

УДК 637.5

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА КУРИНОГО ФИЛЕ, РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ПРИБРЕТЕННЫХ В РОЗНИЧНЫХ МАГАЗИНАХ Г. ОМСКА

Лозоватская Ксения Юревна

студентка магистратуры

научный руководитель: **Заболотных Михаил Васильевич**

профессор, д-р биол. наук.

Омский ГАУ им. П.А. Столыпина, г. Омск

Аннотация. Блюда из куриного филе пользуются популярностью у тех, кто следит за фигурой, занимается спортом - в курином филе много белка и мало калорий. В данной статье, мы проверим качество куриного филе различных производителей.

Ключевые слова: польза, филе куринное, проверка качества, Гост, антибиотики.

Куриное филе - универсальный и диетический продукт, который обладает массой преимуществ. Куриное филе легко приготовить, с ним нет никакой мороки, готовится филе быстро, получается вкусно. Но, к сожалению, многие считают, что блюда из куриного филе довольно однообразны. Мы решили эту мысль опровергнуть и собрали для вас самые интересные и яркие по вкусу рецепты из разных кухонь мира.

В курином филе имеются: витамины: РР, А, В1, В2, В5, В6, В9, В12, С, D, Е;

макроэлементы: сера, хлор, кальций, магний, фосфор, калий; микроэлементы: железо, кобальт, цинк, фтор, йод, хром, марганец, медь; аминокислоты: триптофан, лизин, лейцин, глутаминовая и аспарагиновая кислота; холестерин.

Полезные свойства куриного филе

- В 100 г сырого куриного филе содержится 120% суточной нормы фосфора. Этот элемент необходим для прочности костей.
- Комбинация магния и калия поддерживает память, кровообращение, иммунитет.
- Отвар из куриного филе и овощей помогает бороться с гриппом и ОРЗ.
- Отварное филе - незаменимый диетический продукт.
- Комплекс витаминов группы В поддерживает работоспособность нервной системы и регулирует разбалансированный обмен веществ.

Нами было решено проверить 3 куриных филе различных производителей, таких как:

- 1) Филе индейки "Троекурово". АО "ПРОДО Птицефабрика Калужская", 249842, Россия
- 2) Филе индейки "Куриное царство". АО "ПЕТЕЛИНСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", 143060, Россия, Московская обл.

- 3) Филе индейки "Приоскольк". Изготовитель, адрес производства, юридический адрес: (В)
 ЗАО "Приосколье", Россия, 309993, Белгородская область.

Результаты испытаний в таблице 1.

Результаты испытаний **таблица №1**

Наименование показателя.	«Троекурово»	"Куриное царство"	"Приосколье"	Нормируемое значение для свежего мяса
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумага, бледно-розового цвета.	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумага, бледно-розового цвета.	Слегка влажные, слегка оставляю не большое влажное пятно на фильтровальной бумага, не липкие, бледно-розового цвета.	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумага, бледно-розового цвета.
Внешний вид	Филе грудки индейки охлажденное, чистое, обескровленное, без посторонних запахов	Филе грудки индейки охлажденное, чистое, обескровленное, без посторонних запахов	Филе грудки индейки охлажденное, чистое, обескровленное (наблюдается точечные кровоподтеки на филе птице), без посторонних запахов	Тушка и их части должны быть охлажденными, обескровленными, чистые, без посторонних включений, без посторонних запахов.
Запах	Специфический, свойственно мясу данного вида птицы, с легким не приятных запахом	Специфический, свойственно свежему мясу данного вида птицы.	Специфический, свойственно свежему мясу данного вида птицы.	Специфический, свойственно свежему мясу данного вида птицы.
Консистенция	Мышцы дряблые, при надавливании шпателем образованная ямка которая не выпрямляется	Мышцы дряблые, при надавливании шпателем образованная ямка которая не выпрямляется	Мышцы дряблые, при надавливании шпателем образованная ямка которая быстро выпрямляется	Мышцы плотные, при надавливании шпателем образованная ямка быстро выпрямляется
Аромат бульона	Ароматный, с легким не приятных запахом	Ароматный с легким не приятных запахом	Ароматный с легким не приятных запахом	Ароматный
Прозрачность Бульона	Прозрачный	Мутный	Прозрачный	Прозрачный

Результаты испытаний **таблица №2**

Наименование показателей.	«Троекурово»	«Куриное царство»	«Приосколье»	Требование Гост
Массовая доля влаги	75,9 $\pm$ 0,2	75,8 $\pm$ 0,2	74,4+0,2	Гост33319-15

Количество летучих жирных кислот	$0,51 \pm 0,02$	$0,54 \pm 0,02$	$1,8 \pm 0,02$	Гост 36426-2012
Массовая доля белка	$23,7 \pm 0,3$	$22,4 \pm 0,3$	$22,5 \pm 0,3$	Гост 25011-86
Массовая доля Жира	$0,8 \pm 0,02$	$0,7 \pm 0,02$	$1,4 \pm 0,02$	Гост 23042-2012
РН	$6,25 \pm 0,02$	$6,38 \pm 0,02$	$6,44 \pm 0,02$	Гост 32009-2013

Выводы:

- 1) Филе цыпленка-бройлера без кожи "Троекурово" образец имеет хорошие органолептические свойства. Не содержит антибиотиков и гормонов. Продукт свежий. Имеет недостоверную маркировку о составе: в структуре мышечной ткани выявлены признаки обработки мяса растворами, содержащими соли органических и неорганических пищевых кислот, что не соответствует маркировке (соли не указаны в составе), нет указания на обработку полуфабриката. Имеет недостоверную маркировку о показателях пищевой ценности: жира на 46% меньше, чем указано. По микробиологическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям безопасности, однако в структуре мышечной ткани выявлены признаки обработки мяса растворами, содержащими соли органических и неорганических пищевых кислот. Не содержит антибиотиков и гормонов.
- 2) Филе цыпленка-бройлера без кожи "Куриное царство" Продукт выработан по ТУ, однако по органолептическим показателям (за исключением аромата бульона, он слабовыраженный) и физико-химическим показателям соответствует стандарту на аналогичный вид продукции ГОСТ 31962-2013. по микробиологическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям безопасности, однако в структуре мышечной ткани выявлены признаки обработки мяса растворами, содержащими соли органических и неорганических пищевых кислот. Не содержит антибиотиков и гормонов.
- 3) Куриное филе грудки марки «Приосколье» производится в России, в Белгородской области. Органолептические свойства образца оказались одними из лучших. Эксперты отметили отсутствие посторонних привкусов и запахов, упругую консистенцию мяса и прозрачный бульон с приятным запахом. Антибиотики в филе «Приосколье» не выявили, микробиологические параметры соответствуют нормативам — общая микробная обсемененность не превышает допустимые значения, опасные микроорганизмы не были обнаружены.

Список литературы:

1. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части).
Технические условия
2. ГОСТ 18292-85 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия