

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПЕЛЬМЕНЕЙ В ООО КМП «МЯСНАЯ СКАЗКА»

Н.А. Зырянова,

кандидат биологических наук, доцент,
кафедра незаразных болезней сельскохозяйственных животных,
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины,
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья

Ключевые слова: *пельмени, ГОСТ, органолептическая оценка, безопасность, качество продукции, сырье*

Key words: *dumplings, GOST, organoleptic evaluation, safety, product quality, raw materials*

Актуальность темы. Безопасность и качество мясной продукции являются одними из первостепенных факторов, в значительной степени от которых зависит здоровье людей. В современных реалиях мы очень часто прибегаем к быстрому приготовлению пищи взамен тщательности этого процесса, как правило, по причине нехватки свободного времени [1, с. 99].

К такой еде можно отнести полуфабрикаты и фастфуды, ассортимент которых велик и разнообразен. Конечно, это продукты легки в приготовлении, они сытные и вкусные [2, с. 52].

Практически каждая семья хотя бы один раз в год приобретала такую продукцию. Потребителю необходимо быть уверенным в безопасности данной продукции для организма, поэтому оценка качественных показателей, а именно органолептических, является актуальной задачей [3, с. 93].

Предприятие ООО КМП «Мясная сказка» производит более 100 наименований изделий: различные виды мяса, субпродукты, полуфабрикаты, пельмени и деликатесы. Предприятие рентабельное, особенно по производству пельменей. На предприятии ООО КМП «Мясная сказка» входной контроль сырья и материалов, используемых для выработки полуфабрикатов, осуществляют в соответствии с ГОСТ 24297-87 «Входной контроль продукции» и программой производственного контроля, утвержденной на предприятии. В процессе производства продукции осуществляют контроль за качеством сырья, готовой продукции и соблюдением технологических параметров [4, с. 280].

Пельмени «Русские», изготавливаемые по ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08, и пельмени «Сибирские», ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08, относятся к продукту «мясной [мясосодержащий] продукт категории В» – мясной [мясосодержащий] продукт с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40% до 60% включительно. Пельмени «Заря» по ГОСТ 52675-2006 СТО 81871198-001-2009 относятся к продукту «мясосодержащий продукт категории Б» – продукт с массовой долей мышечной ткани убойных животных в рецептуре свыше 60% до 80% включительно [5, с. 252].

Отбор проб образцов для исследований проводили согласно ГОСТ «Правила приёмки и методы отбора проб» [6, с. 48].

Цель исследования: провести анализ органолептической оценки исследуемых пельменей, производимых на предприятии ООО КМП «Мясная сказка», и выявить особенности.

Материалы и методы. Показатели органолептические исследуемых пельменей определяли по ГОСТ 9959-91, ГОСТ 4288-76 в лаборатории предприятия и в условиях областной ветеринарной лаборатории. Для проведения исследований отбирали образцы пельменей, которые оценивали по внешнему виду, виду фарша на разрезе, консистенции, вкусу и запаху [7, с. 74].

Массу одной штуки определяли взвешиванием на лабораторных весах. Каждая категория оценивалась комиссией баллами от 0 до 5, а затем вычислялся средний балл. Для анализа органолептических качеств использовали 5 пачек пельменей [8, с. 224].

Объект исследования – пельмени «Русские», «Сибирские», «Заря» (рис. 1, 2, 3).

Пельмени «Русские» замороженные 800 г.

ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08.

Расфасовка – 800 г/пакет.

Состав начинки: мясо говядина, мясо свинина, лук репчатый свежий, перец чёрный молотый, соль поваренная пищевая. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая. Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10,0 г; жир не более 22,0 г; углеводы не более 31,0 г; калорийность 232,0 ккал. Годность при температуре -10 градусов – 90 суток. Изготовитель: ООО КМП «Мясная сказка».

Пельмени «Сибирские» замороженные 800 г.

ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08.

Расфасовка – 800 г/пакет.

Состав начинки: мясо говядина, мясо свинина, лук репчатый свежий, перец чёрный молотый, соль поваренная пищевая. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10,0 г; жир не более 20,0 г; углеводы не более 31,0 г; калорийность 224,0 ккал.

Годность при температуре -10 градусов – 90 суток.

Изготовитель: ООО КМП «Мясная сказка».

Пельмени «Заря» замороженные 800 г.

ГОСТ Р 52675-2006 СТО 81871198-001-2009.

Расфасовка: 800 г/пакет.

Состав начинки: мясо говядина, мясо свинина, лук репчатый свежий, перец чёрный молотый, соль поваренная пищевая. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 8,5 г; жир не более 15,0 г; углеводы не более 26,0 г; калорийность 280,0 ккал.

Годность при температуре -10 градусов – 90 суток.

Изготовитель: ООО КМП «Мясная сказка».

Результаты исследований. На предприятии при проведении органолептической оценки пельменей определяли внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус. Для органолептических исследований и физико-химических испытаний из каждой пачки отбирали из разных слоев в равных количествах пельмени и составляли объединенные пробы для каждого образца.

Упаковка исследуемых образцов полуфабрикатов была чистой, герметичной, без загрязнений. До вскрытия упаковку встряхивали, при этом замороженные пельмени издавали ясный, отчетливый звук, что свидетельствовало о правильном температурном режиме хранения. После вскрытия упаковки определяли визуально форму пельменей, характер заделки края, состояние поверхности, отмечали наличие слипшихся и деформированных изделий, а также пельменей с разрывом тестовой оболочки (ГОСТ Р 51074–2003. Продукты пищевые).

Результаты органолептической оценки исследуемых пельменей приведены в таблице 1.



Рис. 1. Пельмени «Русские»



Рис. 2. Пельмени «Сибирские»



Рис. 3. Пельмени «Заря»

Таблица 1

Характеристика исследуемых образцов пельменей «Русские», «Сибирские», «Заря»

Наименование пельменей	Форма	Характер заделки края	Состояние поверхности	Наличие слипшихся и деформированных изделий	Пельмени с разрывом тестовой оболочки
«Русские»	круглые	края хорошо заделаны, фарш не выступает	поверхность сухая	отсутствуют	отсутствуют
«Сибирские»	круглые	края хорошо заделаны, фарш не выступает	поверхность сухая	отсутствуют	отсутствуют
«Заря»	круглые	края хорошо заделаны, фарш не выступает	поверхность сухая	отсутствуют	отсутствуют

Результаты исследований показали, что маркировка на всех образцах продукции полная, соответствует требованиям ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08, ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08 и ГОСТ по 52675-2006 СТО 81871198-001-2009. Готовые пельмени были не слипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступал, поверхность была сухая. Вкус и запах оценивали при температуре 25-50 °С.

Вареные пельмени имели вкус и аромат, свойственный данному виду продукта. Фарш

был в меру сочный, присутствовал аромат пряностей, постороннего привкуса и запаха не наблюдалось. В основе и начинке не было никаких посторонних включений. Цвет пельменей был от светло-серого до серого, форма в виде круга. Масса одного вареного пельменя из исследуемых: «Русские», «Сибирские», «Заря» составила 13,0 г. Все показатели соответствовали требованиям.

Результаты дегустационных исследований оценивались по пятибалльной шкале и представлены в таблице 2.

Таблица 2

Органолептическая оценка исследуемых образцов

Образец пельменей	Оценка (баллы)						
	внешний вид	запах	вкус	консистенция	сочность	оценка в ср.	общая оценка
«Русские»	5	5	4	5	5	4,8	24
«Сибирские»	5	5	5	5	4	4,8	24
«Заря»	5	5	5	5	5	5	25

Результаты проведенных органолептических исследований свидетельствуют о том, что сенсорные характеристики образцов в целом соответствовали требованиям нормативной документации. Вареные пельмени имели приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта. Фарш сочный с ароматом лука и пряностей без посторонних привкусов и запахов. Бульон после варки всех исследуемых пельменей не имел посторонних запахов. Тем не менее, лидером по органолептической оценке оказались пельмени «Заря» (по рецептуре использовалась говядина только высшего сорта), на втором месте пельмени «Русские» и «Сибирские», по 4,8 балла.

Выводы. По данным органолептических исследований было выявлено, что маркировка на всех образцах продукции полная, соответствует требованиям ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08, ГОСТ Р 52675-2006 ТУ 9214-554-00419779-08 и ГОСТ по 52675-2006 СТО 81871198-001-2009. Готовые пельмени были не слипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступал, поверхность была сухая. Сенсорные характеристики образцов в целом соответствовали требованиям нормативной документации. Вареные пельмени имели приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта. Фарш сочный с ароматом лука и пряностей без посторонних привкусов и запа-

хов. Балльная оценка была высокая: 24-25 баллов (из 25 максимальных).

Рекомендации. В условиях предприятия при выпуске **исследуемой** продукции строго соответствовать требованиям качества по органолептическим показателям.

Библиографический список

1. Зырянова Н.А. Анализ и оценка качественных показателей пельменей // Интеграция науки и практики для развития агропромышленного комплекса. Материалы 2-й национальной научно-практической конференции. 2019. С. 99-104.
2. Зырянова Н.А. Ветеринарно-санитарная оценка пельменей, производимых в ООО КМП «Мясная сказка»: выпускная квалификационная работа. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. 80 с.
3. Зырянова Н.А., Плотицына Е.А. Особенности технологии производства пельменей «Заря» в условиях ООО КМП «Мясная сказка» // Интеграция науки и практики для развития агропромышленного комплекса. Материалы 2-й национальной научно-практической конференции. 2019. С. 93-98.
4. Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Хворостова Т.Ю. Биотехнология продуктов из животного сырья: учебное пособие. Краснодар: КубГТУ, 2012. 305 с.
5. Плотицын А.С., Зырянова Н.А. Контроль качества пельменной продукции // Актуальные вопросы науки и хозяйства: новые вызовы и решения. Сборник материалов LIV студенческой научно-практической конференции, посвященной памяти 75-летия Победы в Великой Отечественной войне. 2020. С. 252-255.
6. Плотицына Е.А. Технология производства пельменей «Заря» в ООО КМП «Мясная сказка» г. Тюмени: выпускная квалификационная работа. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2019. 60 с.
7. Саткеева А.Б. Технология производства и переработки мясной продукции. Тюмень: ТГСХА, 2010. 120 с.
8. Рязанова К.С., Елисеева М.В. Сравнительная оценка качественных показателей пельменей // Ж. Молодой ученый. 2015. № 3 (83). С. 224-227.

References

1. Zyryanova N.A. Analiz i ocenka kachestvennyh pokazatelej pel'menej // Integraciya nauki i praktiki dlya razvitiya agropromyshlennogo kompleksa. Materialy 2-j nacional'noj nauchno-prakticheskoy konferencii. 2019. S. 99-104.
2. Zyryanova N.A. Veterinarno-sanitarnaya ocenka pel'menej, proizvodimyh v ООО КМП «Мясная сказка»: vypusknaya kvalifikacionnaya rabota. Tyumen': GAU Severnogo Zaural'ya, 2020. 80 s.
3. Zyryanova N.A., Ploticyna E.A. Osobennosti tekhnologii proizvodstva pel'menej «Zarya» v usloviyah ООО КМП «Мясная сказка» // Integraciya nauki i praktiki dlya razvitiya agropromyshlennogo kompleksa. Materialy 2-j nacional'noj nauchno-prakticheskoy konferencii. 2019. S. 93-98.
4. Mishanin YU.F., Kas'yanov G.I., Hvorostova T.YU. Biotehnologiya produktov iz zhivotnogo syr'ya: uchebnoe posobie. Krasnodar: KubGTU, 2012. 305 s.
5. Ploticyn A.S., Zyryanova N.A. Kontrol' kachestva pel'mennoj produkcii // Aktual'nye voprosy nauki i hozyajstva: novye vyzovy i resheniya. Sbornik materialov LIV studencheskoj nauchno-prakticheskoy konferencii, posvyashchyonnoj pamyati 75-letiya Pobedy v Velikoj Otechestvennoj vojne. 2020. S. 252-255.
6. Ploticyna E.A. Tekhnologiya proizvodstva pel'menej «Zarya» v ООО КМП «Мясная сказка» g. Tyumeni: vypusknaya kvalifikacionnaya rabota. Tyumen': GAU Severnogo Zaural'ya, 2019. 60 s.
7. Satkeeva A.B. Tekhnologiya proizvodstva i pererabotki myasnoj produkcii. Tyumen': TGSKHA, 2010. 120 s.
8. Ryazanova K.S., Eliseeva M.V. Sravnitel'naya ocenka kachestvenny`x pokazatelej pel'menej // Zh. Molodoj ucheny`j. 2015. № 3 (83). S. 224-227.

Контактная информация:

Зырянова Наталья Александровна
доцент кафедры незаразных болезней сельскохозяйственных животных, Институт биотехнологии и ветеринарной медицины, ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья, 625003 г. Тюмень, ул. Республики, 7
E-mail: centrvtgsha@mail.ru

Contact Information:

Zyryanova Natalya Aleksandrovna
Associate Professor of the Department of Non-infectious Diseases of Farm Animals, Institute of Biotechnology and Veterinary Medicine, Northern Trans-Ural State Agricultural University, 625003, the city of Tyumen, Republic street, the house 7.
E-mail: centrvtgsha@mail.ru