

КАЧЕСТВО ГОВЯДИНЫ ТУШЕНОЙ РЕАЛИЗУЕМОЙ В МИЧУРИНСКЕ

О.Е. Ивлиева- бакалавр,
И.К. Каранян– к.с.-х.н., доцент.

*ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»
Институт экономики и управления
Кафедра «Торговое дело и товароведение»*

Рынок мясных продуктов является одним из крупнейших рынков продовольственных товаров. Он имеет весьма устойчивые традиции, его состояние оказывает существенное влияние на другие рынки продуктов питания. Мясная промышленность всегда относилась к одной из важнейших, показатели ее развития составляли предмет пристального интереса со стороны государства. Мясные продукты в виде тех или иных товарных групп являлись частью государственного стратегического запаса. В настоящее время важным направлением мясоперерабатывающей промышленности является выработка продуктов с увеличенным сроком хранения, в частности мясные консервы.

Мясные консервы — продукты из мяса или мясных продуктов, герметически укупоренные в тару, подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении. Особое место на потребительском рынке занимают натурально-кусковые консервы, к которым относятся консервы «Гуляш говяжий (бараний)», «Говядина (баранина, свинина) тушеная», «Мясо жареное», «Мясо в белом соусе», «Говядина отварная в собственном соку».

Качество мяса тушеного должно соответствовать ГОСТ Р 32125-2013, а по показателям безопасности Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Маркетинговые исследования рынка в г. Мичуринск показали, что на сегодняшний день потребительский рынок представлен широким ассортиментом

том мясных консервов. Особенностью рынка мясной консервации является неизменный спрос на говяжью тушёнку, доля которой составляет более 70%.

На потребительском рынке г.Мичуринска наиболее распространенной является говядина тушеная «Микояновская» - 15%, «Скопинская» - 13%, а меньше всего встречается «Смоленская» - 6%.

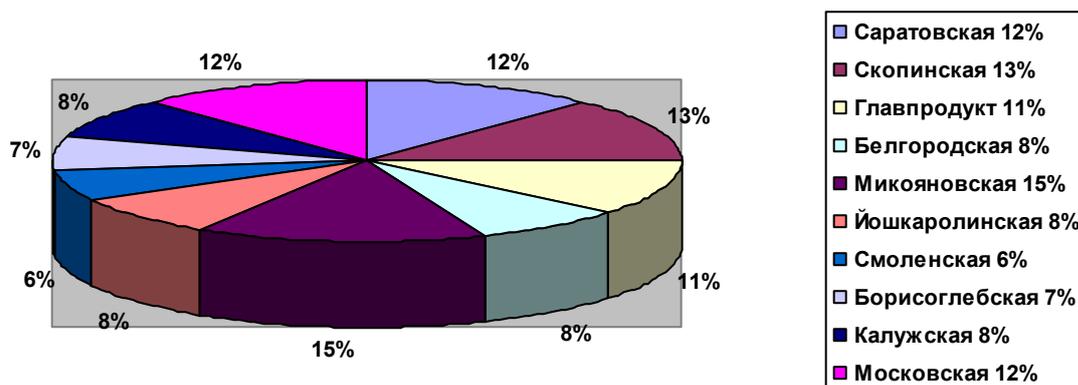


Рис.1– Доля производителей говядины тушеной на рынке г.Мичуринска

Исследования предпочтения потребителей показали, что наиболее востребованными у потребителей оказались образцы говядины тушеной «Скопинская» – 25%, «Главпродукт» -20% и «Микояновская»- 15%. Потребители считают, что данные образцы имеют хорошее качество и приемлемую цену.

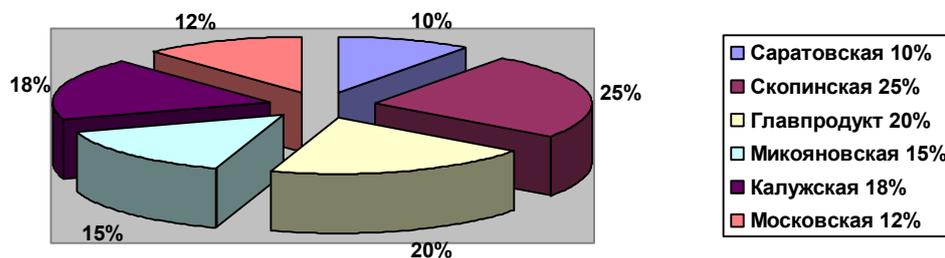


Рис. 2 Предпочтения потребителей по производителям говядины тушеной

Нами была проведена оценка качества 5 образцов говядины тушеной разных производителей по органолептическим и физико-химическим показателям. Дегустация проводилась по разработанной 10-ти балльной шкале.

Исследования показали, что образец №1 говядина тушеная ООО Скопинский мясоперерабатывающий комбинат и №5 «Ермолино», ООО «Итера» имеют хорошее качество и общую оценку - 8,4 и 8,8 баллов соответственно. У данных образцов мясо кусочками, не менее 30г., без распада при извлечении из банки, с хорошо выраженным запахом тушенки с пряностями. Внешний вид мясного бульона в нагретом состоянии светло-коричневый, с незначительным наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

Образцы №2 Микояновский мясокомбинат и №4 ООО «Мир консервов» имеют удовлетворительное качество с общей оценкой – 7,5 баллов, т.к у данных образцов мясо мелкими кусочками, с частичным распадом при извлечении из банки, со слабо выраженным запахом тушенки с пряностями. В нагретом состоянии внешний вид мясного бульона имеет темно-коричневый цвет, но мутноватый.

Образец №3 «Русские колбасы», ООО Мясокомбинат «Дубки» Саратовская обл., пос.Дубки - имеет неудовлетворительное качество, т.к. у данных образцов мясо мелкими кусочками, менее 30г., консистенция кашеобразная, сока много, со слабо выраженным запахом тушенки с пряностями. В нагретом состоянии внешний вид мясного бульона имеет темно-коричневый цвет, мутноватый. Данный образец не соответствует стандарту. Нами обнаружена качественная фальсификация. При производстве была нарушена рецептурная закладка и технологические режимы производства.

Физико-химические показатели подтвердили органолептические исследования. А у образца №3 массовая доля мяса и жира ниже нормы. Это подтвердило обнаруженную фальсификацию данного образца по органолептическим показателям. У образца № 4 массовая доля жира была выше нормы. В рецептурной закладке было нарушено вложение жира. Жира было больше, чем мяса. Только образцы № 1, №2, №5 по всем показателям соответствовали

ГОСТ Р 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия»

Необходимо отметить, что при приемке по качеству в торговых точках больше внимания необходимо уделять не только маркировке, как носителю информации и рекламы, но и качеству продукции. Необходим более строгий контроль, проверять не только наличие сертификатов, но и проводить органолептическую оценку качества поступившего товара.

Большинство производителей не стремятся делать свою продукцию высококачественной, полагая, что и в таком виде она будет востребована потребителями. Рыночные отношения и здоровая конкуренция, на которых базируется цивилизованные отношения между производителями до нашей консервной промышленности явно не дошли. Изменения в улучшении качества продукта ведется не только в финансовых вложениях и модернизации производства всей консервной промышленности, но и во внедрении в подсознание производителя чувства ответственности за реализуемый товар и только тогда мы можем приобрести в магазинах товар подлежащего качества.