

УДК 619:614:31:637

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ВАРЕННЫХ КОЛБАС

*Кузнецова Д.А., студентка 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии*

*Научный руководитель - Барт Н.Г., кандидат биологических наук,
старший преподаватель
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: фарш, консистенция, БГКП, сальмонеллы, бактерии группы протей, стафилококки, клостридии перфрингенс.

Статья посвящена исследованию вареной колбасы «Докторская» по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Последнее десятилетие в России введены в эксплуатацию тысячи новых предприятий по производству различных колбасных изделий. Наибольшим спросом у населения пользуются вареные колбасы. Их доля в общем колбасном производстве составляет в разных регионах до 60 – 70 %. Колбасные изделия — это продукты, приготовленные из мясного фарша (в оболочке или без нее) и подвергнутые тепловой обработке.

Для исследования качества колбас различных производителей, реализуемых в розничной торговой сети г. Ульяновска, были взяты следующие образцы:

1. Колбаса вареная «Докторская», ТУ 9213-004-51158470-05. Производитель: «Атяшево», республика Мордовия, Атяшевский р-н, р.п. Атяшево;

2. Колбаса вареная «Докторская», Производитель «Генеральские колбасы». Производитель: Саратовская область, Дубковский район, п. Дубки;

3. Колбаса «Докторская», ГОСТ Р 52196-2011. Производитель: «Фабрика качества» Самарская область, г. Тольятти.

4. Колбаса «Докторская» ГОСТ Р 52196-2011. Производитель: «Первый мясокомбинат» г. Нижний Новгород.

У готовых колбасных изделий определяли органолептические, физико-химические и микробиологические показатели согласно ГОСТ Р 52196-2003. Технические условия. Всего было исследовано 4 образца колбасных изделий, которые исследовали после 3-12 суток хранения.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы четырех образцов колбасы «Докторская» было проведено органолептическое исследование: Все три образца имели: внешний вид - поверхность батонцов чистая, сухая, без повреждений, пятен, слипов, наплывов фарша плесени и слизи. Оболочка плотно прилегает к фаршу; консистенция - образцы колбасы упругие, плотные, некрошливой консистенции; вид на разрезе - фарш монолитный, окраска фарша равномерная, без серых пятен; запах и вкус - вареные колбасы имеют ароматный запах, приятный вкус, в меру соленый. При проведении физико-химических исследований получены следующие результаты: на содержание влаги в наших образцах получены следующие результаты: образец № 1 – 58 %, образец № 2 – 62 %, образец № 3 – 69 %, образец № 4 – 66 % ; на содержание поваренной соли были получены следующие результаты: образец № 1 – 2,1 % , образец № 2 – 2,7 % , образец № 3 – 1,8 %, образец № 4 – 2,8 %; на присутствие сероводорода все четыре образца показали, что сероводород отсутствует, так как фильтровальная бумажка осталась бесцветной; на наличие крахмала образцы № 1 и 2 показали, что качественная реакция на крахмал дала положительный результат, произошло изменение цвета до темно-синего цвета, что может означать наличие растительных добавок, образцы № 3 и 4 дали отрицательный результат, изменения цвета раствора Люголя не произошло; содержание нитритов в наших образцах было в пределах нормы: образец № 1 – 3,5 мг%, образец № 2 – 4 мг%, образец № 3 – 4,5 мг%, образец № 4 – 4,2 мг%. По микробиологическим показателям: БГКП, сальмонеллы, бактерии группы протей, коагулазоположительные стафилококки, клостридии перфрингенс обнаружены не были.

Исследуемая нами вареная колбаса «Докторская» соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2003, технические условия. Колбасные изделия по нормам должны содержать 53-75% влаги, поваренной соли в вареных колбасах должно быть 1,5-4,5%, содержание нитритов в колбасе должно быть в пределах 5 мг%, не должны присутствовать БГКП, сальмонеллы, бактерии группы протей, коагулазоположительные стафилококки, клостридии перфрингенс, что и получено в результате наших исследований.

Библиографический список

1. ГОСТ Р 52196-2003. Изделия колбасные вареные. Технические условия.
2. Барт Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* из объектов внешней среды и патологического материала / Н.Г.Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Труды Всероссийского совета молодых ученых аграрных образовательных и научных учреждений. – Москва, 2008. – С. 92-95.

3. Барт Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* и изучение их биологических свойств / Н.Г.Барт, С.Н. Золотухин, Д.А.Васильев // Вестник ветеринарии. № 4 (59), 2011. – С. 47-48.
4. Барт Н.Г., Выделение бактериофагов рода *Providencia* / Н.Г.Барт, С.Н. Золотухин, Д.А.Васильев // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы Международной научно-практической конференции. – Ульяновск, 2012. Т.1. – С. 236-239.
5. Барт Н.Г. Разработка методов диагностики, лечения и профилактики инфекционных заболеваний с использованием биопрепарата на основе бактериофагов *Providencia* / Н.Г.Барт А.С.Мелехин // Ветеринарная медицина XXIвека: инновации, опыт, проблемы и пути их решения. Международная научно-практическая конференция, посвященная Всемирному году ветеринарии в ознаменование 250-летия профессии ветеринарного врача. – Ульяновск, 2011. – С. 46-48
6. Васильев Д.А. Детекция *Aeromonas hydrophila* в пищевой продукции из гидробионтов с применением биосенсоров на основе гомологичных бактериофагов/ Д.А.Васильев, Д.А. Викторов, И.Р. Насибуллин, и др. // Фундаментальные исследования. № 5-1, 2014. – С. 50-54.
7. Васильев Д.А. Выделение, селекция и изучение некоторых биологических свойств бактериофагов *Providencia* / Д.А. Васильев, Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин // Проблемы профилактики и борьбы с особо опасными, экзотическими и малоизученными инфекционными болезнями животных: Материалы Международной научно-практической конференции посвященной 50-летию ВНИИВВиМ. – Покров, 2008. – С. 91-93.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF BOILED SAUSAGES

Kuznetsova D. A.

Keywords: forcemeat, consistence, BGKP, salmonellas, bacteria of group of proteas, staphylococcus, klostridiya перфрингенс.

Article is devoted to research of boiled Doctor's sausage on organoleptic, physical and chemical and microbiological indicators.