

## **ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ», РЕАЛИЗУЕМЫХ НА РЫНКЕ г. МИЧУРИНСКА**

*Сухарева Татьяна Николаевна, к.с.-х.н., доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», e-mail: t-suh@inbox.ru*

***Аннотация:** В статье приведены результаты исследований по определению качества пяти наиболее популярных консервов «говядина тушеная высший сорт», реализуемых на рынке г. Мичуринска.*

***Ключевые слова:** консервы «говядина тушеная высший сорт», образец, массовая доля жира, органолептическая оценка, рынок.*

### **Введение.**

Консервы «говядина тушеная высший сорт» готовят из говядины, соли, специй и бульона. В состав консервов входят: белок и жир, большое количество макро- и микроэлементов (фосфор, калий, кальций, натрий, магний, хром, йод, железо и др.) и витаминов (группы В (за исключением В<sub>12</sub>), Е, РР). [1,2,3,4,5].

### **Цель.**

Определить качество консервов «говядина тушеная высший сорт», реализуемых на рынке г. Мичуринска.

### **Материалы и методы.**

Исследуемые образцы консервов «говядина тушеная высший сорт» подверглись дегустационной оценке, инструментальным исследованиям.

### **Результаты и их обсуждение.**

Для определения качества консервов «говядина тушеная высший сорт», реализуемых на рынке г. Мичуринска, была проведена товароведная оценка и экспертиза качества пяти наиболее популярных из них.

Оценку качества проводили по органолептическим и физико-химическим показателям согласно ГОСТ 32125-2013 и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Исследования показали, что все исследуемые образцы были произведены в соответствии с ГОСТ 32125-2013. Характеристика исследуемых образцов приведена в таблице 1.

Дегустационную оценку проводили по 10- бальной шкале по следующим показателям: состояние упаковки, внешний вид и консистенция, запах, цвет, вкус. Максимальное значение каждого показателя = 5 баллов. Итоговый балл для консервов «говядина тушеная высший сорт» отличного качества - 9-10 баллов, хорошего-8,9-7,9 балла, удовлетворительного-7,8-6,8 баллов, неудовлетворительного-6,8 и ниже.

Таблица 1

Характеристика образцов консервов «говядина тушеная высший сорт», реализуемых на рынке г. Мичуринска.

№ образца	Производитель	Масса нетто, г
1	«Калинковичский мясокомбинат» Республика Беларусь	338
2	ОАО «Слуцкий мясокомбинат» Республика Беларусь	338
3	ОАО «Калининградский тарный комбинат»	325
4	ООО «Балтком»	325
5	ООО «ВПС»	325

Из таблицы 1 видно, что консервы «говядина тушеная высший сорт» отличного качества по органолептической оценке произведены в «Калинковичский мясокомбинат» Республика Беларусь, в ООО «Балтком» и в ООО «ВПС», которые по результатам дегустационной оценки получили в сумме по 10 баллов каждые. Уступил им по дегустационной оценке на 0,8 балла образец № 2 ОАО «Слуцкий мясокомбинат» Республика Беларусь и хорошее качество среди всех исследуемых образцов у образца: № 3, произведенного в ООО «Калининградский тарный комбинат», который получил оценку: 7,79 балла соответственно.

Результаты дегустационной оценки, исследуемых образцов приведены в таблице 2.

Таблица 2

#### Органолептическая оценка образцов

№ образца	Средний балл						Общая оценка-средняя
	Показатели	Состояние упаковки и маркировки	Внешний вид	Консистенция	Внешний вид мясного бульона	Запах	
Коэффициент значимости	0,1	0,3	0,5	0,3	0,3	0,5	
1	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	10,0
2	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	9,2
3	4,0	4,0	4,0	3,3	4,0	4,0	7,79
4	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	10,0
5	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	10,0

Из физико - химических показателей, характеризующих качество консервов «говядина тушеная высший сорт», изучали массовую долю мяса и жира, массовую долю жира, массовую долю поваренной соли. Из полученных данных следует, что все образцы по физико - химическим показателям отвечают требованиям стандарта и данным маркировки.

#### Заключение.

Таким образом, из всех образцов консервов «говядина тушеная высший сорт», реализуемых на рынке г. Мичуринска, более высокого качества

оказались консервы, производимые в «Калинковичский мясокомбинат» Республика Беларусь, в ООО «Балтком» и в ООО «ВПС», что позволяет рекомендовать расширить объём этих продуктов в торговой сети города.

### Библиографический список

1. Сухарева, Т. Н. Белковые обогатители для питания эндоморфов в период повышенной нагрузки / Т. Н. Сухарева, Е. А. Сергиенко // Наука и Образование. – 2020. – Т. 3. – № 2. – С. 155. – EDN WGJPAO.

2. Сухарева, Т. Н. Проблемы питания студентов / Т. Н. Сухарева, Е. А. Квасова // Основы повышения продуктивности агроценозов: материалы Международной научно-практической конференции, посвященной памяти известных ученых И.А. Муромцева и А.С. Татаринцева, Мичуринск, 24–26 ноября 2015 года. – Мичуринск: Общество с ограниченной ответственностью "БИС", 2015. – С. 422-423. – EDN YADVCH.

3. Польшкова, А. В. Проектирование биопродукта с фитодобавкой для персонализированного питания / А. В. Польшкова, Н. А. Черемисина, Т. Н. Сухарева // Молодежная наука: Сборник лучших научных работ молодых ученых. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2020. – С. 155-157. – EDN OVNJVK.

4. Павлычева Ю. С. Анализ продуктов питания с биокорректирующими свойствами/Ю. С. Павлычева// Сборник: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов - регионам. 2021. С. 273-276.

5. Полянская И. С. Способ производства фаршевого колбасного продукта /И. С. Полянская, Г. Н. Забегалова, Ю. В. Плахина, М. А. Ташинова// Патент на изобретение 2757684 С1, 20.10.2021. Заявка № 2020137393 от 16.11.2020

### Examination of the quality of canned "beef stew of the highest grade" sold on the michurinsk

*Sukhareva T.N., Candidate of Agricultural Sciences Michurinsk State Agrarian University.*

**Abstract:** *The article presents the results of research to determine the quality of the five most popular canned "beef stew of the highest grade" sold on the market of Michurinsk.*

**Key words:** *canned "beef stew of the highest grade", sample, mass fraction of fat, organoleptic evaluation, market.*

УДК 637.072

### ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО МОЛОКА ЦЕЛЬНОГО СГУЩЕННОГО С САХАРОМ

*Эттлер Анастасия Евгеньевна студентка 4 курса технологического института ФГБОУ ВО «РГАУ–МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: [anettler@mail.ru](mailto:anettler@mail.ru)*