

УДК 619:614.31:637.524.075:664

Грановська Д.- здобувач першого (бакалаврського) вищої освіти зі спеціальності 204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Подільський державний аграрно-технічний університет

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ, ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС

Науковий керівник: Приліпко Т.М., д. с.-г. н, професор,

Granovskaya D.

Podilsky State Agrarian and Technical University

ORGANOLEPTIC, PHYSICAL AND CHEMICAL INDICES OF BOILED SMOKED SAUSAGES

Supervisor: Prylipko T., doctor. agricultural sciences, professor

Ключові слова: ковбаси, м'ясо, ідентифікація

Keywords: sausages, meat, identification

Вступ. На сучасному етапі впроваджують у виробництво нові рецептури м'ясної продукції заданого хімічного складу, збалансованої за основними складниками, застосовують сучасні технології, що оптимізують і наближають до мінімуму витрати під час переробки продукції тваринництва, забезпечують раціональне використання продуктів забою та різних харчових добавок. При цьому виробництво варено-копчених ковбас нараховує крім класичного асортименту значну кількість найменувань ковбасних виробів, розроблених провідними підприємствами галузі і лідерів ринку харчових інгредієнтів, що пропонують комбіновані та смакові і технологічні суміші. Тому питання належного контролю виробництва ковбасних виробів, ідентифікація критеріїв їх якості й безпеки є актуальним [2,3].

Матеріали і методи дослідження. Проведена оцінка варено-копчених ковбас за органолептичними, фізико-хімічними показниками. *Об'єктом дослідження* були якісні показники варено-копчених ковбасних виробів, виготовлених за ТУ на підприємстві «Чернівецькі ковбаси МПЗ ПП Колос». Дослідження проводилися за загальноприйнятими методиками згідно з вимогами чинних технічних умов та національних стандартів України [1, 2].

Результати досліджень. Усі досліджені ковбасні батони мали чисту поверхню, непошкоджені оболонки та пружну консистенцію. Дещо ніжнішу консистенцію відмічали під час дослідження ковбаси «Дніпровська». Відмічали його однорідність ковбасного фаршу на розрізі, а характер та колір рисунку дещо відрізнявся у варено-копчених ковбас різних видів, що зумовлено особливостями їх рецептури. Так, «Віденська» мала більш однорідний рисунок, червоний колір фаршу, містила дрібно розмелені часточки свинячого шпику. На розрізі ковбас «Гуцульська» та «Дніпровська» чітко виділялися шматочки шпику різного розміру. Шматочки шпику у ковбасному фарші «Гуцульська» були розподілені по всій масі виробу не рівномірно, всередині дрібні пустоти, що свідчить про недостатнє наповнення ковбасних оболонок та ущільнення ковбасного фаршу під час осідання. Розріз ковбаси «Віденська» характеризується наявністю невеликих шматків як шпику, так і м'яса, що зумовлено особливостями підготовки ковбасного фаршу. Разом з тим, «Дніпровська» та

«Гуцульська» мали найніжнішу консистенцію. Кожен із органолептичних показників оцінений за 5-бальною шкалою.

Результати бальної оцінювання показали, що за зовнішнім виглядом усі ковбасні вироби отримали досить високу оцінку. Більш ніжна та пружна консистенція була визначена за оцінювання «Дніпровська» та «Віденська», що, відповідно, й відобразилося більш високим балом. За смаковими якостями найвищу оцінку отримала ковбаса «Дніпровська», що мала приємні смакові характеристики, найнижчу – «Гуцульська», що зумовлено, на наш суб'єктивний погляд, недостатньо вираженим «м'ясним» смаком ковбас даного виду. Усі ковбасні вироби отримали не високу оцінку за запахом, оскільки мали насичений аромат унесених до складу ковбасного фаршу сумішей спецій. Більш приємний колір відмічали на розрізі ковбаси «Дніпровська», що відобразилося і на бальній оцінці цього показника.

Масова частка води в досліджених 3-х пробах колбаси «Віденська» не перевищувала допустимого рівня і, в середньому, становила 51,2 %. Невисоким був й уміст у цих ковбасних виробах білка – в середньому, 15,9 %. Досить високим був уміст жиру в ковбасах, що зумовлено, на нашу думку, значною кількістю шпику та використанням жирних сортів м'яса. Масова частка води у варено-копченій ковбасі «Гуцульська» була на верхній межі норми і становила, в середньому, 52,0 %. Масова частка білка в окремих пробах ковбас значно коливалася – від 15 до 17 % (за середнього вмісту 16,52%).

Уміст жиру в ковбасі «Гуцульська» становив 30,07 %, що є досить високим показником, хоча й значно менший за максимальний нормований рівень. Масова частка кухонної солі в ковбасі незначно коливалася і становила, в середньому, 4,1 %.

Масова частка води у «Дніпровська» досягала максимально допустимого рівня і, в середньому, становила 53,86 %. Відмічали й незначне (на 0,7 %) перевищення вмісту води у першій дослідній пробі. Дещо нижчим цей показник був у третій пробі, більш нижчим – другій. Уміст жиру у ковбасі складав 28,78 %, за коливання в окремих пробах від 28 до 30 %. Масова частка солі була в межах норми – 4,2 %.

Висновок. Аналіз одержаних даних, дає підстави стверджувати, що на підприємстві дотримуються вимог системи управління безпекою харчових продуктів щодо технологічних режимів та ветеринарно-санітарних вимог під час виробництва варено-копчених ковбасних виробів, що дозволяє отримувати продукцію відповідної якості.

Список використаної літератури

1. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці фотометричним методом / Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.М. Приліпко Патент України на корисну модель 97932, МПК G01N 33/12 (2006.01). – № u 2014 11788; заявл. 31.10.2012; опубл. 10.04.2015, Бюл. № 7
2. Prylipko T., Bukalova N., Lyasota V Features of the introduction of the HACCP system on enterprises of Ukraine The potential of modern scient. London 2019 volume 1.p.p.49-60.
3. Prylipko, T.M., Prylipko, I.V. Task and priorities of public policy of Ukraine in food safety industries and international normative legal bases of food safety // Proceedings of the International Academic Congress «European Research Area: Status, Problems and Prospects» (Latvian Republic, Rīga, 01–02 September 2016).