

*Стоимостная оценка* ювелирных изделий производится на основании результатов геммологической или комплексной оценки. В результате ее проведения качественные характеристики изделий и драгоценных камней получают денежное выражение. При определении стоимости ювелирных изделий используются методы, основанные преимущественно на сравнении оцениваемого предмета с выбранным аналогом, а также методы, базирующиеся на расчете затрат на создание аналога или полной копии предмета оценки. При проведении комплекса работ по оценке в большинстве случаев определяется рыночная стоимость, но также может быть определен и иной вид стоимости (ликвидационная или инвестиционная стоимость). При производстве стоимостной оценки ювелирных изделий могут приниматься во внимание обзоры и индексы, отражающие общий уровень рыночных цен на рынке драгоценных камней и ювелирных изделий, такие как: Rapaport Diamond Report (для бриллиантов); IDEX Diamond Price Index (для бриллиантов); The GemGuide (для бриллиантов и других ювелирных камней); Palmieri's Market Monitor (для бриллиантов и ювелирных камней); Michelsen Gemstone Index (для ювелирных камней).

Таким образом, основными видами оценки ювелирных изделий являются: геммологическая оценка, комплексная оценка и стоимостная оценка.

*Спецприз по итогам работы секции*

**Е.М. Куркович, М.В. Метельская, Л.А. Мельникова**  
БГЭУ (Минск)

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

## **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА И ПАШТЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Мясо и мясные продукты занимают существенное место в питании населения. Вместе с тем при нарушении условий хранения, транспортировки и реализации они могут подвергаться различным видам порчи и быть причиной возникновения ряда заболеваний у человека.

Целью работы явилось исследование качества охлажденного мяса из свинины и паштета из мяса птицы по органолептическим и микробиологическим показателям. Объекты исследования — образцы охлажденного мяса из свинины и паштета из мяса птицы в оболочке, закупленные в торговой сети г. Минска.

Важнейшим показателем качества мяса является его свежесть. Органолептическую оценку свежести мяса проводили описательным методом по показателям: внешний вид, запах, цвет, консистенция. При характеристике внешнего вида отмечено отсутствие механических

повреждений, заветривания, загрязнений, пожелтения жира. Запах образцов был приятный, свежий, без наличия запаха окислившегося жира. Цвет светло-розовый. Консистенция плотная, упругая. При несильном надавливании на кусок мяса, появившаяся от нажатия ямка выравнивалась через 5 сек. Мясо на разрезе было слегка плотным, эластичным, суховатым, но не липким. Для оценки степени свежести мяса проводили бактериоскопическое исследование. На предметных стеклах делали два мазка-отпечатка: один из поверхностных слоев, второй — из глубоких слоев. Препараты фиксировали над пламенем горелки, окрашивали по Граму и исследовали под иммерсией в 5 полях 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 мяса бактерии отсутствовали.

Для определения общей бактериальной обсемененности паштета из мяса птицы соответствующие разведения продукта 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 паштета содержание мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не превышало допустимого значения и находилось в пределах  $5 \times 10^2$  КОЕ / см<sup>3</sup> (при норме не более  $1 \times 10^3$  КОЕ / см<sup>3</sup>).

Для определения наличия в образцах бактерий группы кишечной палочки (БГКП) исходные разведения продукта вносили в пробирки со средой Кесслер. Пробирки с посевами помещали в термостат при  $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$  на 24 ч. После термостатирования проводили учет результатов. В образцах паштета из мяса птицы БГКП не обнаружены, поскольку не было отмечено характерного изменения цвета среды Кесслер и наличия в ней газообразования. Для определения в образцах бактерий рода *Proteus*  $0,5 \text{ см}^3$  анализируемой взвеси продукта вносили в конденсационную воду свежескошенного мясопептонного агара. Пробирки с посевами помещали в термостат при  $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$  на 24 ч. После термостатирования проводили учет результатов. В данных образцах паштета из мяса птицы бактерии рода *Proteus* не обнаружены, поскольку не было отмечено изменения цвета среды.

Таким образом, по результатам органолептических и бактериоскопических исследований мяско из свинины можно отнести к категории «свежее». Результаты микробиологических испытаний показали отсутствие санитарно-показательной и условно-патогенной микрофлоры в исследованных образцах паштета и соответствие их требованиям ТР ТС 021 [1].

### Источник

1. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011. — Введ. 01.07.2013. — Минск : БелГИСС, 2012. — 196 с.