

УДК 620.2

## ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СКУМБРИИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

*Вайс К.В.*, студентка 4 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации

Научный руководитель – *Гаврилова Е.П.*, старший преподаватель

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А.Столыпина»

**Ключевые слова:** экспертиза, качество, скумбрия, холодное копчение.

**Аннотация.** Работа посвящена исследованию качества скумбрии холодного копчения трех торговых марок. Исследования проводились по органолептическим и физико-химическим показателям образцов.

Скумбрия обладает высокими пищевыми качествами и является прекрасным источником омега-3, и омега-6 ненасыщенных жирных кислот, полноценного животного белка, легкоусвояемых жиров, витаминов, сбалансированного комплекса макро- и микроэлементов. Копчение скумбрии сложный и трудоемкий процесс, поэтому недобросовестные производители часто нарушают временные и температурные режимы, применяют некачественное сырье, добавляют ароматизаторы или усилители вкуса, чтобы скрыть некачественный продукт. Поэтому актуальность исследования качества данного продукта стоит остро. [1,2,3]

Для проведения экспертизы качества была приобретена скумбрия холодного копчения неразделанная следующих торговых марок:

-*Образец №1* – торговая марка «Чудо-блюдо», г.Омск, ул. 3 Автомобильная, 3;

-*Образец №2* – торговая марка «Диаф», изготовитель ИП Шустова С.Г., Россия, г.Барнаул, ул.Дальняя,19;

-*Образец №3* – торговая марка «SANGUSTO», изготовитель ООО «Атлан-трибторг», Россия, г.Омск, ул. 5-я Кордная, 65 в.

У образцов исследовали качество упаковки, маркировки, определяли массу нетто, органолептические и физико-химические показатели.

Упаковка образца №1 недостаточно вакуумная (наблюдается передвижение продукта внутри упаковки), а так же, как и у образца №2, обеспечивает плохую видимость продукта. Упаковка всех образцов герметичная и устойчива к действию горячей воды, но отсутствуют обозначение материала, из которого они изготовлены, пиктограммы и символы, знак обращения на рынке. Таким образом, затруднительно говорить о безопасности упаковки.

Ко всем образцам имеются замечания относительно маркировки, а именно отсутствие части необходимой информации, например, у образца №1 отсутствует

наименование и юридический адрес производителя. В верхнем углу упаковки образца №2 нанесено обозначение ГОСТ 813-2002 («Сельди и сардина тихоокеанская холодного копчения. Технические условия»), что может ввести потребителя в заблуждение или вызвать противоречия относительно документа, по которому продукт изготовлен (все образцы изготовлены по техническим условиям).

По органолептическим показателям наиболее высокое качество имеет образец №2. Образец №3 имеет кислый привкус, что может свидетельствовать о добавлении лимонной кислоты для увеличения плотности консистенции мяса рыбы. Образец №1 обладает неудовлетворительным качеством и значительными недостатками (дряблая консистенция, мацерация мышц, отсутствие золотого оттенка кожного покрова, горьковатый привкус), такой продукт нежелательно допускать в реализацию, имеет место квалитетрическая фальсификация, выраженная в использовании некачественного сырья.

По физико-химическим показателям определялась массовая доля поваренной соли и влаги. По содержанию поваренной соли требованиям ГОСТ 11482-96 (5-10%) соответствуют образцы №2 и №3 (массовая доля соли 6,3% и 5,8% соответственно); по содержанию влаги (не более 60%) соответствует только образец №1 (массовая доля влаги - 56,3%).

При взвешивании образцов была обнаружена количественная фальсификация, т.к. фактическая масса нетто не соответствовала значению на маркировке и допустимому пределу отрицательных отклонений в соответствии с ГОСТ 8.579-2002. (наибольшее отклонение в 42 г у образца №1, наименьшее отклонение в 12 г у образца №3).

Процессы порчи в образцах отсутствуют (отрицательная реакция на аммиак и сероводород).

Таким образом, исследуемые образцы скумбрии холодного копчения не являются высококачественной продукцией.

#### ***Библиографический список:***

1. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Текст]: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, Т.К. Каленик, В.М. Дацун; под общ. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 311 с.
2. Полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и омега -6 в питании человека [Электронный ресурс] / Т.В.Василькова // URL: <http://professor.bsnu.by/files/16/>
3. Слапогузова З.В. Копчение рыбы. – М.: изд-во ВНИРО, 2007.- 169 с.

## THE STUDY OF QUALITY OF A MACKEREL OF COLD SMOKING

Vais K.V., Gavrilova E.P.

**Key words:** *expertise, quality, mackerel, cold smoking.*

**Summary.** *The work is devoted to the study of the quality of mackerel of cold smoking three brands. The research was conducted on the organoleptic and physic-chemical parameters of the samples.*

УДК 620.2: 664: 614.31

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Волбуев И. В., студент 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации  
Научный руководитель – Ивкова И. А., кандидат технических наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ имени П.А.Столыпина»

**Ключевые слова:** *Кедровый орех, органолептические показатели, качества, физико-химические показатели качества.*

**Аннотация.** *Кедровый орех — обобщённое название употребляемых в пищу семян нескольких видов растений из рода Сосна (также называемых кедровыми соснами). В России чаще всего кедровыми орехами называют семена кедровой сосны сибирской.*

Кедровые орехи поставляют в организм ненасыщенные жирные кислоты омега-3, омега-6, омега-9. В них содержится клетчатка, которая является самым надежным «чистящим средством» для кишечника. В строго научном смысле орехами не являются, однако такое название закрепилось за ними в кулинарии. [1]

Для проведения исследований были отобраны три образца кедровых орехов различных производителей. Первый образец: Ядро кедрового ореха, место сбора приморский край (урожай 2014), вакуумная упаковка (100 грамм). Производитель ООО «СибОрех», Россия, г. Омск; Второй образец: Ядро кедрового ореха, вакуумная упаковка (125 грамм). Производитель ЗАО «ОРЕХПРОМ» Россия, г. Краснодар;