017-0,02 мг/кг.

Содержание бензапирена и нитрозаминов было ниже допустимого уровня на 43,0-53,0% и 72,5-80,0% соответственно. Наличие антибиотиков тетрациклиновой группы, левомицетина, гризина и бацитрацина в ходе эксперимента выявлено не было.

Значения уровней пестицидов и радионуклидов были ниже допустимых уровней по ТР ТС 021/2011 на 46,0-80,0% и 60,5-88,0% соответственно.

На основании проведенных исследований можно сделать заключение, о том, что продукты из мяса птицы (грудка куриная копченая, голень куриная копченая, крылышки куриные копченые) вырабатываемые на предприятии ООО «Престиж», соответствуют требованиям ТУ 9213-306-23476484-99 и ТР ТС 021/2011 и могут быть реализованы в торгово-розничной сети без каких либо ограничений.

Список используемой литературы

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов /Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – Москва: «Колос», 2001. – 376 с.

2. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web - сайт]. – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam.pdf>; (дата обращения: 21.04.2017).
3. ТУ 9213-306-23476484-99. Цыплята копченые. Технические условия. - Москва: п. Боровки, 1999. – 20 с.