

uch/817-konkurentosposobnost-tovara-70132.html. — Дата доступа: 01.12.2018.

СНИЛ «Товаровед»

В.Д. Бабей, А.В. Жижя, Р.П. Осепян

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Л.А. Мельникова, канд. биол. наук

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОРОЖЕНОЙ РЫБЫ

Рыба занимает существенное место в питании населения. Вместе с тем, при нарушении условий хранения, транспортировки и реализации она может подвергаться различным видам порчи и быть причиной возникновения ряда заболеваний у человека.

Целью работы явилось исследование качества мороженой рыбы по органолептическим и микробиологическим показателям.

Объекты исследования — образцы мороженого хека, потрошеного и обезглавленного, закупленного в торговой сети Минска. Перед исследованием рыбы размораживали.

Органолептическую оценку рыбы осуществляли описательным методом по показателям: внешний вид, запах, консистенция. При характеристике внешнего вида отмечено отсутствие механических повреждений, ранений, побитости, срывов кожи, подкожного пожелтения. Запах образцов был свойственен данному виду рыбы, без наличия запаха окислившегося жира. Консистенция плотная, эластичная.

Для оценки степени свежести образцов проводили бактериоскопическое исследование мяса рыбы. Перед исследованием рыбы кожу посредине спины освобождали от чешуи и прижигали раскаленным скальпелем. На предметных стеклах делали два мазка-отпечатка: один из поверхностных слоев мускулатуры сразу же под кожей, второй — из глубоких слоев около позвоночного хребта. Препараты подсушивали на воздухе, фиксировали над пламенем горелки и окрашивали по Граму. На окрашенные мазки наносили иммерсионное масло и исследовали под микроскопом с объективом 90^x. Исследовали 5 полей зрения.

Результаты бактериоскопического исследования показали, что в мазках-отпечатках отсутствовали остатки разложившейся мышечной ткани; микроскопирование препаратов из поверхностных слоев показало наличие единичных грамположительных кокков и палочек. В глубинных слоях мускулатуры бактерии отсутствовали.

Для определения общей бактериальной обсемененности рыбы навеску образца массой 10 г помещали в стерильную ступку и растирали со стерильным песком. Затем массу переносили в колбу со стерильной водой 90 см³ и размешивали. Далее выполняли разведение материа-

ла в 10^2 , 10^3 , 10^4 , 10^5 раз. Соответствующие разведения заливали мясопептонным агаром и термостатировали при температуре $(30 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 72 ч. После термостатирования просчитывали все выросшие колонии. В исследуемых образцах рыбы содержание мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не превышало допустимого значения и находилось в пределах 5×10^3 КОЕ/см³ (при норме не более 1×10^5 КОЕ/см³).

Для определения наличия в образцах бактерий группы кишечной палочки (БГКП) по 1 см³ исходных разведений 10^2 и 10^3 вносили в пробирки с 5 см³ жидкой среды Кесслер. Пробирки с посевами помещали в термостат при $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ на 24 ч. После термостатирования проводили учет результатов. В данных образцах рыбы БГКП не обнаружены, поскольку не было отмечено характерного изменения цвета среды Кесслер и наличие в ней газообразования.

Таким образом, по результатам органолептических и бактериоскопических исследований рыбу можно отнести к категории «свежая». Результаты микробиологических испытаний показали отсутствие санитарно-показательной микрофлоры во всех исследованных образцах рыбы и соответствие их требованиям ТР ТС 021 [1].

Источники

1. О безопасности пищевой продукции : ТР ТС 021/2011 : принят 09.12.2011 : вступ. в силу 15.12.2011. — Минск : БелГИСС, 2012. — 196 с.

СНИЛ «Товаровед»

В.Д. Бабей, А.В. Жижя, Д.В. Завадский

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — М.М. Петухов, канд. техн. наук

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В современном мире время — одно из самых важных составляющих нашей жизни, при этом мы постоянно ощущаем его нехватку. В связи с этим в настоящем все большую популярность приобретают заведения с упором на быстроту обслуживания без потери качества готового продукта. В сфере приготовления пищи на эти качества сделали упор макаронные изделия, не требующие варки. Они позволяют покупателю за короткий промежуток времени получить полноценное первое блюдо и отличаются простотой в приготовлении.

Целью исследования являлась оценка качества макаронных изделий быстрого приготовления по органолептическим показателям.

В качестве объектов исследования были отобраны пять образцов вермишели быстрого приготовления со вкусом курицы различных тор-