

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ИНДЮШАЧЬЕГО 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. Индейка, польза и вред мяса которой известны с давних пор, относится к диетическим продуктам. Эта самая крупная домашняя птица принадлежит к семейству фазановых. В данной статье, мы проверим качество индюшачьего филе различных производителей.

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

Индейка (лат. *Meleagris gallopavo*) – это крупная птица из отряда курообразных, семейства фазановых, рода индеек. Название самца – индюк, название птенцов – индюшата. Другое название индейки — «испанская курица», несмотря на то, что родиной птицы эта страна не является. Благодаря мореплавателям из Испании, которые привезли индюшатину в свою страну в начале XVI века, полезное и питательное мясо стало повсеместно набирать популярность в Европе, а затем и в России. Оно сочнее, мягче и полезнее куриного.

Состав мяса индюшки Индюшиное мясо — ценный пищевой продукт. Это источник витаминов, полезных соединений и минералов. Калорийность домашней птицы невысока и варьируется в зависимости от способа приготовления мяса и от выбранной части тушки. В среднем этот показатель равен 216 ккал. Наиболее калорийными считаются крылья «испанской курицы», потому как снять тонкую кожу с этих участков почти невозможно.

В состав филейной части индейки входят: аминокислоты, витамины А, группа В, Е, К, РР, клетчатка, микроэлементы — калий, фосфор, селен, железо, йод, натрий, кальций, магний, холестерин.

Мясо индюшки содержит высокое количество натрия, который придает ему слегка солоноватый вкус. Благодаря данной особенности при приготовлении продукта используется минимальное количество соли. Этот факт улучшает его ценные свойства. Укрепляют нервную систему витамины группы В и РР, холестерин в составе мяса присутствует в минимальном количестве. Протеины на 95% усваиваются организмом.

Диетический продукт улучшает метаболизм, активизирует деятельность мозга, способствует обновлению клеток, является профилактикой сердечных заболеваний и болезней

суставов. Его польза состоит в низкой калорийности мяса и высокой питательности. Полезно мясо «испанской курицы» людям с избыточным весом. Витамины В3 и В6 помогают справиться с проблемами хронических запоров и налаживают перистальтику кишечника.

Мясо индюшки в спортивном питании.

Для спортсменов и людей, занимающихся тяжелыми физическими нагрузками, мясо домашней птицы является самым важным и питательным видом. Источника энергии - высококачественного белка- в продукте достаточно.

Регулярное включение в рацион мяса домашней птицы обеспечит:

1. Скорое восстановление после тяжелых нагрузок и травм;
2. Укрепление скелета, костей, мышц и тканей;
3. Быстрое наращивание мышечной массы;
4. Прилив энергии, сил, настроения и бодрости;
5. Выносливость во время тренировок.

Рекомендации по употреблению .

Индюшатину рекомендуют употреблять в пищу следующим категориям людей:

1. Маленьким детям – в качестве мясного прикорма (давать в виде пюре или в сильно измельченном состоянии с добавлением бульона).
2. Беременным женщинам – из-за содержания фолиевой кислоты. Она необходима для правильного процесса кроветворения, формирования нервной трубки плода, головного мозга.
3. Выздоровляющим людям в период восстановления после тяжелых операций и болезней.
4. Женщинам в период лактации.
5. Людям с депрессивным синдромом или нервным расстройством.
6. Людям с проблемами сна.
7. Работникам с тяжелыми нагрузками на производстве, физически активным, спортсменам.

Этим категориям людей нужно в обязательном порядке включать в рацион домашнюю птицу. Людям в возрасте можно использовать в пищу мясной паштет или варить супы на бульоне индюшки. Норма ежедневного употребления «испанской курицы» составляет 100–200 г. Самыми полезными считаются блюда, приготовленные из охлажденного мяса.

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

- 1) Филе индейки "ВкусВилл". ООО "ПензаМолИнвест", Россия, 442140, Пензенская обл., Нижнеломовский район, с.Овcharное, ул.Луговая 4.
- 2) Филе индейки "Краснобор". ЗАО "Краснобор", Россия, 301121, Тульская обл..

Ленинский р-н, пос. Рассвет. Адрес производства:301699. РФ ,Тульская обл.,
Новомосковский р-н, пос. Ширинский"

- 3) Филе индейки "Каждый день". ЗАО "Краснобор", Россия, 301121, Тульская обл.,
Ленинский р-н, пос.Рассвет

Результаты испытаний в таблице 1.

Результаты испытаний **таблица №1**

Наименование показателей.	"ВкусВилл"	"Краснобор"	"Каждый день"	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 приятным запахом	Специфический, свойственно свежему мясу данного вида птицы.	Специфический, свойственно свежему мясу данного вида птицы.	Специфический, свойственно свежему мясу данного вида птицы.
Консистенция	Мышцы плотные, при надавливании пальцем образованная ямка быстро выпрямляется	Мышцы плотные, при надавливании пальцем образованная ямка быстро выпрямляется	Мышцы плотные, при надавливании пальцем образованная ямка быстро выпрямляется	Мышцы плотные, при надавливании пальцем образованная ямка быстро выпрямляется
Аромат бульона	Ароматный, с легким не приятным запахом	Ароматный	Ароматный	Ароматный
Прозрачность Бульона	Прозрачный	Прозрачный	Прозрачный	Прозрачный

Результаты испытаний **таблица №2**

Наименование показателей.	"ВкусВилл"	"Краснобор"	"Каждый день"	Требование Гост
---------------------------	------------	-------------	---------------	-----------------

Массовая доля влаги	75,9 $\pm$ 0,2	75,5 $\pm$ 0,2	74,4 $\pm$ 0,2	Гост33319-15
Массовая доля фосфора	0,51 $\pm$ 0,02	0,54 $\pm$ 0,02	0,57 $\pm$ 0,02	Гост 32009-2013
Массовая доля белка	23,7 $\pm$ 0,3	23,4 $\pm$ 0,3	23,5 $\pm$ 0,3	Гост 32008-2012
Массовая доля Жира	0,8 $\pm$.0,02	0,7 $\pm$ 0,02	1,2 $\pm$ 0,02	Гост 23042-2015
РН	0,54 $\pm$ 0,01	0,52 $\pm$ 0,01	0,56 $\pm$ 0,01	Гост 51478-99

Выводы:

- 1) В образцах филе индейки "ВкусВилл" Имеются замечания к органолептическим показателям: консистенция- мышцы менее плотные и менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно, а также мышцы на разрезе - оставляют небольшое влажное пятно на фильтровальной бумаге - соответствует мясу сомнительной свежести согласно стандарту (продукт выработан по ТУ). Отмечен легкий неприятный запах от сырого мяса и бульона. Аромат сырого мяса и бульона не соответствует стандарту - с легким неприятным запахом. По микробиологическим показателям соответствует требованиям безопасности. Показатели пищевой ценности отличаются от заявленных: жира в 2,5 раза меньше, а белка на 4,5 г больше. Содержание фосфора в пересчете на фосфаты несколько выше естественного значения. Гормоны и антибиотики не выявлены. Соответствует термическому состоянию -охлажденное (не подвергалось заморозке).
- 2) В образцах филе индейки "Краснобор" Продукт имеет хорошие органолептические свойства. Мясо свежее. Содержание влаги соответствует справочным данным для мяса индейки. По проверенным микробиологическим показателям соответствует требованиям безопасности. Антибиотические препараты и гормоны не выявлены..Образец выработан по ТУ, требования которых экспертам не известны. Фактов недостоверной маркировки в части наименования и состава образца не зафиксировано. Образец имеет недостоверную маркировку в части указания показателей пищевой ценности: жира в 10 раз меньше, а белка на 22,6% больше, чем заявлено
- 3) Образцы филе индейки "Каждый день" имеют хорошие органолептические признаки сырого мяса (аромат, консистенция) и бульона. При оценке внешнего вида наблюдаются небольшие точечные кровоподтеки. Так же имеет довольно высокое перекисное число жира (показатель свежести продукта). Не исключено дефростирование или подмораживание в процессе хранения. Мышцы на разрезе оставляют небольшое влажное пятно на фильтровальной бумаге, что не соответствует свежему мясу согласно ГОСТу. Гормоны и антибиотики не выявлены. Филе индейки "Каждый день" не соответствует

требованиям безопасности по микробиологическим показателям (КМАФАнМ). Не соответствует заявленному термическому состоянию -отмечены гистологические признаки возможного дефростирования или подмораживания.

Список литературы:

1. ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия.
2. ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (аутентичен ГОСТ Р 50396.1-92)