

УДК 619:614.31

## ПЕЛЬМЕНИ КАК ОБЪЕКТ ЭКСПЕРТИЗЫ

Сатдарова Д.Г., Резванова Ю.Р.

2 курс факультета ветеринарной медицины

Научные руководители: к.б.н., доцент Марьина О.Н.,  
к.в.н., доцент Васильева Ю.Б., к.в.н., доцент Марьин Е.М.  
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова:** пельмени, органолептические методы исследования.

Работа посвящена изучению проведения органолептической экспертизы пельменей разных производителей, реализуемых в магазине «Магнит», п. Октябрьский.

Пельмени – это вкусное и сытное блюдо, по праву стало традиционным блюдом не только русской, но и любой другой кухни. Да и цена у любимого продукта приемлемая, что добавляет пельмешкам привлекательности. Широкий диапазон цен и производителей делает товар не только востребованным, но и конкурентоспособным (1,2,3).

Большинство потребителей, безусловно, предпочитают пельмени, изготовленную в соответствии с ГОСТом, а не произведенную по ТУ.

**Цель работы** - проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пельменей разных производителей, реализуемых в магазине «Магнит» п. Октябрьский.

**Задача исследования** - провести органолептические исследования пельменей.

### **Результаты исследования.**

Экспериментальные исследования проводили на базе «Научно-исследовательского инновационного центра по микробиологии и биотехнологии» НИИЦНиБ», созданного на кафедре микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ в Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии имени П.А. Столыпина.

При работе в лаборатории мы использовали методики и нормативно-технические документы указанные в ГОСТ Р51187-98; ГОСТ 9959-91 «Определение органолептических показателей».

В качестве объекта исследования из ассортиментной продукции в магазине Магнит, п.Октябрьский были взяты следующие образцы пельменей:

Образец № 1 - пельмени «Обжорка», производитель ООО «Счастливые времена», мясная категория В.

Образец № 2 - пельмени развесные «По-домашнему», производитель ООО «Шельф – 2000», мясная категория В.

Образец № 3- пельмени развесные «По-домашнему», производитель ООО «Шельф – 2000», мясная категория В.

Образец № 4- пельмени «Классические. Семейные секреты», производитель ООО «Морозко», мясная категория В.

Результаты органолептических исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты органолептических исследований

Наименование показателя	Образец №1	Образец №2	Образец № 3	Образец №4	ГОСТ 9959-91
Внешний вид	Пельмени неслипшиеся, недеформированные. Края хорошо заделаны, фарш не выступает	Пельмени неслипшиеся, недеформированные. Края хорошо заделаны, фарш не выступает	Пельмени неслипшиеся, недеформированные. Края хорошо заделаны, фарш не выступает	Пельмени неслипшиеся, недеформированные. Края хорошо заделаны, фарш не выступает	Пельмени неслипшиеся, недеформированные. Края хорошо заделаны, фарш не выступает
Консистенция	упругая	упругая	упругая	упругая	упругая
Цвет и вид фарша	светло-серое	светло-серое	светло-серое	темно-серое	От светло - серого до темно - серого
Запах и вкус	Вкус приятный, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запахов и вкуса, в меру соленый	Вкус приятный, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запахов и вкуса, в меру соленый.	Вкус приятный, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запахов и вкуса, в меру соленый.	Вкус приятный, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запахов и вкуса, в меру соленый.	Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш сочный, с ароматом лука, пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Форма	Форма круга	Форма полумесяца	Форма круга	Форма полукруга	Форма разнообразная (в форме круга, полукруга, полумесяца).

Внешний вид определяли путем внешнего осмотра образцов. При этом обращали внимание на консистенцию, запах, вкус, форму и размер пельменей. Вкус и запах пельменей оценивали после приготовления.

Консистенцию пельменей определяли в замороженном виде и после кулинарной обработки.

После варки консистенцию определяли легким надавливанием шпателя на изделие. Затем освобождали фарш от теста и слегка, нажимая, шпателем, устанавливали его плотность, упругость, сочность. На эти свойства фарша обращали внимание и при опробовании.

**Вывод.** Таким образом, на основании полученных данных в результате органолептического исследования, представленные в таблице 1, опытные образцы соответствуют всем требованиям ГОСТ 9959-91 и могут быть допущены в реализацию.

#### **Библиографический список**

1. Морокова Н.Н. Вареная колбаса как объект экспертизы / Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск:, ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 185 – 188.
2. Морокова Н.Н. Санитарно-микробиологическое исследование вареных колбас/ Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск:, ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 188 – 191.
3. Морокова Н.Н. Определение хлористого натрия в вареных колбасах/ Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск:, ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 191 – 194.

### **PELMENI A SUBJECT OF EXAMINATION**

Satdarova D. G., Rezvanova Yu.R., Marina, O.N, Vasilyev Y.B, Marin E.M.

**Keywords:** dumplings, organoleptic methods.

Work is devoted to studying of carrying out organoleptic. Examinations of pelmeni of the different producers realized in the Magnet shop, the item.

УДК 616:619

### **«МЕД-ЭКСПЕРТ»**

Сауленко Т., Морозова Д.Ю., Королец Е.А.

2 курс факультета ветеринарной медицины

Научный руководитель: к.в.н., доцент Васильева Ю.Б.

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова:** мёд, фальсификация, методы исследования.

В статье рассматриваются создание набора экспертизы для оценки качества меда в домашних условиях.

Мед считается самой древней пищей на Земле. Ведь пчела старше человека на целых 60 тысяч лет. Содержит полезные ферменты и микроэлементы, необходимые для наших органов и тканей. Он так же является энергетическим допингом, так как в 1 кг меда содержится 3150 ккал, поэтому