

УДК 664.951.6.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ РЕАЛИЗУЕМЫХ В СЕТЕВЫХ МАГАЗИНАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ Г. ТРОИЦКА

*Бучель А.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
факультета ветеринарной медицины
Кравцова О.А., ассистент факультета ветеринарной медицины
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, г. Троицк, Россия*

Ключевые слова: *рыбные консервы, маркировка, упаковка, показатели качества.*

В статье анализируются потребительские свойства рыбных консервов реализуемых в сетевых магазинах розничной торговой сети г. Троицка. В настоящее время надежное обеспечение населения продовольствием является одной из главных задач рыночных преобразований. Качество сырья очень часто не соответствует требованиям, предъявляемым к нему, поэтому и готовая продукция не всегда отвечает показателям нормативной документации. Были проведены органолептические, физико-химические и токсикологические исследования рыбных консервов. В результате исследований установлено что рыбные консервы были герметичны, без дефектов тары, имели полную маркировку, отвечали требованиям нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям, а также по содержанию токсичных элементов (свинца, кадмия).

Введение. За последние годы ассортимент и объемы реализации различных рыбных консервов в РФ значительно выросли и если ранее купить любую банку сайры или шпрот в дикую очередь, или получить в праздничном наборе продуктов считалось подарком судьбы, то теперь рыбные консервы различного вида, качества и производителя имеется в любом продовольственном магазине. На рынке рыбных консервов, пользующихся у российского потребителя неизменным успехом, являются шпроты, сайра, однако в настоящее время на продовольственном рынке представлены различные их виды и разновидности и покупателю иногда трудно выбрать качественные рыбные консервы из этого многообразия. Поэтому у производителя, возникают соблазны подделать или

увеличить объемы реализации своей продукции путем фальсификации рыбных консервов.

Цель работы – изучить потребительские свойства рыбных консервов, реализуемых в сетевых магазинах розничной торговой сети г. Троицка.

Материал и методика исследований. Работа была выполнена на кафедре товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы [1,3]. Материалом исследований служили 3 образца рыбных консервов «Сайра атлантическая натуральная с добавлением масла», выпускаемых:

- ЗАО «Южморрыбфлот» Приморский край, п. Южно- Морской;

- ООО «Дальпромрыба» Московская область, Домодедовский р-он;

- ООО «Персей» Сахалинская обл. г. Корсаков.

Консервы рыбные «Сайра атлантическая натуральная с добавлением масла» исследовали на соответствие требованиям ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла» [2] по общепринятым методикам.

Результаты исследований. При определении внешнего вида было установлено, что все образцы рыбных консервов имели чистую, гладкую, без трещин, царапин, ржавчины поверхность, черных незалуженных пятен, без нарушения полуды на фальцах и продольных швах, без резких деформаций, зубцов, зазубрин, «птичек». Донышки и крышки плоские. Банки покрыты сплошным слоем термоустойчивого лака.

На банках были правильно наклеенные, чистые, целые этикетки, и содержали всю необходимую информацию: наименование консервов, наименование и местонахождение предприятия - изготовителя, масса нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности консервов, срок хранения со дня выработки, условия хранения. Маркировочный оттиск содержал: дату изготовления, ассортиментный номер консервов, индекс отрасли, к которой относится данное предприятие, и номер предприятия.

При определении герметичности было установлено, что банки закатаны герметично.

При оценке состояния внутренней поверхности банок было установлено, что внутренняя поверхность банок была гладкой, глянцевой, без нарушения лакового покрытия, пузырчатости и незалуженных просветов.

В результате проведенных органолептических исследований было установлено, что все исследуемые образцы рыбных консервов, соответствовали требованиям ГОСТ 13865-2000. И имели приятный, свойственный консервам данного вида вкус и запах, без постороннего запаха, привкуса и горечи, консистенция мяса рыбы сочная, костей мягкая, куски рыбы целые, поперечный срез ровный, отмечалось частичное припекание мяса к внутренней поверхности банки, бульон светлый, жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы, цвет мяса рыбы свойственный вареному мясу, голова, внутренности, «жучки», плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены, чешуя удалена, куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки, высота кусков ниже внутренней высоты банки на 2мм у консервов производимых ЗАО «Южморрыбфлот», у консервов производимых ООО «Дальпромрыба» и ООО «Персей» на 5 мм ниже внутренней высоты банки, что допускается нормативом, посторонние примеси во всех образцах консервы не обнаружены.

В результате проведенных физико-химических исследований было установлено, что все образцы не имели отклонений по массе нетто, и массовая доля поваренной соли при норме 1,2-2,0%, в консервах варьировала от 1,7 до 2,0%, что соответствует нормативам.

При определении содержания токсичных элементов, свинец в консервах обнаружен не был, а содержание кадмия било в десятки раз ниже предельно допустимой концентрации, что свидетельствует о безопасности исходного сырья.

Заключение. В результате проведенных исследований было установлено, что рыбные консервы были герметичны, без дефектов тары, имели полную маркировку, отвечали требованиям нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям, а также по содержанию токсичных элементов отклонений не выявлено.

Библиографический список:

1. Газимзянова, М.С. Сенсорный анализ чая / М.С. Газимзянова, О.А. Кравцова // Молодые ученые в решении актуальных проблем науки: материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. - ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет», 2016. - С. 66-69.
2. ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия. — Введ. 2000-01-01.— М.: Изд-во стан-

дартов, 2000.— 17 с.

3. Закутаева К.А. Сенсорный анализ детских соков / Закутаева К.А., Кравцова О.А. // Молодые ученые в решении актуальных проблем науки: матер. международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. - ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет». 2016. - С. 93-97.

CONSUMER PROPERTIES OF CANNED FISH SOLD IN THE CHAIN STORES OF RETAIL TRADE IN THE CITY OF TROITSK

Buchel, A. V., Kravtsova O. A.

Key words: *canned fish, labeling, packaging, quality indicators.*

The article analyzes consumer properties of canned fish sold in the chain stores of retail network of Troitsk. Currently, the reliable provision of the population with food is one of the main objectives of market reforms. The quality of raw material very often does not meet the requirements imposed on him or her, and therefore the finished products do not always meet the parameters of the normative documentation. Was carried out organoleptic, physico-chemical and Toxicological studies of canned fish. The research found that canned fish was sealed, no defects in the packaging, had a complete marking, complied with the requirements of normative documents on organoleptic and physico - chemical parameters, as well as in content of toxic elements (lead, cadmium).