

**Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой сельди, вырабатываемой в
ИП «Мордовец А.В.» г. Челябинск**

Маруцкая Д.Б.

Научный руководитель доцент - Савостина Татьяна Владимировна

Соленая сельдь является одной из наиболее популярных и любимых рыбопродуктов, благодаря отличным вкусовым характеристикам и доступной цене. [3]

В связи с большим развитием индивидуальных предпринимателей, идет увеличение объемов производства соленой рыбы, что может приводить к снижению ее качества. Поэтому целью исследований была ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, сельди вырабатываемой в условии ИП «Мордовец А.В.» г. Челябинск.

Для достижения поставленной цели были определены следующие задачи:

1. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу соленой сельди;
2. Установить соответствие качества органолептических и физико-химических показателей соленой сельди, требования ГОСТ 815-2004.

Объектом исследования была соленая сельдь, вырабатываемая в ИП «Мордовец А.В.» г. Челябинск.

Согласно правилам «Ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры» соленая рыба разделяется на две категории – безопасную и небезопасную, в них учитывается окраска, мышечная ткань, консистенция, запах и вкус. [4]

При визуальном осмотре установлено, что продукция упакована в пакеты из полимерных материалов с применением подложек.

В результате органолептических и физико-химических исследований (таблица 1) установлено, что образец № 1 и №3, выпускаемые в ИП «Мордовец А.В.» г. Челябинск, относится к первому сорту, так как поверхность соленой сельди была - чистая, в первом образце слегка лопнувшее брюшко: без значительного обнажения внутренностей, а в

образце № 3- срывы кожи: без значительного обнажения внутренностей; цвет - свойственный соленой сельди, серебристо-белой окраски; вкус и запах - хорошо выраженные, характерные для слабосоленой рыбы; консистенция нежная, сочная. Образец № 2 соответствовал второму сорту; поверхность - слегка потускневшая с незначительным подкожным окислением жира. Имеются наружные повреждения - порезы на тушке. Консистенция нежная, сочная; вкус - соленый, запах - со слабым запахом окислившегося жира

Из результатов физико-химических исследований установлено, что у выпускаемой в ИП «Мордовец А.В.» соленой сельди хорошо сформированные вкус и запах продукта, соответствующие по ГОСТ 815-2004. [1]

Таблица 1 – Результаты органолептических и физико-химических исследований соленой сельди

Показатель	Требования ГОСТ 815-2004		Показатели		
	Первый сорт	Второй сорт	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
1	2	3	4	5	6
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Могут быть: • незначительный осадок белковых веществ на поверхности; • легко удаляемый желтоватый налет на поверхности;	• потускневшая поверхность; • незначительное подкожное окисление жира, не проникшее в мясо.	Чистая, серебристо-белой окраски	Слегка потускневшая с незначительным окислением жира, серого окраса	Чистая, серебристо-белой окраски

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5	
Наружные повреждения	Без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице: • поломанные жаберные крышки - не более чем у 15% рыб (по счету); следы обьячеивания;	Слегка лопнувшее брюшко: без значительного обнажения внутренностей	Порезы на тушке	Срывы кожи: без значительного обнажения внутренностей	
	• сбитость чешуи;				• повреждение головы;
	• трещины, порезы, срывы кожи, слегка лопнувшее брюшко:				
	без значительного обнажения внутренностей				без выпадения внутренностей
Консистенция	Нежная, сочная	Нежная, сочная	Нежная, сочная	Нежная, сочная	
Вкус и запах	Свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.	Хорошо выраженные, характерные для слабосоленой рыбы	Вкус соленый, запах - со слабым запахом окислившегося жира.	Хорошо выраженные, характерные для слабосоленой рыбы	
	Допускается слабый запах окислившегося жира				
Массовая доля поваренной соли, %	от 4 до 6 включительно - малосоленой; от 6 до 8 – слабосоленой; от 8 до 12 – среднесоленой; от 12 до 14 - крепосоленой	7,3	6,7	12,0	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	
Буферная* емкость, градусы	от 155 до 200	162	175	166	
Примечание: *- ГОСТ 19182-2014 «Пресервы из рыбы. Методы определения буферности» [2]					

Образец №1 и № 2 по массовой доле поваренной соли относится к слабосоленой, а образец №3 к среднесоленой.

Дополнительным методом исследования было определение буферной емкости, которая свидетельствует о степени созревания рыбы. Согласно полученным данным у исследуемых образцов рыб обнаружено активное созревание (второй стадии) - 162 - 175 °.

Таким образом, по результатам проведенных исследований установлено, что правилам «Ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры» соленая сельдь относится к безопасной, и соответствует требованию ГОСТ 815-2004, образец № 1 и № 3 - первому сорту; образец № 2 - второму сорту. Следовательно, сельдь соленая, вырабатываемая в ИП «Мордовец А.В.» пригодная для дальнейшей реализации.

Список литературы

1. ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия. – ГОСТ 815-88; Введ. 07.01.2005. – Москва: Изд. – во стандартов, 2004. - 9 с.
2. ГОСТ 19182-2014 Пресервы из рыбы. Методы определения буферности. - ГОСТ 19182-2014; Введ. 01.01.2016. – Москва: Изд. – во стандартов, 2014. - 13 с.
3. Научное обоснование технологии производства малосоленой сельди предварительного созревания. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dslib.net/tehnologia-mjasa> (дата обращения: 02.05.2018.).
4. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры: приложение к приказу Минсельхоза России от 13 октября 2008 г. №462// «Российская газета». - 2008. - №68.