

RELEVANCE OF PROCESSING OF SECONDARY RAW MILK

Vyatkina N.V., Nepovinnikh N.V

Key words: *processing of dairy whey.*

Summary. *The article informs about the benefits and ways of processing dairy whey. The urgency of implementation of products based on dairy whey on market is considered.*

УДК 620.2

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПАШТЕТА ШПРОТНОГО

*Давиденко Е.С., 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, рыбные консервы.*

Аннотация. *Работа посвящена исследованию качества паштета шпротного трех торговых марок. Были определены органолептические и физико-химические показатели образцов.*

Рыбные консервы — это рыбные продукты, после предварительной обработки, герметично укупоренные в тару и подвергнутые стерилизации в течение определенного времени. Они имеют большое значение как источники белков животного происхождения, полноценных жиров, витаминов, макро- и микроэлементов. Актуальность темы обусловлена широким спросом на рыбные консервы.

Для проведения экспертизы качества в магазине «Низкоцен» были приобретены три образца:

1. Консервы «Паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной»: торговая марка «Морское содружество», произведенный ООО «Велрыбпром», Россия, Псковская обл., г. Великие Луки, ул. Р. Люксембург, д. 47-а.

2. Консервы «Паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной»: торговая марка «Ультрамарин», произведенный ООО «Пролив», Россия, Республика Крым, г. Керчь, ул. Кирова, 41.

3. Консервы «Паштет шпротный»: торговая марка «Беринг», произведенный ООО «Компания «Консервы», Россия, Владимирская обл., г. Камешково, ул. Свердлова, дом 53.

Качество образцов определяли по следующим показателям:

- упаковка и маркировка на соответствие требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- масса нетто по ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»;

- определение герметичности по ГОСТ 8756.18-70;

- органолептические показатели по ГОСТ 7457 – 2007;

- физико-химические показатели по ГОСТ 27207-87 и ГОСТ 27082-89.

При определении герметичности появление пузырьков воздуха в каком-либо месте во всех банках установлено не было, что указывает на герметичность упаковки.

Маркировка всех образцов достаточная, достоверная, доступная, содержит весь объем необходимой информации.

Для органолептических показателей была разработана балльная шкала, состоящая из следующих критериев: внешний вид и консистенция, цвет, запах, вкус.

Органолептические показатели образцов паштета шпротного определялись на соответствии ГОСТ 7457 – 2007 «Консервы – паштеты из рыбы. Технические условия». Исследованные образцы рыбных консервов по органолептическим показателям соответствуют ГОСТ 7457. Исследованные образцы имеют нежную, сочную, однородную консистенцию, приятный запах с ароматом копчености, сбалансированный вкус. Цвет консервов варьировался от кремового до темно – серого.

Содержание поваренной соли в консервах определяют по ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли». Метод основан на титровании хлоридов в нейтральной среде раствором азотнокислого серебра в присутствии индикатора хромовокислого калия.

Кислотность консервов определяют по ГОСТ 27082-89 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения кислотности». Метод основан на титровании раствором гидроксида натрия или калия водорастворимых кислот, находящихся в продукте, в присутствии индикатора фенолфталеина.

По ГОСТ 16978-99 массовая доля поваренной соли должна быть в пределах от 1,2 до 2,0%. У образца №1 этот показатель составляет 1,65%, у №2 –

1,54%, у №3 – 1,66%. По ГОСТ 27082-89 кислотность должна быть от 0,3 до 0,6%. Образец №1 имеет кислотность 0,45%; №2 – 0,48%; №3 – 0,42%.

Вывод: по результатам исследований можно сделать вывод, что исследованные образцы паштета шпротного «Морское содружество», «Ультрамарин» и «Беринг», реализуемые магазином «Низкоцен» г. Омска - по упаковке, маркировке, органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют всем требованиям нормативных документов.

Библиографический список:

1. ГОСТ 7457-2007. Консервы-паштеты из рыбы. Технические условия.
2. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
3. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка.
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
5. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».
6. ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей».
7. ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».
8. ГОСТ 27082-89 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения кислотности».

FOODSTUFF QUALITY ASSESSMENT PATE SPRAT

Davidenko E.S., Gavrilova E.P.

Key words: *expertise, quality, canned fish.*

The work is devoted to the study of the quality of pate sprat three brands. Identified organoleptic and physico-chemical characteristics of the samples.

Summary. *Canned fish - fish products, after pre-processing, hermetically sealed in a container and subjected to sterilization within a certain time. They are of great importance as sources of animal protein, wholesome fats, vitamins, macro - and microelements. The relevance of the topic due to the wide demand for canned fish.*