

УДК 619.614.31

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА КОЛБАСОК ДЛЯ ГРИЛЯ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Нейман Г. М., магистрант 2 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии; Исаева Г. А., магистрант 1 курса
факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
Научные руководители - Мерчина С.В., доцент, кандидат
биологических наук; Молофеева Н.И., доцент, кандидат
биологических наук
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: Колбаски для гриля, ветеринарно-санитарная экспертиза колбасок, органолептические показатели колбасок, физико-химические показатели колбасок.

В нынешнее время производители полуфабрикатов могут удовлетворить потребности всех покупателей. Своей необыкновенной популярностью изделия из мяса обязаны не столько нашим пристрастиям и привычкам, сколько мастерству и изобретательности производителей.

В виду предпочтений российских потребителей в сезон отдыха лидирующие позиции занимают колбаски для гриля. За последние годы ассортимент и объемы реализации колбасок для гриля увеличилось. Из-за разнообразия выбора у покупателей возникает желание приобрести более качественный продукт, поэтому очень важна информация о качестве и пищевой безопасности покупаемого товара [1].

Целью данной работы являлась сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза колбасок для гриля, реализуемых в торговой сети г. Ульяновск.

Исследования колбасных изделий проводили на кафедре микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ УлГАУ.

Для исследования нами были отобраны следующие образцы колбасок для гриля, пользующиеся частым спросом у покупателей:

1. Образец № 1. Колбаски для гриля ООО «Томбовская индейка»,
Россия, 392000.

2. Образец № 2. Колбаски для гриля ООО «ПензаМолИнвест»,
Россия, 440015



Рис. 1 – Колбаски для гриля ООО «Томбовская индейка» Рис. 2 – Колбаски для гриля ООО «ПензаМолИнвест»

При отборе проб для испытаний, проведении органолептических и микробиологических исследований колбасок руководствовались требованиями ГОСТов. При определении качества упаковки колбасок, установлено, что все образцы исследования упакованы в чистую герметичную оболочку. Органолептическую оценку объединенных проб образцов проводили вначале на целом, а затем на разрезанном продукте [2]. Результаты проведенных исследований по изучению органолептических показателей сосисок приведены в таблице 1.

Анализируя таблицу 1, можно отметить, что органолептические показатели исследуемых колбасок следующие: оболочка влажная, эластичная, без налетов плесени, плотно прилегает к фаршу. Запах и вкус специфические, свойственные данному виду колбасных изделий, с ароматом специй, без признаков затхлости, кислотности, посторонних привкусов и запахов. Элементы фарша равномерно перемешаны.

Таблица 1 – Органолептические показатели исследуемых сосисок

| Показатели качества | Исследуемый продукт | |
|---------------------|---|--|
| | Колбаски для гриля ООО «Томбовская индейка» | Колбаски для гриля ООО «ПензаМолИнвест» |
| Внешний вид | Колбаски с чистой влажной поверхностью, без повреждений, пятен, наплывов фарша | Колбаски в оболочке из кишечника, с чистой влажной поверхностью, без повреждений, пятен, наплывов фарша, |
| Вид на разрезе | Фарш равномерно перемешан; цвет фарша снаружи серый, внутри розовый, однородный | Фарш равномерно перемешан; цвет фарша светло-розовый, с зеленью и с зернами горчицы внутри. |
| Вкус и запах | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха. |
| Консистенция | Липкий, вязкий | Скользкий с жилками |

При оценке органолептических показателей отклонений от требований нормативных документов в исследуемых образцах отмечено не было.

При проведении бактериологических исследований мы определяли общее количество микробов в 1 г продукта, наличие бактерий рода *Salmonella*, кишечных палочек рода *Escherichia*, бактерий рода *Proteus*, коагулазоположительных стафилококков и сульфитредуцирующих анаэробов [3,4].

Согласно результатам санитарно-микробиологического исследования сосисок можно отметить, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям санитарных правил и норм, что свидетельствует о хорошем санитарном состоянии мясоперерабатывающих предприятий, а также правильной транспортировке и хранении сосисок.

При оценке органолептических показателей исследуемых колбасок отклонений от требований нормативных документов в исследуемых образцах отмечено не было. По физико-химическим показателям требованиям нормативно-техническим документам соответствуют все образцы. Массовая доля нитрита натрия и pH не превышали требований, указанных в нормативных документах. Все исследуемые образцы, соответствуют по микробиологическим показателям требованиям СанПин «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов» [5].

Библиографический список:

1. Ширманова К.О. Качество сосисок по нормативным показателям. / К.О.Ширманова. //В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы IX-й Международной студенческой научной конференции. - 2016. - С. 181-184.

2. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*/ С.В.Мерчина //автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук / Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова. Саратов, 2003.

3. Молофеева Н.И. Проблема диагностики *Escherichia coli* O157:H7./ Н.И.Молофеева //В книге: Технологические и экологические основы земледелия и животноводства в условиях лесостепи Поволжья. Тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции "Молодые ученые - агропромышленному комплексу". редколлегия: Б.И. Зотов, В.И. Морозов, А.Х. Куликова и др. - 2001. - С. 79-80.

4. Молофеева Н.И. Использование бактериофага на выявление в продуктах питания энтеропатогенных бактерий *Escherichia coli* серотипа O157. / Н.И.Молофеева, С.В.Мерчина и др. //В сборнике: Актуальные проблемы биологии, биотехнологии, экологии и биобезопасности. Международная научно-практическая конференция посвященная 80-летию заслуженного ученого, профессора В.Л. Зайцева. - 2015. С. - 207-211.

5. Маланина В.С. Выделение и идентификация бактерий рода *Proteus*, *Escherichia coli*, *Salmonella* из патматериала /В.С.Маланина, Н.А.Феоктистова Н.А. и др. //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина. - 2018. - С. 75-77.

**COMPARATIVE VETERINARY AND SANITARY ASSESSMENT
OF SAUSAGES FOR GRILL OF DIFFERENT MANUFACTURERS**

Neyman G. M., Isaeva G. A., Merchina S.V., Molofeeva N.I.

Keywords: *Grilled sausages, veterinary and sanitary examination of sausages, organoleptic indicators of sausages, physical and chemical indicators of sausages.*

At the present time, manufacturers of semi-finished products can satisfy the needs of all buyers. Meat products owe their extraordinary popularity not so much to our passions and habits as to the skill and ingenuity of manufacturers.