

ГОСТ 7269-79

Группа Н19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО

Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

Meat. Methods of sampling and organoleptic methods of freshness test

Текст Сравнения ГОСТ 7269-2015 с ГОСТ 7269-79 см. по [ссылке](#).

- Примечание изготовителя базы данных.

МКС 67.120.10

ОКСТУ 9109

Дата введения 1980-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.02.79 N 721

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7269-54 в части пп.1-15

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341-97	1.4
ГОСТ 1770-74	2.2
ГОСТ 4025-95	2.2
ГОСТ 6709-72	2.2
ГОСТ 7730-89	1.4
ГОСТ 8273-75	1.5
ГОСТ 10354-82	1.4
ГОСТ 12026-76	2.2
ГОСТ 20469-95	2.2
ГОСТ 21239-93	2.2
ГОСТ 23392-78	2.9
ГОСТ 24104-2001	2.2
ГОСТ 25336-82	2.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, утвержденными в июле 1984 г., октябре 1989 г. (ИУС 11-84, 1-90)

Настоящий стандарт распространяется на говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, на мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек) и устанавливает методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести в случае возникновения сомнения.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1. ОТБОР ОБРАЗЦОВ

1.1. Образцы отбирают от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском массой не менее 200 г из следующих мест:

- у зареза, против 4 и 5-го шейных позвонков;
- в области лопатки;
- в области бедра из толстых частей мышц.

1.2. Образцы исследуемых субпродуктов отбирают массой не менее 200 г.

1.3. Образцы от замороженных блоков мяса и субпродуктов отбирают целым куском массой не менее 200 г.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.4. Каждый отобранный образец упаковывают в пергамент по [ГОСТ 1341](#), целлюлозную пленку по [ГОСТ 7730](#) или пищевую полиэтиленовую пленку по [ГОСТ 10354](#).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

На пергаменте или подпергаментном ярлыке, вложенном под пленку, простым карандашом обозначают наименование ткани или органа и номер туши, присвоенный при приемке.

Образцы, отобранные от одной туши, упаковывают вместе в бумажный пакет и укладывают в металлический закрывающийся ящик.

Отобранные и подготовленные образцы сопровождают в лабораторию документом с обозначением:

- даты и места отбора образцов;
- вида скота;
- номера туши, присвоенного при приемке;
- причины и цели испытания;
- подписи отправителя.

1.5. При отправке образцов в лабораторию, находящуюся вне места отбора образцов, каждый образец упаковывают отдельно в пергамент, затем в оберточную бумагу по [ГОСТ 8273](#).

Надписи на каждом образце и на сопроводительном документе наносят в соответствии с п.1.4.

Ящик с образцами опечатывают и пломбируют.
(Измененная редакция, Изм. N 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

2.1. Органолептические методы предусматривают определение:
внешнего вида и цвета;
консистенции;
запаха;
состояния жира;
состояния сухожилий;
прозрачности и аромата бульона.
Каждый отобранный образец анализируют отдельно.

2.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные по [ГОСТ 24104](#).

Мясорубка бытовая по [ГОСТ 4025](#) или электромясорубка бытовая по [ГОСТ 20469](#).

Баня водяная электрическая.

Ножницы по [ГОСТ 21239](#).

Цилиндры мерные вместимостью 25 см³ по [ГОСТ 1770](#).

Стекло часовое.

Палочки стеклянные.

Колбы конические типа Кп-100 по [ГОСТ 25336](#).

Бумага фильтровальная по [ГОСТ 12026](#).

Вода дистиллированная по [ГОСТ 6709](#).

2.3. Внешний вид и цвет туши определяют внешним осмотром.

Вид и цвет мышц на разрезе определяют в глубинных слоях мышечной ткани на свежем разрезе мяса. При этом устанавливают наличие липкости путем ощупывания и увлажненность поверхности мяса на разрезе путем приложения к разрезу кусочка фильтровальной бумаги.

2.4. Определение консистенции

На свежем разрезе туши или испытуемого образца легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за ее выравниванием.

2.5. Определение запаха

Органолептически устанавливают запах поверхностного слоя туши или испытуемого образца. Затем чистым ножом делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях. При этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к кости.

2.6. Определение состояния жира

Состояние жира определяют в туше в момент отбора образцов, устанавливают цвет, запах и консистенцию жира.

2.7. Определение состояния сухожилий

Состояние сухожилий определяют в туше в момент отбора образцов. Ощупыванием сухожилий устанавливают их упругость, плотность и состояние суставных поверхностей.

2.8. Определение прозрачности и аромата бульона

2.8.1. Подготовка к испытаниям

Для получения однородной пробы каждый образец отдельно пропускают через мясорубку диаметром отверстий решетки 2 мм, и фарш тщательно перемешивают.

20 г полученного фарша взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г и помещают в коническую колбу вместимостью 100 см³, заливают 60 см³ дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую водяную баню.

2.8.2. Проведение испытаний

Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80-85 °С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы.

Для определения прозрачности 20 см³ бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 см³, имеющий диаметр 20 мм, и устанавливают степень его прозрачности визуально.

2.9. По результатам испытаний делают заключение о свежести мяса или субпродуктов в соответствии с характерными признаками, предусмотренными в таблице.

Наименование показателя	Характерный признак мяса или субпродуктов		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвет поверхности туши	Имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет	Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая	Сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет свойственный данному виду мяса: для говядины - от светло-красного до темно-красного, для свинины - от светло-розового до красного, для баранины - от красного до красно-вишневого, для ягнятины - розовый	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка мутноватый	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мутный мясной сок

Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается	На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен	На разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, осалившийся
Запах	Специфический, свойственный каждому виду свежего мяса	Слегка кисловатый или с оттенком затхлости	Кислый или затхлый, или слабогнилостный
Состояние жира	Говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится; свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный; бараньего - имеет белый цвет, консистенция плотная Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания	Имеет сероватоматовый оттенок, слегка липнет к пальцам; может иметь легкий запах осаливания	Имеет сероватоматовый оттенок, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах прогорклый

Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет	Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью	Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону	Мутный, с большим количеством хлопьев с резким, неприятным запахом

Мясо или субпродукты, отнесенные к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, подвергают химическим и микроскопическим анализам по [ГОСТ 23392](#).

При расхождении результатов органолептического и химического или микроскопического анализа проводят повторный химический анализ на вновь отобранных образцах.

Результаты анализа являются окончательными.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

Электронный текст документа подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
Мясо. Технические условия.
Методы анализа: Сб. стандартов. -
М.: Стандартинформ, 2006