



МЯСО ПТИЦЫ

Методы отбора образцов.
Органолептические методы оценки качества

Издание официальное

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

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

МКС 07.100.30; 67.120.20

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 2 октября 1974 г. № 2281 срок введения установлен с 1975-07-01

Постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 17 декабря 1992 г. № 3 введен в действие в качестве государственного стандарта Республики Беларусь

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;
- виды птицы, категории упитанности тушек, размера партии;
- обозначения технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации 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.

Издание официальное



ГОСТ 7702.0-74

1.10 С момента отбора 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.

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 см³ 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.