

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***VII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ  
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов  
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ  
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**22-23 апреля 2010 года**

*В двух частях*  
**Часть 2**

Могилев 2010

УДК 664(082)  
ББК 36.81я43  
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)  
к.т.н., доцент Машкова И.А. (отв. секретарь)  
д.т.н., профессор Хасаншин Т.С.  
д.т.н., профессор Василенко З.В.  
д.х.н., профессор Роганов Г.Н.  
к.т.н., доцент Тимофеева В.Н.  
к.т.н., доцент Косцова И.С.  
к.т.н., доцент Шингарева Т.И.  
к.т.н., доцент Кирик И.М.  
к.т.н., доцент Масанский С.Л.  
к.т.н., доцент Киркор А.В.  
к.э.н., доцент Сушко Т.И.  
к.т.н., доцент Иванова И.Д.  
к.т.н., доцент Щемелев А.П.  
к.т.н., доцент Цедик О.Д.  
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII  
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 22-23 апреля  
2010 г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет  
продовольствия»; редкол.: А.В.Акулич (отв. ред.) [и др.]. –  
Могилев: УО «МГУП», 2010. – 282 с.  
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VII Международной  
научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология  
пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой  
техники и технологии.

УДК 664(082)  
ББК 36.81я43

ISBN 985-476-293-9

© УО «Могилевский государственный  
университет продовольствия»

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ  
НА УКРАИНСКОМ РЫНКЕ**

Сесь Т.В.

Научный руководитель – Кручек О.А., к.т.н

Одесская национальная академия пищевых технологий

г. Одесса, Украина

Мясные консервы являются одним из наиболее употребляемых продуктов повседневного питания человека. Паштеты печеночные – разновидность мясных консервов, которые широко известны абсолютно всем слоям населения. Специалисты считают, что ни в одном продукте не содержится такое количество незаменимых аминокислот, минеральных веществ (фосфора, железа, меди, цинка), витаминов (А, Е, С, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>) как в печени. Именно печени, согласно стандартам, в паштетах должно быть не менее половины от общей массы. Однако, полезный продукт может принести сплошные проблемы, если при его приготовлении нарушить санитарно-эпидемические правила, поскольку все продукты, полученные из такого сырья являются прекрасной средой для развития микроорганизмов, способных вызвать пищевые отравления, или инфекционные заболевания. А потому, паштеты печеночные сохранять можно только в консервированном виде. Строгие требования к производству печеночного паштета содержатся в ДСТУ 4432:2005 «Паштет. Технические условия». Хотя, предприятия нередко пользуются не государственным стандартом, а техническими условиями собственной разработки. Ассортимент мясных консервов, в частности паштетов, очень разнообразен по виду сырья, назначению, способу производства, режимам тепловой обработки, виду и размеру тары. Именно потому, что паштеты печеночные могут быть очень неплохой составляющей ежедневного рациона человека, обладают высокими потребительскими свойствами, прекрасными вкусовыми свойствами, полностью готовы к употреблению, удобны в использовании, целесообразно провести их товароведную экспертизу, проверить их качество и выявить преимущества и недостатки паштетов печеночных разных производителей, сравнить и оценить их.

Объектом исследований были образцы паштетов печеночных украинского производства. Все исследуемые продукты произведены по собственным техническим условиям предприятий-изготовителей, поэтому при проведении товароведной оценки использовали государственный стандарт ДСТУ 4432:2005. Уже при определении соответствия органолептических показателей выбранных образцов требованиям ДСТУ, было выявлено, что показатель «внешний вид» у двух образцов не отвечает нормам, потому, что паштетная масса нехарактерного бледно-розового цвета с коричневыми пятнами. Что касается консистенции, то один из образцов содержал в своей массе крупинки, а другой имел желеобразную консистенцию. По показателям запаха и вкуса те же образцы не отвечали требованиям ДСТУ, так как у образца № 2 ощущался выраженный посторонний привкус, а также привкус растительного масла, образец №3 имел несвойственный вареной печенке вкус, характерный для продуктов в состав которых входит усилитель вкуса и пищевые добавки. При исследовании тары и непосредственно продукта в образце №3 были выявлены дефекты, которые спровоцированы недостатками тары. Наблюдалось изменение цвета паштета от сероватого до коричневого, а также пустоты, что может свидетельствовать о присутствии кислорода в таре, или об использовании жести с пористым покрытием. Кроме того, при исследовании качества опытных образцов были обнаружены дефекты паштетной массы, а именно, у образцов №2 и №3 наблюдалась чересчур твердая консистенция, в то время, как у образца №1 была отмечена мягкая консистенция. Осадок жира и желе выявлены только в образце паштета №3. Что касается физико-химических показателей, то образец №1 содержал недостаточное количество соли (0,8% при нормированных 1,0-1,4%) и жира (18,6% при норме 25-30%). Содержание нитритов во всех образцах отвечает требованиям нормативной документации. На основе проведенных исследований можно посоветовать производителям более добросовестно относиться к выпуску продукции, а потребителям – внимательно изучать упаковку и стараться выбирать продукт, изготовленный по государственным стандартам.