



Вкусовой профиль ягод жимолости

Таким образом, в рамках данной работы были изучены потребительские свойства ягод жимолости на примере помологических сортов «Юсана», «Сибирячка», «Зинри», «Синявокая». Для дальнейшего исследования химического состава ягод отобраны сорта «Зинри» и «Синявокая».

В. И. Криштафович, И. Б. Барышников
Российская таможенная академия (Люберцы)

АССОРТИМЕНТ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ МОСКОВСКОГО РЕГИОНА

Колбасные изделия пользуются повышенным спросом у потребителя. Высокая пищевая ценность колбасных изделий обусловливается содержанием в них белковых и экстрактивных веществ, низкоплавкого свиного жира.

Ассортимент колбасных изделий постоянно расширяется. В настоящее время в торговлю поступают не только мясные, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %, но и мясо-содержащие продукты, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов до 60 % включительно. Одним из ключевых признаков классификации мясных продуктов является массовая доля мышечной ткани в продукте, в соответствии с которым колбасные изделия подразделяются на категории А, Б, В, Г, Д. В последние годы вступили в силу не только новые национальные, но и межгосударственные стандарты на мясные продукты, в частности колбасные изделия, которые внесли новые подходы к классификации [1, 2]. В соответствии с этими стандартами значительно расширился ассортимент и изме-

нились требования к качеству, что привело к его ухудшению и распространению фальсификации [3, 4].

Нами была изучена структура и показатели ассортимента колбасных изделий, реализуемых в торговой сети «Пятерочка». Согласно полученным данным в торговой сети реализуется 47 наименований колбасных изделий различных производителей. При этом наибольшую долю в структуре ассортимента колбасных изделий занимают сосиски (17 ед.), 2-е место — колбаса вареная (16 ед.). Ассортимент других видов колбас более узкий: колбаса варено-копченая (5 ед.), сардельки и колбаса сырокопченая (по 3 ед.), колбаса полукопченая (2 ед.) и шпикачки (1 ед.).

Больше всего реализуется колбасных изделий категорий Б (16 ед.), А и В (по 8 ед.). На маркировке четырех видов колбасных изделий, изготовленных по ТУ, указан 1-й или 3-й сорт. На маркировке 11 колбасных изделий категория (сорт) вообще не указана. При этом большая часть колбасных изделий (32 ед.) изготовлена в соответствии с различными ТУ (68 %), в то время как по ГОСТ — лишь 14 наименований (30 %) колбасных изделий и всего один вид колбасных изделий (2 %) произведен по СТО. Установлено, что реализуемые колбасные изделия вырабатываются чаще в искусственных оболочках (36 ед.), чем в натуральных (11 ед.). При расчете показателей ассортимента колбасных изделий установлено, что ассортимент колбасных изделий, реализуемых в торговой сети «Пятерочка», в общем и целом рационален и может удовлетворить спрос потребителя на данный вид продукции.

Таким образом, ассортимент колбасных изделий расширяется за счет колбас, вырабатываемых по ТУ, как правило, в искусственных оболочках и с использованием различных ингредиентов растительного происхождения.

Источники

1. *Криштафович, В. И.* Новые подходы к классификации мяса и мясных продуктов / В. И. Криштафович // Товаровед продовольственных товаров. — 2010. — № 5. — С. 53–56.

2. *Криштафович, В. И.* Идентификация категорий колбас, выработанных по новым государственным стандартам / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович // Товаровед продовольственных товаров. — 2014. — № 6. — С. 4–9.

3. *Криштафович, В. И.* Ассортимент и требования к качеству вареных колбас по разным нормативным документам / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович // Товаровед продовольственных товаров. — 2018. — № 6. — С. 16–21.

4. *Криштафович, В. И.* Сравнительный анализ ассортимента и требований к качеству сырокопченых колбас по разным нормативным документам / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. — 2018. — № 2 (49). — С. 65–71.