

УДК 619:614.31:637.524

Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий

Потеха А.И.

Научный руководитель – доцент Сайфульмулюков Э.Р.

В последние годы российский рынок колбасных изделий является динамичным и перспективно развивающимся. В шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом россиян, этот вид мясных изделий занимает четвертую позицию.

В настоящее время Россия по уровню потребления мяса заметно уступает странам ЕС и США, тем не менее у россиян достаточно высоким спросом пользуется мясная продукция.

Одним из путей решения этой проблемы является использование при производстве вареных колбас более дешевого мясного сырья, а также различных видов белков растительного и животного происхождения, пищевых и вкусо-ароматических добавок. Однако необоснованное и недопустимое их применение при производстве традиционных колбас, вырабатываемых в соответствии с требованиями нормативных документов, привело к ухудшению качества выпускаемых отечественной промышленностью продукции.

Целью наших исследований было установление ветеринарно-санитарных характеристик колбас, производимых ООО ПКЗ «Дубровский» в сравнении с другими предприятиями.

В таблице 1 представлены результаты ветеринарно-санитарной экспертизы вареных колбас по органолептическим показателям.

Таблица 1 - Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы вареных колбас по органолептическим показателям

Наименование показателя	Характеристика по ГОСТ Р 52196-2011	ООО ПКЗ Дубровский	МПП «Княжий сокольник»	МПК «Калинка»	ООО МПК «Ромкор»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью	Батоны с чистой сухой поверхностью	Батоны с чистой сухой поверхностью	Батоны с чистой сухой поверхностью	Батоны с чистой сухой поверхностью

Консистенция	Упругая	Упругая	Упругая	Упругая	Упругая
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый, фарш равномерно перемешан
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый	Запах свойственный мясной, с ароматом пряностей в меру соленый	Запах свойственный мясной, с ароматом пряностей в меру соленый	Запах свойственный мясной, с ароматом пряностей в меру соленый	Запах свойственный мясной, с ароматом пряностей в меру соленый
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см	Прямой батон, 21,3 см	Прямой батон, 19,7 см	Прямой батон, 22,5 см	Прямой батон, 18,9 см
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками	Прямые батоны	Прямые батоны	Прямые батоны	Прямые батоны

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы вареных колбас по органолептическим показателям соответствовали требованиям нормативной документации и различались по форме, размеру и вязке батонов.

Однако проведенная дегустация позволила выявить некоторые различия в сенсорных показателях вареных колбас, результаты которой представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Результаты дегустации вареных колбас

Наименование показателя	Колбаса вареная «Докторская», изготовленная			
	ООО ПКЗ Дубровский	МПП «Княжий сокольник»	МПК «Калинка»	ООО МПК «Ромкор»
Внешний вид	8	7	7	7
Цвет на разрезе	8	7	6	7
Запах, аромат	8	7	8	7
Вкус	9	7	7	8
Консистенция	8	7	7	7
Сочность	8	7	8	7
Примечание: 9-отличное качество; 8-очень хорошее; 7-хорошее; 6- выше среднего				

Как видно из результатов дегустации вареных колбас наибольшее количество баллов набрал образец производства ООО ПКЗ Дубровский - 8,2, наименьшее образец производства МПП «Княжий сокольник» - 7,0 балла.

Результаты биохимических исследований и бактериоскопии колбас представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Результаты биохимических исследований и бактериоскопии колбас

Наименование показателя	Нормативные данные	Колбаса вареная «Докторская», изготовленная			
		ООО ПКЗ Дубровский	МПП «Княжий сокольник»	МПК «Калинка»	ООО МПК «Ромкор»
Массовая доля поваренной соли, %	не более 2,1	2,0	2,0	2,1	2,1
Наличие крахмала	На маркировке не указано применение крахмала	Не обнаружен			
Массовая доля влаги, %	50-70	69,8	64,8	62,7	62,3
pH	5,0-6,8	6,2	6,4	6,2	6,4
Реакция на сероводород	Свежее колбасное изделие дает отрицательную реакцию (фильтровальная бумага в месте нанесения капли раствора уксуснокислого свинца не окрашивается или окрашивается в светло-коричневый цвет)	Отрицательная			
Реакция на аммиак	Свежее колбасное изделие – реакция отрицательная (облачко нашатыря не образуется)	Отрицательная			
Бактериоскопия	Свежее изделие: в центре батона – единичные микробы, в поверхностном слое – до 20 микробных тел в поле зрения микроскопа	В центре – отсутствуют, с поверхности 1,4	В центре – отсутствуют, с поверхности 1,3	В центре – отсутствуют, с поверхности 1,6	В центре – отсутствуют, с поверхности 1,4

Как видно из результатов таблицы 3 содержание поваренной соли в образцах варьировало от 2,0 до 2,1%, содержание влаги от 62,3 до 69,8 %, pH от

6,2 до 6,4. Результаты бактериоскопии образцов показали, что в колбасах присутствовали единичные кокки. Реакции на аммиак, сероводород и крахмал были отрицательными. Полученные данные свидетельствуют о том, что все колбасные изделия выработаны под строгим технологическим контролем и реализуются в соответствии с санитарно-гигиеническим правилам.

Таким образом, образцы вареных колбас соответствовали требованиям: ТР ТС 022/2011 по маркировке; «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» по ветеринарно-санитарным характеристикам; ГОСТ Р 52196-2011 по техническим требованиям.

Литература

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. /Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2001. – 376 с.
2. Журавская, Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. / Н.К. Журавская, Б.Е. Гутник, Н.А.Журавская -М.: Колос, 1999. - 176 с.
3. Основы технологии производства мяса и мясопродуктов. Учебное пособие/ В.А.Крыгин, Л.М.Коновалов.- Троицк, УГАВМ, 2003.-131 с.
4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2001. - 526с.
5. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. /И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. – 711 с.