ГОСТ 7269—79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО

МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517:620.113:006.354 Группа Н19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО

Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7269—79

Meat.
Methods of sampling and organoleptic methods of freshnes test

МКС 67.120.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.80

Настоящий стандарт распространяется на говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, на мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек) и устанавливает методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести в случае возникновения сомнения.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ОТБОР ОБРАЗЦОВ

1.1. Образцы отбирают от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском массой не менее 200 г из следующих мест:

у зареза, против 4 и 5-го шейных позвонков;
в области лопатки;
в области бедра из толстых частей мышц.

1.2. Образцы исследуемых субпродуктов отбирают массой не менее 200 г.

1.3. Образцы от замороженных блоков мяса и субпродуктов отбирают целым куском массой не менее 200 г.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Каждый отобранный образец упаковывают в пергамент по ГОСТ 1341, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730 или пищевую полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354.

(Измененная редакция, Изм. 1).

На пергаменте или подпергаментом ярлыке, вложенном под пленку, простым карандашом обозначают наименование ткани или органа и номер туши, присвоенный при приемке.

Образцы, отобранные от одной туши, упаковывают вместе в бумажный пакет и укладывают в металлической закрывающийся ящик.

Отобранные и подготовленные образцы сопровождают в лабораторию документом с обозначением:

даты и места отбора образцов;
вида скота;
номера туши, присвоенного при приемке;
причины и цели испытания;
подписи отправителя.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

Сборник стандартов «Мясо. Технические условия. Методы анализа», 2006

© Издательство стандартов, 1979
© ИПК Издательство стандартов, 1997
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

1.5. При отправке образцов в лабораторию, находящуюся вне места отбора образцов, каждый образец упаковывают отдельно в пергамент, затем в оберточную бумагу по ГОСТ 8273.

Надписи на каждом образце и на сопроводительном документе наносят в соответствии с п. 1.4.

Ящик с образцами опечатывают и пломбируют.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

2.1. Органолептические методы предусматривают определение:

внешнего вида и цвета;

консистенции;

запаха;

состояния жира;

состояния сухожилий;

прозрачности и аромата булоона.

Каждый отобранный образец анализируют отдельно.

2.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные по ГОСТ 24104.

Мясорубка бытовая по ГОСТ 4025 или электромясорубка бытовая по ГОСТ 20469.

Баня водяная электрическая.

Ножницы по ГОСТ 21239.

Цилиндры мерные вместимостью 25 $см^3$ по ГОСТ 1770.

Стекло часовое.

Палочки стеклянные.

Колбы конические типа Кп-100 по ГОСТ 25336.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

2.3. Внешний вид и цвет туши определяют внешним осмотром.

Вид и цвет мышц на разрезе определяют в глубинных слоях мышечной ткани на свежем разрезе мяса. При этом устанавливают наличие липкости путем ощупывания и увлажненность поверхности мяса на разрезе путем приложения к разрезу кусочка фильтровальной бумаги.

2.4. Определение консистенции

На свежем разрезе туши или испытуемого образца легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за ее выравниванием.

2.5. Определение запаха

Органолептически устанавливают запах поверхностного слоя туши или испытуемого образца. Затем чистым ножом делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях. При этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к кости.

2.6. Определение состояния жира

Состояние жира определяют в туше в момент отбора образцов, устанавливают цвет, запах и консистенцию жира.

2.7. Определение состояния сухожилий

Состояние сухожилий определяют в туше в момент отбора образцов. Ощупыванием сухожилий устанавливают их упругость, плотность и состояние суставных поверхностей.

2.8. Определение прозрачности и аромата бульона

2.8.1. *Подготовка к испытаниям*

Для получения однородной пробы каждый образец отдельно пропускают через мясорубку диаметром отверстий решетки 2 мм и фарш тщательно перемешивают.

20 г полученного фарша взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г и помещают в коническую колбу вместимостью 100 $см^3$, заливают 60 $см^3$ дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую водяную баню.

2.8.2. *Проведение испытаний*

Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80—85 °С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы.

Для определения прозрачности 20 $см^3$ бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 $см^3$, имеющий диаметр 20 мм, и устанавливают степень его прозрачности визуально.

2.9. По результатам испытаний делают заключение о свежести мяса или субпродуктов в соответствии с характерными признаками, предусмотренными в таблице.

Мясо или субпродукты, отнесенные к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, подвергают химическим и микроскопическим анализам по ГОСТ 23392.

Наименование показателя	Характерный признак мяса или субпродуктов		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвет поверхности туши	Имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет	Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая	Сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет свойственный данному виду мяса: для говядины — от светло-красного до темно-красного, для свинины — от светло-розового до красного, для баранины — от красного до красно-вишневого, для ягнятины — розовый	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Для размороженного мяса — с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка мутноватый	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета. Для размороженного мяса — с поверхности разреза стекает мутный мясной сок
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается	На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен	На разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, осалившийся
Запах	Специфический, свойственный каждому виду свежего мяса	Слегка кисловатый или с оттенком затхлости	Кислый или затхлый, или слабогнилостный
Состояние жира	Говяжьего — имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится; свиного — имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный; бараньего — имеет белый цвет, консистенция плотная Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания	Имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам; может иметь легкий запах осаливания	Имеет серовато-матовый оттенок, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах прогорклый
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет	Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью	Сухожилия размягчены, серовато цвета. Суставные поверхности покрыты слизью

Продолжение

Наименование показателя	Характерный признак мяса или субпродуктов		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутный, с запахом не свойственным свежему бульону	Мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом

При расхождении результатов органолептического и химического или микроскопического анализа проводят повторный химический анализ на вновь отобранных образцах.

Результаты анализа являются окончательными.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.02.79 № 721

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7269—54 в части пп. 1—15

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.4	ГОСТ 12026—76	2.2
ГОСТ 1770—74	2.2	ГОСТ 20469—95	2.2
ГОСТ 4025—95	2.2	ГОСТ 21239—93	2.2
ГОСТ 6709—72	2.2	ГОСТ 23392—78	2.9
ГОСТ 7730—89	1.4	ГОСТ 24104—2001	2.2
ГОСТ 8273—75	1.5	ГОСТ 25336—82	2.2
ГОСТ 10354—82	1.4		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1984 г., октябре 1989 г. (ИУС 11—84, 1—90)

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.05.2008. Подписано в печать 30.06.2008. Формат 60 × 84 $^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,45. Тираж 129 экз. Зак. 488.

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