

О. В. Скиба
Научный руководитель — кандидат технических наук М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Сегодня покупатель, приобретая замороженный полуфабрикат, стремится приобрести качественный, недорогой продукт и в это же время сэкономить время на приготовлении пищи. Широкое разнообразие ассортимента в современных магазинах позволяет это сделать. Именно поэтому контроль качества мясных полуфабрикатов является важнейшим составляющим в мясоперерабатывающей деятельности, особенно при том условии, что потребители предпочитают отечественных производителей, считая их продукцию наиболее качественной.

Поэтому актуальность исследования заключается в том, что потребители могут приобрести наиболее качественный мясной замороженный полуфабрикат разных видов и торговых марок с учетом разнообразного ассортимента данной продукции в магазинах.

Объектом исследования являются пельмени.

Целью исследования является изучение качества пельменей.

Для проведения оценки качества пельменей были выбраны восемь образцов с мясной начинкой (свинина и говядина).

Был изучен ассортимент пельменей, перечень и количественное соотношение пищевых ингредиентов, применяемых при изготовлении пельменей, выход готовой продукции, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности, допускаемые замены сырья и материалов, рекомендации по приготовлению должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

В оценке качества приняло участие пять экспертов. В ходе исследования эксперты выставили оценки по органолептическим показателям (внешний вид сырого изделия, внешний вид готового изделия, цвет оболочки из теста, вид сырого фарша, вид готового фарша, вкус и запах готового изделия).

При анализе результатов исследования образцов пельменей можно выделить явных лидеров — пельмени «Добровский Настоящие» и «Пельмени замороженные» торговой марки «Марьино». По всем вышеперечисленным органолептическим показателям эти образцы получили высшие баллы. Образец «Мясные подушечки Потешки» производителя ОАО «Брестский мясокомбинат», по всем показателям был оценен ниже, чем другие образцы (послевкусие, ха-

ракетное для теста). Ни в одном из исследуемых образцов не было обнаружено постороннего привкуса и запаха.

Также определили нормируемые физико-химические показатели (массу одного пельменя, массовую долю фарша к массе пельменя, толщину тестовой оболочки, массовую долю поваренной соли). При определении массовой доли поваренной соли было определено следующее: наименьшее содержание соли в образце пельменей торговой марки «Марьино», в которых массовая доля поваренной соли составила — 0,46 %, наибольшее содержание соли — в пельменях «Домашние» торговой марки «Бабушка Аня» — 1,46 %.

В результате определения массовой доли фарша к массе пельменя было выявлено, что пельмени «Домашние» торговой марки «Бабушка Аня», мясные подушечки «Потешки» и пельмени торговой марки «Добровский» не соответствуют указанным требованиям, так как содержат меньше фарша, чем указано в СТБ 974-2001 «Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные. Общие технические условия».

Таким образом, в ходе проведенных исследований было установлено, что не все пельмени, реализуемые в розничной торговой сети, соответствуют установленным требованиям. Поэтому товароведам необходимо постоянно контролировать качество принимаемых пельменей, а производителям — соблюдать требования технических нормативных правовых актов.