



*Экологическая химия 2015, 24(4); 244–248.*

## ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА, РЕАЛИЗУЕМОГО НА РЫНКЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**В. А. Герасимова<sup>а</sup>, А. В. Зачиняева<sup>а</sup>, Я. В. Зачиняев<sup>б</sup>**

<sup>а</sup> *Санкт-Петербургский государственный экономический университет,  
ул. Садовая 21, Санкт-Петербург, 191023 Россия*

<sup>б</sup> *Российский государственный педагогический университет имени А.И. Герцена,  
наб. реки Мойки 48, Санкт-Петербург, 191186 Россия  
e-mail: yavz@rambler.ru*

Поступило в редакцию 7 февраля 2015 г.

Произведена оценка органолептических свойств, физико-химических показателей качества, показателей безопасности мяса, реализуемого на рынке Санкт-Петербурга. На основании полученных результатов предложены рекомендации по выбору наиболее качественного мяса населению Санкт-Петербурга.

**Ключевые слова:** мясо говядины, свинины и баранины, показатели качества

Высокая пищевая ценность мяса животных определила значимость этого продукта в питании человека. Рынок говядины в России более чем на треть формируется из импорта, импортная свинина удерживает минимум четверть рынка, а на долю завезенной замороженной и охлажденной баранины и козлятины приходится более 60% в объеме рынка России [1]. Отечественный рынок продолжает нуждаться в импорте и поэтому проблема контроля качества и безопасности ввозимой продукции стоит остро. Мясо отечественных производителей, к сожалению, пока не всегда соответствует европейским стандартам качества.

Целью работы было определение качества образцов отечественного и импортного мяса, реализуемого в Санкт-Петербурге по органо-

лептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

### ЭКСПЕРИМЕНТ

В качестве объектов исследования были взяты образцы замороженного мяса говядины (тонкий край - поясничная часть, образцы № 1–3), охлажденного мяса свинины (лопатка, образцы № 4–6) и охлажденного мяса баранины (лопатка, образцы № 7–9) разных производителей, информация о которых представлена в табл. 1. В образцах мяса проводили органолептическую оценку по девятибалльной шкале (ГОСТ 9959-91) [2].

Концентрацию водородных ионов определяли по ГОСТ Р 51478-99 [3]. Определения продуктов