

## **ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА СВИНОЙ ШЕЙКИ, 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.** Свиная шея это один из универсальных продуктов в хорошем понимании этого слова. Из этого вида мяса можно приготовить огромное количество вкусных блюд, которые понравятся каждому. В частности, это котлеты, шашлык, закуски, супы, копчености и многое другое, что понадобится на любом застолье и в повседневной жизни. В данной статье, мы проверим качество свиной шейки различных производителей.

**Ключевые слова:** мясо, мясо свинины, гост, шейка, польза, Гост, свиная шейка.

Свиная шея – это нежное свиное мясо на шее животного с небольшими прожилками сала. Это прекрасное сочетание жилок с жирком и нежнейшего мяса без накачанных мускулов. Во время выбора свиной шейки необходимо обращать пристальное внимание на цвет жирка, так как он должен быть либо белым, либо белым с розовым оттенком, но никак не желтым. Правильный выбор свиной шеи играет достаточно большую роль во вкусе приготовленного блюда из него.

Свежее свиное мясо можно хранить в течение суток внутри холодильника не замораживая его. Еще свинину можно заморозить и хранить мясо в морозильнике, но разморозка мяса, а после повторная его заморозка не приветствуется, ибо при этом очень ухудшается вкус любого мяса.

Калорийность свиной шейки составляет 343 ккал на 100 грамм продукта.

### Состав и полезные свойства свиной шейки.

В свиной шейке находится необходимое количество цинка и железа. Также свиное мясо содержит массу витаминов из группы В (В1, В2, В3, В6 и В12), которые довольно-таки удачно влияют на всю нервную систему человека, помогая ему легко справляться со стрессами. Витамины указанной группы не скапливаются в человеческом организме, потому их объем стоит пополнять ежедневно. Наиболее широкое распространение получили такие минеральные вещества как: фосфор, сера, цинк, молибден.

### Свинина (шейки) в кулинарии

Свинные шейки отлично сочетаются с различной ягодой и фруктами, например, с курагой или черносливом. К этому мясу также хорошо подойдут кисло-сладкие яблоки. Замечательный вкус дает сочетание свинины с любыми грибами. Именно из свиной шейки зачастую получается самый вкусный свиной шашлык.

Для мужчин свинина - отличная возможность забыть о «мужских проблемах». Это утверждают диетологи всего мира. Кстати, в этом мясе содержится не много холестерина. Для сравнения, в курице и говядине холестерина намного больше.

Вред свинины заключается в большом содержании гистаминов. Это может приводить к появлению аллергической реакции. Также продукт все же калориен, поэтому его употребление должно быть дозированным. Если опустить эту простую рекомендацию, есть вероятность развития ожирения (только в комплексе с неправильным питанием).

Нами было решено проверить 3 свиной шейки различных производителей, таких как:

- 1) Шейка свиная "Мираторг". ЗАО "СК Короча", Российская Федерация, 309220, Белгородская область.
- 2) Шейка свиная "Промагро". ООО "АПК "ПРОМАГРО", 309514, Россия, Белгородская область.
- 3) Шейка свиная "Черкизово". ОАО "ЧМПЗ", Россия, 107143, г.Москва.

Результаты испытаний в таблице 1.

Результаты испытаний **таблица №1**

| Наименование показателей.                    | «Мироторг»            | «Промагро»                | «Черкизово»         | Требование Гост                                      |
|----------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------------------------|
| ЛЖК                                          | 1,2±0,2               | 3,66±0,2                  | 3,08±0,2            | До 4-свежее, 4-9-сомнительной свежести, 9- не свежее |
| БГКП                                         | Не обнаружено         | Не обнаружено             | Не обнаружено       | Не допускается                                       |
| КМАФАнМ                                      | 3,0, x10 <sup>5</sup> | Мение 1,0x10 <sup>3</sup> | 1,4x10 <sup>4</sup> | 1,0x10 <sup>6</sup> не более                         |
| Патогенные в т.ч. сальмонеллы                | Не обнаружено         | Не обнаружено             | Не обнаружено       | Не допускаются                                       |
| Продукты первичного распада белков в бульоне | Мясо свежее           | Мясо свежее               | Мясо свежее         | Допускается помутнение бульона                       |
| Массовая доля фосфора                        | 0,145                 | 0,156                     | 0,166               | Не менее 3,2                                         |
| Массовая доля белка                          | 15,7±0,2              | 16,7±0,2                  | 18,4±0,2            | 85-130                                               |
| Массовая доля Жира                           | 23,5±0,01             | 18,1±0,01                 | 8,3±0,01            | -                                                    |
| Массовая доля белка                          | 22,1±0,2              | 18,4±0,2                  | 17,5±0,2            | -                                                    |
| Антибиотики                                  | Не обнаружено         | Не обнаружено             | ОБНАРУЖЕНО          | Не допускается                                       |

#### Выводы:

- 1) Шейка свиная "Мираторг" имеет хорошие органолептические показатели сырого мяса и бульона. Посторонних ингредиентов (добавок) не обнаружено. Соответствует свежему мясу. По проверенным микробиологическим показателям соответствует требованиям безопасности. Гормоны не выявлены. Выявлено (качественным методом) присутствие антибиотиков или антимикробных веществ, подающих рост микрофлоры. Соответствует заявленной категории Б по содержанию белка и жира. Имеет недостоверную маркировку в части указания показателей пищевой ценности: белка на 16% больше, а жира на 23% меньше, чем заявлено. По содержанию летучих жирных кислот наиболее свежий из проверенных образцов. Выявлено присутствие антимикробных препаратов, в количестве останавливающем рост микроорганизмов, эти препараты не являются антибиотиками тетрациклиновой группы или левомицентином.
- 2) Шейка свиная "Промарго" имеет хорошие органолептические показатели сырого мяса и бульона. Соответствует стандарту на аналогичный вид продукции (ГОСТ 32951-2014) по проверенным органолептическим и физико-химическим показателям. Мясо свежее. По проверенным микробиологическим показателям соответствует требованиям безопасности. Остаточные количества антибиотиков и антимикробных препаратов, а также гормонов не выявлены. Выявлены признаки обработки мяса растворами, содержащими соли органических и неорганических пищевых кислот, приводящими к набуханию мышечной ткани. Соответствует заявленной категории Б по содержанию белка и жира. Имеет недостоверную маркировку в части указания показателей пищевой ценности: жира на 30% меньше, чем заявлено.
- 3) Шейка свиная "Черкизово" Имеет хорошие органолептические показатели сырого мяса и бульона. Соответствует свежему мясу. По проверенным микробиологическим показателям соответствует требованиям безопасности. Соответствует стандарту на аналогичный вид продукции (ГОСТ 32951-2014) по проверенным органолептическим и физико-химическим показателям. Выявлено присутствие антимикробных препаратов, в количестве останавливающем рост микроорганизмов, эти препараты не являются антибиотиками тетрациклиновой группы или левомицентином. Гормоны не выявлены. Выявлено (качественным методом) присутствие антибиотиков или антимикробных веществ, подающих рост микрофлоры. Выявлены признаки обработки мяса растворами, содержащими соли органических и неорганических пищевых кислот, приводящими к набуханию мышечной ткани. Соответствует заявленной категории Б по содержанию белка и жира. Имеет недостоверную маркировку в части указания показателей пищевой ценности: жира на 30% меньше, чем заявлено.

**Список литературы:**

1. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия.
2. ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести (с Изменениями N 1, 2)
3. ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (с Изменением N 1)