

Семянникова Наталья Александровна, магистрант

Ветеринарно-санитарная характеристика варёно-копченых колбас при применении пищевой добавки «Амфибактон М»

В современной мясоперерабатывающей промышленности на первый план выдвигается проблема формирования качества колбас и обеспечения их стойкости при хранении. С этой целью в фарш добавляют специально разработанные вещества – консерванты, представляющие оригинальные по составу смеси различных пищевых кислот, разрешенных к использованию в мясной промышленности. Они подавляют рост нежелательной микрофлоры, препятствуют образованию токсинов и отличаются простотой применения.

Исходя из вышеизложенного целью наших исследований было: установление ветеринарно-санитарных характеристик варено-копченых колбас при применении пищевой добавки «Амфибактон М».

Исследования выполнялись в испытательном лабораторном центре Южно-Уральского Дорожного филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту".

Объектом исследования являются колбасы варено-копченые охлажденные «Сервелат Александр Невский», «Сервелат Карельский», колбаса «Финская».

Технологический процесс производства колбас на предприятии осуществляется в соответствии с технологической инструкцией с соблюдением «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности», «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности», утвержденных в установленном порядке.

Цель контроля за технологическим процессом изготовления варено - копченых колбас – обеспечить точное соблюдение установленных режимов

производственных процессов, регламентированных технологическими инструкциями. Постоянное наблюдение за выполнением этих инструкций осуществляют организаторы производственного процесса.

Контроль технологического процесса производства колбас соответствует «Программе производственного контроля» разработанной предприятием.

«Амфибактон М» – комплексная пищевая добавка, являющаяся консервантом, предназначенная для сохранения свежести и продления сроков хранения колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.

Батоны были с чистой, сухой поверхностью без пятен, слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, плотной консистенции; фарш равномерно перемешан, цвет красный, без серых пятен, пустот, содержит кусочки шпика размером не более 4 мм; без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей; батоны прямые или слегка изогнутые, длиной до 50 см, диаметром 40–50 мм в искусственной оболочке.

Оценка качества органолептических показателей варено-копченых колбас с применением пищевой добавки «Амфибактон М» проводилась в день выработки опытных образцов, на 15, 45 и 54 день закладки.

Оценивая полученные данные в день выработки и на 15 сутки по органолептическим показателям можно отметить, что варено-копченое колбасное изделие с добавлением пищевой добавки не имеет ощутимых отличий от контрольного образца. Оба варианта колбасных изделий имели свойственные мясному продукту вкус и запах, без посторонних запахов и привкусов.

По результатам дегустации, установлено, что колбасное изделие без применения пищевой добавки на 45 и 54 сутки приобретает кислый вкус.

В результате определения физико-химических показателей было установлено, что все три образца соответствовали требованиям СТО 0196363476-005-2016 «Колбасы варено-копченые».

Санитарные нормы на изделия колбасные вареные предусматривают выявление в мясопродуктах количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерий группы кишечной палочки (БГКП), Salmonella и Listeria monocytogenes. В ходе исследований в варено-копченых колбасах определяли наличие микроорганизмов всех названных групп.

Анализируя данные полученные испытательным лабораторным центром при исследовании образцов варено-копченых колбас при изготовлении которых применялась пищевая добавка «АМФИБАКТОН М», проб, не соответствующих требованиям ветеринарно-санитарных правил и норм не обнаружено.

По результатам выполненной работы было установлено, что применение пищевой добавки «Амфибактон М» угнетающе действует на рост микрофлоры, в том числе гнилостной, тормозит развитие окислительной порчи.

Из данных микробиологических исследований было установлено, что колбасы варено-копченые соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологической безопасности.

При использовании пищевой добавки «Амфибактон М» срок годности продукта «Сервелат Александр Невский» увеличился на 80 % (без учета коэффициента резерва).

Таким образом, технология производства сервелата «Александр Невский», «Карельский», колбасы «Финская» соответствовала требованиям «Технологических инструкций» разработанных предприятием.

Контроль технологического процесса производства варёно-копченых колбас соответствовал «Программе производственного контроля».

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки качества варёно-копчёных колбас при применении пищевой добавки «Амфибактон М» соответствовали требованиям СТО «Колбасы варено-копченые».

По данным микробиологических исследований варено-копченых колбас, при применении пищевой добавки «Амфибактон М», было установлено соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 по безопасности, при увеличении сроков годности продукции.

И так как пищевая добавка «Амфибактон М» не меняет ветеринарно-санитарных характеристик варёно-копчёных колбас рекомендуем использовать её для увеличения сроков годности продукции на 80 %.