

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ Quality and safety of meat products

П. В. Гаврин, студент

Уральский государственный аграрный университета

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Руководитель: Н. И. Женихова, кандидат ветеринарных наук, доцент.

Рецензент: М. А. Корч, кандидат ветеринарных наук, доцент.

Аннотация

Работа посвящена проведению оценки качества и безопасности мясной продукции, по органолептическим, микробиологическим и гистологическим исследованием.

Ключевые слова: Качество мяса, биологическая безопасность, свежесть, мышцы, фильтрованная бумага.

Метод исследования и оборудование: Органолептический, гистологический; стол, облицованный мраморной крошкой, микроскоп, водяная баня, колба 100 мл, Ph-метр, фильтрованная бумага.

Summary

The work is devoted to assessing the quality and safety of meat products, by organoleptic, microbiological and histological examination.

Keywords: meat quality, biological safety, freshness, muscles, filtered paper.

Research method and equipment: Organoleptic, histological; table, lined with marble chips, microscope, water bath, 100 ml flask, Ph-meter, filtered paper.

Мясо и мясная продукция является одним из основных продуктов питания потребляемая человеком, которая представляет собой скелетную мускулатуру убойных и съедобных диких животных. Следовательно, качество и безопасность мяса и мясной продукции должно быть на высоком уровне, для сохранения множество питательных веществ, аминокислот, различных витаминов и минералов.

Для проведения оценки качества и безопасности мясной продукции мы должны использовать государственные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы (СанПин), которые устанавливают набор критерий и показаний безопасности пищевой продукции, на всех этапах жизненного цикла продукции.

Гистологический метод позволяет определить истинный состав мясного сырья и продукции, как и отдельных структур и компонентов продукта, так и в общем виде. В свою очередь для определения качества мясного сырья гистологическим методом нам нужно определить: структурные особенности мяса в зависимости от условия содержания, условия кормления, пола и породы животного. Так же условия совершение убоя животного и послеубойное хранение мясной продукции.

Мясо по органолептическим признакам: Мясо различных видов животных, которое поступает на реализацию, должно быть свежим, не иметь посторонних запахов и ослизнения. Свежесть мяса определяют по внешнему виду, запаху, консистенции, состояния жира, сухожилий, качество бульона.

Внешний вид и цвет туши:

- Корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета. У размороженных туш – красного цвета, жир мягкий, окрашен в ярко красный цвет.

- Несвежесть определяется такими признаками как: корочка сильно подсыхая, внешний слой покрыт слизью серовато-коричневого цвета или плесенью.

Мышцы на разрезе:

- Слегка влажные, не должны оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет, разница от определенного вида мяса; говядина от светло-красного до темного-красного, свинина – от светло-розового до красного, баранина от красного до красно-вишневого, ягнятина- розовый

Несвежесть мяса на разрезе будет влажным, оставляют влажное пятно на фильтрованной бумаге, липкое, красно-коричневого цвета. На размороженном мясе с поверхности разреза присутствует мутный мясной сок.

Консистенция мяса:

- Свежее мяса на разрезе плотное, упругое, при нажатии пальцем ямка быстро выравнивается.

При несвежести на разрезе мясо будет дряблым, при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, осалившийся.

Запах мяса должен быть свойственен каждому виду животного. У несвежего мяса будет запах кислый или затхлый, гнилостный.

Прозрачность и аромат бульона. Бульон должен быть прозрачным и ароматным. Для несвежего бульона характерно мутный цвет, с образованием хлопьев, с резким неприятным запахом, не присущий свежему бульону.

При хранении мяса идут изменения структур миофибрилл, деструктивные процессы в сарколемме, саркоплазме, в ядерном аппарате. Большинство этих изменений выражены в несвежем мясе с наличием колоний микроорганизмов. Так что порча мяса, которые влияет на качество и безопасность продукции, не всегда связана с болезнями животных, а связанных с условием их хранения. Происходящие в мясе процессы развития микроорганизмов, выбрасывание токсических продуктов распада, приводит к неудовлетворительным органолептическим свойствам и становится опасным при употреблении.

Из выше сказанного, можно сделать вывод, что исследование органолептического, гистологического, физико-химического характера несут огромный вклад для обеспечения качества и безопасности мясной продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1 ст 21; СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Кодекс Алиментариус «Производство продуктов животноводства» помогают достичь наивысшего уровня безопасности мясной продукции, на всех этапах производства, снизить риск возникновения порчи продукта и распространения различных видов инфекций.

Библиографический список

1. Таможенный союз «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
2. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fbuz41.ru/stats/145840/>.
3. Закон РФ от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (с изменениями и дополнениями).
4. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>.

5. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://znaytovar.ru/new1023.html>.

6. ГОСТ Р 51604-2000 МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ Метод гистологической идентификации состава.

7. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.vniitti.ru/conf/conf2015/article/RchelkinaV.A._KhvilyaS.I_statya.pdf

8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (последняя редакция).