**Качество мясной продукции.**

Понятие качества мяса и мясопродуктов с учетом сложности и многовариантности их состава, специфики свойств определяется комплексом показателей.

Важную роль в оценке качества мяса и мясопродуктов играют ***органолептические показатели*** - внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция. Указанные характеристики во многом определяют качество продуктов при оценке его потребителями. Эти показатели зависят от химического состава и состояния мяса. Они играют важную роль в формировании качества мясных продуктов и их усвоении организмом.

Вода является важнейшим компонентом всех пищевых продуктов. Она оказывает предопределяющее влияние на многие качественные характеристики готовой продукции, особенно на сроки хранения. Массовая доля влаги в мясе и мясных продуктах колеблется в широких пределах, например, в свежих сосисках ее от 40 до 70%, а в жирном мясе от 50 до 60%. Вода в пищевых продуктах может находиться в свободной и связанной формах. Свободная влага, являясь растворителем органических и неорганических соединений, участвует во всех биохимических и физико-химических реакциях и процессах, протекающих при хранении и переработке мясного сырья, влияет на жизнедеятельность микроорганизмов.

От массовой доли влаги зависят сроки хранения мяса и мясных продуктов, стабильность мясных консервов, формирование цвета и запаха, а также потери в процессе термообработки и хранения.

Среди веществ, специально добавляемых к мясным продуктам для улучшения вкусовых и технологических характеристик, особое место занимает поваренная соль. Содержание ее в различных продуктах регламентируется стандартами.

Для определения содержания хлоридов в мясных продуктах используют следующие методы:

• аргентометрические (метод Фольгарда и метод Мора);

•меркурометрический.

Чтобы избежать неприятных последствий и получить только пользу от употребления мяса и мясной продукции, при покупке необходимо обратить внимание на следующее:
- на любой вид пищевой продукции, включая мясную, должны быть документы, подтверждающие ее качество и безопасность (декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство) и вы вправе потребовать их у продавца;
- мясная продукция должна храниться при соответствующей температуре, в холодильных камерах на специально оборудованных торговых местах;
- не покупайте продукцию «с рук». Мясо и субпродукты домашних или диких животных, купленные в неприспособленных местах, с рук, с машин, во дворах жилых домов, представляют опасность в плане заражения гельминтозами (трихинеллез, эхинококкоз, тениоз и др.), возбудителями таких инфекционных заболеваний, как сальмонеллез, бруцеллез, а если мясо и мясные продукты были получены от больного животного, есть высокий риск содержания в таких мясных продуктах большого количества антибиотиков.
- если это упакованная продукция, необходимо проверить её целостность и наличие информации об изготовителе, составе продукта, дате изготовления и сроке годности, условиях хранения;
- на поверхности продукта не должно быть следов заветривания, цвет должен быть однородным, запах свойственный продукту. Слишком сильный аромат специй является поводом для сомнений в качестве продукта, так как таким образом недобросовестные производители маскируют некачественный продукт. На несвежее мясо также укажут следующие признаки: на срезе качественного продукта образуется бледно-розовая корочка подсыхания – кусок не пачкает рук и имеет запах мясной свежести. Мокрый или сочащийся кровью срез – у испорченного мяса. Тухлый запах подтвердит ваши догадки. Свежезамороженное мясо твердое, при постукивании по куску слышен четкий звук. Глухой звук – признак несвежего мяса или повторной заморозки. Если сварили подпорченное мясо, мутный бульон будет отдавать гнилью. Бульон из свежего мяса прозрачный и ароматный. Если выбираете охлажденное мясо, упакованное в пластиковый поддон и обернутое герметической пленкой, посмотрите, нет ли потеков внутри упаковки – если есть, мясо уже оттаяло и пустило мясной сок из-за нарушения целостности упаковки или неправильного хранения. Размороженное мясо будет более влажное, водянистое, при надавливании из него будет выделяться густой сок. Залежалое или некачественное мясо обычно имеет сероватый цвет жира.

Химик-эксперт медицинской организации

Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в городе Новочебоксарске»

Орлянкова Т.И.