

ИННОВАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСЫ «БРАУНШВЕЙГСКАЯ» INNOVATIVE REQUIREMENTS TO QUALITY SAUSAGES «THE BRAUNSCHWEIG»

КОШЕЛЕВА Е.Е., ЗЕЛЕНОВ Г.Н.

E.E. KOSHELEVA, G.N. ZELENOV

ЧЕРКИЗОВСКИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД

CHERKIZOVSKY MEAT PROCESSING FACTORY

NOW CONTROL OVER QUALITY OF FOODSTUFF BECOMES TOUGHER. "BRAUNSCHWEIG" SAUSAGE CONCERNS THE PREMIUM SYROKOPCHENY SAUSAGES, THEREFORE THE GREAT ATTENTION SHOULD BE GIVEN TO PROCESS OF ITS MANUFACTURING. EXCELLENT CONSUMER QUALITIES — ONE OF THE MAIN COMPONENTS OF SUCCESS.

Проблеме безопасности и качеству пищевых продуктов в последнее время уделяется особое внимание. Еще никогда проблема безопасности продуктов и их поставок на продовольственный рынок не была такой острой и не рассматривалась с такой тщательностью. Потребитель становится все более требовательным к своему питанию, он хочет не только хорошо питаться и избежать риска для своего здоровья, но и иметь продукты, соответствующие его вкусам. Доказательство качества становится необходимым коммерческим документом при заключении контрактов, а качество — определяющим фактором конкурентоспособности продукции [2].

Исследования проводились в колбасном цехе по производству сырокопченых колбас ЧМПЗ, где я проходила производственную практику. Органолептическую и физико-химическую оценку образцов проводили по общепринятым методикам в лаборатории предприятия [1].

Батон колбасы должен быть прямой длиной до 50 см, а его поверхность — сухая, чистая, без пятен и повреждений оболочки. При проведении общей органолептической и физико-химической оценки колбасы «Брауншвейгская», на суд выносятся следующие параметры: внешний вид, форма, размер и вязка батона, внешний вид на разрезе, консистенция, запах и вкус, массовая доля влаги, поваренной соли, нитрита натрия. На разрезе «Брауншвейгская» колбаса являет собой равномерно перемешанный фарш, цветом от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот. Фарш содержит кусочки шпика размером 4-5мм белого цвета. Допускается розовый оттенок шпика, около оболочки — желтоватый от копчения.

Г.В. Куприянова, главный технолог ОАО «ЧМПЗ» считает, поскольку в своем составе сырокопченая колбаса «Брауншвейгская» содержит основную часть мышечную — свинину, говядину, то внешний вид у нее светло-коричневый, розоватый, с характерным запахом копчения. Батон должен быть твердым, не проминаться под рукой. Это говорит о том, что продукт высох и имеет свои определенные органолептические свойства.

По ГОСТу в «Брауншвейгской» колбасе не менее 45% говядины высшего сорта, а свинины всего 25%. Если производитель нарушил это соотношение,

цвет колбасы будет бледнеть. Светло-розовый оттенок батона говорит о том, что в колбасе преобладает свинина. Качественная «Брауншвейгская» должна иметь коричнево-красный цвет.

Длина батона не должна превышать 50 см, он должен быть прямым. Легкий налет сухой плесени не является дефектом, а налет соли вообще свидетельствует о хорошем качестве, достаточной выдержке и хорошем вкусе. При проведении органолептических исследований необходимо потрогать сырокопченую колбасу. Из представленного ассортимента лучше выбрать самый твердый батон.

Если встречается «Брауншвейгская» колбаса, на этикетке которой указан первый сорт, можно не сомневаться – перед вами контрафакт. «Брауншвейгская» колбаса относится к высшему сорту сырокопченых колбас. Необходимо внимательно осмотреть колбасный срез. Поверхность должна быть блестящая, иногда на ней выступают прозрачные капельки жира. Но ни в коем случае не тусклая и не салыная. Важно, чтобы кусочки сала были белыми, ровными и цельными. Это гарантия того, что на производство колбасы пошел настоящий шпик, а не внутренний жир.

Колбаса «Брауншвейгская» имеет в своем составе высший сорт говядины, нежирную свинину и шпик. Внешний рисунок по ГОСТу говорит о том, что шпик не должен быть более 5 мм, прослойки мышечной ткани равномерно находятся между кусочками шпика. Самой ценной, вкусной считается колбаса, с момента изготовления которой прошло 3 месяца.

Табл.1. Органолептическая и физико-химическая оценка сырокопченной колбасы «Брауншвейгская».

Наименование показателя	Характеристика и норма для с/к колбасы «Брауншвейгская»	
	ГОСТ	Фактически
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов.	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки.
Консистенция	Плотная	Плотная
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика 4-5мм, около оболочки допускается желтоватый оттенок от копчения.	Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика 4-5мм.
Запах и вкус	Приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без постороннего привкуса и запаха.	Приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения.

Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямые, длиной до 50 см, с двумя металлическими клипсами на концах батона.	Батоны прямые, длиной до 50 см, с двумя металлическими клипсами на концах батона.
Массовая доля влаги, %	38	40
Массовая доля соли, %	3-6	3,5
Массовая доля NaNO_2 , % не более	0,003	0,003

По данным лабораторных физико-химических и органолептических исследований табл.1, можно сделать вывод, что сырокопченая колбаса «Брауншвейгская», производимая на ЧМПЗ практически полностью соответствует требованиям ГОСТа, за исключением превышения массовой доли влаги на 2%, что практически не отражается на органолептических качествах колбасы, но может привести к сокращению срока хранения данной продукции при рекомендуемых условиях. Для решения этой проблемы нужно четко следить за соблюдением рецептуры, составленному на предприятии сырьевому расчету, отрегулировать режимы влажности и температуры в климаткамерах, качественно отрегулировать оборудование по копчению и процесс сушки на соответствующей технологической стадии производства.

Литература:

1. Журавская Н.И., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2001.-176с.
2. Рогов И.А., Забаште А.Б., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Россельхозиздат, 2000.- 367с.

УДК 636.1

ГЕНЕТИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА ПОПУЛЯЦИИ НАРЫМСКОЙ ЛОШАДИ THE GENETIC STRUCTURE OF NARYM HORSE POPULATION

**КУЗНЕЦОВА М.М.
KUZNETSOVA M.M.**

**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КОНЕВОДСТВА
THE ALL-RUSSIAN RESEARCH INSTITUTE FOR HORSE BREEDING**

The genetic structure of Narym horse population was investigated by genotyping animals (n=19) for 17 microsatellite loci. 116 alleles were detected and mean number alleles per locus were 4.64. The observed and expected heterozygosity were 0.7566 and 0.7740 accordingly.