

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПАШТЕТОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В СУПЕРМАРКЕТЕ «АДАЛ»

Темирбеккызы А., Нурымхан Г.Н., канд. техн. наук

Государственный университет имени Шакарима города Семей,
Казахстан, г. Семей

Аннотация. В работе изучена характеристика паштетов из говяжьей печени и проведена оценка качества. Объектом исследования являлись паштеты из говяжьей печени, реализуемые в супермаркете «Адал» города Семей, Казахстан. Из органолептических показателей оценивали запах, вкус, консистенцию и внешний вид. Так же проверяли пищевую ценность паштетов.

Ключевые слова. Паштет, характеристика, исследование, качество, результат.

QUALITY ASSESSMENT OF BEEF PADS, REALIZED IN THE ADAL SUPERMARKET

Temirbekkyzy A., Nurymkhan G.N., Cand. Sc. (Tech.)

Shakarim State University of Semey, Kazakhstan, Semey

Abstract. The paper studied the characteristics of pates from beef liver and assessed the quality. The object of the study is beef liver pates sold in the supermarket "Adal" Semey, Kazakhstan. From organoleptic characteristics smell and taste, consistency and appearance are checked. The nutritional value of pates was also checked.

Keywords. Pate, characteristic, research, quality, result.

В наше время в продуктах ценится быстрота приготовления и дешевизна, а химическая промышленность постаралась, чтобы это все еще и было вкусно. Паштет оказался на пике популярности, быстро и вкусно, открыл баночку, сделал бутерброды на работе или дома, чтобы сбить острое чувство голода, да и для гостей не плохо.

Сегодня у потребителя есть широкий выбор мясных продуктов, среди которых особое место занимают паштеты.

Паштет является резервным продуктом, который используется потребителями, ведущими активный образ жизни. Это сравнительно недорогой вариант завтрака, обеда или ужина, что делает его так называемым «народным» продуктом. В связи с этим, тема научно-исследовательской работы представляется актуальной [1].

Паштет – это колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущую консистенцию. Рецепт классического паштета включает в себя печень, субпродукты, мясо, животные жиры (сало, жир птицы, сливочное масло), перец, специи и соль. Для получения качественного паштета, необходимо,

чтобы эти компоненты были натуральными и свежими. Паштет еда универсальная. В мире производится широкий ассортимент мясных и мясорастительных паштетов, как по их виду, так и по качеству [2].

Местом появления паштета принято считать Древний Рим из-за любви людей, живущих в тот период, к употреблению продуктов в измельченном виде: есть, полулежа крупные куски, было неудобно. Изначально такое лакомство считалось сугубо мясным продуктом. Паштеты считались очень практичным видом мясной продукции, так как при его изготовлении мясные отходы были сведены к минимуму: при разделывании туш животных в него шло практически все. Очень большую известность в те времена приобрели «закрытые пироги», в которых запеченное тесто, так называемую «корку» не ели, она служила исключительно для придания формы и сохранения сочности мясной паштетной начинки [3].

Целью научно-исследовательской работы является изучение товароведной характеристики и оценка качества паштетов из говяжьей печени.

Для достижения поставленной цели в работе решались следующие задачи:

1. Изучение теоретических представлений о паштетах.
2. Оценка органолептических показателей качества паштетов.

Объект исследования – паштеты из говяжьей печени, реализуемые в супермаркете «Адал» в городе Семей, Казахстан.

Из имеющихся в супермаркете «Адал» разновидностей паштета из говяжьей печени нами были отобраны 3 образца для исследования (таблица 1).

Таблица 1

Информационное обеспечение печеночных паштетов

№	Значения	Образец 1	Образец 2	Образец 3
1	2	3	4	5
1	Производитель	ООО «Елецкий мясокомбинат», 399780, Россия, Липецкая область, г. Елец, ул. Промышленная, 90	Республика Казахстан, ТОО «Кублей», г. Уральск, ул. Полевая, 13/3	ЗАО «Хаме ФУДС», Россия, 601270, Владимирская область, Суздальский район, поселок Боголюбово, ул. Западная, 35
2	Наименование	Паштет «Нежный» с говяжьей печенью	Паштет из говяжьей печени	Паштет из говяжьей печени
3	Масса нетто, г, заявлено/ фактически	240 / 241,3	100 / 102,3	117 / 118,6
4	Цена, тнг/руб.	195 / 34,17	185 / 32,41	260 / 45,50
5	Белки/ жиры/ углеводы, г в 100 г	3/ 21/ 10	9/ 30/ не указан	12,1/ 12,5/ 1,5
6	Энергетическая ценность, ккал в 100 г	240,0	297	169

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
7	Состав	Печень говяжья, жир, маргарин, вода, мука, крахмал, молоко сухое, соль, лук, чеснок, специи, Е621, Е407	Печень говяжья, мозги говяжьи, масло сливочное, лук, крупа перловая, соль, пряности	Печень говяжья, вода, свинина жилованная, шпик свиной, шкура свиная, смесь посолочно-нитритная (соль пищевая, консервант Е250), крахмал картофельный, лук сушеный, масло растительное, пряности
8	Маркировка	наименование предприятия-изготовителя; адрес предприятия-изготовителя; товарный знак (при его наличии); полное наименование консервов; обозначение нормативно-технической документации (ГОСТ, ТУ); масса нетто; состав; пищевая ценность; энергетическая ценность; дата выработки; срок хранения консервов со дня выработки; условия хранения; способ подготовки к употреблению в соответствии с указаниями в НТД на продукцию; штрих-код; отметка о сертификации; процент посторонних синтетических (искусственных) примесей (пищевых добавок)	наименование предприятия-изготовителя; адрес предприятия-изготовителя; товарный знак (при его наличии); полное наименование консервов; обозначение нормативно-технической документации (ГОСТ, ТУ); масса нетто; состав; пищевая ценность; энергетическая ценность; дата выработки; срок хранения консервов со дня выработки; условия хранения; штрих-код; отметка о сертификации	наименование предприятия-изготовителя; адрес предприятия-изготовителя; товарный знак (при его наличии); полное наименование консервов; обозначение нормативно-технической документации (ГОСТ, ТУ); масса нетто; состав; пищевая ценность; энергетическая ценность; дата выработки; срок хранения консервов со дня выработки; условия хранения; способ подготовки к употреблению в соответствии с указаниями в НТД на продукцию; штрих-код; отметка о сертификации; процент посторонних синтетических (искусственных) примесей (пищевых добавок)
9	Соответствие ГОСТ	соответствует	соответствует	соответствует

Сравнительные испытания проводились в соответствии с методическими рекомендациями и включали в себя оценку, органолептических показателей, таких как внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус.

Внешний вид – комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление о товаре, включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, качество оформления и т.д.

Цвет (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженным световыми лучами видимого цвета.

Консистенция – показатель качества, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта.

Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Запах является ощущением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в верхней части носовых полостей. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов, и их химической природы.

При оценке «консистенции» определяют агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Консистенция различных групп продовольственных товаров характеризуется обычно несколькими словесными определениями.

Вкус – важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус обуславливается ощущениями, возникающими при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизистой оболочки языка [4].

Полученные в ходе исследований результаты представлены в таблице 2.

Результаты органолептических показателей показали следующее.

По внешнему виду у образца № 2 и № 3 нет посторонних включений и примесей.

В банке № 2 есть ключик для легкого вскрытия.

По консистенции образец № 1 имеет неоднородную консистенцию, с включениями. У образца № 2 и № 3 недостатков не было.

Запах у образца №1 – сладкий, образцы № 2 и № 3 имеют свойственные данному виду изделия запах.

Также оценили вкусовые качества паштетов и проверили их состав. У образца № 1 преобладает вкус специй, у образца № 2 – вкус жира и специй, образец № 3 соответствует требованиям стандарта.

В составе всех протестированных образцов заявлено наличие печени. По основным компонентам состав соответствовал заявленному.

Результаты органолептических показателей

№	Показатели	Образцы		
		1	2	3
1	Внешний вид	масса коричневого цвета с включениями	однородная масса светло-коричневого цвета	однородная масса светло-коричневого цвета
2	Соответствие ГОСТ	допускается	соответствует	соответствует
3	Консистенция	плотная, неоднородная	пастообразная однородная	пастообразная однородная
4	Соответствие ГОСТ	не соответствует	соответствует	соответствует
5	Запах	сладкий, выражен запах специй	свойственный данному виду продукта запах	свойственный данному виду изделия запах
6	Соответствие ГОСТ	соответствует	соответствует	соответствует
7	Вкус	вкус специй	вкус жира и специй	свойственный данному виду изделия вкус
8	Соответствие ГОСТ	соответствует	допускается	соответствует

В результате исследований получили:

- Образец №1 частично соответствует требованиям ГОСТ.
- Образец №2 соответствует требованиям ГОСТ.
- Образец №3 полностью соответствует требованиям ГОСТ.

Таким образом, по данным исследования выявили, что только образец №3 марки «Name» может свободно реализоваться в торговой сети г. Семей

Отличительной особенностью этого продукта являются достаточно нежная и однородная консистенция, сладковатый вкус и хорошо выраженный запах, свойственный печеночному паштету.

При покупке печеночного паштета предлагается любителям, обращать внимание на следующее:

- паштет должен быть изготовлен только в соответствии с ГОСТ;
- банка должна быть без вмятин, ржавчин, искривлений;
- маркировка должна быть доступной, достоверной, полной и т.д.
- должны быть обязательно указаны дата производства и срок хранения.

Литература

1. Козмава А.В., Касьянов Г.И., Палагина И.А. Технология производства паштетов и фаршей. 2013. С. 207.
2. Просеков А.Ю. Технология организации производства полуфабрикатов в централизованных условиях. 2011. С. 136.
3. Криштафович В.И., Позняковский В.М., Коснырёва Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Издательский центр «Академия», 2010. С. 320.
4. ГОСТ 15168-70. Консервы мясные. Печень в собственном соку. Технические условия.