ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ

Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 3 октября 2002 г. № 364-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2002
© Стандартинформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ

Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

Poultry meat.
Methods for determination of organoleptic properties, temperature and mass

Дата введения 2003—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (потрошеные и полупотрошеные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят) и устанавливает методы определения органолептических показателей, температуры и массы.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.018—93 Система стандартов безопасности труда. Пожаровзрывобезопасность статического электричества. Общие требования

ГОСТ 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 4025—95 Мясорубки бытовые. Технические условия

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 21240—89 Скальпели и ножи медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 24104—88* Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 28825—90 Мясо птицы. Приемка

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

Издание официальное

СанПиН 2.1.4.1074—2001 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

3 Отбор проб

3.1 Общие требования — по ГОСТ Р 51447.

3.2 Отбор образцов тушек — по ГОСТ 28825. Отбор частей тушек, упакованных в потребительскую тару, — не менее трех упаковочных единиц, весовых — не менее 500 г.

4 Общие требования к проведению органолептической оценки

Общие требования к проведению органолептической оценки — по ГОСТ 9959.

5 Требования безопасности

При выполнении работ необходимо соблюдать требования техники безопасности: пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.018 и электробезопасности при работе с электроустановками по ГОСТ 12.1.019.

6 Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

6.1 Определение запаха

6.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Для проведения анализа используют обычное лабораторное оборудование и посуду, если нет других указаний.

Термометр портативный ТП 5 с диапазоном измерения от минус 35 до плюс 45 °С, пределом допускаемой погрешности ±0,5 °С с ценой деления шкалы 1 °С [1].

Скальпели и ножи медицинские по ГОСТ 21240.

Воду питьевую по ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.1.4.1074.

Допускается применение других средств измерений и оборудования с метрологическими и техническими характеристиками, не ниже указанных.

6.1.2 Подготовка к проведению анализа

Неупакованные мороженые тушки или их части размораживают при комнатной температуре до достижения в толще мышц глубиной не менее 5 мм температуры от 0 до 4 °С.

Размораживание тушек птицы или их частей в потребительской таре проводят в воде температурой (30±2) °С в течение 2—3 ч или при комнатной температуре до достижения температуры в толще мышц глубиной не менее 5 мм от 0 до 4 °С. Воду постоянно перемешивают.

После размораживания пробы освобождают от потребительской тары и подвергают анализу.

6.1.3 Проведение анализа

Запах поверхности тушки и грудобрюшной полости или ее частей определяют органолептически непосредственно при отборе проб.

Для определения запаха глубинных слоев чистым ножом делают разрез мышц. Особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающих к костям.

6.1.4 Обработка результатов

Результаты анализа оценивают по каждой тушке или части тушки отдельно и сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы и приложения А.

6.2 Определение прозрачности и аромата бульона при разногласиях в оценке качества мяса птицы

6.2.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Для проведения анализа используют обычное лабораторное оборудование и посуду, если нет других указаний.

Баню водяную с терморегулятором, позволяющую поддерживать температуру от 20 до 100 °С с отклонением до 1 °С от заданной.

Цилиндр вместимостью 25 $см^3$, диаметром 20 мм по ГОСТ 1770.

Ножи и скальпели из нержавеющей стали медицинские по ГОСТ 21240.

Термометр портативный ТП 5, диапазоном измерения от минус 35 до плюс 45 °С, пределом допускаемой погрешности ±0,5 °С, ценой деления шкалы 1 °С.

Мясорубку по ГОСТ 4025.

Кастрюли.

Электроплиты по ГОСТ 14919.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г.

Колбу Кн—1—100—29/32 ТХС по ГОСТ 25336.

Воду дистиллированную по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений и оборудования с метрологическими и техническими характеристиками и реактивов по качеству не ниже указанных.

При применении других средств измерения анализ проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Применение ртутных термометров не допускается.

6.2.2 Подготовка к проведению анализа

От образца (тушки или ее части), кроме крыла и шеи, подготовленного по 6.1.2, вырезают скальпелем на всю глубину мышечной ткани 70 г мышц и, не смешивая их по образцам, дважды измельчают на мясорубке. Фарш, полученный от каждого образца, тщательно перемешивают, затем берут навеску. Крыло и шею не измельчают.

Для приготовления мясного бульона 20 г фарша, взвешенного с погрешностью ±0,1 г, помещают в коническую колбу вместимостью 100 $см^3$ и заливают 60 $см^3$ дистиллированной воды. Содержимое колбы тщательно перемешивают. Колбу закрывают стеклом и ставят на кипящую водяную баню на 10 мин.

6.2.3 Проведение анализа

Аромат мясного бульона определяют в процессе нагревания до температуры 80—85 °С по аромату паров, выходящих из приоткрытой колбы.

Степень прозрачности бульона устанавливают визуально путем осмотра 20 $см^3$ бульона, налитого в мерный цилиндр.

Результаты анализа сопоставляют с требованиями приложения А.

6.3 Определение консистенции и состояния мышц на разрезе мяса птицы

6.3.1 Средства контроля

Бумага фильтровальная

6.3.2 Проведение анализа

Анализ проводят на тушках или частях тушек, подготовленных по 6.1.2.

На поверхности части тушки птицы или тушки, в области грудных и тазобедренных мышц легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за ее выравниванием.

Грудные и тазобедренные мышцы разрезают поперек направления мышечных волокон.

Для определения влажности мышц к поверхности мышечного разреза прикладывают фильтровальную бумагу на 2 с.

Для определения липкости мышц прикасаются пальцем к поверхности мышечного среза.

Результаты анализа сопоставляют с требованиями приложения А.

6.4 Степень обескровливания определяют визуальным осмотром.

6.5 Определение внешнего вида и цвета поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости

6.5.1 Подготовка к проведению анализа по 6.1.2.

6.5.2 Проведение анализа

Внешний вид и цвет поверхности тушки или части тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости определяют визуально на пробе, отобранной по 3.2 и подготовленной по 6.1.2.

6.5.3 Обработка результатов

Результаты анализа сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы и приложения А.

6.6 Определение формы тушки проводят на пробе, отобранной по 3.2.

Тушки кладут спинкой на ровную поверхность, при необходимости берут в руки и вращают, определяя соответствие формы требованиям нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы.

6.7 Определение упитанности тушки (состояние мышечной системы и наличие подкожных

жировых отложений) проводят на пробе, отобранной по 3.2 и подготовленной по 6.1.2. При определении развития мышечной системы особое внимание уделяют степени выпуклости грудной кости и ее покрытия мышцами.

Определяют это визуально и ощупыванием всей тушки.

Наличие подкожных жировых отложений определяют визуально. Результаты сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы.

6.8 Определение состояния и вида кожи

6.8.1 Средства контроля

Линейка металлическая по ГОСТ 427 с ценой деления 1,0 мм или другое средство измерения с аналогичными метрологическими характеристиками.

6.8.2 Проведение контроля

Состояние и вид кожи определяют визуально на пробе, отобранной по 3.2.

Длину разрывов на коже тушки птицы измеряют средствами контроля по 6.8.1.

6.8.3 Обработка результатов

Результаты измерения сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы.

6.9 Степень снятия оперения проводят визуально на пробе, отобранной по 3.2, подсчетом количества остатков пера на тушке. Результаты подсчета сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы.

6.10 Определение состояния костной системы у тушек (наличие переломов, деформаций) проводят на образцах, отобранных по 3.2 и подготовленных по 6.1.2, визуально и ощупыванием.

6.11 Определение температуры мяса птицы

6.11.1 Средства измерения

Термометр портативный ТП 5 с диапазоном измерения от минус 35 до плюс 45 °С, пределом допускаемой погрешности ±0,5 °С, с ценой деления шкалы 1 °С.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Применение ртутных термометров не допускается.

6.11.2 Проведение измерения

Измерение проводят непосредственно при отборе проб.

Датчик измерительного прибора вводят в толщу тушки или части тушки. В мороженых тушках или частях тушек предварительно делают отверстие для датчика измерительного прибора.

6.11.3 Обработка результатов

Результаты каждого измерения сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы.

6.12 Определение массы мяса птицы

6.12.1 Средства измерения

Весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 с наибольшим пределом взвешивания 3 кг, с ценой деления 5 г или другие с аналогичными характеристиками.

6.12.2 Проведение измерения

Каждую тушку или упаковочную единицу взвешивают отдельно и данные сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы.

6.12.3 Определение отклонения массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Характерные признаки мяса птицы по органолептическим показателям

Таблица 1

Наименование показателя	Характерный признак		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвет:			
поверхности тушки	Беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих — серого цвета с синюшным оттенком	Липкая под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком	Покрыта слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами
подкожной и внутренней жировой ткани	Бледно-желтого или желтого цвета	Бледно-желтого или желтого цвета	Бледно-желтого цвета, а внутренняя желтовато-белого цвета с серым оттенком
серозной оболочки грудобрюшной полости	Влажная, блестящая, без слизи и плесени	Без блеска, липкая, возможно наличие небольшого количества слизи и плесени	Покрыта слизью, возможно наличие плесени
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета — у кур и индеек, красного — у уток и гусей	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Мышцы менее плотные и менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение одной минуты)	Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы	Затхлый в грудобрюшной полости	Гнилостный с поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутноватый с легким неприятным запахом	Мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 25—7558—005—86 Термометр портативный ТП5

УДК 637.54.001.4:006.354 ОКС 67.120.20 Н19 ОКСТУ 9209

Ключевые слова: мясо птицы, область применения, нормативные ссылки, методы органолептического анализа и физических исследований

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 19.02.2008. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,70. Тираж 123 экз. Зак. 142.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru