

новационные технологии в высшем профессиональном образовании»: матер. научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2010. – С. 177-180.

EXAMINATION OF QUALITY OF JAM ON ORGANOLEPTIC INDICATORS

Adamova E.Yu

Key words: *jam, points, quality assessment, defects, taste, smell, appearance, consistence.*

Summary. *Results of researches on definition of organoleptic indicators of quality of jam of domestic producers are reflected in article. It is established that such names of jam as raspberry jam "Ratibor", jam apricot "Vitaletto" and jam cherry "Ekoproduct" most fully conform to organoleptic requirements. Jam blackberry "Ratibor" is the product which showed smaller estimates on organoleptic indicators.*

УДК 619:614.3:637.4

ИЗМЕНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЯЙЦА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ

Айдарова Е.П., студентка 1 курса факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель – *Довгань Н.Б.*, кандидат ветеринарных наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А.Столыпина»

Ключевые слова: *яйцо куриное, желток, белок, качество, овоскопирование, органолептические показатели, потребительские свойства.*

Аннотация. *В работе дается характеристика изменений некоторых потребительских свойств яиц куриных в процессе хранения, описываются методы выявления этих изменений, доступные обычному потребителю без использования дополнительного оборудования.*

Яйцо – продукт, богатый витаминами, минеральными веществами, фосфором, калием, кальцием, магнием, питательные вещества которого усваиваются на 97-98%. На сегодняшний день яйцо куриное считается эталоном пол-

ноценности питательных веществ и занимает одно из важнейших мест среди продуктов питания человека [1]. Суточная норма потребления яиц человеком составляет 1-2 яйца и очень важно, что бы яйцо было качественным и безопасным. Полезность и безопасность яиц находятся в прямой зависимости от сроков и условий хранения [2]. Даже незначительные изменения, происходящие в яйце при его хранении, легко определяемы при использовании специальных приборов и методов. Но определенный интерес представляет вопрос: а как эти изменения отражаются на проявлении потребительских свойств яиц и могут ли они быть выявлены обычным потребителем в домашних условиях?

Материалы и методы. Для исследования было отборно 20 столовых яиц ЗАО «Иртышское» первого дня сортировки. Яйца хранились в течение 25 суток при комнатной температуре. Из потребительских свойств определяли показатели качества: цвет, вкус, запах, консистенцию исследуемых образцов в сыром и готовом (варка, жарение) виде. Все исследования проводились в динамике в процессе хранения. Органолептическую оценку проводили общепринятыми методами, дополнительно определяли изменение массы яиц, а также высоту воздушной камеры с использованием овоскопа [3].

Результаты исследования. При наружном осмотре яиц до закладки на хранение было установлено: форма всех исследуемых яиц – асимметрический эллипс с хорошо заметным острым и тупым полюсами. Скорлупа яиц была чистая и неповрежденная, без пятен, точек, полосок и помета. К концу эксперимента изменилась плотность яйца, что проявлялось всплыванием яйца закругленным концом вверх при варке (с 25-ого дня эксперимента). Чистка яйца от скорлупы после варки становилась более легкой, что стало заметно к 25-му дню хранения. При разрезе же таких яиц на две равные части было заметно явное смещение желтка в сторону тупого полюса. При жарке также отмечалось смещение желтка от центра, сам желток стал не таким компактным, более плоским и широким. Плотный же слой белка стал более жидким и смешивался с внешним слоем белка. Эти изменения стали заметны с 25-ого дня опыта. При этом, такие показатели, как цвет, вкус и запах, как при варке, так и при жарении не изменились.

Масса яиц в динамике эксперимента уменьшилась в среднем на семь грамм к 25-му дню хранения. При овоскопировании регистрировали увеличение воздушной камеры уже с 4 дня опыта, желток стал заметен на 15 день, зарегистрировано отклонение его от центрального положения, состояние белка не изменилось. Плотность яйца с каждым днем исследования уменьшалась на $0,054 \text{ г/см}^3$.

Заключение. В ходе эксперимента было установлено, что существенные изменения некоторых свойств яйца (уменьшение массы, увеличение воздушной камеры) проявляются на 15 день хранения, но их выявление требует наличия специального оборудования. На данном этапе заметных для потребителя

изменений свойств яйца выявлено не было. Явные изменения, выявляемые без применения дополнительного оборудования стали заметны лишь к 25-му дню исследования, и проявились в изменении консистенции составных частей яйца, смещении желтка от центра, что, однако, никак не отразилось на вкусовых характеристиках продукта.

Библиографический список:

1. Бессарабов Б. Ф. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: учебник 2-е издание., доп. – СПб.: Лань, 2005. – 352с.
2. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - Введ. 2005-01-01. – М.: Изд-во стандартов. – 7 с.
3. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанва, К. Я. Мотовилов; под общ.ред В. М. Позняковского. – 2-е изд., стер. - Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 216 с.

**CHANGING CONSUMER PROPERTIES EGGS
IN FUNCTION OF STORAGE TIME**

Aydarova E.P., Dovgan N.B.

Key words: *eggs, yolk, protein quality, candling, organoleptic characteristics, consumer characteristics.*

Summary. *The paper describes the changes some consumer properties of chicken eggs during storage, describes methods for detecting these changes available to the ordinary consumer without the use of additional equipment.*