

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ КЛАССИФИКАЦИИ КУРИНОГО МЯСА

Саттарова Барнохон Набиевна

*соискатель, старший преподаватель кафедры пищевой технологии
Ферганского политехнического института,
Республика Узбекистан, г. Фергана*

Аскарлов Ибрагим Рахманович

*д-р хим. наук, профессор кафедры химии Андижанского государственного университета,
Республика Узбекистан, г. Андижан*

Джураев Акбаржон Мирзамахмудович

*канд. хим. наук, доцент кафедры химии Андижанского государственного университета,
Республика Узбекистан, г. Андижан
E-mail: djurayev3929@mail.ru*

SOME QUESTIONS CLASSIFICATION OF CHICKEN MEAT

Barnohon Sattarova

*Scientific applicant, Senior Lecturer, Department of food Technology, Fergana Polytechnic Institute,
Republic of Uzbekistan, Fergana*

Ibragim Asqarov

*Doctor of chemical Sciences, Professor of chemistry Department of Andijan State University
Republic of Uzbekistan, Andijan*

Akbarjon Dzhurayev

*Candidate of chemical Sciences, associate Professor of chemistry Department of Andijan State University
Republic of Uzbekistan, Andijan*

АННОТАЦИЯ

В настоящей статье изучены используемые коды товаров и предложены новые товарные коды для классификации мясных продуктов из птицы, обработанных и не обработанных антиоксидантами, с целью защиты здоровья и безопасности потребителей.

ABSTRACT

In this article, we studied the codes of goods used operations and proposed new product codes for the classification of poultry meat products, processed and untreated with antioxidants in order to protect the health and safety of consumers.

Ключевые слова: куриное мясо, антиоксидант, классификация, коды товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).

Keywords: chicken meat, antioxidant, classification, product codes, product nomenclature of foreign economic activity (HS).

Поскольку климат Узбекистана жаркий, хранить мясо и мясные продукты в открытых условиях нет возможности. Однако некоторые предприниматели смогли справиться с этой проблемой в процессе производства мяса птиц и их продуктов. Если в рацион кормления птиц не добавляют антиоксиданты, то их мясо называют необработанным; в случае добавления антиоксидантов, таких как бутилгидрокситолуол

или ионол (E321), бутилгидроксициклин (E320), витамин Е-токоферол (E306, E307, E308, E309), консерванты, стабилизатор карраген (E407), мясо называют обработанным [1, с. 58-59; 2, с. 21; 3, с. 31-33; 4, с. 236-238].

Известно, что регулярное добавление в пищу птиц антиоксидантов обычно отрицательно дей-

ствуется на организм человека и способствует появлению различных недугов. С целью защиты здоровья населения и прав потребителей желательнее разделить куриное мясо на два типа: прикормленные, или обработанные с антиоксидантами, и без них.

Нами были проведены научные исследования для уточнения новых кодов, соответствующих химическому составу куриного мяса по номенклатуре товаров внешнеэкономической деятельности Республики Узбекистан (ТН ВЭД РУз).

Взамен используемых по ТН ВЭД РУз следующих кодов: 0207 11 100 0, 0207 11 300 0, 0207 13 400 00, 0207 11 900 0, 0207 12 100 0, 0207 12 900 0, 0207 13 100 0, 0207 13 200 0, 0207 13 300 0, 0207 13 500 0, 0207 13 600 0, 0207 13 700 0, 0207 13 910 0, 0207 13 990 0, 0207 14 100 0, 0207 14 200 0, 0207 14 300 0, 0207 14 400 0, 0207 14 500 0, 0207 14 600 0, 0207 14 700 0, 0207 14 910 0 и 0207 14 990 0 – мы предлагаем новые коды для удобства определения кодов куриного мяса согласно химическому составу.

0207 11 100 1 – не обработанные антиоксидантами, ошипанные и без кишок, с головой и плюснами ног, представленные как «83%-ные цыплята»;

0207 11 100 9 – обработанные антиоксидантами, ошипанные и без кишок, с головой и плюснами ног, представленные как «83%-ные цыплята»;

0207 11 300 1 – не обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног, но с шейкой, сердцем, печенью и мускульным желудком, представленные как «70%-ные цыплята»;

0207 11 300 9 – обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног, но с шейкой, сердцем, печенью и мускульным желудком, представленные как «70%-ные цыплята»;

0207 11 900 1 – не обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног и без шейки, сердца, печени и мускульного желудка, представленные как «65%-ные цыплята», или представленные в какой-либо другой разделке;

0207 11 900 9 – обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног и без шейки, сердца, печени и мускульного желудка, представленные как «65%-ные цыплята», или представленные в какой-либо другой разделке;

0207 12 100 1 – не обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног, но с шейкой, сердцем, печенью и мускульным желудком, представленные как «70%-ные цыплята»;

0207 12 100 9 – обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног, но с шейкой, сердцем, печенью и мускульным желудком, представленные как «70%-ные цыплята»;

0207 12 900 1 – не обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног и без шейки, сердца, печени и мускульного желудка, представленные как «65%-ные цыплята», или представленные в какой-либо другой разделке;

0207 12 900 9 – обработанные антиоксидантами, ошипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног и без шейки, сердца, печени и мускульного желудка, представленные как «65%-ные цыплята», или представленные в какой-либо другой разделке;

0207 13 100 1 – не обработанное антиоксидантами мясо обваленное;

0207 13 100 9 – обработанное антиоксидантами мясо обваленное;

0207 13 200 1 – обработанные антиоксидантами половины или четвертины;

0207 13 200 9 – не обработанные антиоксидантами половины или четвертины;

0207 13 300 1 – не обработанные антиоксидантами крылья целые, с тонким концом или без него;

0207 13 300 9 – обработанные антиоксидантами спинки, шейки, спинки вместе с шейкой, гузки и тонкие концы крыльев;

0207 13 400 1 – не обработанные антиоксидантами спинки, шейки, спинки вместе с шейкой, гузки и тонкие концы крыльев;

0207 13 400 9 – обработанные антиоксидантами спинки, шейки, спинки вместе с шейкой, гузки и тонкие концы крыльев;

0207 13 500 1 – не обработанные антиоксидантами грудки и куски из них;

0207 13 500 9 – обработанные антиоксидантами грудки и куски из них;

0207 13 600 1 – не обработанные антиоксидантами ножки и куски из них;

0207 13 600 9 – обработанные антиоксидантами ножки и куски из них;

0207 13 700 1 – не обработанные антиоксидантами прочие;

0207 13 700 9 – обработанные антиоксидантами прочие;

0207 13 910 1 – не обработанная антиоксидантами печень;

0207 13 910 9 – обработанная антиоксидантами печень;

0207 13 990 1 – не обработанные антиоксидантами прочие;

0207 13 990 9 – обработанные антиоксидантами прочие;

0207 14 100 1 – не обработанное антиоксидантами мясо обваленное;

0207 14 100 9 – обработанное антиоксидантами мясо обваленное;

0207 14 200 1 – не обработанные антиоксидантами половины или четвертины;

0207 14 200 9 – обработанные антиоксидантами половины или четвертины;

0207 14 300 1 – не обработанные антиоксидантами крылья целые, с тонким концом или без него;

0207 14 300 9 – обработанные антиоксидантами крылья целые, с тонким концом или без него;

0207 14 400 1 – не обработанные антиоксидантами спинки, шейки, спинки вместе с шейкой, гузки и тонкие концы крыльев;

0207 14 400 9 – обработанные антиоксидантами спинки, шейки, спинки вместе с шейкой, гузки и тонкие концы крыльев;

0207 14 500 1 – не обработанные антиоксидантами грудки и куски из них;

0207 14 500 9 – обработанные антиоксидантами грудки и куски из них;

0207 14 600 1 – не обработанные антиоксидантами ножки и куски из них;

0207 14 600 9 – обработанные антиоксидантами ножки и куски из них;

0207 14 700 1 – не обработанные антиоксидантами прочие;

0207 14 700 9 – обработанные антиоксидантами прочие;

0207 14 910 1 – не обработанная антиоксидантами печень;

0207 14 910 9 – обработанная антиоксидантами печень;

0207 14 990 1 – не обработанные антиоксидантами прочие;

0207 14 990 9 – обработанные антиоксидантами прочие.

Основываясь на результатах исследования, желательно ввести вышеизложенные новые кодовые номера в классификацию мясных продуктов из птицы, которые импортируются и экспортируются из-за границы, с целью защиты здоровья и безопасности потребителей.

Список литературы:

1. Ибрагимов У.К. Оценка антиоксидантов – пищевых добавок // STANDART. – 2002. – № 1. – С. 58-59.
2. Ибрагимов У.К. Сертификация пищевых продуктов: вчера, сегодня, завтра // STANDART. – 2003. – № 1. – С. 21.
3. Саттарова Б.Н., Аскарлов И.Р., Джураев А.М. Защита здоровья человека путем изучения химического состава куриного мяса // Научный вестник АндГУ. – 2018. – № 3. – С. 31-33.
4. Саттарова Б.Н. Некоторые проблемы при изучении куриного мяса // Проблемы и перспективы химии товаров: Мат-лы V Республ. науч.-практ. конф. (Андижан, 4-5 сентября 2018 г.). – Андижан, 2018. – С. 236-238.