

Сравнительная характеристика качества соленой рыбы, выработанной различными предприятиями-изготовителями

Бучель А.В.

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

В последнее время ассортимент и объемы реализации соленых рыбных товаров в России значительно выросли. На рынке соленых рыбных товаров, пользующиеся стабильным спросом у потребителя, а особенно к праздничному столу в виде "сельди под шубой" представлены различные их виды. [Габриэльянц М.А., 2013, с. 58]

Покупателю иногда очень трудно выбрать качественную созревшую продукцию из этого большого многообразия. Если ранее были доступны рядовому потребителю только сельдь иваси, да слабосоленая скумбрия, то теперь выбор различных соленых рыбных товаров достаточно большой. У производителя соленых рыбных товаров возникают соблазны подделать или увеличить объемы своей реализации за счет продажи несозревшей или перезревшей сельди и т.п. [Тимофеева Е.И., 2013, с. 77]

В связи с этим целью настоящей статьи является сравнительная характеристика качества соленой рыбы, выработанной различными предприятиями – изготовителями.

Для достижения цели статьи необходимо выполнить следующие задачи:

1. Провести сравнительную характеристику качества соленой рыбы различных предприятий-изготовителей на соответствие требований нормативно-технических документаций;
2. По результатам проведенных исследований, сделать заключение и выводы о качестве исследуемых продуктов.

Материалы и методы исследования. Объектами специального исследования выступали 4 образца соленой рыбы, пользующимися особым спросом среди покупателей разных производителей:

1. Скумбрия атлантическая пряного посола слабосоленая (ЗАО «Шхуна» г. Екатеринбург, ул. Советская д. 29);
2. Скумбрия пряного посола, слабосоленая (ООО Рыбный Смак» г. Миасс, ул. Городская, 12).
3. Сельдь атлантическая, слабосоленая (ИП Ермаков А.Е. г. Челябинск, ул. Каширина 1);
4. Сельдь слабосоленая (ООО «Русская Рыба» г. Челябинск, пер. Бугурусланский, 3);

Исследования проводились на базе учебной лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Для проведения сравнительной оценки качества представленных образцов соленой рыбы определяли качество упаковки в соответствии ТР ТС 005/2011 [С. 5], маркировку потребительской тары в соответствии ТР ТС 022/2011 [С. 7], и физико-химические показатели в соответствии с требованиями ГОСТ 18223-2013 [С. 4], ГОСТ 815-2004 [С. 3] и ГОСТ 7636-1985 [С. 8]

Результаты исследования. Исследуемые образцы сельди слабосоленой и скумбрии пряного посола были расфасованы в пластиковые ведра с плотно закрывающейся крышкой по 4 кг. На потребительскую упаковку анализируемых образцов соленой рыбы была наклеена бумажная этикетка, выполненная типографическим способом с указанием сведений о виде продукта и предприятии - изготовителе. Она была чистой и герметичной. Из этого следует, что упаковка исследуемых образцов соответствуют предъявляемым к ним требованиям по ТР ТС 005/2011 [С. 5]

Маркировка была отчетливой, легко читаемой. Краска используемая для нанесения структурных элементов маркировки была устойчивой, не пачкающей и не смывающейся от воздействия воды, тузлука, жира.

Результаты органолептических и физико-химических исследований образцов соленой рыбы, представлены в таблице 1 и 2.

Таблица 1 - результаты органолептических исследований

Наименование показателя	Характеристика по ГОСТ			
	18223-2013		815-2004	
	Скумбрия пряного посола, слабосоленая		Сельдь, слабосоленая	
	ЗАО «Шхуна»	ООО Рыбный Смак»	ИП Ермаков А.Е.	ООО «Русская Рыба»
Внешний вид	поверхность чистая с наличием пряностей, свойственная данному виду.		поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду.	
Наружные повреждения	рыба без наружных повреждений			
Консистенция	нежная, сочная, мягкая			
Вкус и запах	свойственные данному виду, без посторонних привкуса и запаха			
Наличие посторонних прим.	не допускается			

Анализируя данные таблицы 1 можно сказать, что все исследуемые образцы соленой рыбы имеют чистую поверхность, нежную и сочную консистенцию, без наружных повреждений и постороннего привкуса, что соответствует предъявляемым требованиям нормативных документов. Среди представленных образцов лидером по органолептическим показателям является «Скумбрия пряного посола, слабосоленая». Изготовленный ООО Рыбный Смак» г. Миасс, ул. Городская, 12. Имеет приятный, соленый вкус, с легким привкусом пряностей.

Таблица 2 - результаты физико-химических исследований

Наименование показателя	Норма	Фактический результат			
		Скумбрия пряного посола, слабосоленая		Сельдь слабосоленая	
		ЗАО «Шхуна»	ООО Рыбный Смак»	ИП Ермаков А.Е.	ООО «Русская Рыба»
Содержание поваренной соли, %	от 6,0 до 8,0 включ.	6,1	6,5	6,6	6,8
Буферная емкость, °С	155-200	170	175	—	—

Анализируя результаты исследований соленой рыбы по физико-химическим показателям сделать следующие выводы. Во-первых, содержание поваренной соли у всех исследуемых образцов полностью соответствует требованиям ГОСТ 7636-1985. Во-вторых, буферная емкость (определяется только у сельди) «сельди атлантической слабосоленой» и «сельди слабосоленой» стадии созревания активное.

Таким образом по органолептическим и физико-химическим показателям все исследуемые образцы соленой рыбы соответствует требованиям нормативно-технических документов и могут быть допущены в свободную реализацию.

Литература

1. Гончарова, О. С. Товароведение пищевых продуктов: учебник / О.С. Гончарова.- Москва: Юнита-ДАНА , 2014.-100 с. М. - 1990.

2. ГОСТ18223-2013. Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия – Москва: Издательство стандартов, 2015.- 17 с.

3. ГОСТ 815-2011. Сельди соленые. Технические условия – Москва: Издательство стандартов, 2005.- 15 с.

5. Тимофеева, Е.И. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: Конспект лекций / Е.И. Тимофеева. – Москва: ИНФРА-М, 2013.- 100

7. Технический регламент Таможенного союза 005/2011«О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web – сайт]. – Режим доступа: <http://www.tsouz./dp/upakovka.tekhreglam.pdf> ; (дата обращения 21.10.2016).

8. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web – сайт]. – Режим доступа: <http://www.tsouz./dp/.tekhreglam.pdf> ; (дата обращения 21.10.2016)