

УДК 664-4:664. 841.8:639.38:664.762

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЕРЦА ФАРШИРОВАННОГО РЫБОЙ И КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ

**Татьяна Николаевна Сухарева**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

t-suh@inbox.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

**Аннотация.** В данной статье приводится оценка качества перца фаршированного рыбой (кижуч) с заменой риса крупой перловой по 10 - балльной шкале. Для оценки качества полученного продукта использовали органолептический метод, с разработанной десяти балльной шкалой в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». Было выявлено, что по органолептическим показателям опытный образец не уступает контролю.

**Ключевые слова:** оценка качества, перец фаршированный рыбой (кижуч), крупа перловая, органолептические показатели.

Глобальная цель стратегии 2030 - безусловное обеспечение качества пищевой продукции, что трансформируется в соответствующую задачу - достижение инвариантности ее качества. Поэтому подход к реализации Стратегии 2030 должен быть комплексным и основываться на наукоемких решениях [3,6,7,8,9].

Следует отметить, что Стратегия 2030 охватывает весь процесс производства продукта (сырье, технологию, контроль, логистику и т.д.), а также ставит соответствующие задачи (разработку инновационных продуктов и новых идентификационных параметров, совершенствование нормативной документации и методик испытаний и др.). Очевидно, что при общем подходе к их решению для различных отраслей пищевой промышленности они будут иметь определенные отличия. Поэтому существует комплексный подход к реализации Стратегии 2030 для рыбной промышленности [7,11].

Развитие технологических решений в обороте рыбной продукции сопряжено с возникновением рисков, обусловленных как инновациями в технологии производства, системах логистики, так и ожиданиями потребителей, которые диктуют особые требования к качеству, безопасности и задают рамки в управлении себестоимостью продукции[1,2,4,5,10].

Для проведения оценки качества фаршированных перцев, нами проведена органолептическая оценка изготовленных образцов по 10 - балльной шкале. Органолептическая оценка перца фаршированного рыбой (кижуч) с заменой риса крупой перловой состоит из определения их вкуса, запаха и внешнего вида. В связи с этим, необходимо провести сравнительную оценку органолептических показателей качества опытного образца и контрольного образца. Данные представлены в таблице 1.

Для оценки качества полученного продукта использовали органолептический метод, с разработанной десяти балльной шкалой в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Было выявлено, что по органолептическим показателям перец фаршированный рыбой (кижуч) с заменой риса крупой перловой не уступает контролю (таблица 2).

Балльная оценка органолептических показателей перцев фаршированных

Наименование показателей	Контрольный Перец фаршированный мясом и рисом	Опытный образец Перец фаршированный рыбой (кижуч) с заменой риса крупой перловой
Внешний вид К=0,4	5	5
	2,0	2,0
Вкус К=0,5	5	5
	2,5	2,5
Цвет К=0,3	5	5
	1,5	1,5
Запах К=0,3	5	5
	1,5	1,5
Консистенция К=0,5	5	5
	2,5	2,5
Общий балл	10	10
Уровень качества	отличное	отличное

Результаты органолептической оценки готовых перцев показали, что опытный образец с рыбой и крупой перловой имел отличный внешний вид, цвет, запах и консистенцию.

Пищевая и физиологическая ценность исследуемого образца перца фаршированного рыбой (кижуч) с заменой риса крупой перловой сравнивались с перцем фаршированным мясом и рисом. Физико-химические исследования показали, что в разработанном образце увеличивается количество углеводов, пищевых волокон.

Таблица 2

Органолептическая оценка перца фаршированного рыбой (кижуч) с заменой риса крупой перловой

Наименование показателя	Характеристика готовых продуктов	
	Перец фаршированный мясом и рисом (контроль)	Перец фаршированный рыбой (кижуч) с заменой риса крупой перловой

Внешний вид	Измельченная однородная масса без костей, хрящей сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок, равномерно перемешана, наполненная в немясной ингредиент	Измельченная однородная масса равномерно перемешана, наполненная в немясной ингредиент
Вид на срезе	На срезе изделия видно начинку, состоящую из смеси ингредиентов (фарш и др.), окруженную покрытием из одного ингредиента (стручок перца)	На срезе изделия видно начинку, состоящую из смеси ингредиентов (рыбный фарш и др.), окруженную покрытием из одного ингредиента (стручок перца)
Цвет, запах, вкус*	Свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, без посторонних привкуса и запаха
Вкус полуфабриката оценивают после тепловой обработки		

Поступившие на предприятие рыбу и рыбопродукты принимают по качеству и количеству.

### Список литературы:

1. Блинникова О. М., Новикова И.М., Чаплыгина И.В. Органолептическая оценка качества рыбных консервов, реализуемых на потребительском рынке города Мичуринск // Наука и Образование. 2021. Т. 4. № 4. – EDN UWALUJ.
2. Брыксина К. В., Казьмина Н.В., Волынщикова К.А. Перспективы применения природных антиоксидантов в технологии продуктов для здорового питания // Наука и Образование. 2018. Т. 1. № 1. С. 54. – EDN YWXARV.
3. Брыксина К. В., Ратушный А.С. Применение функционального ингредиента растительного происхождения с высокими антиоксидантными свойствами при разработке продукта для здорового питания // Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения): Материалы Национальной научно-практической конференции, посвященной 85-й

годовщине со дня рождения профессора, доктора сельскохозяйственных наук, лауреата Государственной премии Потапова Виктора Александровича, Мичуринск, 11–13 декабря 2019 года / отв. ред. Григорьева Л.В. Мичуринск: Мичуринский ГАУ. 2019. С. 281-284. – EDN IJHIRK.

4. Органолептическая оценка рыбных полуфабрикатов в тесте для социального питания / Т. Н. Сухарева, В. А. Бабушкин, З. Ю. Родина, П. А. Ульев // Современные технологии в животноводстве: проблемы и пути их решения: Материалы Международной научно-практической конференции, Мичуринск, 23–25 ноября 2017 года / Под общей редакцией В.А. Солопова. Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет. 2017. С. 244-249. – EDN XYUUPJ.

5. Перспективы развития функциональных продуктов питания / К. В. Парусова, В. Ф. Винницкая, А. С. Ратушный [и др.] // Сборник научных трудов, посвященный 85-летию Мичуринского государственного аграрного университета: Сборник научных трудов. В 4-х томах / Под редакцией В.А. Бабушкина. Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет. 2016. С. 249-252.

6. Полянская И. С. Функциональные продукты питания: По стопам Вернадского, Покровского, Мечникова, Королева, Чижевского. Саарбрюккен: LAPLAMBERT. 2014. – 139 с.

7. Пряничникова Н.С. К частным вопросам реализации Стратегии 2030 в молочной промышленности// Молочная промышленность. 2022. № 8. С. 14-15.

8. Роль продуктов функционального назначения в питании человека / А. С. Ратушный, К. В. Брыксина, С. С. Борзикова [и др.] // Наука и Образование. 2018. Т. 1. № 1. С. 56. – EDN VUAQWQ.

9. Suhareva T. N. Sergienko I. V. Proecting of functional structure of fish product // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science: 6th International Conference on Agriproducts Processing and Farming, Voronezh, 17–18 октября 2019 года. Voronezh: Institute of Physics Publishing. 2020. P. 012055. –DOI 10.1088/1755-1315/422/1/012055. – EDN NHCCRH.

10. Сухарева Т. Н., Польшкова А.В. Рациональное использование местного растительного сырья при производстве рыбных полуфабрикатов // Импортозамещающие технологии и оборудование для глубокой комплексной переработки сельскохозяйственного сырья: материалы I Всероссийской конференции с международным участием, Тамбов, 24–25 мая 2019 года. Тамбов: Тамбовский государственный технический университет. 2019. С. 416-422. – EDN MDWXKN.

11. Третьякова Е. Н., Грачева Н.А., Нечепорук А.Г. Перспективы использования растительного сырья в технологии производства рыбных полуфабрикатов // Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания: Материалы I Национальной научно-технической конференции с международным участием, электронный ресурс. Рыбное: Астраханский государственный технический университет. 2018. – EDN XWKDFR.

**UDC 664-4:664.841.8:639.38:664.762**

## **EVALUATION OF THE QUALITY OF PEPPER STUFFED WITH FISH AND PEARL BARLEY**

**Tatiana N. Sukhareva**

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

t-suh@inbox.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

**Annotation.** This article provides an assessment of the quality of pepper stuffed with fish (coho) with the replacement of rice with pearl barley on a 10-point scale. To assess the quality of the resulting product, an organoleptic method was

used, with a developed ten-point scale in accordance with GOST 31986-2012 "Catering services. The method of organoleptic assessment of the quality of public catering products". It was found that the organoleptic parameters of the prototype are not inferior to the control.

**Keywords:** quality assessment, pepper stuffed with fish (coho), pearl barley, organoleptic indicators.

Статья поступила в редакцию 12.09.2022; одобрена после рецензирования 10.10.2022; принята к публикации 20.10.2022.

The article was submitted 12.09.2022; approved after reviewing 10.10.2022; accepted for publication 20.10.2022.