

УДК 637.5.04/.07

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ЛИВЕРНЫХ КОЛБАС, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г.ОМСКА

Бадулина Е.Ю., студентка 5 курса факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель - *Шмат Е.В.*, кандидат технических наук

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ имени П.А.Столыпина»

Ключевые слова: *ливерная колбаса, физико-химические показатели, оценка качества, технохимические испытания, экспертиза качества.*

Аннотация. *Работа посвящена проведению физико-химических показателей на соответствия требованиям ТУ 9213-407-00419779-98 ливерных колбас реализуемых в торговой сети г.Омска.*

Колбасные изделия являются одним из основных видов мясной продукции. Большое значение и распространение колбас объясняется их высокой пищевой ценностью, калорийностью, возможностью потребления без дополнительной кулинарной обработки, способностью к более или менее длительному хранению и транспортировке. Наряду с этим, немаловажным остается вопрос о безопасности мясной продукции .

Одной из разновидностей вареных колбасных изделий является ливерная колбаса, изготовленная преимущественно из субпродуктов.

Целью моего исследования явилась оценка качества и безопасности ливерных колбас, реализуемых в торговой сети г.Омска.

Были поставлены следующие задачи: проведение физико-химических показателей на соответствие требованиям ТУ 9213-407-00419779-98, заключение о качестве.

Для поставленной задачи в магазине «Магнит» были приобретены 2 образца ливерной колбасы:

Образец №1 – колбаса печеночная, производитель мясокомбинат Калачинский;

Образец №2 – колбаса Славянская, производитель ЗАО «Микоян».

Исследования по физико-химическим показателям были проведены на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы.

При определении свежести колбасных изделий было установлено, что проба №1 и № 2 являлись свежими, так как имели рН в пределах 6,7-6,8 единиц, а реакции на аммиак и сероводород были отрицательными.

На основании полученных результатов можно сделать выводы:

1. По физико-химическим показателям образцы №1 и №2 соответствовали требованиям НД

Физико-химические показатели ливерных колбас

Показатель	Значение по ГОСТу	Образец №1	Образец №2
Реакция на аммиак по Эберу	Реакция отрицательная – свежая*	Облачко не образовалось	
Реакция на сероводород		Бумага не окрасилась	
Определение pH	Свежая – 5,0 – 6,8 сомнительной свежести – 6,9 – 7,0 Несвежая – 7,1 и более	6,7	6,8
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0 - 2,3**	2,0	2,1
Массовая доля влаги, % не более	Для вареных колбас 50 – 70	36	33
Реакция на наличие крахмала	Не определяется	отсутствуют	отсутствуют

Примечание: * - согласно МУ ЛПЗ по ВСЭ и товароведной оценке качества колбасных изделий Крыгин В.А (2004) ;** - согласно ТУ 9213-407-00419779-98 Технохимические испытания ливерных колбас показали, что содержание поваренной соли и влаги составило 2,0-2,1 и 3,3-3,6% соответственно, что соответствовало требованиям НД.

Заключение. Экспертиза качества ливерных колбас показала их соответствие нормативным документам по физико-химическим показателям.

Библиографический список:

1. Смирнова Н. А Формирование качества и безопасности колбасок для жарки в процессе их производства / Н. А Смирнова / Наука и образование в XI веке: сб. науч тр. По материалам Международной научно-практической конференции.- Тамбов, 2014. – С. 138-139.
2. ТУ 9213-407-00419778-98. Колбаса ливерная. Технические условия. Введен 01.04.1998. - 1998. – 20с.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). – М:
4. Госстандарт, 2002. – С.11-13.

ASSESSMENT OF QUALITY AND SAFETY LIVERNYKH OF SAUSAGES, REALIZED IN A DISTRIBUTION NETWORK OF OMSK

Badulina E.Y Shmat E.V

Key words: liverwurst, physical and chemical indicators, quality assessment.

Summary. Work is devoted to carrying out physical and chemical indicators on compliances to requirements of TU 9213-407-00419779-98 the livernykh of the sausages realized in a distribution network of Omsk.