УДК 637.072
БЫЧЕНКОВ С.О., студент (Российская Федерация)
Научный руководитель **Троценко И.В.,** канд. с.-х. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет
им. П.А. Столыпина», г. Омск, Российская Федерация

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Мясо и мясопродукты относятся к категории наиболее ценных продуктов питания. Входящие в состав мяса компоненты необходимы для нормальной жизнедеятельности организма, поэтому от качества мяса зависят правильное развитие организма, здоровье и трудоспособность человека.

В задачу исследований входила оценка мяса, реализуемого для населения основными методами определения его качества.

Объектом исследований явилось мясо говядины. Для сравнения были взяты два образца. Образец №1 – мясо говядины, произведенное в одном из фермерских хозяйств, реализуемое на рынке; образец №2 – мясо, реализуемое в одной из сетей продовольственных магазинов города Омска.

Сравнение качества исследуемых образцов производили по следующим критериям: свежесть мяса, степень обескровливания мяса, концентрации водородных ионов (pH) мясной вытяжки, прозрачность и запах бульона, наличие продуктов первичного распада белков в бульоне, наличие аммиака и солей аммония в бульоне, определение состояния здоровья животного на момент убоя.

В результате проведенных исследований можно отметить, что по органолептическим свойствам образцы мяса и бульон соответствуют требованиям стандарта. Степень обескровливания образцов – хорошая, так как на разрезе мышцы слегка влажные и не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Проведенными качественными реакциями в лабораторных условиях нами доказано отсутствие в бульоне продуктов первичного распада белка, аммиака и солей аммония, что свидетельствует о свежести обоих образцов и подтверждается значением pH=5,7. При определении состояния здоровья животного на момент убоя (бензидиновая проба) получена положительная реакция, соответствующая доброкачественному мясу от здоровых животных.

Таким образом, в ходе проделанной работы мы ознакомились с основными методами оценки качества мяса; установили, что оба образца мяса говядины, подвергнутых анализу, по изучаемым показателям можно отнести к свежему мясу высокого качества.

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ