

УДК 637.072

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

*Смирнов А.А., магистрант 1 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации*

*Научные руководители – Смирнова Н.А., кандидат технических наук, доцент; Шмат Е.В., кандидат технических наук, доцент*

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

**Ключевые слова:** мясные полуфабрикаты, качество, безопасность, контроль.

**Аннотация.** *Статья содержит сведения, касающиеся исследования показателей качества и безопасности мясных полуфабрикатов, вырабатываемых на мясоперерабатывающих предприятиях Омского региона. При проведении оценки было установлено, что все исследуемые образцы соответствуют установленным требованиям и не имеют отклонений.*

В последние годы вопросы безопасности и качества пищевых продуктов становятся актуальными как никогда и особенно с введением технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013). В настоящее время ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и объем их производства заметно увеличивается, поэтому вопросы контроля качества и безопасности данной продукции являются актуальными и своевременными [1, 2].

Объектом исследований были выбраны мясосодержащие рубленые полуфабрикаты – котлеты «Каргопольские» различных производителей Омского региона: ООО «Торговый дом «Сибирский холод», ООО «Мясокомбинат Таврический», ООО «Копыловский продукт» и СПК «Ермак», которые изготавливают полуфабрикаты в соответствии с ТУ 9214-176-01597945-12 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

В техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) приведены следующие понятия и их определения:

- «мясосодержащий полуфабрикат» – мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

- «рубленый мясосодержащий полуфабрикат» – мясосодержащий полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных и немясных ингредиентов с до-

бавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.

Органолептическая оценка была проведена по 9-ти балльной шкале в соответствии с требованиями ГОСТ 9959-91 и установлено, что все полуфабрикаты соответствуют требованиям ТУ 9214-176-01597945-12.

Также были проконтролированы физико-химические показатели, результаты контроля представлены в табл. 1.

**Таблица 1 - Физико-химические показатели котлет «Каргопольские»**

| Наименование исследуемого показателя | Производитель   |                                |                           |             | Допустимые уровни |
|--------------------------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------------|-------------|-------------------|
|                                      | ООО «Сиб-холод» | ООО «Мясокомбинат Таврический» | ООО «Копыловский продукт» | СПК «Ермак» |                   |
| Массовая доля белка, %               | 11,1            | 11,7                           | 11,4                      | 11,5        | не менее 11,0     |
| Массовая доля жира, %                | 10,2            | 10,4                           | 10,4                      | 10,3        | не более 10,6     |
| Массовая доля влаги, %               | 66,2            | 67,0                           | 66,4                      | 66,0        | не более 68,0     |
| Массовая доля поваренной соли, %     | 1,0             | 1,1                            | 1,0                       | 1,4         | не более 1,8      |
| Массовая доля хлеба, %               | 18,6            | 16,4                           | 17,2                      | 16,6        | не более 20,0     |

Совместно с АИЛ ООО «Сертификат» были проведены исследования микробиологических показателей (КМАФАнМ, плесени, БГКП, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и *L. monocytogenes*) и установлено, что все образцы отвечают требованиям ТР ТС 034/2013.

Таким образом, все образцы котлет «Каргопольские» соответствуют требованиям нормативной и технической документации и являются качественными и безопасными для современного потребителя.

***Библиографический список:***

1. Смирнова Н.А. Формирование качества и безопасности колбасок для жарки в процессе их производства / Н.А. Смирнова // Наука и образование в XXI веке: сб. науч. тр. по материалам Международной научно-практической конференции. - Тамбов, 2014. - С. 138 -139.
2. Бадулина Е.Ю. Оценка качества и безопасности ливерных колбас, реализуемых в торговой сети г. Омска / Е.Ю. Бадулина, Ю.В. Латушкина, Е.В. Шмат // Наука и образование в жизни современного общества: сб. науч. тр. по материалам Международной научно-практической конференции. - Тамбов, 2015. - С. 17 - 18.

## ASSESSMENT OF QUALITY AND SAFETY OF THE MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS

Smirnov A.A., Smirnova N.A., Shmat E.V.

**Key words:** *meat semi-finished products, quality, safety, control*

**Summary.** *Article contains the data concerning research of indicators of quality and safety of the meat semi-finished products developed at the meat-processing enterprises of the Omsk region. When carrying out an assessment it was established that all studied samples of conform to the established requirements and have no deviations.*

УДК 614.31:664.68

### **ВЛИЯНИЕ СПОСОБОВ ПРОИЗВОДСТВА, ВИДОВ УПАКОВКИ И УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ НА КАЧЕСТВО ВАФЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ «СЛАДОНЕЖ». КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ВАФЕЛЬ «ШОКОЛАДНЫЕ»**

Сонина А.Ю., студентка института ветеринарной медицины  
Научный руководитель - Ивкова И.А., кандидат технических наук, доцент

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

**Ключевые слова:** *шоколадные вафли, органолептические показатели, упаковка и хранение вафель, физико-химические исследования вафель.*

**Аннотация.** *Вафли – мучные кондитерские изделия, имеющие вид тонких пористых пластинок с ячеистой поверхностью. Актуальность работы состоит в том, что в настоящее время в связи с развитием новых технологий кондитерских изделий расширился их ассортимент на рынке.*

Целью исследований является изучение факторов, способов производства, упаковки и хранения, влияющие на качество готовой продукции компании «Сладонезж», а также проведение контроля качества вафель «Шоколадные».

Объектом работы является ОАО «Сладонезж», которое занимается производством кондитерских изделий.