

УДК 620.2

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ В ТОМАТНОМ СОУСЕ НА ПРИМЕРЕ КИЛЬКИ

Турушева Т.А., 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 консервов «Килька в томатном соусе» трех торговых марок. Были определены органолептические и физико-химические показатели образцов.

Консервы из рыбы - продукт из рыбного сырья, содержание которого должно быть не менее 50% массы нетто, в герметично укупоренной таре, подвергнутый стерилизации или пастеризации и пригодный для длительного хранения.[1] Консервы с каждым годом приобретают все больший удельный вес в пищевом рационе людей. Поэтому актуальной является проблема качества рыбных консервов.

Для проведения экспертизы качества были приобретены три образца:

- образец 1 – килька в томатном соусе балтийская неразделанная обжаренная, ТМ «5 Морей», производитель – ООО ПК «За Родину», Россия, Калининградская обл., п. Взморье;

- образец 2 – килька в томатном соусе черноморская неразделанная, ТМ «Морское содружество». Производитель – ООО «Альфа-Этэкс», Украина, г. Черкассы;

- образец 3 – килька в томатном соусе черноморская обжаренная ТМ «Флотские». Производитель – ООО «Интерфлот-Продукт», Россия, г. Севастополь.

Качество образцов оценивалось исходя из результатов, полученных при контроле качества образцов по общепринятым методикам:

- маркировка по ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» №022/201[2] и ГОСТ 11771[3];

- определение герметичности по ГОСТ 8756.18-70[4];

- органолептические показатели по ГОСТ 26664-85[5];

- физико-химические показатели по ГОСТ 27207-87[6] и ГОСТ 27082-89[7].

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. Следует отметить, как наиболее привлекательно оформленный, образец №1.

Органолептические показатели образцов рыбных консервов в томатном соусе определялись по ГОСТ 26664-85 на соответствие ГОСТ 16978-99[8].

Показатели: вкус; запах; состояние и консистенция рыбы, костей, плавников; состояние и цвет соуса; характеристика разделки; порядок укладывания; наличие посторонних примесей. Исследованные образцы рыбных консервов по органолептическим показателям соответствуют ГОСТ 16978-99 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия». Наиболее аккуратно рыба была уложена в образце №1, где так же был насыщенный цвет заливки, приятное сочетание вкусов составных компонентов и выраженный приятный запах рыбы и томатного соуса.

Содержание поваренной соли в консервах определяют по ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».

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 1,4%, у №2 – 1,5%, у №3 – 1,2%. Кислотность должна быть от 0,3 до 0,6%. Образец №1 имеет кислотность 0,4%; №2 – 0,3%; №3 – 0,5%.

Вывод: все образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ 16978-99 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические Условия». Наилучшим образцом по совокупности органолептических и физико-химических показателей является образец №1 - Килька в томатном соусе балтийская неразделанная обжаренная, ТМ «5 Морей», производитель – ООО РК «За Родину», Россия, Калининградская обл., п. Взморье.

Библиографический список:

1. ГОСТ 30054-2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения.
2. ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» №022/2011
3. ГОСТ 11771-93 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка».
4. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары»

5. ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей».
6. ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».
7. ГОСТ 27082-89 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения кислотности».
8. ГОСТ 16978-99 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические Условия».

STUDY OF THE QUALITY OF CANNED FISH IN TOMATO SAUCE FOR EXAMPLE SPRAT

Turusheva T.A., Gavrilova E.P.

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

Summary. *The work is devoted to the study of the quality of canned "Sprat in tomato sauce" three brands. Identified organoleptic and physico-chemical characteristics of the samples.*

УДК 620.2

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ЧЕРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЯ

Хасанова И.С., студентка 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель - Пиляева А.С., кандидат технических наук, доцент

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

Ключевые слова: *чай, органолептические и физико-химические показатели.*

Аннотация. *Работа посвящена контролю качества черного байхового чая. Для достижения данной цели были проведены органолептические и физико-химические исследования выбранных образцов.*

Чай - напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.