

УДК 619.614.31

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОТЛЕТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

Нейман Г. М., магистрант 2 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии; Исаева Г. А., магистрант 1 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
Научные руководители - Молофеева Н.И., доцент, кандидат биологических наук; Мерчина С.В., доцент, кандидат биологических наук
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: Котлеты, мясо индейки, доброкачественность, ветеринарно-санитарная экспертиза, органолептические показатели колбас

Статья посвящена проведению ветеринарно-санитарной экспертизы фарша котлет и оценке качества готовой продукции.

В современном мире потребность потребителей в высококачественном продукте все возрастает. С недавних пор особенную популярность в России получили котлеты из индейки, так как индейка считается диетическим, легкоусвояемым и маложирным продуктом. Большая часть населения питается полуфабрикатами, так как это экономит их время на приготовление блюд. В связи с этим необходимо постоянно проводить мониторинг качества данной продукции [1].

В нынешнее время наибольшим спросом у потребителей пользуются котлеты из мяса индейки. При этом вопросы качества и безопасности выпускаемых котлет не утратили актуальности. Например, по данным Россельхознадзора и Роспотребнадзора, встречаются нарушения безопасности по микробиологическим критериям котлет, выявляется фальсификация на стадии изготовления фарша. При производственных проверках качества котлет наибольшее количество пороков (дефектов) выявляется при нарушениях технологии изготовления котлет, подготовки сырья для изготовления а также условий хранения готовых котлет [2].

Объектом исследования служили образцы котлет «Котлеты домашние» производитель ООО «ПензаМолИнвест».



Рис. 1 – Образец котлет «Котлеты домашние».

Образцы продукции подвергались органолептическим, физико-химическим и микробиологическим испытаниям в соответствии с ГОСТ и техническими регламентами.

Органолептические показатели котлет приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели котлет

Показатели	Норма	Котлеты домашние
Поверхность	Ровная, хорошо оформленная, без трещин и поломок с ровными краями	Поверхность ровная, без разорванных иломанных краев
Форма	Овально-приплюснутая или округлая	Овально-приплюснутая форма
Вид на разрезе	Фарш светло-розового цвета, равномерно перемешан, с видимыми жировыми включениями	Однородная масса с видимыми жировыми включениями, светло-розового цвета, панировка светло-бежевая
Запах	Характерный для свежего мясного сырья	Характерен для свежего мясного сырья, без постороннего запаха
Консистенция	Однородная, плотная, достаточно вязкая, без грубых включений (сухожилий, мелких косточек, хрящей)	У сырых котлет – упругая однородная плотная консистенция, без грубых включений. У готовых – сочная и некрошливая
Вкус	Свойственный свежему сырому мясу	Свойственный свежему сырому мясу

Данные образцы котлет в части органолептических показателей оказался надлежащего качества и соответствовал требованиям ТР ТС

021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

При изучении физико-химических показателей были получены результаты: реакция на определение первичных продуктов распада белка дала отрицательный результат; массовая доля крахмала 3%, количество соли было в пределах нормы и составляло 1,8%; содержание аминок-амиачного азота 0,32 мг, содержание ЛЖК 12мг/100г, рН 6,5, что указывает на свежесть исследуемого продукта[3].

При проведении бактериологических исследований получили: КМАФАнМ – 5×10^6 КОЕ/г; бактерии рода *Salmonella*, бактерии группы кишечной палочки, бактерий рода *Proteus* и бактерии *Listeria monocytogenes* не обнаружили [3,4,5].

По органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям в свежих образцах испытуемого вида котлетотклонений от нормативных показателей не выявлено.

Библиографический список:

1. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*/ С.В.Мерчина //автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук / Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова. Саратов, 2003.

2. Ширманова К.О. Качество сосисок по нормативным показателям. / К.О.Ширманова. //В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы IX-й Международной студенческой научной конференции. - 2016. - С. 181-184.

3. Молофеева Н.И. Проблема диагностики *Escherichia coli* O157:H7./ Н.И.Молофеева //В книге: Технологические и экологические основы земледелия и животноводства в условиях лесостепи Поволжья. Тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции "Молодые ученые - агропромышленному комплексу". редколлегия: Б.И. Зотов, В.И. Морозов, А.Х. Куликова и др. - 2001. - С. 79-80.

4. Молофеева Н.И. Использование бактериофага на выявление в продуктах питания энтеропатогенных бактерий *Escherichia coli* серотипа O157. / Н.И.Молофеева, С.В.Мерчина и др. //В сборнике: Актуальные проблемы биологии, биотехнологии, экологии и

биобезопасности. Международная научно-практическая конференция посвященная 80-летию заслуженного ученого, профессора В.Л. Зайцева. - 2015. С. - 207-211.

5. Маланина В.С. Выделение и идентификация бактерий рода *Proteus*, *Escherichia coli*, *Salmonella* из патматериала /В.С.Маланина, Н.А.Феоктистова Н.А. и др. //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина. - 2018. - С. 75-77.

VETERINARY AND SANITARY EXPERTISE OF MEAT TURKEY CUTLETS

Neyman G. M., Isaeva G. A.

Keywords: *Cutlets, turkey meat, good quality, veterinary and sanitary examination, organoleptic indicators of sausages*

The article is devoted to the veterinary and sanitary examination of minced cutlets and evaluation of the quality of finished products.