

итальянских гастрономических традиций на территории Республики Беларусь способствует популяризации здорового питания и обогащению культурного наследия страны. Продолжение реализации этой тенденции может привести к дальнейшему улучшению здоровья населения и развитию гастрономического туризма.

Источник

1. Нематериальное культурное наследие // ЮНЕСКО. — URL: <https://www.unesco.org/ru/intangible-cultural-heritage> (дата обращения: 24.11.2024).

СНИЛ «Товаровед»

В. А. Елисеева

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — М. М. Петухов, канд. техн. наук, доцент

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Пищевая ценность колбасных изделий выше ценности исходного сырья и большинства других продуктов из мяса. Объясняется это тем, что в процессе производства колбас из сырья удаляют наименее ценные по питательности ткани. Высокая пищевая ценность колбасных изделий обуславливается также высоким содержанием белковых и экстрактивных веществ, низкоплавкого свиного жира. Включение в рецептурный состав молока, сливочного масла и яиц не только повышает пищевую ценность, но и значительно улучшает вкус колбасных изделий [1, 2].

Для проведения анализа качества было выбрано три образца сырокопченых колбасных изделий: № 1 — колбасное изделие сырокопченное «Оригинальная европейская» (ОАО «Гродненский мясокомбинат»); № 2 — колбасное изделие сырокопченное «Даниловская» (ООО «Мясокомбинат славянский»); № 3 — колбасное изделие сырокопченное «Зернистая» (ОАО «Могилевский мясокомбинат»).

В ходе исследования образцов были осуществлены органолептическая (внешний вид, вкус, запах, консистенция и вид на разрезе) и физико-химическая (массовая доля влаги и поваренной соли) оценки качества.

По результатам органолептической оценки качества было установлено, что все образцы соответствуют требованиям СТБ 295-2008: каждый образец имеет свойственные вкус и запах; полностью соответствующий описанию внешний вид, без повреждений оболочки; плотную консистенцию; фарш равномерно перемешан, насыщенно-розового цвета, без серых пятен и пустот.

По результатам определения массовой доли влаги было выяснено, что образцы соответствуют требованиям СТБ 295-2008 (не более 38,0 %): образец № 1 — 22,3 %, № 2 — 34,0 %, № 3 — 36,8 %.

По результатам определения количественного содержания соли в трех образцах сырокопченых колбас было выявлено полное соответствие требованиям СТБ 295-2008 (образец № 1 — 2,1 %, № 2 — 2,2 % и № 3 — 2,0 %, что не превышает нормируемые 5,5 %).

Таким образом, качество исследованных образцов сырокопченых колбас с применением органолептических и физико-химических методов позволило установить их соответствие требованиям СТБ 295-2008 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия». Можно утверждать, что качество отечественных колбас высокое.

Источники

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

2. *Петухов, М. М.* Мясная промышленность Республики Беларусь: состояние и тенденции развития / М. М. Петухов, Е. В. Коляда // *Пищевая промышленность: наука и технологии*. — 2019. — № 4 (46). — С. 15–19.

А. А. Ермак
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Е. В. Коляда, канд. техн. наук, доцент

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫПУСКАЕМОЙ ХЛЕБОЗАВОДАМИ Г. МИНСКА

Хлебобулочная продукция занимает важное место в рационе питания населения и является основным источником углеводов. В Минске, как и в других городах Беларуси, хлебобулочные изделия представлены в широком ассортименте, который удовлетворяет потребности различных групп населения. Хлебопекарная промышленность г. Минска включает в себя сеть хлебозаводов, которые обеспечивают город и его окрестности свежей продукцией. Основным предприятиям, объединяющим шесть заводов города Минска (хлебозавод «Автомат», хлебозаводы № 2, 3, 4, 5, 6), является КУП «Минск-хлебпром» [1].