

С помощью кривых определено время сушки пуха рогоза до равновесного влагосодержания 0,11 кг/кг при скоростях сушильного агента 0,22, 0,44, 0,662 м/с. В Excel построена графическая зависимость времени сушки от скорости сушильного агента и получена расчетная зависимость:

$$\tau = 113,49 \omega^2 - 143,09 \omega + 66,986,$$

где τ — время сушки, мин; ω — скорость сушильного агента, м/с. $R^2 = 1$.

Можно установить, что увеличение скорости сушильного агента в 3 раза сокращает время сушки пуха рогоза в 1,8 раза.

Источники

1. *Горовых, О. Г.* Волоски околоцветника початков рогоза как природный сорбент нефти и нефтепродуктов / О. Г. Горовых, Б. А. Альжанов // Наука и Мир. — 2019. — № 4. — С. 51–57.
2. *Протасов, С. К.* Исследование процесса сушки пуха рогоза / С. К. Протасов, А. А. Боровик, А. М. Брайкова // Мичуринский агрономический вестник. — 2021. — № 1. — С. 87–96.
3. Исследование кинетики сушки пуха рогоза / С. К. Протасов, А. А. Боровик, О. Г. Горовых, А. М. Брайкова // Norwegian journal of development of the International Science. — 2021. — Т. 1, № 70. — С. 36–41.

В. В. Жарская
БГЭУ (Минск)

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

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ СНЕКОВ

Современный рынок пищевой продукции характеризуется устойчивым ростом сегмента удобных и быстрых в употреблении продуктов, среди которых особое место занимают мясные снеки. Данная товарная группа переживает этап активной трансформации от традиционных вяленых деликатесов до инновационных продуктов, отвечающих запросам широкого круга потребителей, ведущих активный образ жизни. Многообразие существующих на рынке мясных снеков обуславливает необходимость анализа их качества, контроля за ним и систематизации полученных результатов, так как возрастают требования потребителей данной продукции к ее безопасности, качеству и органолептическим характеристикам.

Популярность мясных снеков объясняется несколькими ключевыми причинами. Во-первых, снек идеально подходит для современного ритма жизни как сытная и удобная белковая закуска. Во-вторых,

мощное отечественное производство обеспечивает широкий ассортимент, доступные цены и доверие к этому продукту [1].

Для проведения экспертизы качества продукта были отобраны пять образцов вяленых мясных снеков торговой марки «Галерея вкуса» одного производителя — СЗАО «Агрокомбинат «Колос»: «Колбаса “Салями чипс классик”»; «Колбаса “Салями чипс с кайенским перцем”»; «Колбаски “Мини-колбаски оригинальные”»; «Колбаски “Мини-колбаски острые”»; «Колбаски “Мини-колбаски умами”». Результаты экспертизы сравнивались с нормативными значениями, указанными в СТБ 295-2008 и СТБ 1996-2016.

Оценивались органолептические характеристики мясных снеков, такие как внешний вид, консистенция, вид на разрезе, вкус и запах. Образцы «Колбаса “Салями чипс классик”» и «Колбаса “Салями чипс с кайенским перцем”» имеют практически одинаковую консистенцию, внешний вид и вид на разрезе в отличие от остальных образцов. Остротой во вкусе отмечены «Колбаски “Мини-колбаски острые”» и «Колбаса “Салями чипс с кайенским перцем”». Пикантный вкус и запах характерны для «Колбасок “Мини-колбаски умами”».

Физико-химическая оценка мясных снеков проводилась по таким показателям, как массовая доля влаги и массовая доля поваренной соли. Самый высокий уровень содержания поваренной соли (4,9 %) и самый низкий уровень массовой доли влаги (21,304 %) имеют мясные снеки «Колбаса “Салями чипс с кайенским перцем”». Самый низкий уровень содержания поваренной соли отмечен у «Колбасок “Мини-колбаски умами”» (3,7 %), самый высокий уровень массовой доли влаги — у «Колбасок “Мини-колбаски оригинальные”» (22,819 %).

Таким образом, представленные образцы мясных снеков соответствуют нормативной документации (СТБ 295-2008 и СТБ 1996-2016), но различаются некоторыми показателями качества, что не делает их лучше или хуже других, а придает собственную пикантность и неповторимость.

Экспертиза качества мясных снеков является не только контролем за их качеством и безопасностью, но и способом определения характерных черт и неповторимых вкусов каждого из них, которые придают каждому продукту уникальность и конкурентоспособность на рынке.

Источник

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. — С. 15–19.