

КАЧЕСТВО ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для человека мясо и изделия из него — один из основных источников белка, 80–90 % которого является полноценными. Также в состав этих продуктов питания входят восемь незаменимых для человека аминокислот. Продукты из мяса, в том числе и колбасные изделия, отличаются большой пищевой ценностью, поскольку при их производстве из мяса удаляют менее ценные ткани, а также для их обогащения вводят добавки растительного и животного происхождения. Этот вид продукции пользуется большим спросом у покупателей в силу того, что колбасные изделия полностью готовы к употреблению и не нуждаются в дополнительной обработке. Одним из наиболее популярных продуктов среди потребителей являются вареные колбасные изделия, прежде всего, благодаря их сравнительно невысокой стоимости. В связи с постоянным расширением ассортимента данного товара на рынке Республики Беларусь необходим регулярный контроль качества реализуемой продукции.

Для проведения исследования было отобрано пять образцов вареной колбасы высшего сорта разных производителей: «Мортаделла нежная» (ОАО «Волковысский мясокомбинат»), «Докторская новая» (ОАО «Гродненский мясокомбинат»), «Докторская на сливках» и «С телятиной» (ОАО «Брестский мясокомбинат»), «Докторская как раньше» (ОАО «Пинский мясокомбинат»), реализуемой в торговых организациях Минска. Оценка качества вареных колбасных изделий проводили путем определения органолептических и физико-химических показателей (массовая доля хлористого натрия, массовая доля влаги, наличие крахмала) и проверки соответствия их требованиям СТБ 126-2016 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия» [1].

Определение органолептических показателей проводили в соответствии с разработанной 5-балльной шкалой путем дегустации. По результатам балльной оценки органолептических показателей образцов вареных колбасных изделий были рассчитаны комплексные показатели качества. В результате проведенных исследований установлено, что наилучшими органолептическими показателями качества обладает колбаса «С телятиной» (ОАО «Брестский мясокомбинат»), комплексный показатель качества которой составил 0,9835. Самое низкое значение комплексного показателя качества установлено для колбасы «Докторская новая» (ОАО «Гродненский мясокомбинат») — 0,8732.

По результатам физико-химических исследований установлено, что массовая доля хлористого натрия в образцах вареных колбас варьируется в пределах от 1,0 % («Докторская на сливках» (ОАО «Брестский мясокомбинат»)) до 1,3 % («Докторская новая» (ОАО «Гродненский мясокомбинат»)). Таким образом, все исследованные образцы по данному показателю соответствуют требованиям СТБ 126-2016 (не более 2,4 %). Наибольшее фактическое значение массовой доли влаги (70,6 %) выявлено у образца «Докторская как раньше» (ОАО «Пин-

ский мясокомбинат»), наименьшее (64,9 %) — у образца «С телятиной» (ОАО «Брестский мясокомбинат»). В вареных колбасных изделиях высшего сорта не допускается содержание крахмала. Результаты качественной реакции с йодом (раствор Люголя) показали отсутствие крахмала во всех образцах.

Исходя из полученных результатов, можно сделать вывод, что все исследованные образцы вареной колбасы высшего сорта, реализуемой в торговых организациях Минска, соответствуют требованиям СТБ 126-2016.

Источник

1. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия: СТБ 126-2016. — Введ. 01.01.2018. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2017. — 34 с.