

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА КУРИНОГО ФАРША, 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. Куриный фарш – основа самых разнообразных блюд. Из него можно готовить котлеты, тефтели, фрикадельки, голубцы и люля-кебаб, использовать его в качестве начинки для пиццы, лазаньи, пельменей, пирогов, пирожков, блинчиков, чебуреков и беляшей, фаршировать им овощи, добавлять к макаронам или крупам, делать запеканки и многое-многое другое. В данной статье, мы проверим качество куриного фарша различных производителей.

Ключевые слова: Куринный фарш, свойства, ветеринарно-санитарная экспертиза продукта.

Куриный фарш – измельченное на мясорубке мясо. Для изготовления обычно готовится из грудок или окорочков. Качественный фарш имеет светло-розовый цвет, нежный и сочный вкус. Стоит отметить, что кожицу с мяса обязательно нужно удалить – никакой пользы в себе она не несет, при этом фарш с ее добавлением выйдет жилистым и невкусным. С мяса также следует удалить поверхностную пленку и проследить, что нигде не осталось кусочков костей.

Несомненными плюсами использования куриного фарша в кулинарии являются его диетические свойства, а также быстрота приготовления. Куриный фарш в готовом виде получается очень нежным, мягким, легким и низкокалорийным, он легко усваивается организмом, поэтому блюда из него придутся по вкусу абсолютно всем, включая малышей. Калорийность куриного фарша не превышает 143 ккал на 100 г, благодаря чему блюда на его основе можно смело добавлять в рацион худеющих, а также лечебное или детское меню.

Состав

Куриный фарш высокого качества является источником легкоусваиваемого белка, холина, витаминов группы В, К, РР и Е, микроэлементов: железа, фосфор, кальций, калий, магний, марганец, медь, натрий, селен, цинк.

Калорийность 143кКал (598 кДж.)

- Энергетическая ценность продукта (Соотношение белков, жиров, углеводов):
- Белки: 17.4г. (~69,6 кКал)
- Жиры: 8.1г. (~72,9 кКал)

- Углеводы: 0г. (~0 кКал)
- Энергетическое соотношение (б|ж|у): 48% | 50% | 0%

Почему стоит употреблять куриный фарш:

Диетологи рекомендуют добавить в рацион фарш из курицы: детям, спортсменам, пожилым людям и при заболеваниях ЖКТ.

Все блюда из куриного фарша, приготовленные на пару, являются наиболее подходящим питанием людей в послеоперационный период. Его рекомендуют после перенесенных тяжелых заболеваний. Фарш включают в меню для похудения.

Благодаря железу в составе, употребление блюд из куриного фарша способствует улучшению крови, процессов кроветворения, полезно воздействует на организм при анемии. За счет кальция и фосфора куриный фарш укрепляет костную ткань, магний и калий стимулируют работу сердечнососудистой системы.

Регулярное употребление измельченного куриного мяса нормализует обменные процессы организма, работу нервной системы и улучшит процессы пищеварения.

В то же время есть вредные свойства:

Умеренное употребление куриного фарша не нанесет вреда здоровью. Главное условие: продукт питания должен быть свежим и качественным. При индивидуальной непереносимости куриное мясо может вызывать аллергическую реакцию.

Злоупотребление блюдами из куриного фарша может привести к появлению лишнего веса, ухудшить обменные процессы и работу сердечнососудистой системы. Наличие вредных веществ в составе покупного фарша может привести к ряду болезней.

При добавлении различных специй или приправ, вкусовые качества блюд из куриного фарша обретут дополнительную остроту и неповторимый аромат. Приобрести фарш можно на рынке, в магазине, супермаркете, либо приготовить дома.

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

- 1) Фарш "Каждый день" куриный. АО "Куриное царство - Брянск", 241020, Россия.
- 2) Фарш "Троекурово" куриный. АО "ПРОДО Птицефабрика Калужская", 249842, Россия.
- 3) Фарш "Рококо" куриный. АО "ПРОДО Птицефабрика Калужская", 249842, Россия.

Результаты испытаний в таблицах 1,2.

Результаты испытаний **таблица №1**

Наименование показателей	"Рококо"	"Троекурово"	"Каждый день"
Цвет	Светло-розовый	Светло-розовый	Темно-розовый
Внешний вид	Однородная масса, без сухожилий, костей, хрящей, грубой	Однородная масса, без сухожилий, костей, хрящей, грубой соединительной ткани,	Однородная масса, без сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков пленки, с

	соединительной ткани, кровяных сгустков пленок.	кровяных сгустков пленок.	наличием частиц костной и хрящевой ткани.
Запах	Свойственный доброкачественному у мясу птицы.	Не свойственный доброкачественному мясу птицы, с посторонним запахом не свежего мяса.	Не свойственный доброкачественному мясу птицы, с посторонним затхлым запахом.

Результаты испытаний **таблица №2**

Наименование показателей	«Рококо»	«Троекурово»	«Каждый день»	Требование Гост
БГКП	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	$4,6 \times 10^6$	$2,1 \times 10^5$	$1,0 \times 10^5$
Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	Не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО	Не допускаются
Массовая доля влаги	$72,5 \pm 0,3$	$65,7 \pm 0,2$	$65,87 \pm 0,3$	Не менее 3,2
Массовая доля соли	$0,053 \pm 0,01$	$0,043 \pm 0,01$	$0,03 \pm 0,01$	85-130
Массовая доля Жира	$1,653 \pm 0,02$	$12,23 \pm 0,02$	$16,13 \pm 0,02$	
Массовая доля белка	$22,13 \pm 0,03$	$18,43 \pm 0,02$	$17,53 \pm 0,03$	
РН	$6,143 \pm 0,02$	$6,033 \pm 0,01$	$6,083 \pm 0,02$	
Антибиотики	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается

Выводы:

- 1) По органолептическим и физико-химическим показателям образец соответствует стандартам на аналогичную продукцию (требования СТО изготовителя неизвестны). Фарш "Рококо" не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям: показатель общей обсемененности мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных превышает допустимое значение в 1,5 раза, однако это может быть следствием нарушения режима хранения в торговой сети или условий транспортировки от изготовителя до торговой организации. Фактов недостоверной маркировки не выявлено.
- 2) Фарш "Троекурово". Продукт ненадлежащего качества (по органолептическим и физико-химическим признакам), имеет признаки явной недоброкачественности: запах - несвойственный доброкачественному мясу птицы, с посторонним запахом несвежего сырья; определены физико-химические признаки несвежего мяса. Фактов недостоверной маркировки не выявлено. Не соответствуют требованиям безопасности по микробиологическим показателям: показатель общей обсемененности мезофильных

аэробных и факультативно-анаэробных превышает превышен в 4,6 раза.

- 3) Фарш "Каждый день" Продукт ненадлежащего качества (по органолептическим и физико-химическим признакам), при органолептической оценки консистенции отмечены частицы костной и хрящевой ткани. Имет признаки явной недоброкачественности: запах - несвойственный доброкачественному мясу птицы, с посторонним затхлым запахом; определены физико-химические признаки несвежего мяса. Содержит мясо птицы мехобвалки, в котором много биологически неполноценных белков соединительной ткани. Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям: обнаружены сальмонеллы и листерии. Недостоверна маркировка о показателях пищевой ценности: жира, белка и калорийности (фактически все перечисленные показатели на четверть больше). Других фактов недостоверной маркировки не выявлено

Список литературы:

1. ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)
2. ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.
3. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия