

# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ И ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА МЯСА ИНДЕЕК РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Измайлова А.С.<sup>1</sup>, Петрова Ю.В.<sup>2</sup>, Бачинская В.М.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Измайлова Анастасия Сергеевна - студент,  
направление: ветеринарно-санитарная экспертиза,  
факультет заочного, очно-заочного (вечернего) образования;

<sup>2</sup>Петрова Юлия Валентиновна - кандидат биологических наук, доцент;

<sup>3</sup>Бачинская Валентина Михайловна - кандидат биологических наук, доцент,  
кафедра паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы,

Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К.И. Скрябина,  
г. Москва

**Аннотация:** в работе представлены результаты органолептической и дегустационной оценки мяса индеек различных производителей.

**Ключевые слова:** мясо грудки индейки, органолептические показатели, дегустационная оценка.

**Актуальность темы.** Полноценное питание является одним из важнейших факторов здоровья населения. Среди продуктов питания мясо птицы занимает одно из первых мест по содержанию полноценного белка. Мясо индеек по сравнению со всеми остальными видами богаче витаминами группы В и имеет самое низкое содержание холестерина. А также, своем составе содержит большое количество незаменимых аминокислот. Количество белка в мясе индейки имеет наивысший показатель - 25,3 г [1, 2].

К сожалению, органолептические показатели продукции птицеводства, а именно мяса индеек, реализуемой в сетевых магазинах, не всегда соответствуют требованиям качества и безопасности. Таким образом, нами самостоятельно проведена органолептическая и дегустационная оценка нескольких образцов.

**Цель исследований.** Сравнить органолептические показатели качества мяса индеек различных производителей и провести дегустационную оценку. Органолептическая оценка проводилась для определения таких показателей, как внешний вид, цвет, вкус и аромат.

**Материалы и методы исследований.** Исследования проведены на кафедре паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Московской Ветеринарной Академии им. К.И. Скрябина. Для исследования были взяты по три образца мяса грудок различных производителей, реализуемые через торговые сети. Всего нами исследовано 15 проб мяса индейки.

Органолептическую оценку качества и определение степени свежести мяса проводили по ГОСТ Р 51944-2002 и ГОСТ 7269-15 [3,4].

Дегустационная оценка мяса и бульона проводилась после тепловой обработки по 9 бальной шкале. После окончания варки пробы мяса выложили в отдельную посуду и охладили, остывшее мясо нарезали ломтиками.

Мясо оценивали по следующим показателям: внешний вид, аромат, вкус, консистенция, сочность. Бульон для оценки вкуса, аромата и цвета разлили в отдельные прозрачные колбы.

**Результаты исследований.** Для оценки органолептических показателей бульона, его разлили в стеклянные колбы в количестве не менее 50 мл, после чего определили его внешний вид, запах, вкус и наваристость (насыщенность азотистыми экстрактивными веществами).

Таблица 1. Органолептические показатели исследуемых образцов, n=15

| Наименование показателя        | Характерный признак  |   |   |
|--------------------------------|--|---|---|
|                                | Проба 1  | Проба 2   | Проба 3   |
| Внешний вид поверхности грудки | Бледно-розовая окраска   | Местами увлажнена, бледно-розовая                         | Местами увлажнена, бледно-розовая                         |
| Мышцы на разрезе               | Слегка влажные, бледно-розовые, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге |
| Запах                          | Специфический, свойственный свежему мясу птицы                                       | Быстро улетучивающийся легкий запах                       | Быстро улетучивающийся легкий запах.                      |

|                               |   |  |   |
|-------------------------------|---|--|---|
| Прозрачность и аромат бульона | Прозрачный, с выраженным запахом свежего, доброкачественного мяса | Слегка мутноватый  | Слегка мутноватый   |
| Консистенция                  | При надавливании пальцем, образующаяся ямка быстро выравнивается  | При надавливании пальцем, образующаяся ямка быстро выравнивается | Образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно |

Дегустационную оценку проводили группой экспертов в количестве пяти человек, которым предлагалось оценить внешний вид, цвет и вид мяса на разрезе, вкус мяса, консистенцию. Оценку всех показателей определяли суммарно по 9-ти бальной шкале.

Бульон для оценки аромата и цвета разлили в прозрачные колбы (Рисунок 1). Пробы были зашифрованы. Результаты дегустационной оценки в баллах внесли в таблицу 2.

Таблица 2. Результаты дегустационной оценки

|                  | Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|------------------|-----------|-----------|-----------|
| Эксперт 1        | 6         | 7         | 5         |
| Эксперт 2        | 8         | 5         | 6         |
| Эксперт 3        | 7         | 6         | 5         |
| Эксперт 4        | 8         | 8         | 6         |
| Эксперт 5        | 9         | 8         | 6         |
| Среднее значение | 7,6       | 6,8       | 5,6       |

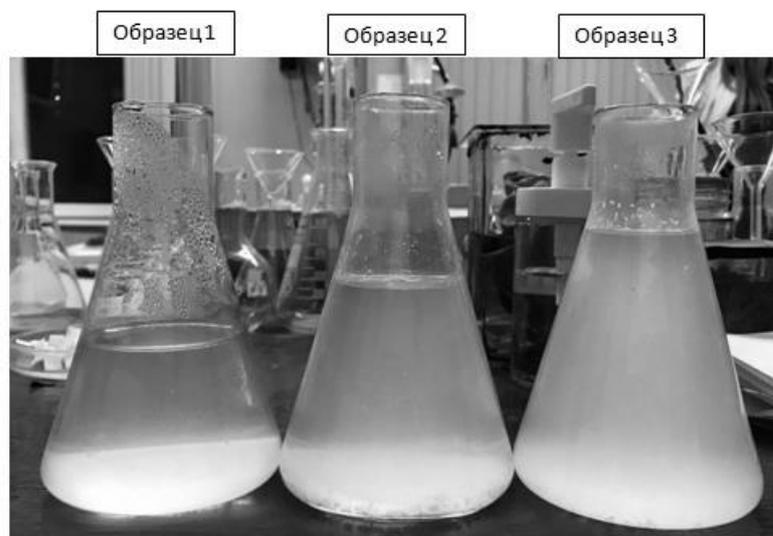


Рис. 1. Органолептическая оценка качества бульона



*Рис. 2. Дегустационная оценка*

**Выводы.** Дегустационная оценка, проводимая с целью сравнения мяса нескольких производителей, указывает, что мясо индейки, реализуемое через торговые сети, является доброкачественной продукцией, свежей степени качества. Органолептически мясо грудок индеек плотной консистенции, со свежим запахом.

**Список литературы**

1. *Позняковский В.М.* Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, В.А. Мотовилов. Новосибирск: Сибирс. унт., 2010. 220 с.
2. *Криштафович В.И.* Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 432 с.
3. ГОСТ Р 51944-2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы.
4. ГОСТ 7269-15 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.