

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВАЯЛЕННЫХ КОЛБАС

Колбасные изделия занимают важное место в питании населения, так как обладают более высокой питательной ценностью, чем исходное сырье (при производстве колбас из мяса удаляют менее ценные в пищевом отношении составные части — кости, хрящи, сухожилия, а мясо измельчают тонко, в рецептуру вводятся дополнительные компоненты). Добавление к мясу жира, молока, яиц, муки и различных специй в соответствии с рецептурой дает возможность получить пищевой продукт с высокими вкусовыми достоинствами. Воздействие высокой температуры и химических веществ на этот продукт в процессе изготовления создают условия, способствующие сохранению его доброкачественности на значительное время в готовом к употреблению состоянии [1, 2].

Цель исследования — сравнительная оценка качества сыровяленых колбас.

В качестве объектов исследования было отобрано 10 образцов сыровяленых колбас высшего сорта белорусского производства: 1 — колбаски «Баварские» ОДО «Юлайн»; 2 — колбаски «Саями Брусничная» ОДО «Юлайн»; 3 — колбаса «Белорусская» ОДО «Юлайн»; 4 — колбаса «Балтийская новая» ОАО «Слонимский мясокомбинат»; 5 — колбаса «Коньячная» ОАО «Агрокомбинат “Держинский”»; 6 — колбаска «Валенсия» ОАО «Слонимский мясокомбинат»; 7 — колбаса «Брауншвейгская» ОАО «Ошмянский мясокомбинат»; 8 — колбаса «Княжеская новая» ОАО «Волковывский мясокомбинат»; 9 — колбаса «Княжеская» ОАО «Слонимский мясокомбинат»; 10 — колбаса «Королевская» ОДО «Юлайн».

Оценку качества сыровяленых колбасных изделий проводили на соответствие требованиям СТБ 295-2008 «Изделия колбасные. Сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия».

При исследовании продукта определяли внешний вид, цвет и вид на разрезе, консистенцию, запах и вкус, массовые доли влаги и соли.

В ходе проведения органолептического анализа был сделан вывод: все образцы соответствуют требованиям ТНПА. Их главные отличия — в цвете и вкусе. Цвет варьируется от бледно-розового до темно-бордового, что говорит о разном виде мяса, которое используется в составе. В колбасных изделиях, в которых на первом месте указана свинина, цвет более бледный, а у колбас с говядиной — более темный. Отличия вкуса незначительные. Образцы 7, 8, 9, 10 имели более соленый вкус, чем остальные. Образцы 1, 3, 4, 6, 10 — более острые в отличие от образцов 2, 5, 7, 8, 9.

Результаты исследований сыровяленых колбас по физико-химическим показателям позволили установить следующее:

- массовая доля влаги в исследованных образцах составила от 27,4 % (образец 6) до 36,9 % (образец 5), что соответствует требованиям стандарта (не более 38 %);

- массовая доля поваренной соли колебалась от 3,7 % (образец 3) до 4,7 % (образец 9) при нормативе не более 5,5 %.

Результаты органолептической и физико-химической оценок показывают, что все образцы исследованных сыровяленых колбас отвечают требованиям действующего стандарта и обладают высоким качеством. Полученные в ходе исследования данные косвенно свидетельствуют об использовании сырья высокого качества, соблюдении технологических процессов во время производства, использовании современных технологий для производства, постоянном контроле качества поступающего сырья и готовой продукции.

Источники

1. *Петухов, М. М.* Товароведно-экспертная оценка качества сырокопченых колбас белорусского производства / М. М. Петухов // *Технология и товароведение инновац. пищевых продуктов.* — 2018. — № 6 (53). — С. 86–89.

2. *Шилов, А. И.* Оценка качества и экономическая обоснованность реализации сыровяленых колбас / А. И. Шилов // *Технология и товароведение инновац. пищевых продуктов.* — 2016. — № 3 (38). — С. 88–93.