МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО КРОЛИКОВ

МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517.92:543.07:006.354 Группа Н19

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МЯСО КРОЛИКОВ

Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести

ГОСТ 20235.0—74

Meat of rabbits.
Sampling methods. Organoleptic methods of freshness determination

МКС 67.120.10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 2 октября 1974 г. № 2281 дата введения установлена

01.07.75

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на мясо кроликов и устанавливает методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести в случае возникновения сомнения.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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 кроликов.

1.3. Мясо кроликов, отнесенное по органолептической оценке к мясу сомнительной свежести, подвергают химическим и микроскопическим анализам.

1.4. При расхождении органолептической оценки с результатами химических и микроскопических анализов мясо кроликов 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 пергамент по ГОСТ 1341—97, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730—89 или пищевую полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354—82.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

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

наименования предприятия, выработавшего мясо;

вида продукта, категории упитанности;

размера партии, от которой отобраны образцы;

обозначения нормативно-технической документации на мясо кроликов;

даты сдачи-приемки и номера сопроводительного документа;

места и даты отбора образцов;

обозначения настоящего стандарта;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (октябрь 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в январе 1985 г. (ИУС № 4—85).

© Издательство стандартов, 1974
© Стандартинформ, 2010

цели испытания;
номера образцов и температуры в толще бедренных мышц в момент отбора;
фамилии и должности лиц, принимавших участие в отборе образцов;
подписи отправителя.
(Измененная редакция, Изм. № 1).
1.9. При поступлении образцов в лабораторию для анализа регистрируют:
дату и время поступления;
состояние образцов с обязательным указанием температуры в толще бедренных мышц в момент поступления.
1.10. С момента отбора и до начала анализа образцы хранят при температуре от 0 °С до 2 °С не более суток.

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.
Каждый отобранный образец анализируют отдельно.
(Измененная редакция, Изм. № 1).
2.2. Аппаратура и материалы
Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—2001* с наибольшим пределом взвешивания 200 г, допускаемая погрешность 20 мг.
Скальпель медицинский по ГОСТ 21240—89.
Пинцет медицинский по ГОСТ 21241—89.
Мясорубка бытовая по ГОСТ 4025—95 или электромясорубка бытовая по ГОСТ 20469—95.
Колба коническая Кн-100 по ГОСТ 25336—82.
Баня водяная электрическая.
Ножницы медицинские по ГОСТ 21239—93.
Нож.
Воронки по ГОСТ 25336—82, тип ВФ.
Цилиндры мерные по ГОСТ 1770—74, вместимостью 25, 100 $см^3$.
Стаканы по ГОСТ 25336—82, тип В или Н, вместимостью 50 $см^3$.
Стекло часовое.
Палочки стеклянные.
Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026—76.
Марля бытовая по ГОСТ 11109—90.
Вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72.
(Измененная редакция, Изм. № 1).
2.3. Определение внешнего вида и цвета поверхности тушки, покровной и внутренней жировой ткани и брюшной серозной оболочки проводят путем внешнего осмотра.
2.4. Определение состояния мышц на разрезе
Бедренные мышцы разрезают поперек 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 кролика в области бедренных мышц легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за временем ее выравнивания.
2.6. Определение запаха
2.6.1. Подготовка к испытанию
Для определения запаха жира берут внутреннюю жировую ткань от каждого образца не менее 20 г. Каждую пробу измельчают ножницами, вытапливают в химических стаканах на водяной бане и охлаждают до температуры 20 °С.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

2.6.2. Проведение испытания

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

Запах поверхности тушки и брюшной 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 каждого образца (тушки) вырезают скальпелем куски мышц массой по 25 г из области бедра, лопатки, спины, зареза и дважды измельчают их на мясорубке.

Фарш тщательно перемешивают и берут навеску.

Для приготовления мясного бульона взвешивают 20 г фарша на лабораторных весах, 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

Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80 °С — 85 °С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы, путем ощущения их аромата. Прозрачность бульона устанавливают визуально путем осмотра 20 $см^3$ бульона, налитого в мерный цилиндр вместимостью 25 $см^3$ и диаметром 20 мм.

2.7.1, 2.7.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.8. Обработка результатов

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

Наименования показателей	Характерные признаки мяса (тушек) кроликов		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвета:			
поверхности тушки	Имеет корочку подсыхания бледно-розового цвета	Местами увлажнена, слегка липкая, слегка потемневшая	Покрыта слизью серовато-коричневого цвета
покровной и внутренней жировой ткани	Желтовато-белого цвета	Желтовато-белого цвета У размороженных тушек с красноватым оттенком	Серовато-белого цвета У размороженных тушек с коричневым оттенком
серозной оболочки брюшной полости	Влажная, блестящая	Без блеска, липкая, возможно наличие небольшого количества слизи и плесени	Без блеска, покрыта слизью, плесенью
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета с красноватым оттенком	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается; жир плотный	Мышцы менее плотные и менее упругие, чем у свежих тушек, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение одной минуты); жир мягкий, у размороженных тушек слегка разрыхлен	Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается; жир мягкий, у размороженных тушек рыхлый осалившийся

Продолжение

Наименования показателей	Характерные признаки мяса (тушек) кроликов		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу кроликов	Затхлый, наиболее выражен в брюшной полости	Гнилостный, наиболее выражен в брюшной полости
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутный, с легким неприятным запахом	Мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 25.11.2010. Подписано в печать 14.12.2010. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 80 экз. Зак. 1038.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru