

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ

Современная мясная промышленность динамично развивается. Отечественные производители ведут работу по расширению ассортимента и наращиванию объемов производства мясных товаров. В связи с этим усиливаются требования к их качеству и безопасности. В частности, внимание экспертов все чаще привлекает качество таких мясных полуфабрикатов в тесте, как пельмени. Основным документом, регламентирующим показатели качества пельменей на территории Республики Беларусь, является СТБ 974-2016 [1].

Целью данной работы является исследование показателей качества замороженных мясных полуфабрикатов в тесте, реализуемых в торговых сетях города Минска. Объекты исследования: 1) пельмени «Марьино» СООО «Морозпродукт»; 2) пельмени «Новогрудские» ООО «ПровитБел»; 3) пельмени «Мясные подушечки» ОАО «Брестский мясокомбинат»; 4) пельмени «Добровский» ООО «ПровитБел»; 5) пельмени «Белорусские» ООО «ПровитБел».

Экспертиза качества пельменей проводилась по органолептическим (внешний вид сырого изделия, внешний вид готового изделия, вид на разрезе, вкус и запах), а также по физико-химическим показателям (массовая доля хлористого натрия, масса одного пельменя и массовая доля мясного фарша к массе пельменя). Органолептические показатели оценивались группой экспертов по 5-балльной шкале.

Оценка качества образцов проводилась в соответствии с СТБ 974-2016 «Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные. Общие технические условия». Результаты проведенных исследований представлены в таблице.

Результаты исследований образцов пельменей

Номер образца	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	Массовая доля мясного фарша (начинки) к массе пельменя, %	Масса одного пельменя, г	Балльная оценка
1	1,1	57,1	15,2	4,5
2	1,0	46,0	13,5	4,3
3	0,9	44,6	11,7	4,8
4	1,2	47,8	15,1	4,2
5	0,8	33,5	11,5	4,0

Источник: собственная разработка.

Органолептические показатели исследованных пельменей после всех необходимых расчетов были выражены в баллах. Лучший результат у образца пельменей «Мясные подушечки» (4,8 балла), а худший — у образца пельменей «Белорусские» (4,0 балла).

Согласно требованиям ТНПА массовая доля хлористого натрия в пельменях должна составлять не более 1,8 %. Это означает, что результаты исследования по данному показателю находятся в допустимых пределах, чего нельзя сказать о таком важном показателе качества, как массовая доля начинки к массе пельменя, с минимальным допустимым значением в 49,0 %. Только образец пельменей «Марьино» из всех исследованных образцов соответствует по данному показателю значениям, установленным в ТНПА. Минимальное содержание мясного фарша — 33,5 % — выявлено в образце пельменей «Белорусские». По показателю «масса одного пельменя» все исследованные образцы соответствуют СТБ 974-2016 (от 11,5 до 15,2 г).

Установлено, что большинство исследуемых образцов имеют отклонения по физико-химическим показателям, однако это не помешало им набрать высокие баллы по органолептическим показателям. Поэтому торговым организациям следует контролировать качество пельменей, а производителям — соблюдать требования ТНПА.

Источник

1. Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные. Общие технические условия : СТБ 974–2016. — Введ. 01.04.2017. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2016. — 39 с.