ЕКСПЕРТИЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ВАРЕНИХ КОВБАС

Бабушкіна А.М., гр. ТТ-21
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колесник Т.Л.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Проводились фізико-хімічні дослідження показників якості варених ковбас, серед яких були визначені наступні: масова частка вологи, вміст кухонної солі, нітриту натрію та якісне визначення крохмалю. Вологість визначали за допомогою апарату Чижова. Вміст кухонної солі розрахували за допомогою методу Мора. Кількість нітриту натрію визначили по методу Грісса. Цей метод заснований на утворенні з нітритів азотної кислоти. Наявність крохмалю у досліджуваних зразках визначили якісною реакцією крохмалю на розчин Люголю.

Таблиця – **Результати дослідження фізико-хімічних показників варених ковбас**

Показник	Ковбаса варена «Столова» І с.	Ковбаса варена «Столова» І с. з барвником із крові забійних тварин
Масова частка вологи, не більше ніж, %	72	72
Масова частка кухонної солі, не більше ніж, %	2,15	2,15
Присутність крохмалю	+	+
Кількість нітриту натрію, г	7,4	1,5
Відносна місткість нітрозопігментів, %	69,2 ± 0,99	42,4 ± 1,11

Виходячи з даних табл., можна зробити висновок, що досліджувані зразки за вмістом вологості відповідають вимогам ДСТУ 4436:2005, так як його вміст повинен бути для ковбас І та ІІ с. – 72%. Масова частка кухонної солі не перевищує норму. Доза нітриту натрію (1,5 г) у експериментальному зразку настільки мінімальна, що дозволяє зменшити кількість залишкового нітриту у готовому продукті.

Борошно або крохмаль додають у фарш окремих ковбас для підвищення вологопоглинаючої здатності і зв’язності фаршу, він не впливає на смак та формування аромату виробів. Під час дослідження зразків крохмаль виявили у кожному з них.