

**ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС,  
РЕАЛИЗУЕМЫХ В Г. КРАСНОЯРСКЕ**

**Паршина А.С.,**

**Научный руководитель канд. с.-х. наук Гуленкова Г.С.**

***Сибирский федеральный университет***

***Торгово-экономический институт***

Колбаса - это пищевой продукт, вид колбасных изделий, представляющий собой мясной фарш в оболочке или без нее, подвергнутый тепловой обработке или ферментации до готовности к употреблению. Полукопченые колбасы являются одним из видов колбасных изделий. [9].

Пищевая ценность колбасных изделий выше большинства других продуктов из мяса. Поскольку при производстве колбас из сырья удаляют наименее ценные по питательности ткани. Высокая пищевая ценность колбасных изделий также обуславливается содержанием белковых, экстрактивных веществ и низкоплавкого жира.

Среди продуктов, которые пользуются наибольшим спросом у россиян, колбасные изделия занимают четвертое место, уступая при этом молочной продукции, овощам и фруктам, а также хлебобулочным изделиям. В настоящее время на рынке г. Красноярска представлен широкий ассортимент полукопченых колбас, кроме того, наблюдается увеличение количества производителей колбасных изделий, которые изготавливают продукцию по различным нормативным документам. Учитывая популярность полукопченых колбас у населения, исследование их качества является актуальным.

Целью работы является оценка качества полукопченых колбас, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов;
- оценка органолептических показателей качества полукопченых колбас;
- исследование физико-химических показателей качества полукопченых колбас.

В качестве объектов исследования были отобраны следующие образцы:

Образец 1. Колбаса «Армавирская» полукопченая, высшего сорта. Производитель: ООО «Красноярская продовольственная компания», г. Красноярск.

Образец 2. Колбаса «Городская» полукопченая, первого сорта. Производитель: ЗАО «Сибирская аграрная группа» свинокомплекс «Томский», г. Томск.

Образец 3. Колбаса «Галлинская» полукопченая, высшего сорта. Производитель: АПК «МаВР», республика Хакасия, г. Абакан.

Образец 4. Колбаса «Одесская» полукопченая, высшего сорта. Производитель: ООО «Красноярская продовольственная компания», г. Красноярск.

Образец 5. Колбаса «Краковская» полукопченая, высшего сорта. Производитель: ПК «Залихватский расколбас», г. Красноярск.

При анализе упаковки установлено, что у всех исследуемых образцов оболочка искусственная, целая, без разрывов и других повреждений, а также наплывов фарша. Следует отметить, что форма, размер и вязка исследуемых батончиков соответствует нормируемым требованиям.

Анализ маркировки проводили в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия». Маркировка исследуемых образцов полукопченых колбас содержит все необходимые реквизиты: наименование

продукта, наименование и местонахождение производителя, товарных знаков изготовителя, условия хранения, срок годности, пищевая ценность, состав продукта, информация о подтверждении соответствия и др.

Номенклатуру органолептических и физико-химических показателей качества устанавливали в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия».

При органолептической оценке качества обращали внимание на показатели: внешний вид, консистенция, цвет и вид на разрезе, запах и вкус.

Внешний вид колбас соответствовал требованиям стандарта - батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен, слипов.

Консистенция фарша у образца «Городская» упругая, остальные колбасы обладали плотной консистенцией.

Вид фарша на разрезе – характерный, с наличием кусочков шпика, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот. Цвет фарша различный и варьирует от розового («Армавирская», «Краковская») до красного («Городская», «Таллинская», «Одесская»).

Запах и вкус исследуемых образцов колбас - свойственные, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый. У таких образцов, как: «Таллинская», «Армавирская» и «Краковская» хорошо выражен чесночный аромат и вкус, а у колбасы «Городская» присутствуют легкие ноты тмина.

Из физико-химических показателей качества определяли: массовую долю влаги, жира и поваренной соли. В ходе проведенных исследований были получены следующие результаты: содержание влаги у всех исследуемых образцов колбас соответствует требованиям стандарта, но имеют различия между собой, что обуславливается в основном технологическим процессом производства. Так, содержание влаги в исследуемых образцах варьирует от 32% («Армавирская», «Краковская») до 47% («Городская»).

Наблюдались отличия по содержанию массовой доли жира: наименьшее количество (30%) обнаружено в колбасе «Городская», наибольшее – 40 – 43% у образцов «Таллинская», «Краковская». Различия по содержанию массовой доли поваренной соли у исследуемых образцов незначительны и варьируют от 2,0% до 2,2%.

Таким образом, исследовано пять образцов полукопченых колбас приобретенных в розничной торговой сети г. Красноярска на основании полученных данных установлено, что все образцы полукопченых колбас соответствуют требованиям ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия».

#### Список литературы:

1. ГОСТ 9793-74. Продукты мясные. Метод определения влаги. – Введ. 01.01.75. – М.: Изд-во стандартов, 1995. – 4с.
2. ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины. Методы определения хлористого натрия. – Взамен ГОСТ 9957-62; введ. 01.01.74. – М.: Изд-во стандартов, 1974. – 5с.
3. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки. – Взамен ГОСТ 9959-74; введ. 01.01.93. – М.: Изд-во стандартов, 1993. – 9с.
4. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. – Взамен ГОСТ 23042-85; введ. 01.01.88. - М.: Изд-во стандартов, 1988. – 5с.
5. ГОСТ Р 51447-99. Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб. – Введ. 01.01.01. - М.: Изд-во стандартов, 2001. – 6с.
6. ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия».