

Литература:

1. Индекс деловой активности PMI: что это такое и как считать [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://smfanton.ru/nuzhno-znat/pmi.html>. — Дата доступа: 05.03.2023.
2. Индекс деловой активности в сфере услуг — Список стран. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://ru.tradingeconomics.com/country-list/services-pmi>. — Дата доступа: 05.03.2023.
3. Шипов, А. В. Индекс гостеприимства как обобщающий показатель развития индустрии сервиса / А. В. Шипов, О. К. Ермишкина, Д. А. Белихин [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.elibrary.ru/download/elibrary_23621039_91358926.pdf. — Дата доступа: 05.03.2023.
4. Статистический сборник «Регионы Республики Беларусь», том 1. — 2022 [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.belstat.gov.by/upload/iblock/3c7/8egmdfg1b8b6sk3vh5kfougxit3g1m18.pdf>. — Дата доступа: 05.03.2023.



Е. В. Коляда, канд. техн. наук
e-mail: liki.l@mail.ru
БГЭУ (г. Минск)

Экспертиза вареных колбасных изделий, реализуемых в розничной торговой сети г. Минска

Одной из важнейших отраслей пищевой индустрии страны, обеспечивающей население биологически ценными продуктами питания, является мясная промышленность. Колбасные изделия в последние годы пользуются у населения особой популярностью. Эта продукция занимает четвертую позицию в шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом, уступая фруктам и овощам, молочным и хлебобулочным изделиям [1].

Предприятия розничной торговли предлагают широкий ассортимент вареных колбас различных производителей, а многообразие продукции ставит перед покупателем проблему выбора, которая касается в первую очередь качества продукции. В качестве объектов исследования были отобраны образцы вареной колбасы высшего сорта: Минского («Мясная держава», «Как раньше плюс», «Телячья»), Гродненского («Докторская новая», «Молочная новая»), Брестского («Сливочная», «Советская»), Молодечненского («Мортаделла», «Для оливье», «Классическая») мясокомбинатов.

Качество вареных колбас оценивали на соответствие требованиям государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 126-2016 [2] в лабораториях кафедры товароведения и экспертизы товаров УО «Белорусский государственный экономический университет» (г. Минск).

Исследования проводили по органолептическим (внешнему виду, виду на разрезе, консистенции, цвету, запаху и вкусу) и физико-химическим показателям (массовой доле хлористого натрия и крахмала в продукте).

Полученные результаты оценки качества свидетельствуют о соответствии всех образцов вареных колбас требованиям ТНПА по органолептическим показателям. Результаты физико-химических исследований соответствуют данным, заявленным производителями: хлористого натрия (от 1,47 до 2,15 % при норме до 2,4 %) и отсутствию крахмала. Выявленное наибольшее содержание жира в колбасе «Мясная держава» и «Сливочная» и незначительные отклонения во внешнем виде на разрезе колбас «Молочная новая» и «Докторская новая» находятся в допустимых пределах, что позволило провести оценку уровней качества отобранных образцов вареных колбас.

Все образцы вареных колбас получили достаточно высокий балл: наибольший балл (4,76) получил образец колбасы «Мясная держава» (Минский мясокомбинат). Высоким уровнем качества характеризуются колбасы «Мортаделла» (4,56) и «Молочная новая» (4,48) (Молодечненского и Гродненского мясокомбинатов соответственно), а также «Докторская новая» (4,47) (Гродненского мясокомбината).

По результатам проведенной экспертизы качества десяти образцов вареных колбас («Мясная держава», «Как раньше плюс», «Телячья», «Докторская новая», «Молочная новая», «Сливочная», «Советская», «Мортаделла», «Для оливье», «Классическая»), реализуемых в розничной торговой сети г. Минска, установлено, что данная продукция соответствует требованиям СТБ 126-2016 и является качественной. Полученные в ходе исследования данные косвенно свидетельствуют об использовании сырья высокого качества, соблюдении технологических процессов во время производства, использовании современных технологий для производства, постоянном контроле качества поступающего сырья и готовой продукции.

Литература:

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. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия: СТБ 126-2016. — Введ. 01.01.2018. — Минск: Госстандарт, 2017. — 30 с.