

## **ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ**

На сегодняшнем рынке существует большой спрос на замороженные полуфабрикаты, особенно на пельмени. Качество мясного сырья и теста определяют потребительские свойства пельменей. Однако производство пельменей в условиях рискованных ситуаций не всегда гарантирует стабильность качества и безопасность продукта. Поэтому проведение экспертизы качества этого продукта становится особенно важным [1, 2].

Для исследования товароведных характеристик было взято десять образцов пельменей: «Бабушка Аня сочные», «Мясные подушечки домашние», «Мясные подушечки классические», «Мясные подушечки с телятиной», «Бабушка Аня сибирские» и «Мясные подушечки потешки» от ОАО «Брестский мясокомбинат», «Добровский» и «Белорусский василек» от ОАО «Гродненский мясокомбинат», «Марьино (свинина, говядина)» и «Марьино (нежный вкус)» от ОАО «Минский мясокомбинат».

Органолептическая оценка качества пельменей проводилась по 5-балльной шкале. Группа экспертов из 7 человек оценила уровень качества образцов пельменей в баллах по показателям «внешний вид готового изделия», «цвет», «вид в разрезе готового изделия», «вкус и запах готового изделия». Образец «Мясные подушечки с телятиной» от Брестского мясокомбината набрал самые высокие средние баллы (33 балла), что позволило отнести его к высокому уровню качества пельменей. Остальные образцы имели хороший уровень качества. Самые низкие оценки получил образец «Добровский» (26 баллов) от Гродненского мясокомбината и образец «Бабушка Аня сибирские» (26,8 баллов) от Брестского мясокомбината, так как пельмени были недостаточно сочными, а вкус — недостаточно выраженным. При этом все исследованные образцы соответствуют требованиям стандарта.

Физико-химическая оценка качества проводилась в соответствии с СТБ 974-2016 «Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные. Общие технические условия» по показателям: массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), массовая доля фарша к массе пельменя, масса единицы пельменя, толщина тестовой оболочки.

По физико-химическим показателям все образцы пельменей соответствуют требованиям СТБ 974-2016: массовая доля поваренной соли от 1,1 % («Мясные подушечки домашние», «Мясные подушечки классические») до 2,0 % («Белорусский василек»); массовая доля фарша — не менее 49,0 % («Мясные подушечки домашние»), толщина тестовой оболочки — 1,5–2,0 мм. Минимальную массу имеют пельмени «Мясные подушечки с телятиной» и «Мясные подушечки потешки»

(8 г), а наибольшую — «Белорусский василек» и «Добровский» (21,1 и 18,8 г соответственно).

Результаты проведенной экспертизы качества десяти образцов пельменей белорусского производства позволили установить соответствие качества требованиям государственного стандарта.

### **Источники**

1. *Петухов, М. М.* Мясная промышленность Республики Беларусь: состояние и тенденции развития / М. М. Петухов, Е. В. Коляда // Пищевая пром-сть: наука и технологии. — 2019. — № 4 (46). — С. 15–19.

2. *Шилов, А. И.* Экономика потребительского рынка Беларуси: структура, тенденции / А. И. Шилов, А. Н. Лилишенцева, Т. С. Сенькевич // Технология и товароведение инновац. пищевых продуктов. — 2015. — № 5 (34). — С. 112–118.