

МБ

МЯСНОЙ БИЗНЕС[®]

№ 8 (59)/2007 (сентябрь)

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

ПентаТерм[®]

ПентаВак[®]

прозрачность

барьерность

прочность

высокая усадка

мягкость



ПентоПак[®]

Украина, 08300, г. Борисполь, ул. Броварская, 5
тел.: +38 044 281-83-46, факс: +38 04495 6-45-08
+38 044 281-83-47, +38 044 281-83-04
www.pentopak.com, e-mail: factory@pentopak.com

Окремі аспекти ідентифікації м'ясних консервів

Title: Some aspects of meat cans identification

Author: Kravtsov R.J., Paska M.Z., Lichuk M. G. — Lviv National Academy of veterinary medicine named by S.Z. Gzhitsky

Content: Falsification of meat cans identification

КРАВЦІВ Р.Й., д.б.н., академік УААН, професор,
ПАСКА М.З., к.в.н., старший викладач,
ЛИЧУК М.Г., к.в.н., доцент, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького

М'ясні банкові консерви є продуктом, вживання якого у їжу не вимагає додаткової кулінарної обробки, що дає змогу використовувати їх у будь-яких умовах і в різних кліматичних зонах.

Виробництво консервів базується на дії високої температури і герметичного закупорювання продукту. При виготовленні консервів проводять стерилізацію при високих температурах, внаслідок чого гинуть мікроорганізми, а герметичне закупорювання запобігає можливості проникнення повітря та мікроорганізмів із навколишнього середовища.

М'ясо консервоване у банках має низку переваг над м'ясом консервованим іншими методами. М'ясні консерви витримують тривале зберігання, транспортабельні, з них швидко можна приготувати їжу. Завдяки цим особливостям вони зручні у побуті. У м'ясних консервах, незважаючи на обробку високими температурами, зберігаються усі амінокислоти і вітаміни, вони багаті на білки.

Якість консервів змінюється протягом часу і сприймається як функція часу зберігання, а останнє — як першопричина, що негативно впливає на якість. Тому збереження якості і стійкість продукту поставлені у залежності від терміну зберігання. З урахуванням того, що якість продукту змінюється поступово, досить важко встановити межу його придатності до споживання. Особливо це відноситься до змін якості консервів, які відбуваються повільно.

З огляду на розмаїття м'ясних консервів і підвищені вимоги до їх якості, значно зростають вимоги вдосконалення і поглиблення методів контролю як усього виробництва, так і оцінки якості готової продукції.

Ідентифікація м'ясних консервів проводиться з метою встановлення способу їх фальсифікації. Одним із різновидів асортиментної фальсифікації є пересортниця. Пересортниця м'ясних консервів може відбуватися, коли підміню-



ють консерви вищого гатунку виробами першого гатунку. Чим нижчий гатунок м'ясного виробу, тим менше у ньому високоякісного м'яса і тим більше сполучної тканини, м'яса худих тварин, та інших добавок. Ще однією асортиментною фальсифікацією може бути підміна м'ясних консервів рослинними. Даний вид може здійснюватись на підприємстві-виготовлювачу під час технологічного процесу, а також перед реалізацією, коли проводять заміну одних етикеток на інші. При цьому маркування на самій банці вказується правильно.

Якісна фальсифікація м'ясних консервів може проводитись за такими способами: порушення рецептури; додавання різної нетрадиційної сировини, заміна свіжого м'яса несвіжим, заміна м'яса одного виду тварин іншим, підвищення вмісту води, додавання добавок, які не підходять для даного виду консервів, порушення технологічних процесів виробництва, а також режимів зберігання. Фальсифікація м'ясних консервів на сьогодні набула певних масштабів. Так, у м'ясі тушкованому з крупами, морквою з'явився значний вміст соєвого білку, а м'ясо шматочками замінюється на фарш.

Порушення рецептури м'ясних консервів є найбільш розповсюдженим видом виробничої

фальсифікації. Замість якісного м'яса фальсифікатори вносять подрібнену сполучну тканину, свинячу шкіру, сою та різні крупи, м'ясо інших тварин, що не передбачено рецептурою.

Проте підвищений вміст води у м'ясних консервах можна виявити дуже просто. При стерилізації зайва вода з м'язової тканини завжди відокремиться. Вона може бути у консервах у чистому вигляді або у вигляді товстого шару желе, особливо коли присутня велика кількість сполучної тканини.

ЛІТЕРАТУРА

1. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. — М.: Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2002. — 460 с.
2. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. — М.: Экономика, 1996. — 108 с.
3. Безвредность пищевых продуктов: Пер. с англ. / Под ред. Г.Р. Робертса. — М.: Агропромиздат, 1986. — 287 с.
4. Журавская Н.К. и др. Исследование и контроль качества мяса и мясopодуlктов. — М.: Агропромиздат, 1985. — 296 с.