

УДК 637.072

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЫБНЫХ
КОНСЕРВОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ
ГОРОДА МИЧУРИНСК**

Ольга Михайловна Блинникова

кандидат технических наук, заведующий кафедрой

o.blinnikova@yandex.ru

Ирина Михайловна Новикова

кандидат технических наук, доцент

tditv2012@yandex.ru

Ирина Владимировна Чаплыгина

студент

qw12er90@gmail.com

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье рассматриваются органолептические и физико-химические свойства рыбных консервов, реализуемых на потребительском рынке г. Мичуринска.

Ключевые слова: маркировка, органолептические показатели качества.

Консервами называют продукт, помещенный в герметичную тару (стеклянную или металлическую), нагретый при строго определенном режиме, обеспечивающем уничтожение тех форм микробов и их спор, которые в условиях, создаваемых внутри непроницаемой консервной тары, могли бы вызвать порчу [1].

Пищевая ценность консервов высокая, ее оценивают по содержанию белков, жиров и усвояемости; немаловажное значение имеют также минеральные вещества и витамины. Содержащиеся в консервах специи и приправы несколько повышают их вкусовые и питательные достоинства, способствуют более полной усвояемости белков и витаминов, кроме того, питательная ценность консервов во многом определяется видом используемого сырья.

Для проведения органолептического и физико-химического анализа был произведен отбор четырех образцов рыбных консервов в масле «Сардина», которые пользуются устойчивым спросом у потребителей [2, 3].

При дегустационной оценке органолептических показателей качества исследуемых образцов рыбных консервов были получены следующие данные.

Образец №1. Сардина атлантическая в масле (ООО «Балтийская консервная компания»)

Маркировка полная, упаковка достаточно красочная, но этикетка приклеена неравномерно. Куски рыбы целые, не распадаются, одинакового размера. Внутренности удалены, но куски рыбы уложены не ровно. Масло непрозрачное, цвет кожных покровов серебристый, что соответствует данному виду продукта. Консистенция нежная, сочная, кости мягкие, легко разламываются и разжевываются. Запах приятный, свойственный консервам данного сорта, но слабо выражен. Вкус приятный, гармоничный, без постороннего привкуса, однако недостаточно выраженный. Пищевая ценность соответствует энергетической.

Образец №2. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла (ООО «Мамоновский рыбоконсервный комбинат»)

Маркировка полностью соответствует требованиям стандарта, упаковка имеет хороший эстетический вид, привлекательна. Куски рыбы уложены достаточно равномерно. Куски целые, размеры практически одинаковые. Масло прозрачное, цвет кожных покровов серебристый. Консистенция нежная, сочная, кости мягкие. Запах недостаточно выраженный, приятный, без постороннего. Вкус свойственный консервам данного вида, хорошо выраженный. Пищевая ценность соответствует энергетической.

Образец №3. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла (ООО «Балтийский консервный завод»)

Маркировка полная, упаковка яркая, но банка помятая. Характеристика разделки – удовлетворительно, так как присутствуют остатки кишок, куски уложены плохо, распадаются при выкладывании, размеры не одинаковые. Масло непрозрачное, цвет кожных покровов серебристый. Запах слабый, но свойственный, без постороннего, характерный для консервов данного сорта. Вкус не выраженный. Консистенция нежная, кости мягкие. Пищевая ценность не соответствует энергетической.

Образец №4. Сардины в масле (ОАО «БАРС»)

Маркировка соответствует требованиям ГОСТ, яркая, имеет привлекательный внешний вид. Куски целые, немного распадаются при выкладывании, размеры не совсем одинаковые. Масло недостаточно прозрачное, цвет кожных покровов серебристый. Запах недостаточно выраженный, без постороннего. Вкус свойственный консервам данного вида, но слабо выраженный. Консистенция нежная, кости мягкие. Пищевая ценность соответствует энергетической.

Результаты органолептических исследований рыбных консервов сведены в таблице 1. Для наглядности представим сравнительную оценку исследуемых по органолептическим показателям образцов в виде диаграммы (рисунок 1).

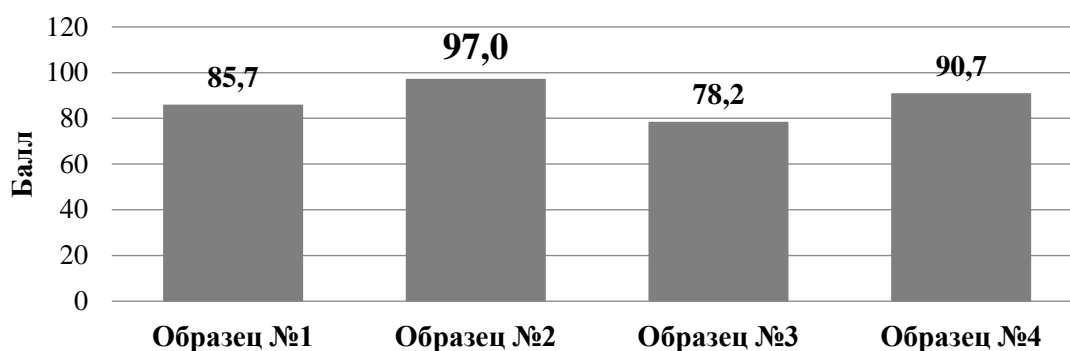


Рисунок 1 – Сравнительная оценка исследуемых образцов по органолептическим показателям

Таблица 1

Результаты оценки качества исследуемых образцов по органолептическим показателям

| Показатели с учетом коэффициента значимости | Образец №1 (ООО «Балтийская консервная компания») | Образец №2 (ОАО «Мамоновский рыбоконсервный комбинат») | Образец №3 (ООО «Балтийский консервный завод») | Образец №4 (ООО «БАРС») |
|---|--|---|---|----------------------------|
| Состояние потребительской упаковки K=1 | 4,0±0,2 | 5,0±0,2 | 3,2±0,2 | 5,0±0,2 |
| | 4,0 | 5,0 | 3,2 | 5,0 |
| Характеристика разделки, порядок укладывания K=2 | 3,5±0,2 | 4,4±0,2 | 3,0±0,2 | 3,8±0,2 |
| | 7,6 | 8,8 | 6,0 | 7,6 |
| Цвет, внешний вид рыбы и заливки K=3 | 4,5±0,2 | 5,0±0,2 | 4,0±0,2 | 4,7±0,2 |
| | 13,5 | 15,0 | 12,0 | 14,1 |
| Консистенция рыбы и костей K=4 | 4,3±0,2 | 4,8±0,2 | 4,0±0,2 | 4,5±0,2 |
| | 17,2 | 19,2 | 16,0 | 18,0 |
| Запах K=5 | 4,4±0,2 | 4,8±0,2 | 4,0±0,2 | 4,6±0,2 |
| | 22,0 | 24,0 | 20,0 | 23,0 |
| Вкус K=5 | 4,4±0,2 | 5,0±0,2 | 4,2±0,2 | 4,6±0,2 |
| | 22,0 | 25,0 | 21,0 | 23,0 |
| ОБЩИЙ БАЛЛ | 85,7±0,1 | 97,0±0,1 | 78,2±0,3 | 90,7±0,2 |
| УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА | хороший | отличный | удовлетворительный | отличный |

Из результатов проведенного органолептического анализа видно, что из четырех образцов сардин в масле, представленных для анализа, 2 образца (№2 и №4) имеют отличный уровень качества, образец №1 – хороший уровень качества, образец №3 – удовлетворительный уровень качества.

Наибольший балл имеет образец №2 (сардины производства Мамоновский рыбоконсервный комбинат) – 97,0 баллов, он имеет высокие баллы по вкусу, состоянию упаковки и внешнего вида. Наименьший балл (78,2) имеет образец №3 (сардины производства ООО «Балтийский консервный завод»), так как у данного образца имеются значительные отклонения по вкусу, запаху, характеристики разделки и порядку укладывания. Также у данного образца выявилось замытие банки.

Список литературы:

1. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 12 с.
2. ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей. – М.: Изд-во стандартов, 1985. – 15 с.
3. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки: утв. Решением № 881 от 9.12.2011 Комиссией Таможенного союза; дейст. с 01.07.2013

UDC 637.072

ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF THE QUALITY OF CANNED FISH SOLD ON THE CONSUMER MARKET OF THE CITY OF MICHURINSK

Irina M. Novikova

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor
tditv2012@yandex.ru

Olga M. Blinnikova

Candidate of Technical Sciences, Head of the Department
o.blinnikova@yandex.ru

Irina V. Chaplygina

student

qw12er90@gmail.com

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. The article discusses the organoleptic and physicochemical properties of canned fish sold on the consumer market in Michurinsk.

Key words: labeling, organoleptic quality indicators.

Статья поступила в редакцию 15.11.2021; одобрена после рецензирования 01.12.2021; принята к публикации 15.12.2021.

The article was submitted 15.11.2021; approved after reviewing 01.12.2021; accepted for publication 15.12.2021.