

УДК 637.523

Гербіш Ю.– ст. гр. ХО-41

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **АНАЛІЗ ДЕФЕКТІВ ВАРЕНИХ КОВБАС ТА ПРИЧИН ЇХ ВИНИКНЕННЯ**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Зварич Н. М.

Однією з основних галузей харчової промисловості є м'ясна, в якій ковбасне виробництво займає провідну роль.

Ковбасні вироби – це готові до споживання м'ясні продукти з ковбасного фаршу в оболонці, чи без неї, піддані термічній обробці або ферментації. В сучасних умовах підприємства України виготовляють понад 300 найменувань ковбасних виробів.

Процес виготовлення ковбасних виробів включає такі основні операції: обвалювання, жилювання, соління, подрібнення м'яса, приготування фаршу, формування ковбас, перев'язування шпагатом ковбас, осаджування, обжарювання, варіння, охолодження. Ковбасні вироби повинні бути свіжими, не містити побічних включень, не мати сторонніх присмаків і запахів. Свіжі вироби мають суху, міцну еластичну без плісені і слизу оболонку, яка щільно прилягає до фаршу (за виключенням целофанової оболонки). Фарш на розрізі передбачений у варених – червоний, у сироварених ковбас – вишнево-червоний. Сало у всіх видів ковбас повинно бути білого кольору або з рожевим відтінком. Смак та запах виробів мають бути приємними, властивими для кожного виду ковбас, з ароматом спецій, без ознак затхлості, кислуватості та інших сторонніх присмаків і запахів. Готові варені ковбаси повинні відповідати вимогам діючої нормативної документації.

**Таблиця 1. - Дефекти варених ковбас та причини їх утворення**

Вид дефекту	Причини утворення дефекту
Тріснута оболонка	Надмірно щільне набивання батонів фаршем. Варіння ковбас при надмірно високій температурі. Недоброякісна оболонка
Зморшкуватість оболонки	Нещільне набивання батонів. Охолодження ковбас на повітрі, минаючи стадію охолодження водою. Мала кількість нітрату натрію
Сирі плями на розрізі та розпушення фаршу	Недостатнє витримування сировини у засолуванні. Обжарювання батонів при зниженій температурі. Великий інтервал між обжарюванням і варінням. Низька температура варіння.
Утворення жирових набряків під оболонкою	Використання надмірно легкоплавкого жиру. Надто тривале перемішування фаршу. Підвищений вміст жиру в фарші. Надмірно висока температура при обжарюванні та варінні
Утворення бульйону під оболонкою	Використання м'яса з нестандартними характеристиками. Сильне перегрівання м'яса при подрібненні і приготуванні фаршу. Зайва кількість доданої води (льоду). Підвищений вміст жиру в фарші
Зеленкуваті плями на зрізі, сторонній присмак	Використання несвіжого м'яса. Надто низька температура води при варінні. Зберігання у теплом та сирому приміщенні.
Ослизнення оболонки	Надто тривале охолодження після варіння. Зберігання у теплом та сирому приміщенні.

Аналіз причин виникнення дефектів показує, що якість ковбасних виробів залежить не тільки від параметрів проведення технологічного процесу, але й якісної роботи обладнання на якому вони виготовляються.