

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. Жига, 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-

говых марок и производителей: «Доширак Квисти», ООО «Доширак Коя» (Россия); BigBon, ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» (Россия); «Роллтон», ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» (Россия); «Мивина», ООО «Техноком» (Украина); «Петра», ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» (Россия).

С целью количественной характеристики качества исследуемых образцов нами была разработана шкала балльной оценки, в соответствии с которой показатели «внешний вид и форма», «цвет», «запах», «состояние после приготовления» и «вкус» оценивались в диапазоне от 1 до 5 баллов. Органолептический метод анализа (дегустация) — метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятия органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания и вкуса. Он является достаточно эффективным и распространенным благодаря простоте в использовании и достаточно высокому уровню качества анализа. Стоит отметить, что органолептический метод анализа хорошо сочетается с другими методами оценки и позволяет получить более подробную оценку показателей. На основе количественных оценок органолептических показателей качества были построены профилограммы. Экспертным методом была определена весомость оцениваемых показателей качества.

Для проведения дегустации и сравнительной оценки качества образцов макаронных изделий быстрого приготовления была отобрана группа экспертов, членами которой были выставлены оценки объектам исследования по разработанной балльной шкале.

По результатам проведенных исследований было осуществлено ранжирование макаронных изделий быстрого приготовления в зависимости от уровня их качества. Установлено, что лучшим является образец BigBon ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» со вкусом курицы. Его уровень качества оценен на 4,87 балла. По всем пяти оцениваемым органолептическим показателям BigBon превосходит исследованные образцы-конкуренты. Далее в порядке убывания уровня качества расположились образцы «Доширак Квисти» (4,12 балла), «Роллтон» (3,78 балла), «Мивина» (3,61 балла) и «Петра» (3,58 балла).

Необходимо отметить, что несмотря на различный уровень качества все образцы вермишели быстрого приготовления со вкусом курицы соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов [1] и не имеют дефектов, т.е. могут быть рекомендованы к употреблению.

Источники

1. Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия : ГОСТ 31749–2012. — Введ. 01.07.2013. — М. : Стандартинформ, 2013. — 15 с.