

## **МЯСО КРОЛИКОВ**

### **МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

## 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, целлолозную 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

© Стандартиформ, 2010

## С. 2 ГОСТ 20235.0—74

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<sup>3</sup>.

Стаканы по ГОСТ 25336—82, тип В или Н, вместимостью 50 см<sup>3</sup>.

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.