

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, ХРАНЯЩЕЙСЯ В УПАКОВКЕ С ДОБВЛЕНИЕМ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОРГАНИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

Авторы: Городова Анна Сергеевна (Московский Государственный Университет Пищевых Производств)
Тюменцева Валерия Сергеевна (Московский Государственный Университет Пищевых Производств)

Аннотация: В пищевой промышленности остро стоит вопрос о пролонгации сроков годности готовой продукции, при любом температурном хранении. Так же не стоит забывать, что упаковочные материалы и сами должны быть безопасными. А также сохранять неизменным товарный вид продукции.

Ключевые слова: Экологичная упаковка, органические материалы, органолептика, мясная продукция

Одним из вариантов создания экологичной упаковки, является применение различных органических материалов. Так же при создании упаковочных материалов был использован минерал, который уже давно используется в качестве фильтров для очистки воды, так как он обладает антибактериальными свойствами по отношению к химическим загрязнителям.

Так, нами было проведено исследование органолептических показателей мясной продукции, упакованной в экологичную упаковку. Её единственным внешним отличием, от привычной можно считать черный цвет. Проводилась оценка по следующим критериям: Внешний вид, цвет, запах.

В ходе нашего исследования, мы поместили 3 образца свинины по 25 г в упаковку. И заложили на хранение на 3 и 12 дней, при температуре +4 +8 С °. По истечению данного срока производили органолептическую оценку. Данные исследования представлены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 – Органолептическая оценка проб после 3-дневного хранения

Номер образца	Внешний вид	Цвет	Запах	Бульон
№1	Консистенция плотная, имеет небольшие признаки ослизнения	Серый	Слегка кислый	Немного мутный, имеет небольшие хлопья на поверхности.

№2	Консистенция плотная, имеет небольшие признаки ослизнения	Серый	Слегка кислый	Немного мутный, имеет небольшие хлопья на поверхности.
№3	Консистенция плотная, не имеет признаков порчи	Серо-розовый	Соответствует запаху мяса	Бульон мутный

Таблица 2 - Органолептическая оценка проб, после 12-ти дней хранения

Номер образца	Внешний вид	Цвет	Запах	Бульон
№1	Куски сильно ослизнены	Серый	Сильный запах резины	Мутный, имеет желтые хлопья на поверхности
№2	Куски сильно ослизнены	Серый	Сильный запах резины	Мутный, имеет желтые хлопья на поверхности
№3	Куски сильно ослизнены	Серо-коричневый	Сильный запах резины	Мутный, имеет желтые хлопья на поверхности

При постановке пробы варкой, на каждом куске исследуемого мяса были обнаружены черные включения, которые до этого не были обнаружены при закладке мяса на хранение. Предположительно мясо окрасилось от упаковки. Можно говорить, что только образцы упакованные на срок хранения 3 дня имеют приемлемые органолептические показатели. Все образцы после 12-ти дневного хранения имели резкий запах резины, отмечалось сильное ослизнение продукта. Так же на каждом из образцов присутствовали черные точки, предположительно произошло окрашивание образцов. Таким образом можно говорить, что использование экологичных материалов для создания упаковочного материала не всегда помогает сохранить приемлемый товарный вид продукта.

Список литературы:

1. Бутко М.П. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясопродуктов / М.П. Бутко, под ред., Ю.Г Костенко – М., Антиква, 1994.- 609 с.;
2. Долгов В.А. Обеспечение качества и безопасности продуктов животноводства / В.А.

- Долгов // Ветеринария. - 2005.- № 10.- С. 9-11.;
3. ГОСТ 9959-2015. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептических исследований.- М.: Стандартиформ, 2016. - 29 с.;
4. Кривенко Д.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза: краткий курс лекций для обучающихся специальности (направления подготовки) 36.05.01«Ветеринария» / Сост.: Д.В. Кривенко – Саратов: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2017.– 98 с.;
5. Резников В.А., Полеховский Ю.С. К вопросу о концентрации и распределении фуллеренов в заонежских шунгитах // Углеродсодержащие формации в геологической истории: Тр. Междунар. Симпоз.- Петрозаводск, 2000. С. 124-128.;
6. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции". СПб.: ГИОРД, 2015.– 200 с.