

УДК 664.95

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»

*Савельева И.С., студентка 4 курса экономического факультета
Научный руководитель - Феоктистова Н.А., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: органолептические показатели качества, проведение дегустации, исследование рыбных консервов

В статье описаны результаты исследований рыбных консервов «Шпроты в масле» на соответствии требованиями ГОСТ 280-2009 по органолептическим показателям. Установлено, что лидером дегустации являются рыбные консервы в масле торговой марки «Рижское золото».

Для анализа нами были взяты пять образцов консервов «Шпроты в масле». Под образцом №1 расположились Консервы рыбные «Крупные шпроты в масле» торговой марки «Беринг» ООО «Лицис 93», Латвия.

Под образцом № 2 – Консервы рыбные «Рижские шпроты в масле» торговой марки «Keapo» А/О «Вентспилсский рыбоконсервный комбинат», Латвия.

Образец №3 – это Консервы из копченой рыбы «Шпроты из балтийской кильки» торговой марки «Главпродукт» ООО «Балтийский консервный завод», Россия, г. Калининград.

Образец №4 – это Консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле из салаки» торговой марки «Сойма» ООО «Сойма, Россия, г.Великий Новгород.

Образец № 5 – Консервы рыбные «Шпроты в масле» торговой марки «Рижское золото» (в стеклянной банке) ООО «Гамма – А», Латвия.

Нами была проведена открытая дегустация данных образцов в лаборатории товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров (рисунок 1), применяя методики, отработанные ранее на кафедре «микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы» ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА [2-6].



Рисунок 1 – Дегустация консервов в масле «Шпрот в масле» пяти различных производителей

Оценивались потребительские свойства на соответствие с требованиями ГОСТа 280-2009 [1].

Качество консервов оценивалось по 8-бальной шкале, максимальный балл, который консервы могут получить – это 112, минимальный – 14. В ходе дегустации было выявлено, что по внешнему виду все образцы получили хорошие оценки, кроме «Соймы», а торговая марка «Кеано», по мнению дегустаторов, заслужила оценку «Отличное».

По показателю «вкус» лидировали шпроты торговых марок «Беринг» и «Кеано» (по 7 баллов), не отставали от них и шпроты торговых марок «Главпродукт» и «Рижское золото», а вот «Сойма» оказалась менее вкусной, чувствовался привкус горечи и поэтому получила оценку «5».

Оценивая запах консервов, особенно приятный и ароматный был отмечен у торговых марок «Беринг», «Кеано» и «Рижское золото». Они заслужили твердые «шестерки» и их качество было отмечено, как очень хорошее. «Сойма» же оказалась опять в проигрыше и заслужила оценку «5».

По консистенции рыбы, костей и плавников в тройке лидеров оказались консервы торговых марок «Беринг» (8, 8 и 6 баллов соответственно), «Кеано» (6, 7 и 5 баллов соответственно) и «Рижское золото» (7, 8 и 8 баллов соответственно). Хочется отметить консистенцию костей у консервов торговой марки «Сойма», которая была оценена, как слегка удовлетворительная. Оценивая состояние рыбы, кожных покровов и масла наибольшие баллы, по мнению дегустаторов, достойны консервы «Беринг», «Рижское золото» и «Кеано». У данных образцов были отмечены целые тушки, которые при выкладывании не разламываются, целые кожные покровы и прозрачное масло. Небольшое помутнение и немного

сползшая кожа были замечены у образцов «Главпродукт» и «Сойма». Данные дефекты не являются критичными. Равномерный цвет кожных покровов дегустаторы отметили у консервов «Беринг», «Рижское золото» (по 8 баллов) и «Кеано» (7 баллов). Менее равномерным цвет оказался у консервов «Главпродукт» и «Сойма» (5 и 4 балла). По характеристике разделки первое место по баллам занял первый образец дегустации торговой марки «Беринг» (7 баллов), далее расположились «Кеано», «Рижское золото» (по 6 баллов), «Главпродукт» (5 баллов) и «Сойма» (4 балла).

ГОСТ предъявляет строгие требования к способам укладки рыбы в банки: либо брюшками, либо спинками вверх, параллельно друг другу или наперекрест, но не «впалку». Идеальный порядок укладывания был замечен у образцов торговых марок «Беринг» (образец №1), «Рижское золото» (образец №5) (по 8 баллов) и «Главпродукт» (образец №3), тушки рыб были уложены перекрещивающимися рядами. Менее эстетичным выглядел порядок укладывания у образца № 4 торговой марки «Сойма» (4 балла) (рисунок 2, 3).

По наличию чешуи и посторонних примесей все образцы были отмечены дегустаторами оценкой «исключительно высокое». Лишь у образца № 4 были обнаружены отдельные чешуйки, что допускается по требованиям ГОСТа.



Рисунок 2 – Порядок укладывания рыбы образцов №1, № 2 и №3 соответственно



Рисунок 3 – Порядок укладывания рыбы у образцов №4 и №5 соответственно

По полученным данным в ходе проведенной дегустации были построены профилограммы показателей качества объектов исследований, представленные на рисунке 4.

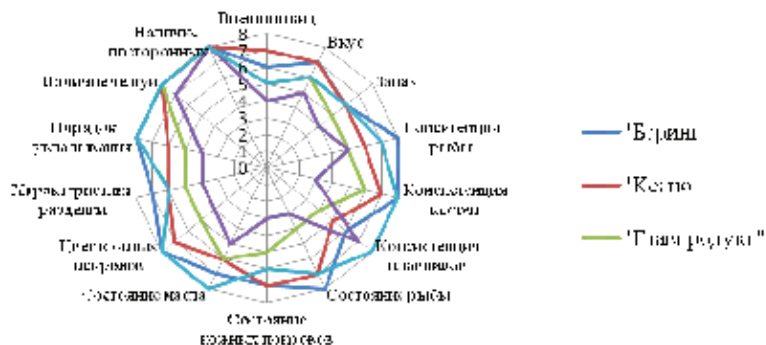


Рисунок 4 - Профилограммы органолептических показателей объектов исследований

В конце дегустации производилась оценка общего балла качества, которая представляет собой общее впечатление, произведенное на дегустаторов образцами различных производителей. Оценку «исключительно высокое» получили образцы № 1 и №5, «отличное» - образец № 2, «очень хорошее» - образец № 4 и «удовлетворительно» - образец №3.

Подсчитывая общие баллы, полученные в результате дегустации, наблюдается следующая картина: образец № 1 «Беринг» получает 104 балла (средний балл – 7,4), образец № 2 «Кеано» - 106 баллов (7,1 балл), образец №3 «Главпродукт» - 81 балл (5,8 баллов), образец № 4 «Сойма» - 72 балла (5,1 балл), образец № 5 «Рижское золото» - 107 баллов (7,6 баллов).

В результате органолептического исследования победителем дегустации становится рыбные консервы в масле торговой марки «Рижское золото».

Библиографический список

1. ГОСТ 280-2009 Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия URL: <http://docs.cntd.ru/document> - дата обращения 28.03.2016.
2. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс / Феоктистова Н.А., Васильев Д.А., Ягфаров О.М. / Ульяновск, 2008. Том 2. с. 23.

3. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс / Феоктистова Н.А., Васильев Д.А., Ягфаров О.М. / Ульяновск, 2008. Том 2. с. 39.
4. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами-товароведами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы Научно-методической конференции. Ульяновск, 2011. С. 153-168.
5. Феоктистова, Н.А. Новое в преподавании дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы Научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. Ульяновск, 2010. С. 177-180.
6. Васильев, Д.А. Внедрение результатов научно-исследовательской работы в образовательный процесс / Д.А. Васильев, Н.А. Феоктистова, М.А. Лыдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. Ульяновск, 2013. С. 34-39.
7. Феоктистова, Н.А. Организация научно-исследовательской работы обучающихся на кафедре микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ/ Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин, М.А. Лыдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2015. - с. 190-197.

SENSORY EVALUATION OF THE QUALITY OF CANNED FISH “SPRAT IN OIL”

Savel'ev I.S.

Key words: organoleptic indicators of quality, carrying out tasting, research of fish canned food

In article results of researches of fish canned food “Sprats in oil” on compliance are described by requirements of GOST 280-2009 for organoleptic indicators. It is established that the leader of tasting is fish canned food in oil of the Riga Gold trademark. It is established that the leader of tasting is fish canned food in oil of the Riga Gold trademark.