

СНИЛ «Товаровед»
А.А. Василевская, Д.А. Лось
БГЭУ (Минск)

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

КАЧЕСТВО РЕАЛИЗУЕМОЙ ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ «МОРТАДЕЛЛА»

Мясо и продукты из него являются одной из важнейших составляющих в питании человека. Особой популярностью пользуются такие продукты переработки мяса, как колбасы. Вареные колбасы являются на сегодняшний день очень востребованным и популярным продуктом среди всех слоев населения благодаря оптимальному ценовому диапазону. Их ассортимент расширяется и совершенствуется, что требует постоянного контроля качества реализуемой продукции.

Для проведения исследования было отобрано девять образцов вареной колбасы высшего сорта «Мортаделла» разных производителей (ОАО «Волковысский мясокомбинат», ОАО «Березовский мясоконсервный комбинат», ООО «Пуховичимясопродукт», ОАО «Ошмянский мясокомбинат», ОАО «Гродненский мясокомбинат», ЗАО «Дзержинский мясокомбинат», ОАО «Бобруйский мясокомбинат», ОАО «Слонимский мясокомбинат» и ОАО «Брестский мясокомбинат»), реализуемой в торговой сети Минска.

Оценку качества вареной колбасы проводили путем определения органолептических и физико-химических показателей (массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлорида натрия и наличие крахмала) на соответствие требованиям СТБ 126–2016 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия» [1].

Определение органолептических показателей проводилось путем дегустации в соответствии с разработанной 5-балльной шкалой. В дегустации участвовало 10 человек. По результатам дегустации было выявлено, что лучшим качеством обладает «Мортаделла» ЗАО «Дзержинский мясокомбинат» (4,53 балла), а худшим — «Мортаделла» ОАО «Бобруйский мясокомбинат» (3,36 балла).

Согласно СТБ 126–2016, массовая доля хлористого натрия должна быть не более 2,4 %. По результатам исследования установлено, что массовая доля хлористого натрия варьирует в пределах от 1,0 % («Мортаделла» Березовского мясоконсервного комбината) до 1,4 % (образец Брестского мясокомбината). Следовательно, все образцы соответствуют ТНПА.

По результатам исследования массовая доля белка у вареной колбасы составила от 8,5 до 12,0 %. Согласно СТБ 126–2016, массовая доля белка должна быть не менее 10,0 %. Таким образом, образцы ООО «Пуховичимясопродукт» и ОАО «Гродненский мясокомбинат» не соответствуют ТНПА.

По результатам исследования массовая доля жира в колбасах варьирует в пределах от 4,9 % («Мортаделла» ЗАО «Дзержинский мясокомбинат») до 21,2 % («Мортаделла» ОАО «Бобруйский мясокомбинат»). По данному показателю все образцы соответствуют требованиям стандарта, так как согласно СТБ 126–2016 массовая доля жира не должна превышать 33,0 %.

В вареных колбасных изделиях высшего сорта не допускается содержание крахмала. Результаты качественной реакции с йодом (раствор Люголя) подтвердили присутствие крахмала в трех образцах производства ОАО «Березовский мясоконсервный комбинат», ОАО «Ошмянский мясокомбинат» и ОАО «Слонимский мясокомбинат».

Исходя из полученных результатов, мы можем сделать вывод о том, что не все образцы вареной колбасы высшего сорта, реализуемой в торговой сети Минска, соответствуют требованиям СТБ 126–2016.

Источники

1. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия : СТБ 126–2016. — Введ. 01.01.2018. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2017. — 34 с.

Ю.Е. Власова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А.Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАПСОВОГО МАСЛА В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМ ПИТАНИИ

Рапсовое масло — растительное масло, получаемое из семян рапса. Рапс является близким родственником сурепицы, относится к семейству крестоцветных, это искусственно выведенная культура — плод скрещивания капусты и сурепицы.

Долгое время рапсовое масло считалось техническим в связи с наличием токсинов, неприятным привкусом и зеленоватым оттенком масла, вызванным содержанием в нем хлорофилла. Успехи биотехнологии в конце XX в. позволили решить эти проблемы и перевести рапсовое масло в разряд пищевых.

Качественно новый период для рапса начался с 60-х гг. XX в. Связан он, главным образом, с результатами селекционно-генетических работ. В 1974 г. был лицензирован новый сорт рапса *Канола*. Важнейшее его свойство — низкое содержание эруковой кислоты.

По жирнокислотному составу рапсовое масло весьма сбалансировано. На первом месте мононенасыщенная жирная кислота Омега-9