МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ПТИЦЫ

Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества

Poultry meat. Methods of sampling.
Organoleptikal methods for quality assessment

ГОСТ 7702.0—74

Взамен ГОСТ 7702—55 в части пп. 1—10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 02.10.74 № 2281 дата введения установлена

01.07.75

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 21.08.92 № 1008

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки кур, цыплят, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят) и устанавливает методы отбора образцов и методы органолептической оценки.

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

1.1. Из ящиков выборки отбирают три образца (тушки) для органолептических, химических и микроскопических анализов.

1.2. По результатам органолептической оценки делают заключение о свежести мяса птицы.

1.3. Мясо птицы, отнесенное по результатам органолептической оценки к мясу сомнительной свежести, подвергают химическим и микроскопическим анализам.

1.4. При расхождении органолептической оценки с результатами химических и микроскопических анализов мясо птицы подвергают повторно химическим анализам на вновь отобранных пяти образцах.

1.5. Для бактериологических анализов отбирают три образца (тушки).

1.6. Каждый отобранный образец упаковывают в полиэтилен, целлофан, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для применения в мясной промышленности, или пергаментную бумагу по ГОСТ 1341—97 и направляют в лабораторию для анализа.

1.7. При отправке образцов в лабораторию, находящуюся вне места их отбора, образцы помещают в общую тару (ящик, пакет), которую затем опечатывают или пломбируют.

1.8. При отборе образцов мяса птицы составляют акт с указанием:

наименования предприятия, выработавшего мясо птицы;

вида птицы, категории упитанности тушек, размера партии;

обозначения нормативно-технической документации на мясо птицы;

даты сдачи-приемки и номера сопроводительного документа;

места и даты отбора образцов;

обозначения настоящего стандарта;

цели испытания;

номера образцов и температуры их в толще грудных мышц в момент отбора;

фамилии и должности лиц, принимавших участие в осмотре мяса птицы и отборе образцов.

1.9. При поступлении образцов в лабораторию для анализа регистрируют:

дату и время поступления;

состояние образцов с обязательным указанием их температуры в толще грудных мышц в момент поступления.

1.10. С момента отбора до начала анализа образцы хранят при температуре от 0 до 2 °С не более суток.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА

2.1. Органолептические методы предусматривают определение:
внешнего вида и цвета;
состояния мышц на разрезе;
консистенции;
запаха;
прозрачности и аромата бульона.

2.2. *Аппаратура и материалы*

Для проведения испытания используют следующие аппаратуру и материалы:
мясорубку бытовую по ГОСТ 4025—95 с диаметром отверстий 3—4,5 мм;
весы лабораторные марки АДВ-200 или других аналогичных марок;
баню водяную электрическую;
ножницы марки Г73-Н;
скальпель марки 67-Н;
пинцет марки 66-Н;
нож;
колбу коническую типа Кн-100 по ГОСТ 25336—82;
воронки стеклянные типа В по ГОСТ 25336—82;
цилиндры мерные вместимостью 25, 100 $см^3$ по ГОСТ 1770—74;
стаканы химические типа ВН-50 по ГОСТ 25336—82;
стекло часовое;
палочки стеклянные;
бумагу фильтровальную по ГОСТ 12026—76 или бумажные фильтры;
марлю бытовую по ГОСТ 11109—90.

2.3. Определение внешнего вида и цвета клюва, слизистой оболочки ротовой полости, глазного яблока, поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, грудобрюшной серозной оболочки проводят путем внешнего осмотра.

2.4. Определение состояния мышц на разрезе

Грудные и тазобедренные мышцы разрезают поперек направления мышечных волокон.

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

Для определения липкости мышц прикасаются пальцем к поверхности мышечного среза.

Цвет мышц определяют визуально при дневном рассеянном свете.

2.5. Определение консистенции

На поверхности тушки птицы в области грудных и тазобедренных мышц легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за временем ее выравнивания.

2.6. Определение запаха

2.6.1. *Подготовка к анализу*

Для определения запаха жира от каждого образца берут не менее 20 г внутренней жировой ткани. Каждую пробу измельчают ножницами, вытапливают в химических стаканах на водяной бане и охлаждают до температуры 20 °С.

2.6.2. *Проведение анализа*

Запах внутреннего жира определяют органолептически при помешивании его чистой стеклянной палочкой.

Запах поверхности тушки и грудобрюшной полости определяют органолептически. Для определения запаха глубинных слоев чистым ножом делают разрез мышц. Особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающих к костям.

2.7. Определение прозрачности и аромата бульона

2.7.1. *Подготовка к анализу*

От образца (тушки) вырезают скальпелем на всю глубину мышцы 70 г мышц голени и бедра и, не смешивая их по образцам, дважды измельчают на мясорубке. Фарш, полученный от каждого образца, тщательно перемешивают, затем берут навеску.

Для приготовления мясного бульона 20 г фарша, взвешенного с погрешностью не более ±0,001 г, помещают в коническую колбу вместимостью 100 $см^3$ и заливают 60 $см^3$ дистиллированной воды. Содержимое колбы тщательно перемешивают. Колбу закрывают часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню на 10 мин.

2.7.2. *Проведение анализа*

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

Степень прозрачности бульона устанавливают визуально путем осмотра 20 $см^3$ бульона, налитого в мерный цилиндр вместимостью 25 $см^3$, диаметром 20 мм.

2.8. *Обработка результатов*

Результаты органолептической оценки мяса (тушек) птицы сопоставляют с характерными признаками, данными в таблице.

Наименование показателя	Характерный признак мяса (тушек) птицы		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвет:			
Клюва	Глянцевитый	Без глянца	Без глянца
Слизистой оболочки ротовой полости	Блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажнена	Без блеска, розовато-серого цвета, слегка покрыта слизью Возможно наличие плесени	Без блеска, серого цвета, покрыта слизью и плесенью
Глазного яблока	Выпуклое, роговица блестящая	Не выпуклое, роговица без блеска	«Провалившееся», роговица без блеска
Поверхности тушки	Сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих — серого цвета с синюшным оттенком	Местами влажная, 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, чем у свежих, 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 грудо-брюшной полости	Гнилостный с поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудо-брюшной полости
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутноватый с легким неприятным запахом	Мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом

gost.e-ecolog.ru