

САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

Урулькина Г.Ф., магистрант 1-го года обучения факультета
ветеринарной медицины и биотехнологии,
kafedramikrob@yandex.ru

Научные руководители – Молофеева Н.И., кандидат
биологических наук., доцент; Мерчина С.В., кандидат
биологических наук., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: мясо, консерва, физико-химические
показатели, исследования, качество.

Работа посвящена изучению органолептических, физико-химических показателей мясных консервов, производства мясокомбината «Звениговский» на контроль их качества.

Введение. Пищевая ценность мяса характеризуется количеством и соотношением белков, жиров, витаминов, минеральных веществ и степенью их усвоения организмом человека; она обусловлена энергетическим содержанием и вкусовыми свойствами мяса.

Производство мяса и мясопродуктов требует комплексного рационального использования сырья, важным фактором которого является сохранение исходного качества продуктов в процессе переработки [1].

С целью сохранения всех перечисленных качеств продуктов питания уже очень давно применяется метод их консервирования. Ветеринарно-санитарную экспертизу консервов проводят при поступлении сырья и вспомогательных материалов на всех этапах переработки, при транспортировании, хранении и реализации. За доброкачественностью консервированных продуктов производится контроль качества [2, 3].

Правильная организация и ветеринарно-санитарный надзор не только обеспечивают выпуск продуктов высокого качества, но и

гарантируют охрану населения от болезней, общих для человека и животных [4]

Цель исследования: провести санитарную экспертизу мясных консервов, производимых на мясокомбинате «Звениговский» на основании:

физико-химических и органолептических показателей.

Материалы и методы. Материалом для исследования послужили мясные консервы, производства мясокомбината «Звениговский» (рис.1).



Рис. 1 – Мясные консервы (образец №1 и №2)

В качестве химических показателей содержимого консервных банок определяли количество влаги, поваренной соли и жира по общепринятым методикам.

Определение массовой доли поваренной соли проводится методом основанным на титровании хлоридов в нейтральной среде раствором азотнокислого серебра в присутствии индикатора хромовокислого калия, а содержание жира - экстракцией по Сокслету [5].

При органолептическом исследовании определяется соответствие консервов требованиям ТУ, ГОСТ на доброкачественность продукта. Для этого содержимое выкладывается на тарелку и оценивается внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, количество кусков мяса, прозрачность бульона, состояние мяса.

Эти показатели проверяются в холодном виде. Для определения прозрачности и цвета жидкую часть консервов сливают в химический стакан диаметром 6-8 см и рассматривают бульон в проходящем свете.

Вкус консервов определяют при отсутствии признаков порчи и подозрении на наличие возбудителей ботулизма [6].

Результаты исследований. В результате проведенных исследований получили следующие результаты: массовая доля поваренной соли образец №1 – $1,4 \pm 0,2\%$, образец №2 – $1,2 \pm 0,2\%$, что соответствует требованиям ГОСТ 8756.20-79.

При определении жира за окончательный результат испытания принимали среднее арифметическое результатов двух параллельных определений. В результате образец №1 – $31,1 \pm 1,2\%$, образец №2 – $30,2 \pm 1,1\%$, что соответствует требованиям нормативно-технической документации.

При органолептической оценке мясных консервов были получены следующие показатели:

- образец №1 - запах и вкус свойственные тушеной свинине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса; внешний вид и консистенция - мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, сочное, не переваренное, без костей, хрящей, сухожилий, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов, при извлечении из банки кусочки не распадаются, внешний вид мясного сока - в нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев, отмечается мутноватость мясного сока;

- образец №2 – запах и вкус свойственные тушеной свинине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса; внешний вид и консистенция - мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, сочное, не переваренное, без костей, хрящей, сухожилий, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и

нервных узлов, при осторожном извлечении из банки допускается частичное распадание кусочков;

Выводы. При изучении 2 образцов мясных консервов, производства мясокомбината «Звениговский» на физико-химические (влажность, поваренная соль, жир) и органолептические (вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенцию) показатели установили соответствие показателям нормативно-технической документации.

Библиографический список:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза котлет из мяса индейки / Г. М. Нейман, Г. А. Исаева, Н. И. Молофеева, С. В. Мерчина // В мире научных открытий: Материалы VI Международной студенческой научной конференции, Ульяновск, 24–25 мая 2022 года. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 1512-1515.

2. Сульдина, Е. В. Установление видовой принадлежности образцов полуфабрикатов из мяса говядины / Е. В. Сульдина, Н. И. Молофеева, С. В. Мерчина // Фундаментальные аспекты и практические вопросы современной микробиологии и биотехнологии: Материалы Национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной 70-летию со дня рождения доктора биологических наук, профессора, Почетного работника высшего профессионального образования РФ, Заслуженного деятеля науки и техники Ульяновской области Дмитрия Аркадьевича Васильева, Ульяновск, 29 сентября 2022 года / Редколегия: И.И. Богданов [и др.]. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 460-464.

3. Агаджанян, А. Ж. Санитарная оценка рыбных консервов / А. Ж. Агаджанян // Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии: Материалы XI-й Международной студенческой конференции, Ульяновск, 30 мая – 01 июня 2018 года. Том 1. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2018. – С. 81-85.

4. Мерчина, С. В. Мясо фермерское или промышленное? / С. В. Мерчина, Н. И. Молофеева // 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, Ульяновск, 20–21 июня 2018 года. Том 2018-Часть 2. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2018. – С. 93-96.

5. Мерчина, С. В. Контроль качества колбас по органолептическим показателям / С. В. Мерчина, Н. И. Молофеева // Фундаментальные аспекты и практические вопросы современной микробиологии и биотехнологии: Материалы Национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной 70-летию со дня рождения доктора биологических наук, профессора, Почетного работника высшего профессионального образования РФ, Заслуженного деятеля науки и техники Ульяновской области Дмитрия Аркадьевича Васильева, Ульяновск, 29 сентября 2022 года / Редколегия: И.И. Богданов [и др.]. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 353-358.

6. 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.

SANITARY ASSESSMENT OF CANNED MEAT

Urulkina G.F.

Keywords: *meat, canned food, physical and chemical indicators, research, quality*

The work is devoted to the study of organoleptic, physico-chemical indicators of canned meat, the production of the meat-packing plant "Zvenigovsky" to control their quality.