

## Очная форма обучения

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы

06.02.2023г.

ТЭК 3/1

Полозюк С.А.

Инструкционная карта

### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

**Тема:** Органолептическая оценка качества рыбных консервов на соответствие требованиям стандарта

**Цель:** углубить, расширить, закрепить полученные теоретические знания; овладеть техникой эксперимента, опытным путем уметь решать практические задачи; приобрести практические умения и навыки, применить полученные знания в профессиональной деятельности.

**Оборудование:** образцы рыбных консервов, тарелки, вилки, салфетки, весы, нормативно-техническая документация на рыбные консервы:

#### Формируемые компетенции: ОК 01-ОК 09, ПК 2.1-ПК 2.3

уметь:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- проводить идентификацию рыбных консервов при товароведной экспертизе или оценке качества;

- распознавать разные виды фальсификации рыбных консервов;

знать:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации рыбных консервов;
- нормативно-правовую базу идентификации рыбных консервов;
- признаки и показатели идентификации рыбных консервов.

### Ход занятия

Задание 1. Дайте оценку качества образцу рыбных консервов:

1.1. Ознакомьтесь с техническими требованиями стандартов к упаковке, маркировке.

1.2. Определите внешний вид, герметичность тары и состояние ее внутренней поверхности представленных образцов.

На основании полученных данных об исследовании образцов рыбных консервов необходимо заполнить таблицу 1.

Таблица 1- Анализ состояния упаковки и маркировки рыбных консервов

Информация для потребителя	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3

1.3. Определите массу нетто, соотношение составных частей и органолептические показатели.

На основании полученных данных об исследовании образцов рыбных консервов необходимо заполнить таблицу 2.

Таблица 2- Оценка качества образцов рыбных консервов

Образец № 1 « _____ »		
Название показателя	Требования ГОСТ	Фактические показатели качества
Образец № 2 « _____ »		
Образец № 3 « _____ »		

2.4. Полученные результаты исследования рыбных консервов сопоставьте с данными стандарта и сделайте заключение о качестве.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Какие нормативно-технические документы необходимы для проведения оценки качества и экспертизы рыбных консервов?
2. Объясните порядок и методику отбора проб рыбных консервов для оценки качества, и экспертизы.
3. Перечислите требования, предъявляемые к качеству рыбных консервов, согласно нормативной документации?
4. Какие дефекты могут возникнуть в рыбных консервах?
5. Как упаковывают, маркируют рыбные консервы?
7. Объясните режим и условия хранения рыбных консервов.
8. Назовите виды фальсификации рыбных консервов.

### **Основная литература:**

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. —930 с.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. – Ростов – на - Дону: Издательский центр «МарТ», 2001.-680с
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие.-М.:ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009.-464с.

### **Вывод:**

**Преподаватель**

**Полозюк С.А.**

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

<https://vk.com/id243967631> или [polozyuk90@bk.ru](mailto:polozyuk90@bk.ru)

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 06.02.2023, группа ТЭК 3\1, Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Оценка качества представленных образцов рыбных консервов проводится в следующей последовательности:

1. По ГОСТ 8756.0-70 изучите правила отбора проб рыбных консервов и подготовку их к испытанию.

2. По ГОСТ 11771-93 изучите состояние упаковки и маркировки.

Запишите в тетрадь фактическую характеристику упаковки образцов рыбных консервов, обратив внимание на ее вид, материал изготовления, целостность, отсутствие загрязнений, качество наклеивания этикетки, красочность и качество печати, маркировочные обозначения.

3. Определите герметичность банки рыбных консервов

При контроле качества консервов, поступивших в торговую сеть, исходный материал подвергают наружному осмотру. При осмотре отмечают наличие деформаций, дефектов швов, вздутых, хлопающих, вибрирующих концов, «птичек». При этом необходимо пользоваться ГОСТ 8756.18 – 70, инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

Герметичность определяют погружением, освобожденных от смазки, загрязнений и этикеток, банок в 4-кратное количество горячей воды. Температура воды после погружения банок должна быть не менее 85°C. Выделение струйки пузырьков указывает на не герметичность продукта.

Состояние внутренней поверхности банки оценивают после вскрытия банок, освобождения их от содержимого, тщательного отмывания и протирания, после выполнения задания 2.3. При этом обращают внимание на наличие и степень распространения темных пятен от растворения полуды и обнажения железа или от образования сульфидной коррозии, наличие наплывов припоя, состояние лака или эмали.

4. Определить массу нетто и соотношение составных частей консервов(ГОСТ 26664—85, ГОСТ 20221-90, ГОСТ Р 51492-99). Органолептическую оценку проводят (ГОСТ на данный вид консервов, ГОСТ 30054-2003) в следующей последовательности:

4.1. Оценка внешнего вида основного продукта . Вскройте банку и сразу определите степень приятности.

Затем для оценки внешнего вида основного продукта и среды содержимое банки поместите на чистую сухую тарелку и определите: общее впечатление, отмечая степень приятности продукта; цвет кожного покрова и мяса, отмечая равномерность и интенсивность окраски, отклонения от цвета, свойственного данному виду продукта; качество укладки, величину, форму, целостность кусков и кожного покрова, количество кусков, качество разделки, наличие чешуи, пропекание мяса, состояние костей, наличие тертого мяса.

4.2. Оценка внешнего вида среды (масло, бульон). Внешний вид среды определите непосредственно на тарелке или после сливания в цилиндр, отмечая прозрачность;

наличие осадка (частиц белка); цвет (интенсивность и свойственность данному виду среды).

Внешний вид гарнира и добавок определите, рассматривая их на тарелке. При этом отметьте: степень приятности; интенсивность окраски; отклонения от цвета, свойственного данному виду гарнира (добавки).

4.3. Определение мутности масла. Определение мутности масла, слитого из каждой банки, проведите после измерения в нем водно-белкового отстоя (через 2 ч после отстаивания). Мутность масла определите визуально, рассматривая масло в проходящем свете.

В зависимости от степени мутности (прозрачности) масло может быть охарактеризовано как очень мутное, мутное, слабо мутное, опалесцирующее, слабо опалесцирующее, прозрачное.

4.4. Определение запаха. Запах консервов определите пронюхиванием содержимого банки (сразу после ее вскрытия), выложенного на тарелку. Сразу после вскрытия определите степень приятности, свойственность запаха данному продукту, интенсивность запаха.

После выкладывания содержимого на тарелку определите приятность, свойственность и интенсивность запаха основного продукта (рыба, нерыбный объект) и среды. Результаты оценок запаха обработайте так же, как и составляющих показателя «внешний вид».

4.5. Определение вкуса. Последовательно определите вкус основного продукта, среды, гарнира, добавки.

Вкус основного продукта, гарнира и добавки определите опробованием после помещения их на тарелку. При определении вкуса следует:

– тщательно разжевать продукт, перетирая о нёбо, и обработать слюной последовательно, «вслушиваясь» в возникающие ощущения;

– смочить продукт слюной полностью (при недостаточном количестве слюны во рту ее приток стимулировать трением спинки языка о нёбо горловыми движениями, форсированным «смакованием» образца во рту или способом живого образного воображения об очень кислом нарезанном лимоне).

Для оценки вкуса среды (заливки) наберите ее в ложку (около 10 см<sup>3</sup>). При опробовании жидкой части (среды) рекомендуется прижимать язык к нёбу, что облегчает проникновение исследуемой среды в канавки сосочков языка.

При определении вкуса основного продукта и среды одновременно установите степень выраженности вкуса добавок.

Затем определите вкус консервов после объединения твердой и жидкой частей, акцентируя внимание, как и при определении вкуса основного продукта и среды, на степени его выраженности и способе обработки, степени проявления вкуса окислившегося жира, а также на интенсивности проявления различных добавок.

4.6 Определение консистенции консервов

Экспертизу консистенции твердой (основной) и жидкой частей проводят отдельно.

Для оценки консистенции основной (твердой) части определяют три признака: плотность, сочность и нежность (только для консервов, выработанных из сельдевых, сайры и им подобных).

Плотность (способность продукта сопротивляться механическому воздействию) определите легким надавливанием плоской стороной вилки на середину боковой поверхности тушки или куска, а также разжевыванием.

Сочность и нежность определите опробованием. При определении сочности кусочки рыбы нужно разжевать, отмечая мягкость отделения тканевого сока и его количество, а также степень смачивания им ротовой полости.

При определении нежности обратите внимание на способность ткани легко превращаться в однородную массу, готовую к проглатыванию.

В зависимости от впечатления состояние консистенции плотной части каждым признаком может характеризоваться (оцениваться) различно.

По плотности:

- плотная – при надавливании тушки рыб (кусочки и формованные изделия) не разрушаются, а для разжевывания необходимо приложить некоторое усилие;
- мягковатая – при надавливании тушки рыб (кусочки, формованные изделия) разрушаются, и для разжевывания достаточно приложить легкое усилие;
- мягкая – при надавливании тушки рыб (кусочки, формованные изделия) легко сминаются, для их разжевывания усилия не требуется.

По сочности:

- очень сочная – в момент разжевывания отделяется большое количество тканевого сока, во рту ощущается его избыток;
- сочная – при разжевывании отделяется умеренное количество тканевого сока, избыток его во рту не ощущается;
- недостаточно сочная – в период разжевывания выделяется мало тканевого сока, но сухости во рту не ощущается;
- суховатая – при разжевывании тканевый сок почти не выделяется, мясо проглатывается с усилием.

По нежности:

- очень нежная – мясо во рту легко сдавливается между языком и небом, превращаясь в однородную массу, готовую к проглатыванию;
- нежная – мясо превращается в однородную массу во рту при значительном сдавливании между языком и небом; дополнительного разжевывания массы перед проглатыванием не требуется.

У продукта, который невозможно проглотить без дополнительного пережевывания, признак нежности отсутствует.

Консистенцию жидкой части консервов определяют только для заливок, содержащих томатопродукты (например, томатный соус, масляно-томатная заливка), и характеризуют одним признаком – густотой.

Густоту заливки определяют визуально, наблюдая за ее состоянием при взбалтывании в стакане. Консистенция ее по признаку «густота» может быть определена как:

- очень густая – заливка при взбалтывании малоподвижна;
- густая – заливка при взбалтывании подвижна;
- жидковатая – заливка при взбалтывании легко подвижна;
- жидкая – заливка при взбалтывании очень подвижна.

Оформление результатов экспертизы

Таблица 2. Анализ состояния упаковки и маркировки рыбных консервов

Информация для потребителя	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Наименование продукта			
Наименование и местонахождение изготовителя			
Товарный знак изготовителя (при наличии)			
Масса нетто			
Дата изготовления			
Срок годности			
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт			
Пищевая и энергетическая ценность			
Условия хранения для продуктов, требующих особых условий хранения			
Состав продукта			
Внешний вид банки			
Состояние внутренней поверхности жестяной тары			

Герметичность банки			
------------------------	--	--	--

Таблица 3. Оценка качества образцов рыбных консервов

Образец № 1 « _____ »		
Название показателя	Требования ГОСТ 13865-68	Фактические показатели качества
Вкус		
Запах		
Консистенция:		
мяса рыбы		
костей		
Состояние:		
рыбы		
бульона		
Цвет:		
мяса рыбы		
бульона		
Характеристика разделки		
Наличие чешуи		
Порядок укладки		
Наличие посторонних примесей		
Образец № 2 « _____ »		
ГОСТ 280-85		
Массовая доля составных частей, %, не менее		
рыбы		
масла		

Размер тушек рыб, см		
кильки		
салаки		
Вкус		
Запах		
Консистенция		
Состояние рыбы и кожного покрова		
Цвет кожных покровов		
Состояние масла		
Характеристика разделки		
Порядок укладывания рыбы		
Наличие чешуи		
Наличие посторонних примесей		
Образец № 3 « _____ »		
ГОСТ 169978-99		
Массовая доля составных частей, %		
рыбы		
соуса		
Вкус		
Запах		
Консистенция		
Состояние:		
рыбы		
соуса		
Цвет соуса		
Характеристика разделки		
Порядок укладывания		
Количество кусков		

Наличие чешуи		
Наличие посторонних примесей		