

УДК 637.6

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ В МАСЛЕ

*Фазилов Э.Б., Исмоилов З.Ш., Харитонов В.А., студенты 1 курса ФВМиБ,
Феоктистова Е.А., ученица МОУ Октябрьский сельский лицей
Научный руководитель – Сульдина Е.В., ассистент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *рыбные консервы, показатели качества, органолептические.*

В статье описаны результаты изучения органолептических показателей качества консервов рыбных в масле российского, литовского и казахстанского производств по органолептическим показателям. Установлено, что объекты исследований не имеют замечаний и были оценены на максимальные высокие пять баллов за показатель по авторской шкале оценки.

Анализ маркировки, нанесенной производителем на упаковки с консервами рыбными в масле четырех производителей «Шпроты в масле» ТОО «JFMCompany» (Республика Казахстан), ООО «Балтфиш-трейд» (Российская Федерация), UAB«Baltijoskonservai» (Республика Литва), ООО «Пролив» (Российская Федерация)), показал, что продукт упакован герметично, информация нанесена хорошо читаемым шрифтом и содержит все необходимые данные, которые должны быть сообщены потребителю согласно ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» [1], ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия» [2], ГОСТ 11771-93 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка» [3]. Методологическую основу исследований составляли вышеназванные документы и разработки сотрудников кафедры МВЭ и ВСЭ ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ [4-8]

Органолептические показатели определяли в следующей последовательности: показатели, относящиеся к внешнему виду, запах, цвет, консистенция и вкус.

Анализируемые органолептические показатели рыбных консервов в масле мы оценивали по авторской балловой шкале с критериями оценки: 0 баллов выставляется в том случае, если изучаемый признак не выявлен, 1 баллов ставится в том случае, если признак только вы-

Таблица 1– Органолептические показатели качества объектов экспертизы по ГОСТ 280-2009[..]

Наименование показателя	Производители «Шпрот в масле»			
	ТОО «JFM-Company»	УАВ «Baltijoskonservai»	ООО «Балтфиш трейд»	ООО «Пролив»
Вкус	Свойственный консервам данного вида без горечи и постороннего привкуса			
Балл за показатель	5	5	5	5
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха			
Балл за показатель	5	5	5	5
Консистенция - рыбы - костей, плавников	нежная мягкая			
Балл за показатель	5	5	5	5
Состояние - рыбы - кожных покровов - масла	Тушки целые, при выкладывании из банки не разламываются Частично сползшая кожа не более чем у 15% рыб (по счету) Прозрачное над водно-белковым отстоем.			
Балл за показатель	5	5	5	5
Цвет кожных покров	Равномерный. От светло-золотистого до темно-золотистого			
Балл за показатель	5	5	5	5
Характеристика разделки	Тушка - рыба, у которой прямым или косым резом удалены голова с жаберными крышками; хвостовой плавник удален или подрезан; срезы ровные			
Балл за показатель	5	5	5	5
Порядок укладки	Тушки уложены брюшками или спинками к крышке банки параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, в ряду каждая тушка по отношению к соседней - головной частью к хвостовой.			
Балл за показатель	5	5	5	5
Наличие чешуи	Не выявлено			
Балл за показатель	5	5	5	5
Наличие посторонних примесей	Не выявлено			
Балл за показатель	5	5	5	5
Масса нетто, г	160±1	160±1	160±1	160±1
Отклонение массы нетто продукта, %	0	0	0	0

является, но очень слабо; 2 балла ставится, если определена относительно слабая интенсивность признака, 3 балла дается за умеренную интенсивность выявленного признака, 4 балла – за сильное проявление признака, 5 баллов – за очень сильное проявление анализируемого признака. Результаты исследований зафиксированы в таблице 1.

Экспертиза качества рыбных консервов в масле (шпроты в масле четырех производителей: ТОО «JFMCompany» (Республика Казахстан), ООО «Балтфиштрейд» (Российская Федерация), UAB «Baltijoskonservai» (Республика Литва), ООО «Пролив» (Российская Федерация)), проведенная нами, позволяет сделать следующие выводы:

- маркировка объектов исследований, произведенных в Российской Федерации соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» [..], ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия» [..], ГОСТ 11771-93 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка» []. Импортные объекты исследований не имеют на маркировке ассортиментного знака «137» и у литовского образца консервов нет обозначения документа, по которому продукт выработан;

- все объекты исследований упакованы герметично в чистые банки с бумажной этикеткой, приклеенной основательно;

- органолептические показатели качества консервов рыбных в масле российского, литовского и казахстанского производства по вкусу и запаху, консистенции рыбы, костей и плавников, состоянию рыбы, кожных покровов и масла, цвету кожных покровов, характеристике разделки, порядку укладывания, наличию чешуи и посторонних примесей, массе нетто и отклонению массы нетто продукта не имеют замечаний и были оценены на максимально высокие пять баллов за показатель по авторской шкале оценки. Были построены «идельные профили продукта».

Библиографический список

1. Техэксперт. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> - дата обращения 16.10.2017.
2. Техэксперт. ГОСТ 280-2009 Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200082183> - дата обращения 16.10.2017.
3. Техэксперт. ГОСТ 11771-93 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка» -- URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200022228> -

дата обращения 16.10.2017.

4. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебно-методический комплекс / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. - Ульяновск, 2008. - Том 2. – С.56.
5. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами-товароведами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции. – Ульяновск, 2011. - С. 153-168.
6. Феоктистова, Н.А. Новое в преподавании дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2010. - С. 177-180.
7. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебно-методический комплекс / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. - Ульяновск, 2008. - Том 1. – С.53.
8. Феоктистова, Н.А. Рейтинговая оценка курсовых работ по дисциплинам «Товароведение и экспертиза мясных товаров» и «Товароведение и экспертиза молочных товаров» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, М.А. Юдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2012. - С. 192-196.

ORGANOLEPTIC INDICATORS OF QUALITY OF CANNED FISH IN OIL

Fazilov E.B., Ismoilov Z.Sh, Kharitonov V.A., Feoktistova E. A.

Key words: *canned fish, quality indicators, organoleptic*

The article describes the results of the study of organoleptic indicators of quality of canned fish in oil of Russian, Lithuanian and Kazakh production on organoleptic indicators. It was found that the objects of research have no comments and were rated at the highest five points for the indicator on the author's scale.