

are described. It is established that information placed on labels of objects of researches completely corresponds to those positions which GOST P 52352-2006 notes as the main. Baron De François wine by number of the gained points (on 10 mark scale) belongs to the category "wines the matured high quality and quality young wines". Sweet red wine moist "A monastic whispering" didn't gather additionally 0,25 points to get to the category "the wines matured with shortcomings and wine young satisfactory qualities".

УДК 658.62

САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ СВЕЖИХ КОРНЕКЛУБНЕПЛОДОВ (НА ПРИМЕРЕ КАРТОФЕЛЯ)

Чатанова А., Карпова Ю., Абдурахманов И., студенты 3 курса, экономического факультета

Научные руководители - Феоктистова Н.А., кандидат биологических наук, доцент; Лыдина М.А., кандидат биологических наук, старший преподаватель

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А Столыпина»

Ключевые слова: *картофель, корнеклубнеплод, ветеринарно-санитарная экспертиза, дегустация, денатурация.*

Аннотация. *Работа посвящена рассмотрению санитарных показателей при ветеринарно-санитарной экспертизе свежего картофеля.*

При определении санитарных показателей при ветеринарно-санитарной экспертизе определяют качественные показатели. Они включают описание внешнего вида, степени зрелости, свежести. По ГОСТ 51808 – 2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия» [1], что картофель определенного сорта должен иметь типичную форму и окраску, свойственные ботаническому сорту. При оценке продовольственного картофеля отходами считают: клубни размером менее 20 мм по наибольшему поперечному диаметру; позеленевшие на поверхности более 2%; раздавленные; половинки и части клубней; поврежденные грызунами; пораженные фитофторой и гнилями; подмороженные; запаренные; с признаками «удушья»[3-4, 8-10].

Цель работы – определить санитарные показатели при ветеринарно-санитарной экспертизе свежих корнеклубнеплодов (на примере картофеля), реализуемых на продовольственном рынке р.п. Чердаклы Ульяновской области.

Методическое обеспечение исследований было апробировано ранее [2, 5-7]. Объектом ветеринарно-санитарной экспертизы был картофель, реализуемый на продовольственном рынке р.п. Чердаклы Ульяновской области, следующих поставщиков: ЧП Веретина И.А., ЧП Жихарева А.Ф., ЧП Мордвина Н.Н., ЧП Чурашова Е.И., ЧП Калачева В.А.

От всей подвергнутой осмотру партии картофеля, отбирали одну среднюю пробу. Средние пробы, отбор которых проводили мы вместе с работниками лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, должны были характеризовать качество всего картофеля, реализуемого на продовольственном рынке р.п. Чердаклы. Среднюю пробу для проведения лабораторного исследования брали в различных количествах, согласно нормам, указанным на слайде.

Перед взятием и составлением средней пробы штучного товара (сетки с картофелем) отдельные экземпляры отбирали из различных участков. Оставшаяся часть средней пробы после исследования направлялась на утилизацию. При установлении по органолептическим показателям в однородной партии различий в качестве продукта (картофеля), пробы отбирали отдельно из каждой тары или упаковки. Органолептическим методом исследования картофеля определяли внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, вкусовые качества, болезни.

Весь подвергнутый ветеринарно-санитарной экспертизе картофель считался доброкачественным, так как он не являлся вредным или опасным для здоровья потребителя. Нами не было обнаружено при визуальном осмотре корнеклубнеплодов картофеля с явно выраженными признаками заболеваний ризоктониоза, альтернариоза, или ранней сухой пятнистости, кольцевой гнили, парши бугорчатой, или ооспороза, фитофтороза картофеля, сухой фомозной гнили, фузариозного увядания и сухой гнили клубней.

Методика определения столовых качеств картофеля с помощью дегустации разработана во Всесоюзном институте растениеводства в Ленинграде. Она подготовлена академиком С.М. Букасовым, кандидатом с.-х. наук Л.И. Костиной, З.П. Жолудевой.

Для дегустации отбирали клубни правильной формы, с типичной для сорта окраской и поверхностью. Размер клубней соответствовал стандарту на пищевую картофель, т.е. по наименьшему диаметру был не менее 4 см. Большинство клубней в пробе было размера, присущего сорту. Кроме того, отбирались клубни среднего, а также клубни меньше среднего размера с тем, для чтобы определить степень размера клубней на их столовые качества.

Для оценки не допускались клубни проросшие, неправильной формы, уродливые, с детками, растянутые и с прочими отклонениями от типичности для сорта по форме, окраске и характеру поверхности.

Потемнение мякоти на продольном разрезе сырых клубней определялось на трех клубнях разной величины – мелком, среднем и крупном. Показатели качества кулинарных свойств картофеля по их значимости подразделяются на две категории: к первой категории относятся: вкус, потемнение мякоти клубня, мучнистость и водянистость; ко второй категории: развариваемость, запах, плотность мякоти клубня, сохранность мучнистости. Общая оценка столовых качеств клубней картофеля может быть выражена суммой очков.

В результате проведенных исследований по определению органолептических показателей качества картофеля нами было установлено, что все объекты исследований получили после дегустации от 63 до 88 баллов. Это свидетельствует, что картофель, реализуемый на продовольственном рынке р.п. Чердаклы Ульяновской области, соответствует по органолептическим показателям требованиям НТД. На продовольственном рынке р.п. Чердаклы в случае, если картофель признан недоброкачественным, его уничтожают или подвергают денатурации. При этом оставляют акт в двух экземплярах, один экземпляр вручают владельцу, а другой хранят в лаборатории. За время подготовки дипломной работы таких случаев не было зафиксировано.

Библиографический список:

1. Техэксперт – официальный сайт информационной сети - ГОСТ 51808 – 2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия» - URL: <http://www.cntd.ru/> - дата обращения 25.12.2014.
2. Васильев, Д.А. Внедрение результатов научно-исследовательской работы в образовательный процесс / Д.А. Васильев, Н.А. Феоктистова, М.А. Лыдина // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании» материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2013. - С. 34-39.
3. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс // Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. Том 1. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – С. 54.
4. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс // Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. Том 2. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – С. 24.
5. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами – товарововедами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании»: матер. научно-методической конфе-

- рэнции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2011. – С. 153-168.
6. Феоктистова, Н.А. Рейтинговая оценка курсовых работ по дисциплинам «Товароведение и экспертиза мясных товаров» и «Товароведение и экспертиза молочных товаров» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, М.А. Юдина // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании»: матер. научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2012. – С. 192-196.
 7. Феоктистова, Н.А. Новое в преподавании дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании»: матер. научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2010. – С. 177-180.
 8. Феоктистова, Н.А. Разработка методов фагоиндикации *Bacillus megaterius* в мясных и рыбных товарах / Н.А. Феоктистова, Н.А. Петрукова, Д.А. Васильев [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2014. - № 5. – С. 119.
 9. Феоктистова, Н.А. Методы лабораторной диагностики заболеваний, вызываемых бактериями рода *Proteus*, или протекающих с их участием / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2004. - №12. – С. 46-50.
 10. Феоктистова, Н.А. *Bacillus cereus* – возбудитель пищевой инфекции / Н.А. Феоктистова // Роль молодых ученых в реализации национального проекта «В развитие АПК»: матер. международной научно-практической. – Ульяновск, 2007. – С.317-318.

SANITARY INDICATORS AT VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION FRESH KORNEKLUBNEPLODOV (BUT POTATOES EXAMPLE)

Chatanova A., Karpov Yu., Abdurakhmanov I.

Key words: *potatoes, veterinary and sanitary examination, tasting, denaturation.*

Summary. *Work is devoted to consideration of sanitary indicators at veterinary and sanitary examination of fresh potatoes.*