

УДК 637.523

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС

*Паймухин Б., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Губанова Н.В., к.с.-х. н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

***Ключевые слова:** полукопченые колбасы, качество, органолептические показатели, физико-химические показатели.*

В статье приведены результаты оценки качества производства полукопченной колбасы «Народная».

Колбасные и деликатесные изделия относятся к числу наиболее распространенных видов мясных продуктов[1,2,3,7].

Технологический процесс предусматривает приемку, разделку, обвалку, жиловку, измельчение и посол мясного сырья, подготовку пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов, приготовление фарша, формование батонов, термическую обработку, упаковку, маркировку и приемку изделий колбасных[4,5,6,8].

Колбасы исследовались на соответствие их фактических рецептур и показателей качества (органолептических, физико-химических) тре-

Таблица 1 - Органолептическая и физико - химическая характеристика полукопченной колбасы «Народная»

Наименование показателей	Характеристика и нормы
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша.
Консистенция	Упругая
Вид фарша на разрезе	Темно-красный, равномерно перемешан, без серых пятен и пустот, содержит кусочки шпика размером не более 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый.
Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямые длиной до 50 см, диаметром до 40 мм. с одной перевязкой на каждом конце

Продолжение таблицы 1

Наименование показателей	Характеристика и нормы	
	ТУ	Факт
Физико-химические показатели		
Массовая доля влаги, %, не более	45,0	44,6 ±0,4
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	4,5	4,45 ±0,2
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005 ±0,0001
Температура в толще батона °С	0...12	7,0

бованиям Колбасы полукопченые. Технические условия.

Установлено, что полукопченая колбаса «Народная» имеет упругую консистенцию, цвет фарша на разрезе темно-красный, равномерно перемешан, без серых пятен и пустот, содержит кусочки шпика размером не более 4 мм, вкус и запах, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый.

Массовая доля влаги в полукопченной колбасе «Народная» составила 44,6%, содержание поваренной соли и нитратов составило 4,45 и 0,005 соответственно.

Таким образом, органолептическая и физико-химическая оценка полукопченной колбасы показала, что все показатели соответствуют требованиям ТУ.

Библиографический список

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
2. Губанова, Н.В. Содержание тяжелых металлов в мясе молодняка свиней при использовании в рационе алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014.- № 1. - С. 118.
3. Губанова, Н.В. Влияние алюмосиликатной добавки в рацио-

- нах ремонтных свинок на показатели мясной продуктивности / Н.В.Губанова, Д.П. Хайсанов // Зоотехния.- 2007.- № 4. - С. 11-12.
4. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясопродуктов: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова. – Ульяновск, 2015.- 179с.
 5. Кожевникова, И.А. Перспективные направления развития колбасного производства / И.А. Кожевникова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 101-104.
 6. Наумова, В.В. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы: учебное пособие / В.В. Наумова.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. – 124 с.
 7. Резванов, А.С. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов / А.С. Резванов // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 132-135.
 8. Салманова, М.Д. Особенности технологии производства мясных полуфабрикатов в условиях МК «Заволжский» г. Ульяновск / М.Д. Салманова // В мире научных открытий. Сборник всероссийской научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 135-138.

FEATURES OF PRODUCTION AND ASSESSMENT OF THE QUALITY OF SEMI-GRASSED SAUSAGES

Key words: *semi-smoked sausages, quality, organoleptic indices, physicochemical parameters.*

In the article results of an estimation of quality of manufacture of half-smoked sausage “Narodnaya”.