

## **ИЗМЕНЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА СВИНИНЫ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПОРОКАМИ В ПРОЦЕССЕ АВТОЛИЗА**

**Резниченко В.Д., Харкевич Л.Ю.**

**Научный руководитель – Шкабров О.В., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь**

В настоящее время на отечественных предприятиях приходится все чаще иметь дело с мясным сырьем, получаемым от животных, у которых после убоя в мышечной ткани происходят биохимические процессы, существенно отличающиеся от нормального развития автолиза (PSE и DFD).

В силу того, что органолептические показатели являются неотъемлемой частью комплексной оценки качества мяса, целью исследования являлось изучение изменений органолептических показателей мяса с технологическими пороками качества в процессе его автолиза.

В соответствии с ГОСТ 7269 [1] критериями оценки служили внешний вид и цвет поверхности, вид мышц на разрезе, консистенция ткани, запах, состояние жира и бульона.

Образцы DFD-мяса через 24 часа после убоя имели темную окраску, жесткую консистенцию и повышенную липкость.

Образцы PSE-мяса характеризовались светлой окраской, мягкой, рыхлой консистенцией и кисловатым вкусом.

При закладке на хранение все отобранные образцы свинины соответствовали по органолептическим показателям качества свежему доброкачественному мясу.

После восьми суток хранения поверхность образцов NOR-мяса изменилась от слегка увлажненной до липкой, цвет – до темно-розового, консистенция становилась менее упругой, ощущался кисловатый быстро улетучивающийся запах. Бульон стал слегка мутноватым, но в нем сохранился запах, свойственный свежему мясу.

В тот же период хранения поверхность образцов DFD-мяса приобрела коричнево-красный цвет, стала влажной, липкой, покрылась слизью. Консистенция менялась от плотной и упругой до мягкой и волокнистой, ощущался ярко выраженный затхлый запах. Жир также приобрел серовато-матовый оттенок и менее плотную консистенцию. Бульон стал мутным с большим количеством хлопьев и приобрел резкий гнилостный запах.

Поверхность образцов PSE-мяса после восьми суток хранения стала подсохшая, липкая, серовато-розового цвета, консистенция стала мягкой и рыхлой. Запах приобрел ярко выраженный кислый оттенок, а жир – серовато-матовый оттенок и рыхлую консистенцию. Бульон стал слегка мутным с ярко выраженным кислым запахом.

Таким образом, по результатам исследований органолептических показателей качества свинины установлено, что протекание автолиза мяса с технологическими пороками качества происходит с различной интенсивностью и значительно отличается от хода автолиза NOR-мяса.

### **Литература**

1 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести: ГОСТ 7269-2015. – Введ. 01.01.2017. – М.: Стандартинформ, 2016. – 10 с.