

2. «Слодыч» выпустит растворимое печенье для детей с 6 месяцев // БелТА. — URL: <https://belta.by/special/newscompany/view/slodych-vypustit-rastvorimoe-pechenje-dlja-detej-s-6-mesjatsev-285730-2018/> (дата обращения: 16.11.2024).

Я. И. Яхновец

БГЭУ (Минск)

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

К ВОПРОСУ О КАЧЕСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

В современном обществе вопрос качества продовольственных товаров занимает центральное место, поскольку потребители все более осознают важность безопасности и пищевой ценности своей пищи. Особой популярностью у населения традиционно пользуются колбасные изделия [1].

Вареное колбасное изделие — колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку [2].

Для проведения исследования было отобрано пять образцов вареной колбасы высшего сорта из мяса птицы разных производителей (ОАО «Пинский мясокомбинат», ОАО «Брестский мясокомбинат», ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский», ОАО «Березовский мясоконсервный комбинат», ОАО «Гродненский мясокомбинат»).

Оценку качества вареной колбасы проводили путем определения органолептических и физико-химических показателей (массовая доля влаги, поваренной соли и наличие крахмала) на соответствие требованиям СТБ 1060-97 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы. Общие технические условия» [3].

Определение органолептических показателей проводилось путем дегустации в соответствии с разработанной 5-балльной шкалой. В дегустации участвовали пять экспертов. По ее результатам было выявлено, что лучшим качеством обладает «Мортаделла» ОАО «Брестский мясокомбинат» (5 баллов), а худшим — «Мортаделла» ОАО «Бобруйский мясокомбинат» (4,25 балла).

Согласно СТБ 1060-97 массовая доля поваренной соли должна быть не более 2,2 %. По результатам исследования установлено, что массовая доля поваренной соли варьируется в пределах от 1,2 (колбаса Брестского мясокомбината) до 1,4 % (изделия агрокомбината «Дзержинский» и Пинского мясокомбината). Следовательно, все образцы соответствуют ТНПА.

По результатам исследования массовая доля влаги образцов вареной колбасы составила от 65,6 до 71,4 %. Согласно СТБ 1060-97 мас-

совая доля влаги должна быть не более 75,0 %. Таким образом, все образцы соответствуют ТНПА.

В вареных колбасных изделиях высшего сорта не допускается содержание крахмала. Результаты качественной реакции с йодом (раствор Люголя) подтвердили присутствие крахмала в одном из образцов (ОАО «Гродненский мясокомбинат»).

Исходя из полученных результатов, мы можем сделать вывод о том, что не все образцы вареной колбасы из мяса птицы высшего сорта соответствуют требованиям СТБ 1060-97. К сожалению, встречаются случаи несоответствия ТНПА. В данном случае изготовитель ОАО «Гродненский мясокомбинат» вводит потребителя в заблуждение, так как колбасное изделие, содержащее крахмал, не может относиться к высшему сорту.

Источники

1. *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.

2. О безопасности мяса и мясной продукции : ТР ТС 034/2013 : принят 09.10.2013 : вступ. в силу 01.05.2014 / Евраз. экон. комис. — Минск : Экономэнерго, 2014. — 110 с.

3. Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы. Общие технические условия : СТБ 1060-97. — Введ. 07.09.2011. — Минск : БелГИСС, 2011. — 12 с.