

## ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ В МАСЛЕ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ

Гурова А.А., Бучель А.В.

ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины, г. Троицк

**Аннотация.** Пресервы из разделанной рыбы: «Сельдь филе-кусочки в масле», «Сельдь филе-кусочки с пряностями с овощами в масле», «Сельдь филе-кусочки в майонезе» соответствуют требованиям ГОСТ 7453 – 86 и ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 и подлежат свободной реализации.

Пресервы являются полноценным пищевым продуктом, имеющим оригинальную рецептуру приготовления. Этот продукт не проходит термическую обработку, поэтому в рыбе сохраняются все основные минеральные вещества и микроэлементы. Рыбные пресервы в заливке на основе масла составляют классический ассортимент, где проявляются все оттенки вкуса и запаха рыбы. Именно благодаря этим свойствам пресервы являются одним из наиболее широко распространённых рыбных продуктов и пользуются огромным спросом у покупателей [М. А. Габриэльянц, А. П. Козлов, 2006, с. 145].

Целью данной работы является определение товароведной оценки качества рыбных пресервов в масле, реализуемых в розничной торговой сети г. Троицка.

Для достижения цели нами были определены следующие задачи:

- определить качество рыбных пресервов в масле, реализуемых в розничной торговой сети;

- сравнить полученные результаты с требованиями ГОСТ 7453-86 [С.2-3], сделать заключение, обосновать выводы и дать рекомендации торговой сети.

**Материалы и методы исследований.** Объектами специальных исследований явились 3 образца рыбных пресервов, пользующихся постоянным спросом среди покупателей торговой сети «Магнит» следующих наименований:

1. «Сельдь филе-кусочки в масле», предприятия-изготовителя ООО НПФ «Внедрение», Россия, г. Омск.
2. «Сельдь филе-кусочки с пряностями с овощами в масле», предприятия-изготовителя ОАО «Челны Холод», Россия, республика Татарстан, г. Набережные Челны.
3. «Сельдь филе-кусочки в майонезе», предприятия-изготовителя ООО НПФ «Внедрение», Россия, г. Омск.

Экспертизу качества анализируемых образцов рыбных пресервов проводили в апреле 2017 г. на базе учебной лаборатории кафедры Товароведение продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы Института ветеринарной медицины.

Из органолептических показателей определяли вкус, запах, консистенцию, состояние рыбы, наличие налета, состояние кожных покровов, состояние заливки.

Из физико-химических показателей определяли: соотношение составных частей содержимого и массы нетто (по ГОСТ 26664-85), общую кислотность (по ГОСТ 27082-89), массовую долю поваренной соли (по ГОСТ 27207-87).

**Результаты собственных исследований.** Анализируемые образцы рыбных пресервов были упакованы в чистую, герметичную полиэтиленовую тару, на поверхность которой были наклеены две этикетки: верхняя (на крышке) красочно оформленная с указанием товарного знака и наименования продукта, нижняя (на дне) с указанием адреса предприятия-изготовителя, наименования продукта, даты изготовления, срока годности, массы нетто продукта, условий хранения, состава продукта и пищевой ценности в 100 г, наименования нормативного документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт и № укладчика.

Существенный недостаток этикеточной маркировки – это мелкий шрифт на всех образцах, что может послужит причиной затруднения изучения маркировки потребителям.

Результаты органолептической оценки образцов рыбных пресервов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты органолептических показателей качества

Наименование показателей	Характеристика и норма			
	Норма по ГОСТ 7453-86	Фактически у пресервов		
		Сельдь филе-кусочки в масле	Сельдь филе-кусочки с пряностями с овощами в масле	Сельдь филе-кусочки в майонезе
1	2	3	4	5
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе	Приятный, свойственный созревшей рыбе	Приятный, свойственный созревшей рыбе, гарниру	Приятный, свойственный созревшей рыбе, майонезной заливке
Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе с ароматом пряностей или заливки	Приятный, свойственный созревшей рыбе	Приятный, свойственный созревшей рыбе с ароматом пряностей	Приятный, свойственный созревшей рыбе с ароматом майонезной заливки
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная	Нежная, сочная	Сочная	Нежная
Состояние рыбы	Филе-кусочки должны быть целыми с ровными срезами. Допускается слипание филе-кусочки, когда разъединение их возможно без повреждений	Срезы у филе-кусочков ровные	Кусочки с ровными срезами, не слипшееся	Кусочки с ровными срезами, слипшееся, но отделяется без повреждения
Наличие налета белкового происхождения	Допускается	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
Состояние кожных покровов	Целые. Допускается незначительное повреждение кожи у филе-кусочков	Целые	Незначительные повреждения кожи у филе-кусочков	Целые

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
Наличие чешуи	Допускаются единичные чешуйки на тушке	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
Состояние заливки	Свойственное данному виду. Допускается желеобразное для продукции из сельди	Свойственное данному виду	Свойственное данному виду	Свойственное данному виду, желеобразное

Из таблицы 1 видно, что отклонений по органолептическим показателям качества выявлено не было. Вкус и запах у всех образцов был приятным со свойственным ароматом пряностей и приправ. Консистенция кусочков рыбы нежная, сочная, без налета белого происхождения.

На потребительские свойства рыбных пресервов большое влияние оказывают такие физико-химические показатели как, соотношение составных частей содержимого и массы нетто, общая кислотность, массовая долю поваренной соли.

Результаты исследований представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели качества

Наименование показателей	Характеристика и норма			
	Норма по ГОСТ 7453-86	Фактически у пресервов		
		Сельдь филе-кусочки в масле	Сельдь филе-кусочки с пряностями с овощами в масле	Сельдь филе-кусочки в майонезе
Соотношение составных частей, % рыба: заливка:	75,0 25,0	80,0 20,0	73,0 230	75,0 25,0
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	6,0-8,0; 5,0-8,0 (в майонезных соусах)	4,9	4,1	7,0
Кислотность мяса рыбы (в перерасчете на уксусную кислоту), %	0,4-1,2	0,6	0,9	0,7

Из таблицы 2 видно, что во всех образцах рыбных пресервов содержание составных частей соответствовало требованиям ГОСТ 7453-86. Так, в объектах исследований содержание массовой доли жидкой части (заливки) варьировало в

пределах от 20,0 до 25,0% при норме не более 25,0, содержание массовой доли рыбы составило от 73,0 до 80,0%.

Концентрация хлористого натрия и уровень кислотности мяса рыбы (в перерасчете на уксусную кислоту) в пресервах сельдь филе-кусочки: в масле, с добавлением пряностей и овощей, а также в майонезной заливке отвечали требованиям норматива и не превышали 8,0% и 1,2% соответственно.

**Заключение.** Таким образом, подводя итоги наших исследований, было установлено, что пресервы из разделанной рыбы: «Сельдь филе-кусочки в масле», «Сельдь филе-кусочки с пряностями с овощами в масле», «Сельдь филе-кусочки в майонезе» соответствуют требованиям ГОСТ 7453 – 86 и ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 и подлежат свободной реализации.

#### **Список использованной литературы**

1. Габриэльянц, М. А. Товароведение мясных и рыбных товаров /М. А. Габриэльянц, А. П. Козлов. - Москва: Экономика, 2006. – 280 с.
2. ГОСТ 7453-86. Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия. - Москва: Издательство стандартов, стандартов, 1988.- 17 с.
3. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web - сайт]. – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/upakovka.techreglam.pdf>; (дата обращения: 23.05.2017).
4. 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: 23.05.2017).
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web - сайт]. – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/markirovka/techreglam.pdf>; (дата обращения: 23.05.2017)
6. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова. – Москва : КолосС, 2011. – 312 с.