

УДК 619:616,006

## ПОДЛИННОСТЬ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

*Исаева Г. А., студентка 4 курса факультета  
ветеринарной медицины и биотехнологии  
Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат  
биологических наук, доцент;  
Проворова Н.А., кандидат ветеринарных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** колбаса, вареная, копченая, варено-копченая, сосиски, паштет, кровяная, фальсификация.

*Данная работа посвящена изучению подлинности колбасных изделий.*

Формирование в России рыночных условий, их дальнейшее развитие и совершенствование предъявляют к объекту товарно-денежных отношений – товару – свои специфические требования. Поскольку объектом этих отношений являются товары и услуги, предъявляемые на свободный рынок конкурирующими между собой субъектами с разной формой собственности, то у потребителя этих товаров и услуг есть возможность выбрать из большого многообразия наилучший и оптимальный [1,2].

В настоящее время в России проблемы качества приобретают чрезвычайную актуальность. В связи с этим усвоение теоретических знаний специалистами в области управления качеством продукции и проведения экспертизы качества, являются стратегической задачей [3].

Среди эффективных средств для выполнения поставленной задачи важное место занимает экспертиза качества товаров. Будучи элементом системы управления качеством товаров, экспертиза призвана стать барьером на пути к потребителю некачественных, морально устаревших, неконкурентно способных товаров. *Качество товаров* является одной из основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности. Под качеством пищевых продуктов понимают совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность

его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении. Основными свойствами продовольственных товаров, которые определяют их полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании, являются *пищевая ценность, физические и вкусовые свойства и его сохраняемость* [4,5].

В связи с актуальностью возникающих проблем по подлинности, идентификации и фальсификации товаров на российском рынке необходима разработка различных программ по обеспечению безопасности товаров и защите потребителя. Несмотря на то, что в России принят Закон «О защите прав потребителя» и созданы в каждом регионе общества потребителей, фактически потребитель остался один на один в противостоянии с производителями и предпринимателями разного уровня.

Колбасными изделиями называют мясные продукты из колбасного фарша в оболочке или без неё, подвергнутые тепловой обработке или ферментации до готовности к употреблению. Колбасы являются высокоценными продуктами.

В состав фарша, в зависимости от рецептуры входят, кроме основного сырья (мяса) – шпик, сыворотка, плазма крови, стабилизатор белковый, обезжиренное молоко, яичные продукты, пряности или их экстракты, приправы, в качестве связующих веществ – мука и крахмал.

На предприятиях России изготавливаются колбасы в следующем ассортименте: вареные, фаршированные, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ливерные, кровяные, мясные хлеба, паштеты, зельцы, студни, диетические колбасные изделия. Для изготовления вареных колбас используется следующее сырье: говядина жилованная высшего, 1 и 2-го сорта; свинина жилованная нежирная, полужирная и жирная; щеговина свиная; шпик; шкурка свиная; субпродукты мясные; белок соевый изолированный и концентрированный; казеинат натрия; молоко коровье пастеризованное; сливки; и др. Большинство вареных колбасных изделий согласно нормативно-технической документации предусматривает использование различных вспомогательных материалов, таких как: крахмал картофельный; мука пшеничная; соль поваренная; яйца куриные; меланж яичный; яичный порошок; нитрит натрия; сахар-песок; глюкоза; перец красный молотый; перец душистый; перец черный; кориандр; орех мускатный; экстракты пряностей; чеснок свежий,

сушеный и замороженный; вода питьевая; кишки бараньи, говяжьи и свиные; оболочка искусственная «Белкозин»; оболочки из целлюлозной пленки; пергамент; под пергамент; шпагат; нитки льняные и капроновые; скобы металлические; и др. Технология колбасных изделий предусматривает: подготовку сырья (размораживание при использовании замороженного мяса, разделку, обвалку, жиловку), измельчение (на волчках с диаметром отверстий решетки 2-6, 8-12 или 16-25 мм), посол (в рассоле или сухой солью), приготовление фарша на волчках, а затем на куттере, формование батонов на пневматических или вакуумных шприцах, термическую обработку колбасных изделий, охлаждение завершается в помещениях с температурой 0-8° С до температуры в центре батона не выше 15° С. У готовых колбасных изделий при нарушении отдельных технологических параметров могут возникать различные пороки: загрязнение батонов (сажей, пеплом); оплавленный шпик и отеки жира под оболочкой; слипы; отеки бульона под оболочкой; лопнувшая оболочка; серые пятна на разрезе и разрыхление фарша; неравномерное распределение шпика; пустоты в фарше; наличие в фарше кусочков желтого шпика и прогорклый вкус шпика; слизь или плесень на оболочке, проникновение плесени под оболочку. Вареные колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты [6].

Срок хранения вареных колбас высшего и первого сортов, бессортовых – 72 ч, второго сорта – 48 ч, третьего – 24 ч (при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 75–80%. В торговой сети колбасы реализуются без шпагата и скрепок. Температура поступления колбас должна быть не более  $15^{\circ}\text{C}$  и не менее  $0^{\circ}\text{C}$ .

К продаже допускаются только доброкачественные вареные колбасные изделия в пределах срока годности. Продавцы обязаны следить за качеством реализуемых товаров. В случае обнаружения изменений качества вареных колбас необходимо задержать их реализацию и немедленно сообщить об этом администрации торгового предприятия для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации.

*Библиографический список:*

1. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов /Н.А. Проворова// Профессиональное обучение: теория и практика: материалы II

- Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. – Ульяновск: УлГПУ, 2019. – С. 520-527.
2. Проворова, Н.А. Судебно-ветеринарная экспертиза: учебное пособие для студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологии /Н.А. Проворова. - Ульяновск: УлГАУ, 2019. – 182с. <http://lib.ugsha.ru/>
  3. Проворова, Н.А. Оценка качества мёда при его фальсификации /Н.А. Проворова, С.В. Мерчина// Материалы III Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Профессиональное обучение: теория и практика: – Ульяновск: УлГПУ, 2020. – С. 656-662.
  4. Мерчина С.В. Изучение антигенной структуры *V. antracis* и *V.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Т.А. Елантьева// Сб. « Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России» 60-летию академии посвящается». УГСХА, 2003.- С.249-250.
  5. Мерчина С.В. Изучение действия соли нитрита натрия на рост *V.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев и др.// УГСХА, 2002. № 8.- С.11-12.
  6. Мерчина С.В. Классификация и таксономия двух видов- *Vac.anthraxis* и *Vac.cereus*// С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Д.А Васильев// УГСХА, 2002. № 8.- С.12-15.

## **THE AUTHENTICITY OF SAUSAGE PRODUCTS**

***Isaeva G. A.***

***Keyword:*** *sausage, boiled, smoked, boiled-smoked, sausages, pate, blood, falsification.*

*This work is devoted to the study of the authenticity of sausages.*