

УДК 637.071

Сравнительная характеристика мясных полуфабрикатов в тесте Холмогорова Е., Мижевикина А.С.

Мясные полуфабрикаты в тесте - фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных ингредиентов.

Полуфабрикаты пользуются повышенным спросом у населения в связи с их высокими вкусовыми и пищевыми достоинствами, удобством и быстротой кулинарной обработки. Задачей первостепенной важности является повышение качества полуфабрикатов, что зависит от производящих и перерабатывающих отраслей промышленности.[1]

В настоящее время производитель старается за счет уменьшения затрат, увеличить свою прибыль. В основном это влияет на качество сырья и продукции в целом. При использовании в производстве мясных полуфабрикатов в тесте различных пищевых добавок получают продукты, существенно отличающиеся по показателям качества и безопасности и, возможно, имеющие пониженные ветеринарно-санитарные характеристики. Поэтому при применении пищевых добавок весьма актуальным представляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на всех этапах изготовления пельменей, включающий контроль сырья, производственного процесса и готовой продукции.[2]

Целью нашей работы является изучение и сравнение организации, проведения ветеринарно-санитарной оценки мясных полуфабрикатов в тесте выпускаемых МПК «Щелковский» и ИП «Тимофеев», на примере пельменей.

. Были отобраны образцы готовой продукции — мясных полуфабрикатов в тесте изготовленных по ГОСТ 32951-2014 произведенных на базе предприятия МПК «Щелковский»:

Образец №1 — Пельмени «Сибирские»;

Образец №2 — Пельмени «Классические».

Так же были отобраны образцы готовой продукции — мясных полуфабрикатов в тесте изготовленных по ТУ 9214-554-00419779-08 произведенных на базе предприятия ИП «Тимофеев»:

Образец №3 — Пельмени «Уральские»;

Образец №4 — Пельмени «Классические».

Были проведены органолептические исследования. Внешний вид, вкус, запах, целостность и проваренность тестовой оболочки определяли органолептической оценкой.

Физико-химические испытания определяли по таким показателям как: масса нетто; толщину тестовой оболочки; массовой доле фарша к массе пельменя; массовой доле поваренной соли.

Результаты органолептического исследования представлены в таблице № 1 и 2

Таблица 1 - Результаты органолептической оценки пельменей производства МПК «Щелковский»

Показатель	Характеристика и норма ГОСТ 32951-2014 и Правила ветсанэкспертизы	Результаты исследования	
		Образец №1 — Пельмени «Русские»	Образец №2 — Пельмени «Классические»
Внешний вид	изделия разнообразной формы и массы в зависимости от наименования полуфабриката, неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность, сухая.	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруглую форму, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруглую форму, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая
Вид на срезе	на срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша, или куска (кусочков) мяса, или смеси мясных и немясных ингредиентов различного измельчения	на срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша	на срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша
Цвет, вкус и запах	свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, без постороннего привкуса и запаха (вкус полуфабриката оценивают после тепловой обработки)	приятные вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. фарш сочный, с ароматом лука, пряностей, без посторонних привкуса и запаха	приятные вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. фарш сочный, с ароматом лука, пряностей, без посторонних привкуса и запаха

Таблица 2 - Результаты органолептической оценкипельменей
производства ИП “Тимофеев”

Показатель	Характеристика и норма ТУ 9214-554-00419779-08 и Правила ветсанэкспертизы	Результаты исследования	
		Образец №3 — Пельмени «Уральские»	Образец №4 — Пельмени «Классические»
Внешний вид	изделия разнообразной формы и массы в зависимости от наименования полуфабриката, неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность, сухая.	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруглую форму, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	пельмени слипшиеся, деформированные, имеют неравномерную форму, края у некоторых образцов края деформированы и выступает фарш, поверхность сухая
Вид на срезе	—	на срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша	на срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша
Цвет, вкус и запах	вареные пельмени должны иметь приятные вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. фарш сочный, с ароматом лука, пряно-стей, без посторонних привкуса и запаха	приятные вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. фарш сочный, с ароматом лука, пряностей, без посторонних привкуса и запаха	вкус и аромат не свойственные данному виду продукта.

В результате ветеринарно-санитарной экспертизы по органолептическим показателям установлено, что полуфабрикаты в тесте под номером 1,2 и 3 отвечали требованиям стандартов. Образец под № 4 не отвечал требованиям стандартов, вследствие деформации, неравномерной формы, а так же не свойственному вкусу.

Результаты физико-химических исследований представлены в таблице №3 и 4.

Таблица 3 - Результаты ветеринарно-санитарной экспертизыпельменей по физико-химическим показателям производителя МПК “Щелковский”

Показатель	Характеристика и норма	Результаты	
	ГОСТ 32951-2014 и Правила ветсанэкспертизы ¹	Образец №1 — Пельмени «Русские»	Образец №2 — Пельмени «Классические»
М.д.поваренной соли в сырых пельменях, %, не более	1,8	1,05	1,3
М.д.жира, %, не более	50	18,9	23
М.д.фарша к массе изделия, %, не менее	Регламентируется в документе в соответствии с которым они изготовлены	48,8	51,6
Масса нетто 1 шт, г	12,0	13,1	13,1
М.д.изделий деформированных и с разрывами оболочки, %	—	0	0

Толщина тестовой оболочки*, мм	должна быть не более 2, в местах заделки – не более 2,5 ²	1,2 2,1	1,2 2,1
Масса нетто, г	Отклонение от заявленного на упаковке не более –15 г ³	804 (+4 г)	804 (+4 г)

Таблица 4 - Результаты ветеринарно-санитарной экспертизыпельменей по физико-химическим показателям производителя ИП “Тимофеев”

Показатель	Характеристика и норма	Результаты	
	ТУ 9214-554-00419779-08 и Правила ветсанэкспертизы	Образец №3 — Пельмени «Уральские»	Образец №4 — Пельмени «Классические»
М.д.поваренной соли в сырых пельменях, %, не более	не более 1,7	1,7	1,8
М.д.жира, %, не более	17,5	18,9	23
М.д.фарша к массе изделия, %, не менее	50	48,8	51,6
Масса нетто 1 шт, г	12,0	12,1	13,7
М.д.изделий деформированных и с разрывами оболочки, %	не более 5	0	12
Толщина тестовой оболочки*, мм	должна быть не более 2, в местах заделки – не более 2,5 ²	1,2 2,1	1,2 2,1
Масса нетто, г	Отклонение от заявленного на упаковке не более –15 г ³	1000(+4 г)	1013 (+4 г)

В результате ветеринарно-санитарной экспертизы по физико-химическим показателям установлено, что образцы № 1, 2 и 3 соответствовали требованиям стандартов, однако у образца №3 массовая доля поваренной соли была на границе нормы. Образец №4 не соответствовал требованиям стандартов, вследствие превышения нормы количества массовой доли поваренной соли и массовой доли деформированных изделий.

- В ходе проведенной ветеринарно-санитарной оценки мясных полуфабрикатов в тесте было установлено, что образцы № 1 и 2 производства МПК “Щелковский” и образец № 3 производства ИП “Тимофеев” по всем показателям соответствуют требованиям ГОСТ 32951-2014 и выпускаются в свободную реализацию.

- В ходе проведенной ветеринарно-санитарной оценки мясных полуфабрикатов в тесте было установлено, что образец № 4 производства ИП “Тимофеев” по показателям массовой доли поваренной соли и массовой доли

деформированных изделий не соответствует требованиям ГОСТ 32951-2014 и отправляется на утилизацию.

Список использованной литературы

1. Андреенков, В.А. Современные технологии производства мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий / В.А. Андреенков, Л.В. Алехина // Мясная индустрия. – 2013. - №9.- С. 44-51.

2. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / А.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов.- Москва: Колос, 2006.- 376с.