

Дзахмишева И. Ш.

Dzakhmishева I. Sh.

**ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И СТЕПЕНИ СВЕЖЕСТИ МЯСА
ГОВЯДИНЫ, РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ
Г. НАЛЬЧИКА**

**RESEARCH OF THE ASSORTMENT AND THE DEGREE
OF FRESHNESS OF BEEF MEAT REALIZED IN A RETAIL TRADING
NETWORK NALCHIK**

Устойчивые традиции национальной кухни коренных народов Кабардино-Балкарской Республики и высокая энергетическая, питательная и биологическая ценность мяса предопределили развитие рынка мяса и мясных продуктов в регионе, одного из крупнейшего рынка продовольственных товаров. В научной статье представлены результаты анализа структуры ассортимента и степени свежести мяса говядины, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика. Исследование ассортимента мяса, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика позволило установить, что рынок мяса представлен мясом говядины, баранины, кролика, индейки, гуся, утки, курицы. Исследование ассортимента говядины в зависимости от части туши (см. рис. 2) позволило установить, что в розничной торговой сети основную долю составляет вырезка филей и антрекота. Микроскопический анализ свежести мяса говядины показал, что из 30 исследуемых образцов, в 21 образце (1-9,16-27) в поле зрения обнаружены единичные палочки и кокки, следов распада мышечной ткани не обнаружено, т.е. эти образцы свежие. В 9 образцах мяса говядины (10-15, 28-30) в поле зрения обнаружено более 10 кокков и палочек и следы распада мышечной ткани, т.е. реализуемое мясо говядины не свежее. Следовательно, необходимо систематически соблюдать санитарно-гигиенические правила на всех этапах товародвижения мяса от производителя до потребителя.

Ключевые слова: мясо говядины, свежесть, структура ассортимента, микроскопический анализ.

The stable traditions of the national cuisine of the indigenous peoples of the Kabardino-Balkarian Republic and the high energy, nutritional and biological value of meat predetermined the development of the meat and meat products market in the region, one of the largest food products market. The scientific article presents the results of the analysis of the assortment structure and the degree of freshness of beef meat sold in the retail network of Nalchik. A study of the assortment of meat sold in the Nalchik retail chain revealed that the meat market is represented by beef, lamb, rabbit, turkey, goose, duck, chicken. A study of the assortment of beef depending on the part of the carcass (see Fig. 2) made it possible to establish that the main share in the retail distribution network is tenderloin and entrecote. Microscopic analysis of the freshness of beef meat showed that out of 30 test samples, 21 sticks and cocci were found in the field of view in 21 samples (1-9,16-27), no traces of muscle tissue decay were found, i.e. these samples are fresh. In 9 samples of beef meat (10-15, 28-30), more than 10 cocci and rods and traces of muscle tissue breakdown were found in the field of view, i.e. sold beef is not fresh. Therefore, it is necessary to observe systematically sanitary and hygienic rules at all stages of the meat distribution from the producer to the consumer.

Key words: beef meat, freshness, assortment structure, microscopic analysis.

Дзахмишева Ирина Шамильевна –

доктор экономических наук, профессор кафедры товароведения, туризма и права, ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик

Тел.: 8 964 030 09 46

E-mail: irina_dz@list.ru

Dzakhmishева Irina Shamilyevna –

Doctor of Economics Sciences, Professor of the department of merchandising, tourism and law, FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik

Тел.: 8 964 030 09 46

E-mail: irina_dz@list.ru

Введение. Многовековые устойчивые традиции коренных народов Кабардино-Балкарской Республики использования в рационе питания мяса, и не просто мяса, а парного мяса, оказало существенное влияние на рынок продовольственных товаров и в настоящее время. По мнению [1] горцы традиционно использовали в национальной кухне парное мясо крупного рогатого скота или мясо баранины. Как правило, резали скот осенью, или к свадебным церемониям, национальным и семейным праздникам, посвященным рождению сына (детей), первым шагам детей. Скот забивают и к поминальным мероприятиям, и в качестве жертвоприношения, и на всякого рода общественные мероприятия, а в будние дни питались блюдами из кукурузы, фасоли, хичинами и другими изделиями из теста, молочной продукцией, овощами и фруктами.

Постановка проблемы. Национальный рацион питания предков и современных жителей обусловлен особенностью развития животноводства и земледелия в регионе. Устойчивые традиции национальной кухни предопределили развитие рынка мяса и мясных продуктов в регионе, одного из крупнейшего рынка продовольственных товаров. Кроме того, мясо и мясные продукты, наряду с иными тарными группами составляют стратегический запас государства и ее национальную безопасность. В связи с этим, исследование структуры ассортимента и свежести мяса, реализуемого в торговой сети г. Нальчика представляется актуальной.

Целью научной статьи является анализ структуры ассортимента и степени свежести мяса говядины, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика.

В качестве объекта исследования выбран ассортимент мяса. Субъектом исследования выступает рынок розничной торговой сети г. Нальчика.

Методы проведения исследования. В работе использован метод микроскопического анализа свежести мяса, окрашенных по Граму мазков-отпечатков, сущность которого состоит в определении количества бактерий и степени распада мышечной ткани.

Согласно [2] мясо – это пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

В работах [3-6] отмечается, что содержание в мясе полноценных белков, сбалансированным аминокислотным составом определяют его высокую пищевую, энергетическую, питательную ценность. Также мясо обладает высокой биологической ценностью благодаря лучшему усвоению организмом человека белков, наиболее близких по свойствам и аминокислотному составу к составу белков организма человека. Собственно, благодаря этому мясо является важным продуктом в концепции сбалансированного рационального питания. Наибольшую пищевую ценность представляет мышечная ткань мяса молодых животных и мясо животных средней упитанности (II-ой категории). Сортность мяса, его пищевая и энергетическая ценность зависят от вида, возраста и упитанности животных, а также от условий их содержания.

Результаты исследования. Исследование ассортимента мяса, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика позволило установить, что рынок мяса представлен основными видами убойных животных и птиц (см. рис. 1) достаточно широко, в частности, говядины, баранины, кролика, индейки, гуся, утки, курицы. Следует отметить, что мясо говядины, баранины и кролика представлено как на рынке, так и в крупных розничных торговых сетях парное, замороженное мясо отсутствует. Свиная не

продается в крупных торговых сетях и в мясных павильонах по соседству с говядиной или иным мясом, а реализуется в отдельно стоящих небольших мясных лавках,

специализирующихся на продаже мяса и мясных продуктов из свинины. Данное обстоятельство связано с религиозными особенностями населения.

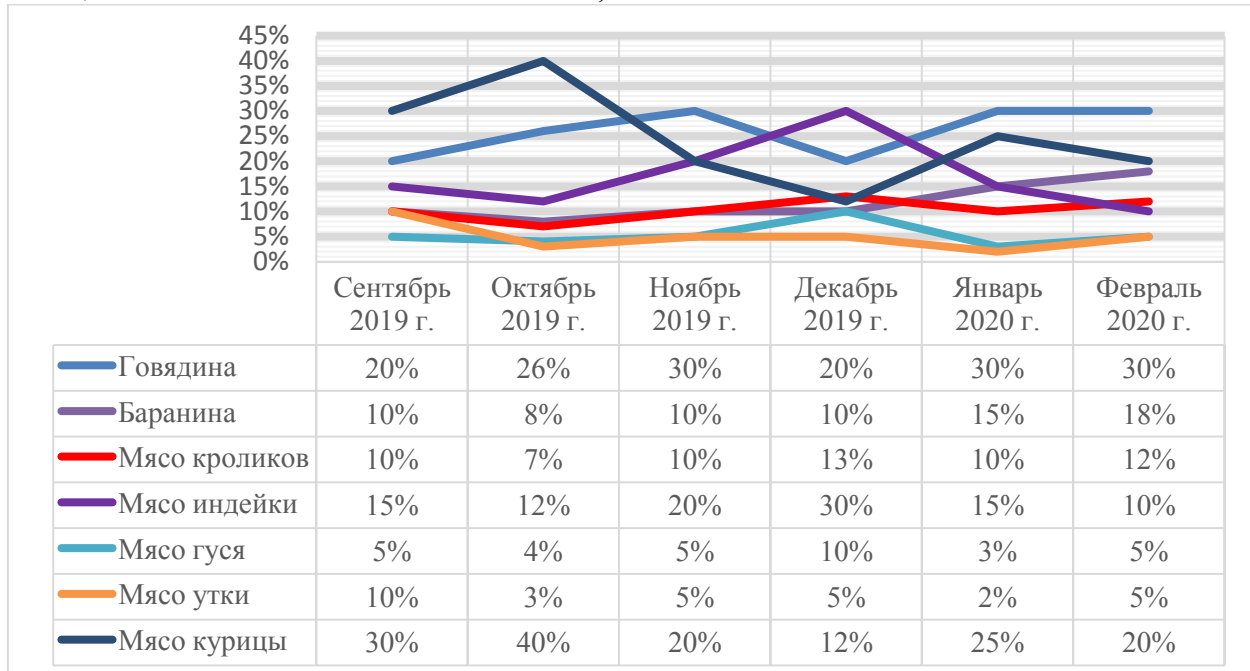


Рисунок 1 – Динамика структуры ассортимента мяса, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика.

Мясо говядины в сентябре и декабре 2019 года представлено по 20% от общего объема реализуемого мяса на рынке, а в ноябре 2019 года, январе и феврале 2020 года доля мяса говядины составила по 30%. Это связано с тем, что в зимний период времени население Республики потребляет больше мяса чем летом. Наибольшая доля мяса баранины представлена в феврале 2019 года (18%) по сравнению с октябрем 2019 года, когда на его долю пришлось лишь 8%. Мясо курицы

составило в сентябре и октябре 2019 года 30% и 40% соответственно, наименьшая ее доля составила всего 12% в декабре 2019 года. Наибольшее количество мяса кролика (13%), индейки (30%), гуся (10%) представлено в декабре 2019 года (см. рис. 1), т.е. на новогодние праздники в сравнении с анализируемыми месяцами. На февральские праздники доля мяса баранины составила 18%, что больше чем в предыдущие месяцы (см. рис. 1).

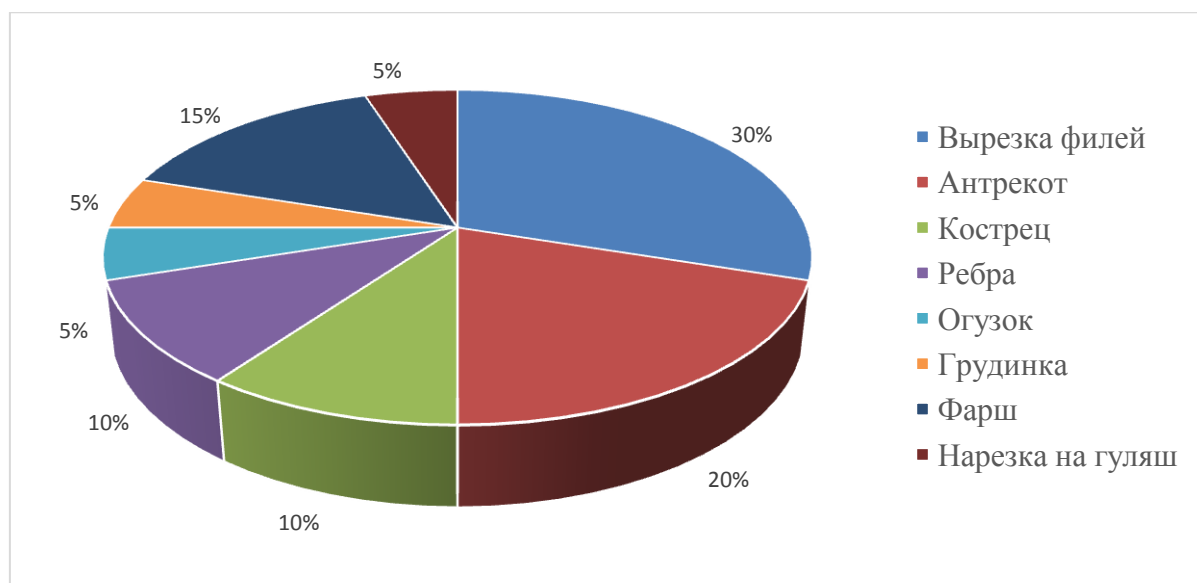


Рисунок 2 – Структура ассортимента мяса говядины в зависимости от части туши

Исследование ассортимента говядины в зависимости от части туши (см. рис. 2) позволило установить, что в розничной торговой сети основную долю составляет вырезка филей (30%), около 20% приходится на долю антрекота. На долю таких частей разделки как: кострец и ребра приходится по 10%, грудинка, огузок, нарезка на гуляш – по 5%, и фарш – 15%. Конечности, голова, применяемые при изготовлении холодца, и потроха крупнорогатого скота, используемые при изготовлении традиционных национальных колбас, в крупных торговых точках не представлены, их можно приобрести только на рынке.

Для оценки степени свежести мяса было отобрано по 3 образца весом 200 г [7] от 10 мясных туш говядины, реализуемой в

розничной торговой сети г. Нальчика. От каждой туши отбиралось по образцу из мышечной части бедра, из области лопаток и шеи. Всего исследовано 30 образцов.

Оценка свежести мяса говядины осуществлялась методом микроскопирования окрашенных по Граму мазков-отпечатков, сущность которого состоит в определении количества бактерий и степени распада мышечной ткани. Мясо считается свежим, если в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата видны единичные кокки или не более 10 клеток, и палочковидные бактерии, и нет следов распада мышечной ткани [8]. Результаты микроскопического анализа свежести мяса говядины представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты анализа степени свежести мяса говядины, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика

Номер образца	Количество микрофлоры в поле зрения препарата, ед.	Наличие распада мышечной ткани	Номер образца	Количество микрофлоры в поле зрения препарата, ед.	Наличие распада мышечной ткани
1	2±0,23	Не выявлено	16	5±0,23	Не выявлено
2	4±0,23	Не выявлено	17	7±0,23	Не выявлено
3	3±0,23	Не выявлено	18	8±0,23	Не выявлено
4	6±0,23	Не выявлено	19	4±0,23	Не выявлено
5	5±0,23	Не выявлено	20	5±0,23	Не выявлено
6	5±0,23	Не выявлено	21	4±0,23	Не выявлено
7	7±0,23	Не выявлено	22	3±0,23	Не выявлено
8	4±0,23	Не выявлено	23	3±0,23	Не выявлено

9	6±0,23	Не выявлено	24	5±0,23	Не выявлено
10	15±0,23	выявлено	25	7±0,23	Не выявлено
11	16±0,23	выявлено	26	5±0,23	Не выявлено
12	14±0,23	выявлено	27	6±0,23	Не выявлено
13	18±0,23	выявлено	28	12±0,23	выявлено
14	14±0,23	выявлено	29	11±0,23	выявлено
15	16±0,23	выявлено	30	13±0,23	выявлено

Микроскопический анализ свежести мяса говядины показал, что в образцах 1-9,16-27 в поле зрения обнаружены единичные палочки и кокки, следы распада мышечной ткани не обнаружены (см. рис. 3). В образцах мяса говядины 10-15, 28-30 в поле зрения обнаружено более 10 кокков и палочек, и следы распада мышечной ткани (см. рис. 4).

Область применения результатов: товароведение, розничная торговля.

Заключение. Исследование ассортимента мяса, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика позволило установить, что рынок мяса представлен основными видами

убойных животных и птиц. Микроскопический анализ свежести мяса говядины, реализуемого в розничной торговой сети г. Нальчика, показал, что из 30 исследуемых образцов 21 (1-9,16-27) оказались свежие и 9 образцов (10-15, 28-30) не свежие. Следовательно, можно утверждать, что в розничной торговой сети г. Нальчика в большинстве случаев (не всегда) реализуется свежее мясо говядины. Вместе с тем, необходимо систематически соблюдать санитарно-гигиенические правила на всех этапах товародвижения мяса от производителя до потребителя.



Рисунок 3 – Микроскопия свежего мяса говядины

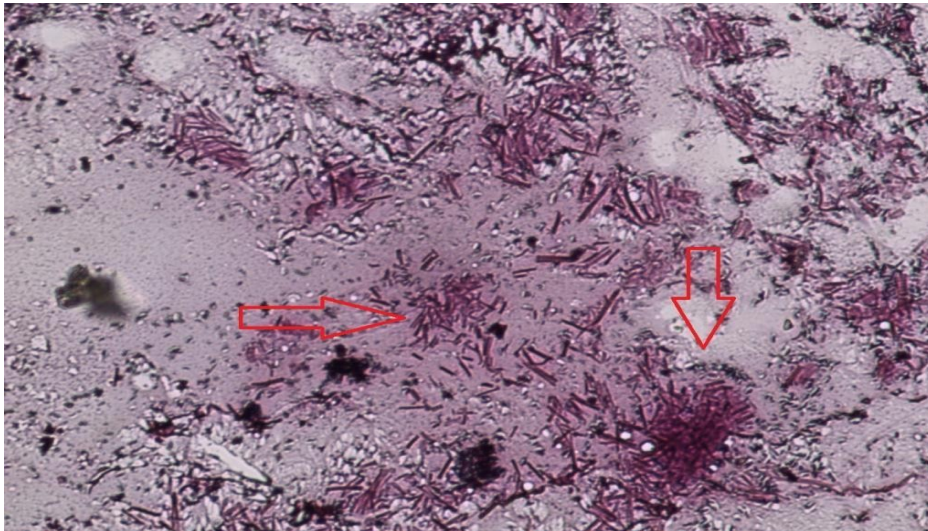


Рисунок 4 – Микроскопия не свежего мяса говядины

Литература

1. Казиев Ш.М., Карпеев И.В. Кавказский стол. Пища горцев. [Электронный ресурс]. – URL:

http://www.nnre.ru/kulturologija/povsednevnaia_zhizn_gorcev_severnogo_kavkaza_v_xix_veke/p12.php (дата обращения 09.02.2020).

2. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения. [Электронный ресурс]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/1200043041> (дата обращения 09.02.2020).

References

1. Kaziev SH.M., Karpeev I.V. Kavkazskij stol. Pishcha gorcev. [Elektronnyj resurs]. – URL:

http://www.nnre.ru/kulturologija/povsednevnaia_zhizn_gorcev_severnogo_kavkaza_v_xix_veke/p12.php (data obrashcheniya 09.02.2020).

2. GOST R 52427-2005 Promyshlennost' myasnaya. Produkty pishchevye. Terminy i opredeleniya. [Elektronnyj resurs]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/1200043041> (data obrashcheniya 09.02.2020).

3. Шепелев А.Ф., Кожухова О.М., Туров А.С. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие. 2001 [Электронный ресурс]. – URL: <https://uchebnikfree.com/produktov-prodovolstvennyih-tehnologiya/tovarovedenie-ekspertiza-myasa-myasnyih.html> (дата обращения 09.02.2020).

4. Воденников О.Г. К вопросу о качестве мяса и его влиянии на продовольственную

безопасность и качество жизни населения // Вестник Прикамского социального института. – 2019. – №. 2 (83). – С. 36-40.

5. Данилова О.А., Сепеева А.Г. Оценка качества мяса и мясопродуктов // Вестник Марийского государственного университета. Серия «Сельскохозяйственные науки. Экономические науки». – 2015. – № 3. – С. 20-22.

6. Кныш Е.А. Определение свежести и ветеринарно-санитарная оценка охлажденной говядины // Научное сообщество студентов: Междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. XXIII междунар. студ. науч.-практ. конф. № 12(23). – URL: [https://sibac.info/archive/meghdis/12\(23\).pdf](https://sibac.info/archive/meghdis/12(23).pdf) (дата обращения: 18.02.2020).

7. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021651> – утверждён и введён в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.12.78 N 3386 (Дата обращения 09.02.2020).

8. ГОСТ 23392-2016 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести. [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200144232>. (Дата обращения 09.02.2020).

3. Shepelev A.F., Kozhuhova O.M., Turov A.S. Tovarovedenie i ekspertiza myasa i myasnyh tovarov: uchebnoe posobie. 2001 [Elektronnyj resurs]. – URL: <https://uchebnikfree.com/produktov->

prodovolstvennyih-tehnologiya/tovarovedenie-ekspertiza-myasa-myasnyih.html (data obrashcheniya 09.02.2020).

4. Vodennikov O.G. K voprosu o kachestve myasa i ego vliyaniy na prodovol'stvennuyu bezopasnost' i kachestvo zhizni naseleniya // Vestnik Prikamskogo social'nogo instituta. – 2019. – №. 2 (83). – S. 36-40.

5. Danilova O.A., Sepeeva A.G. Ocenka kachestva myasa i myasoproduktov // Vestnik Marijskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya «Sel'skohozyajstvennye nauki. Ekonomicheskie nauki». – 2015. – № 3. – S. 20-22.

6. Knysh E.A. Opredelenie svezhesti i veterinarno-sanitarnaya ocenka ohlazhdyonnoj govyadiny // Nauchnoe soobshchestvo studentov: Mezhdisciplinarnye issledovaniya: sb. st. po mat. XXIII mezhdunar. stud. nauch.-prakt. konf. № 12(23). – URL: [https://sibac.info/archive/meghdis/12\(23\).pdf](https://sibac.info/archive/meghdis/12(23).pdf) (data obrashcheniya: 18.02.2020).

7. GOST 7269-2015 Myaso. Metody otbora obrazcov i organolepticheskie metody opredeleniya svezhesti [Elektronnyj resurs]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021651> – utverzhdyon i vvedyon v dejstvie Postanovleniem Gosudarstvennogo komiteta SSSR po standartam ot 20.12.78 N 3386 (Data obrashcheniya 09.02.2020).

8. GOST 23392-2016 «Myaso. Metody himicheskogo i mikroskopicheskogo analiza svezhesti. [Elektronnyj resurs]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200144232>. (Data obrashcheniya 09.02.2020).

