

И.В.Матвеева, В.М.Позняковский; под общ. ред. В.М.Позняковского.-2-е изд., испр. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.-278с., ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

2. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приёмки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий. - М.: Изд-во стандартов, 1996. - 5 с.
3. ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные. Общие технические условия. - М.: Изд-во стандартов, 2013. - 16 с.

A STUDY OF INDICATORS OF QUALITY PASTRIES

Saraeva Y.A., Bessonova O.V.

Key words: *pastry bakery products, organoleptic quality, physico-chemical quality indicators.*

Summary. *In accordance with the state standards in the food industry and Baker's case, to sweet types of bakery products include those foods, which is less than 7% of sugar and fats of vegetable origin. Buns differ in composition of the ingredients and form the final product. Typically, the rolls are baked pastry, which was zamecheno with yeast. There are buns with filling or without.*

УДК 620.2:614.31:637.56

ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА МОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

Сидорович Т.И., 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: *ассортимент, качество, мороженная рыба.*

Аннотация. *Работа посвящена исследованию ассортимента и качества мороженой рыбы в 3-х магазинах г. Омска. Был исследован ассортимент мороженой рыбы, а также определены органолептические и физико-химические показатели образцов.*

В настоящее время на российском рынке рыбы и морепродуктов оптовой торговлей занимается большое количество фирм. Более половины всех участников оптовой рыбной торговли имеют в своем ассортименте рыбные консервы, около трети (35%) - соленую и копченую рыбу, а также морепродукты, и около 15% - икру. Мороженая рыба занимает вторую позицию, несколько уступая консервам, - она представлена в ассортименте примерно 45% торговых фирм.

Сектор мороженой рыбы более обширен и значим, чем, например, рынок икры, и, с другой стороны, более интересен с точки зрения маркетолога, чем, например, менее подверженный сезонным колебаниям рынок рыбных консервов.

Актуальность темы заключается в том, что за последние годы ассортимент и объемы реализации рыбных товаров в России значительно выросли. На рынке рыбных товаров, пользующихся стабильным спросом у потребителя, представлены различные его виды, и покупателю иногда трудно выбрать качественный продукт из этого многообразия. В магазинах появилось и появляется много рыбы, ранее неизвестной нашему потребителю. И сейчас у организаций, реализующих рыбные товары, возникает соблазн подделать или увеличить объемы своей продукции. Нарушение режимов хранения и правил реализации приводит к порче рыбной продукции, в результате чего образуются опасные не только для здоровья, но и для жизни человека бактериальные токсины и паразитарные заражения. В ходе проверки выявляются многочисленные факты несоблюдения требований, предъявляемых к качеству, безопасности, сертификации, маркировке и срокам годности.

Для исследования ассортимента мороженой рыбы были выбраны 3 магазина: «Планета Холидей», «Наш магазин» и «Сибиряда»

Вывод: изученный ассортимент в 3 исследуемых супермаркетах является широким, лидируют семейства тресковые, лососевые, а также присутствует стейк голубой акулы в ассортименте супермаркета «Наш магазин», что является очень редким продуктом в торговле Омских супермаркетов, по способам разделки преобладает во всех 3 исследуемых магазинах рыбное филе.

Для исследования качества мороженой рыбы приобретено три образца:

1. Минтай свежемороженый Дальневосточный
2. Треска свежемороженая Тихоокеанская
3. Путассу мороженая Атлантическая

Качество образцов определяли по следующим показателям:

- упаковка и маркировка на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- определение органолептических показателей мороженой рыбы проводили на соответствие требованиям ГОСТ 1168-86 при комнатной температуре;
- определение длины и массового состава исследуемых образцов проводили по ГОСТ 29329-92, ГОСТ 427-75.

- физико-химические показатели по ГОСТ 7636-85

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

Мороженую рыбу по качеству подразделяют на два сорта - первый и второй. Оценка органолептических показателей взятых на анализ образцов мороженой рыбы были представлены в таблице. В результате исследования мы выяснили, что все исследуемые образцы мороженой рыбы относятся к 1 сорту и не имеют отклонений по органолептическим показателям.

Органолептические показатели образцов мороженой рыбы определялись на соответствии ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженная. Технические условия». Исследованные образцы рыбных консервов по органолептическим показателям соответствуют ГОСТ 1168-86. Исследованные образцы имеют чистую поверхность, естественную окраску, чешуя легко отделяется от кожи, рыба без наружных повреждений, консистенция плотная, запах свойственный свежей рыбе.

Длину безглавлённой рыбы измеряли линейкой по ГОСТ 427 -75 «Линейки измерительные металлические. Технические условия» по прямой линии на уровне позвоночника от края головного среза до основания средних лучей хвостового плавника.

Массу рыбы определяют поштучно на весах по ГОСТ 29329 «Весы для статического взвешивания. Общие технические требования».

Данные о массовом составе необходимы для установления норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции.

Определение аммиака и сероводорода проводили по ГОСТ 7636-85. Образующийся при порче рыбы аммиак в присутствии хлороводородной кислоты дает облачко хлорида аммония. При разложении цистина, и метионина - аминокислот, содержащих серу, выделяется сероводород, который с уксуснокислым свинцом образует сернистый свинец - соединение черного цвета.

Вывод: Таким образом, по результатам исследований мы сделали вывод, что все образцы мороженой рыбы свежие и могут выпускаться в продажу.

Библиографический список:

1. ГОСТ 1168-86 –«Рыба морожена. Технические условия».
2. ГОСТ 7636-85 «Рыбы, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки».
3. ГОСТ 29329-92 «Весы для статического взвешивания. Общие технические требования».
4. ГОСТ 427-75 «Линейки измерительные металлические. Технические условия».
5. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.

RESEARCH OF THE RANGE AND QUALITY OF FROZEN FISH

Sidorovich T.I., Gavrilova E.P.

Key words: range, quality, frozen fish.

Summary. Work is devoted to research of the range and quality of frozen fish in three shops. Identified organoleptic and physico-chemical characteristics of the samples.

Fish frozen, today, is very demanded type of production which is delivered in a set of outlets. Fish frozen is a natural way of preservation and opportunity to give production which fully keeps all properties of fresh fish to a table of the buyer. Besides, fish frozen is also more reasonable price, especially so far as concerns delivery of production in points, remote from places of fishing. Fresh fish demands special storage conditions and quickly spoils therefore she needs to provide the most expeditious delivery. It does its price rather high. Fish frozen demands only correctly storage, thus she has rather long expiration date, and according to the price characteristics frozen sea fish is much more available.

УДК 637.12

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА 2,5% ЖИРНОСТИ

Смирнов Д.А., студент 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель - Ивова И.А., кандидат технических наук, доцент

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

Ключевые слова: молоко питьевое, оценка качества, исследование показателей.

Аннотация. Работа посвящена оценке качества молока 2,5% жирности, определению органолептических и физико-химических показателей объектов исследования и сравнению их с показателями, представленными в нормативных документах. Актуальность темы обусловлена высоким спросом среди покупателей на молочную продукцию, т.к. молоко обеспечивает организм всеми необходимыми питательными веществами.

Молоко — продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких