

**П.Ю. Яхимчик, К.А. Елисеєва**

*БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель — Л.А. Мельникова, канд. биол. наук*

## **ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ**

Характерной чертой современного рынка является повышенный спрос на замороженные полуфабрикаты и особеннопельмени, потребительские свойства которых определяются качеством как мясного сырья, так и теста. Производствопельменей в условиях многочисленных зон рискованных ситуаций (качество мясного сырья и т.д.) не всегда позволяет обеспечить стабильность потребительских характеристик и гарантировать качество и безопасность продукта. Поэтому особую актуальность приобретает проведение экспертизы качества данного продукта.

Для исследования товароведных характеристик было взято десять образцовпельменей: «Королевские по-Волковысски», «Мясные подушечки классические», «Сытные по-Волковысски», «Морозко», «Богатырские по-Волковысски», «Крестьянские», «Мясные подушечки. Потешки», «Мясные подушечки домашние», «Витебские», «Добровский».

Органолептическая оценка качествапельменей проводилась 30-балльным методом. Группа респондентов из 10 человек оценила уровень качества образцовпельменей в баллах по показателям «внешний вид сырого изделия», «внешний вид готового изделия», «цвет оболочки из теста», «вид на разрезе готового изделия», «консистенция фарша в готовом изделии», «вкус и запах готового изделия». Образцы «Добровский» и «Мясные подушечки классические» набрали самые высокие средние баллы (23 и 22,8 баллов соответственно), что позволило отнести их к высокому уровню качества. Остальные образцы обладали хорошим уровнем качества. Самые низкие оценки получил образец «Мясные подушечки. Потешки» (16 баллов).

Физико-химическая оценка качества проводилась в соответствии с СТБ 974–2016 [1] по показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), массовая доля крахмала, массовая доля фарша к массепельменя, масса единицыпельменя, толщина тестовой оболочки. Результаты органолептических и физико-химических исследованийпельменей представлены в таблице.

Как видно из таблицы, по результатам балльной оценки образцыпельменей можно отнести к высокому и хорошему уровню качества. По физико-химическим показателям все образцыпельменей соответствуют требованиям СТБ 974–2016 [1].

**Результаты органолептических  
и физико-химических исследованийпельменей**

Наименование продукта	Балльная оценка	Массовая доля белка, %	Массовая доля жира, %	Массовая доля хлористого натрия, %	Массовая доля крахмала, %	Массовая доля фарша к массе пельменя, %	Масса единицы пельменя, г	Толщина тесто- вой оболочки, мм
Королевские по- Волковьски	19,2	12,2	29,5	0,009	Отсутствует	50,50	12,52	2,0
Мясные поду- шечки класси- ческие	22,8	14,4	27,6	0,0075	То же	52,10	12,68	1,7
Сытные по-Вол- ковьски	20,5	11,6	30,1	0,006	То же	52,41	13,51	1,8
Морозко	21,5	12,7	28,5	0,008	То же	51,30	12,11	1,9
Богатырские по- Волковьски	20,1	12,0	34,2	0,006	То же	49,30	13,28	2,0
Крестьянские	18,3	12,6	21,3	0,006	То же	49,00	11,27	1,5
Мясные поду- шечки. Потешки	16,0	10,3	22,6	0,007	То же	50,00	8,12	1,3
Мясные поду- шечки домаш- ние	21,0	11,3	24,3	0,0058	То же	51,00	10,21	2,0
Витебские	19,0	12,9	31,5	0,01	То же	49,00	10,95	1,8
Добровский	27,6	14,1	33,6	0,006	То же	49,60	15,25	1,8

**Источники**

1. Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные. Общие техни-  
ческие условия : СТБ 974–2016. — Введ. 01.04.2017. — Минск : Беларус.  
гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2016. — 39 с.