

УДК 597

## **ОСНОВНЫЕ ДЕФЕКТЫ ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА РЫБЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ МЕТОДОМ**

*Абрамян Р.А., Додова З.И., студентки 3 курса ФВМиБ  
Научный руководитель – Любомирова В.Н., к.б.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** рыба, дефект, качество, органолептический метод.

*Работа посвящена изучению основных дефектов при оценке качества рыбы органолептическим методом. Установлено, что в производственных условиях при определении качества рыбы органолептическим методом определяют такие дефекты, как сырость, затяжка, загар, окись, вздутость брюшка, краснощечка.*

Определяют качество живой рыбы поштучно по внешнему виду и поведению ее в воде. При наружном осмотре обращают внимание на состояние плавников (целостность) и на то, сбита чешуя или нет, проверяют чистоту жабер (наличие песка, ила, пятен и др.) [1,2,8].

В производственных условиях при определении качества рыбы органолептическим методом определяют такие дефекты, как сырость, затяжка, загар, окись и др.

Сырость - слабый специфический запах слизи, покрывающей жабры и поверхность тела рыбы. Слизь с таким запахом имеет белесовато-серый цвет, иногда с розовым оттенком [2,7].

Загар - потемнение окраски отдельных частей и органов тела рыбы. Обнаруживается обычно в местах скопления крови (у позвоночника, в жабрах, во внутренностях, на поверхности тела рыбы и в других местах). В местах, пораженных загаром, мясо имеет красноватый или темный цвет, жаберные крышки краснеют, глаза мутнеют (иногда выпадают), слизь приобретает буроватый или розоватый цвет [3-5,7].

Затяжка - специфический запах, появление которого свидетельствует о начальной порче белков. Появляется вначале в местах травм. Затяжка сопровождается изменением окраски мяса (от легкого покраснения до темно-бурой окраски) [7-8].

Окись - неприятный кисловатый запах, образующийся в результате разложения белков. Вначале появляется во внутренностях, а затем в

мясе. При этом дефекте мясо становится дряблым, жабры обесцвеченными и покрытыми слизью, глаза запавшими, мутно-серого или красноватого цвета [1-3,6].

Вздутость брюшка - дефект, возникающий вследствие изменения условий (параметров) окружающей рыбу среды (например, давления в период подъема рыбы с большой глубины, в этом случае он не характеризует качество рыбы), а также появления во внутренней полости газов, образующихся в результате порчи (гниения) внутренних органов рыбы [5-8].

Краснощечка - это дефект, образующийся при разрыве жаберных лепесточков вследствие переполнения их кровью (кровоизлияние в жабры). Краснощечка - результат несоблюдения правил транспортировки живой рыбы в прорезях, садках и сетных мешках (плотная посадка, большая скорость транспортировки и т.д.) [4-6, 8].

В сомнительных и арбитражных случаях необходимо проводить определение физических и химических показателей, характеризующих качество рыбы [1,2,8].

#### *Библиографический список*

1. Проблемы культивирования стартовых живых кормов для авакультуры /М.Э. Мухитова, Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, В.В. Романов, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева// Международный научно-исследовательский журнал - 2017. - №1-2(55) - С. 13-15.
2. Влияние состава кормов на качество воды в бассейновой аквакультуре CLARIAS GARIEPINUS /Э.Р. Камалетдинова, О.С. Шумихина, Е.М. Романова, В.Н. Любомирова // Научная интеграция: сборник научных трудов. - 2016. - С. 954-956.
3. Романова, Е.М. Биологический контроль фертильности самок клариевого сома в бассейновой аквакультуре /Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2016. - № 3.- С. 78-84.
4. Сравнительная характеристика плодовитости самок клариевого сома, выращенных при разных температурных режимах [Электронный ресурс] / В.Н. Любомирова, Е.М. Романова, В.В. Романов, Э.Р. Камалетдинова, Е.В. Любомиров // Концепт. - 2016. - Том 26. - С. 1011-1015.
5. Любомирова В.Н. Экологическое состояние территорий отдыха у р. Волга Ульяновской области [Электронный ресурс] /В.Н. Любомиро-

- ва, А.С. Орлова, Е.В. Любомиров // Концепт. - 2016. - Том 26. - С. 1016-1020.
6. Романова, Е.М. Гормональная стимуляция в биотехнологиях искусственного нереста быстрорастущих видов рыб [Электронный ресурс] /Е.М. Романова, В.Н. Люомирова, В.В. Романов, Э.Р. Камалетдинова// Концепт. - 2016. - Том 26. - С. 1036-1040.
  7. Камалетдинова, Э.Р. Развитие высокоэффективной аквакультуры для обеспечения импортозамещения в условиях Евросоюза /Э.Р.Камалетдинова, В.Н. Любомирова, Е.М. Романова// Современные научные исследования и разработки. - 2016. - №3(3). - С. 262-264.
  8. Орлова, А.С. Оценка качества воды при выращивании клариевого сома в бассейновой аквакультуре /А.С. Орлова, В.Н. Любомирова// Современные научные исследования и разработки. - 2016. - №3(3). - С. 362-364.

## **THE MAIN DEFECTS IN ASSESSING THE QUALITY OF FISH ORGANOLEPTICALLY**

***Abramyan R. A., Dodova Z. I.***

***Key words:*** fish, defect, quality, organoleptic method.

*The work is devoted to study of basic defects in assessing the quality of fish organoleptic method. It is established that in a production environment to determine the quality of fish organoleptically detect such defects as damp, tight, tan, oxide, inflation of the abdomen, krasnowiecki.*