

Л.П. Байков

ТОВАРНЫЕ КАЧЕСТВА МЯСА, РЕАЛИЗУЕМОГО ХОЛОДИЛЬНИКОМ № 1 БЕЛМЯСОРЫБТОРГА

В рационах питания мясо занимает значительный удельный вес и является важным продуктом в обеспечении организма человека полноценными белками и другими необходимыми веществами.

В силу природно-климатических условий производство мяса в Белорусской ССР носит выраженный сезонный характер. Это подтверждается данными табл. 1.

Как видно из табл. 1, примерно одна треть годового производства мяса вырабатывается в четвертом квартале и одна четвертая годового производства — в первом.

Следовательно, для бесперебойного обеспечения населения республики мясом и продуктами его переработки (а мясоперерабатывающей промышленности сырьем) мясо необходимо хранить на холодильниках в замороженном состоянии.

Для выявления низких температур на качество мяса нами были проведены исследования образцов свежего охлажденного до хранения и свежего мороженого мяса после шестимесячного хранения на холодильнике при $20-21^{\circ}\text{C}$.

Образцы для исследований отобраны согласно ГОСТу 7259--54. По указанному выше ГОСТу проводилась органолептическая оценка и химические исследования.

При органолептике определяли внешний вид и цвет, консистенцию, запах, состояние жира, состояние костного мозга, сухожилий и качество бульона после варки. По всем этим показателям исследуемые образцы мяса вполне отвечали требованиям стандартов на свежее охлажденное и свежее мороженое мясо.

Наряду с органолептической оценкой согласно ГОСТу 7269--54 были проведены химические исследования по следующим показателям: свежесть мяса по количеству летучих жирных кислот и содержанию амино-аммиачного азота.

Были также исследованы константы жира, результаты исследований приведены в табл. 3.

Анализ табл. 3 показывает, что константы жира всех видов мяса находятся в пределах норм доброкачественного мяса.

Согласно ГОСТу 7269--54 оценка качества мяса проводится по двадцатипятибалльной системе. Поскольку исследуемые

Таблица 1. Производство мяса в Белорусской ССР

Квартал	1968 г.		1969 г.		1970 г.	
	количество, т	уд. вес в году, %	количество	уд. вес в году, %	количество, т	уд. вес в году, %
I	103233	33,4	97900	27,4	107800	26,8
II	67713	21,9	87600	24,5	21400	22,7
III	64601	20,9	78700	22,0	92600	23,0
IV	75607	29,8	93000	26,1	110600	27,5
Итого за год	309154	100,0	357200	100,0	402400	100,0

Таблица 2. Товарные качества мяса

Виды мяса	Содержание летучих жирных кислот 0,2 раствора щелочи, мг		Содержание амино-аммиачного азота на 100 г мяса, м-г	
	фактические	допустимые	фактические	допустимые
Свежее охлажденное	0,31	до 0,50	73	до 80
Свежее мороженое	0,33	до 0,50	77	до 80

Таблица 3. Химические показатели качества мяса

Виды и категории мяса	Кислотное число жира в КОН, мг	Летучие жирные кислоты 0,2 раствора щелочи, мг
Говядина I категории	1,4	0,14
II	1,0	0,13
Баранина I	0,93	0,31
II	0,79	0,33
Свинина жирная	0,35	0,23

образцы мяса как по органолептическим, так и по химическим показателям отвечали требованиям стандарта для свежего охлажденного и свежего мороженого мяса, при оценке его качества скидок баллов не производилось. Поэтому исследуемые образцы получили 25 баллов и были отнесены к доброкачественному свежему охлажденному и свежему мороженому мясу.

1971 г.		1973 г.		1974 г.	
количество, т	уд. вес в году, %	количество, т	уд. вес в году, %	количество, т	уд. вес в году, %
122700	27,9	127900	26,7	130400	25,7
91500	20,8	109200	21,0	107700	20,9
101400	23,1	112700	23,6	127800	24,6
124000	28,2	137000	28,7	149500	29,0
439600	100,0	474800	100,0	515400	100,0

А. Д. Митюков, О. А. Волошук,
Т. Д. Давыдкина, В. П. Острейко

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА ЧАЯ И ИЗУЧЕНИЕ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ЕГО КАЧЕСТВО

Потребление чая растет с каждым годом. В среднем по стране в 1970 г. оно составляло 243 г на душу населения, а в 1975 г. - 478 г.

Чай представляет собой сложный в химическом отношении продукт. В состав чая входят дубильные вещества, сахара, углеводы, минеральные соли, алкалоиды, органические кислоты, витамины и др.

Экстрактивные вещества чая -- это комплекс химических веществ, переходящих в воду при заваривании навески чая. Они являются основными показателями полноты вкуса, настоя и в значительной степени определяют интенсивность его окраски и потребительское достоинство чая [2].

Чайный танин придает чаю приятный, терпкий вкус, обладает Р-витаминной активностью, укрепляет стенки кровеносных сосудов, а в комплексе с витамином С резко усиливает его эффективность, обладает бактерицидными свойствами, способствует усвоению пищи [1].

В отечественной и зарубежной чайной промышленности, на международных аукционах для определения качества чая органолептическим путем принята система десятибалльной оценки с интервалами между сортами в 0,25 балла. Оценка качества настоя определяется 2--6 баллами. "Букет" расфасованного чая должен иметь балльную оценку 5 и выше. Высший сорт -- не