

Выводы. Полученные результаты свидетельствуют, что салаты, купленные в крупных супермаркетах, также обсеменены микрофлорой, как и салаты, продающиеся на рынках. По нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов (Госкомэпиднадзор РФ, 2001) салаты не должны быть контаминированы дрожжами и плесенью, не содержать бацилл. В ходе исследований нами были выделены и те и другие микроорганизмы в значительном количестве, что заставляет задуматься...

Время – это деньги, но здоровье не купишь.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ВАРЕННОЙ КОЛБАСЫ «МОЛОЧНАЯ» РАЗНЫХ ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Н. Арзамаскина, Ю. Лаврова, Ю. Уколова, О. Крайнов, А. Низамова, - 4 курс,
экономический факультет, специальность «Товароведение и экспертиза товаров»

Научный руководитель – к.б.н., доцент Н.А. Феоктистова

ФГОУ ВПО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия»

Научно-исследовательский инновационный центр микробиологии и биотехнологии

Тема данного исследования чрезвычайно актуальна, так как колбасные изделия – это тот товар, который стабильно пользуется хорошим спросом, и сегодня в продаже имеется огромный выбор вареных колбас, что дает возможность выбрать изделие на любой вкус и кошелек.

Но есть нечто общее для колбас разного состава, разной цены и разных изготовителей – это санитарно-биологические показатели качества для мясных продуктов по СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов (Госкомэпиднадзор РФ, 2001).

Материалы и методы. Для исследования были закуплены в крупном супермаркете г. Ульяновска образцы вареной колбасы «Молочной» трех разных товаропроизводителей ООО МПК «Атяшевский», ООО «НАНС», ООО «ДИКОМ».



Рис.1 Объекты исследования

Объединенную пробу массой 50 г составляли следующим образом. Колбасные изделия в оболочке помещали в эмалированный тазик, протирали тампоном, смоченным спиртом, и обжигали над пламенем. Батоны разрезали стерильным скальпелем на две половины, не рассекая оболочки противоположной стороны батона. Пробу отбирали из нескольких участков центральной

части и из-под оболочки обеих половин батона. Для посева брали стерильным инструментом кусочки фарша, которые помещали в предварительно взвешенную бюксу, и отвешивали на весах навеску массой 20 г (с погрешностью, не превышающей 0,1 г).

Навеску помещали в стерильную фарфоровую ступку и тщательно растирали стерильным пестиком, постепенно приливая 80 см³ стерильного физиологического раствора с расчетом разведения материала в соотношении 1:10. После отстаивания при комнатной температуре в течение 15 мин 1 см³ приготовленной испытуемой взвеси высевали на питательные среды.

Наше бактериологическое исследование колбасных изделий включало определение общего количества микробов в 1 г продукта, выявление бактерий родов *Salmonella*, *Escherichia*, *Proteus*, а также дрожжей и плесеней.

Все исследования производились в соответствии с ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа».

Таблица 1

Показатели микробной контаминации исследуемых образцов колбасы

Показатели на 1 грамм	СанПиН 2.3.2.1078-01	Образец 1	Образец 2	Образец 3
КМАФАиМ, КОЕ/г (не более)	1x10 ³	1,4 x10 ³	1,7 x10 ³	2,4 x10 ³
БГКП	1,0	1,0	1,0	1,0
Патогенные микроорганизмы	1,0	1,0	1,0	1,0
Дрожжи, КОЕ/г (не более)	-	140	172	240
Плесени, КОЕ/г (не более)	25			

Результаты исследований. Нами было установлено, исследованные образцы колбасы вареной «Молочной» не соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов (Госкомэпиднадзор РФ, 2001). Самые высокие показатели несоответствия по количеству в 1 грамме продукта (вареной колбасы) дрожжей и плесеней.