

**Сравнительная товароведная оценка качества полукопченых колбас,
выработанных различными предприятиями-изготовителями**

Бучель А.В.

*ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины г. Троицк*

Полукопченые колбасы - это колбасы, которые в процессе изготовления после обжарки и варки подвергают дополнительному горячему копчению и сушке. Можно смело заявить, что полукопченые колбасы являются одним из самых популярных у покупателей видов колбасных изделий [Афанасьева Е.В, 2012, с.34].

Полукопченые колбасы стоят на втором месте по популярности у горожан после вареных, и лишь немногие обращают внимание на ее состав и рецептуру [Бровко О.Г, 2010, с.245].

Целью данной работы является сравнительная товароведная оценка качества полукопченых колбас, выработанных различными предприятиями-изготовителями.

В задачи курсовой работы входило:

- провести анализ упаковки и полноты маркировки исследуемых образцов полукопченых колбас;
- провести сравнительную товароведную оценку полукопченной колбасы, различных предприятий-изготовителей, по органолептическим и физико-химическим показателям качества.

Материалы и методы исследования. Исследования проводились в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Объектами собственных исследований явились три образца колбас полукопченых, произведенные по ГОСТ 31785-2012:

1. Колбаса полукопченая высшего сорта «Армавирская», произведенная ОАО Мясокомбинат «Краснодарский», Россия, г. Краснодар, ул. Воронежская 47;

2. Колбаса полукопченая высшего сорта «Краковская», произведенная в колбасном цеху ИП «Гейн В.М.», Россия, Оренбургская область, г. Орск, ул. Гончарова 1А;

3. Колбаса полукопченая 1 сорта «Краснодарская», произведенная ОАО Мясокомбинат «Краснодарский», Россия, г. Краснодар, ул. Воронежская 47;

Результаты собственных исследований. Исследуемые образцы полукопченой колбасы были упакованы в потребительскую тару из полимерного материала на поверхность, которой была наклеена маркировка.

Маркировка была отчетливой, легко читаемой. Краска используемая для нанесения структурных элементов маркировки была устойчивой, не пачкающей и не смывающейся от воздействия воды и жира.

Исследуемые образцы полукопченой колбасы представляли собой батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша, обладали плотной консистенцией, цвет исследуемых образцов темно-красный, при разрезе батонов было обнаружено, что фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот. Запах исследуемых колбас был свойственным данному виду продукта, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения и чеснока.

Отличительными признаками стало то, что все исследуемые образцы имели разную форму, размер и вязку батонов, так у полукопченой колбасы «Армавирская» - батон был прямым с одной перевязкой на каждом конце батона, у колбасы «Краковская» батон в череве в виде колец с внутренним диаметром 14 см, у колбасы «Краснодарская» слегка изогнутый батон, с поперечными перевязками через каждые 10 см, что соответствует предъявляемым требованиям нормативных документов.

Результаты лабораторной оценки качества исследуемых образцов полукопченной колбасы представлены в таблице 1.

Таблица 1- Результаты физико-химической оценки качества исследуемых образцов полукопченной колбасы

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 31785-2012	Характеристика и значение показателя для колбас		
		«Армавирская»	«Краковская»	«Краснодарская»
Массовая доля влаги, %	Не более 46,0	39,0	35,5	41,3
Массовая доля хлористого натрия, %	Не более 3,2	2,8	2,7	2,3
Массовая доля крахмала	Не допускается	Реакция отрицательная		
Содержание аммиака	Не допускается	Реакция отрицательная		
Содержание сероводорода	Не допускается	Реакция отрицательная		

По физико-химическим показателям все исследуемые образцы соответствовали требованиям ГОСТ 31785-2012. Массовая доля влаги во всех исследуемых образцах не превышала нормы 46,0% и фактически составила от 35,5-41,35%. Массовая доля хлористого натрия во всех исследуемых образцах составила 2,3-2,8%, содержание крахмала, аммиака и сероводорода в исследуемых образцах выявлено не было.

Таким образом по органолептическим и физико-химическим показателям качества исследуемые образцы полукопченной колбасы соответствуют требованиям ГОСТ 31785-2012 и ТР ТС 022/2011 и допускаются в свободную реализацию.

В ходе сравнительной товароведной оценки качества полукопченных колбас было выявлено, что лучшим из исследуемых образцов является колбаса полукопченная «Краковская», произведенная ИП «Гейн В.М» по ГОСТ 31785-2012, так как у данного образца наиболее приятный вкус и запах.

Список используемой литературы

1. Афанасьева, Е.В. Методологические принципы оценки мясной продуктивности и качества мяса крупного рогатого скота: учебник / Е.В. Афанасьева.- Москва: Экономика, 2012.- 60 с.
2. Бровко, О.Г. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / О.Г. Бровко - Москва: «ИНФРА-М», 2010. - 245 с.
3. ГОСТ 31785-2012. Колбасы полукопченые. Технические условия.- Москва: Издательство стандартов. 2013. -15 с.
4. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web - сайт]. - Режим доступа: <http://www.tsouz./dp/.tekhreglam.pdf> ; (дата обращения 21.10.2016)