

ВПЛИВ ВИДІВ ОБОЛОНОК НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ВАРЕНИХ КОВБАС

Акмен В.О., канд. техн. наук, доц.
Одарченко Д.М., д-р техн. наук, проф.
Кошелєва К.М., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Ринок ковбасних виробів не є інертним, він щороку поповнюється новими видами та сортами ковбас. Збільшується і кількість виробників м'ясної промисловості. Для нового асортименту виробів пропонуються нові ковбасні оболонки, у розробці яких вченими і фахівцями галузі теж зроблено величезний прорив. Однак, саме широта та глибина асортименту ковбасної продукції ускладнює процедуру оцінювання якості готових харчових товарів (відповідність ковбас ТУ та ДСТУ). Більший відсоток товарів, у даному сегменті, належить українським виробникам. Саме це актуалізує доцільність регулярного контролю якості на відповідність стандартам ковбасної продукції, що надходить у торгівлю від українських компаній.

Незважаючи на нові розробки, у сучасних умовах, коли покупці віддають все більшу перевагу здоровій їжі і більш уважно стежать за складом і способом виробництва продуктів, що купуються, натуральні оболонки не втрачають популярність: вони відтворюють в уяві образ домашнього м'ясного продукту, приємні на дотик і можуть пропускати запах м'яса. Також споживач отримує більше зручності: сосиски та ковбасу можна вживати в їжу, не видаляючи оболонки.

Для виробництва ковбасних виробів використовують такі натуральні оболонки: черева баранячі, яловичі, свинячі; тонкі кишки великої, дрібної рогатої худоби та свиней; синюга яловича – сліпі кишки великої рогатої худоби, з широкою частиною ободової кишки або без неї; міхури свинячі сечові; круга. Їх переваги: натуральність, «природний» зовнішній вигляд, проникність. Недоліки: швидка, у порівнянні зі штучними оболонками, втрата вологи та обвітрювання. Тому у роздрібній торгівлі чітко відслідковують і продають ковбасу відразу після розпакування. Також, продукція в натуральній оболонці вбирає запахи товарів, які знаходяться поруч, що потребує чіткого дотримання товарного сусідства та має бути враховано при зберіганні продукції та розташуванні у холодильнику, у торговельному.

Слід сказати, що яловичі оболонки, після відомих випадків висівання в них губчатої енцефалопатії великої рогатої худоби, у

Європі з 1997 р., були віднесені до матеріалів особового ризику і, відповідно, повністю заборонені до використання у харчових продуктах для людини. В цілому, можливість інфекції було підтверджено тільки в дистальному відділі клубової кишки, який не використовується в якості яловичих оболонки. Однак, виробництво яловичих оболонки в Європі було припинено, і в даний час дозволено імпортувати тільки з країн з незначним ризиком хвороби. Овечі та свинячі оболонки зазвичай їдять разом з ковбасою, яловичі оболонки рекомендовано видаляти, оскільки вони товщі та важко пережовуються та засвоюються.

Було проведено дослідження органолептичних характеристик зразків вареної ковбаси сорту «Лікарська», ТМ «СМК», у різних видах оболонки, а саме в натуральній оболонці «синюга» та «пузир», в напівнатуральній оболонці «фабіос» та «фіброуз», а також у целофановій оболонці «поліфал».

Виходячи з результатів, відзначено, що всі досліджувані зразки виготовлені згідно з ДСТУ 4436:2005, однак ковбаса в різних оболонках відрізнялася за смаком, за кольором, за запахом, а особливо за консистенцією. Так, ковбаса «Лікарська» торгової марки «БМК» в оболонці «фабіос» за кольором була світло-рожевою, мала характерний для даного виду ковбаси смак та запах, що відповідали ДСТУ. Але її консистенція характеризувалася як відносно однорідна з наявністю вкраплень бульйону, що трактується як відхилення від стандарту. Досліджена консистенція ковбасного фаршу свідчила про можливість використання, при виробництві ковбаси, не лише натурального м'ясного фаршу, а й «м'яса механічної обвалки» – кісток із залишками м'яса, які пройшли механічний сепаратор, або «емульсію», що виготовлена з відходів м'ясного виробництва: шкіри, сполучної тканини та ін.

Показники якості зразка «Лікарської» ковбаси ТМ «СМК» були максимально наближені до вимог ДСТУ, як у оболонці «фіброуз» так і у оболонці «фабіос». Недоліком ковбас марки ТМ «СМК» також стала їх консистенція, що вказувала на можливе використання сировини з підвищеним вмістом жиру або застосування замороженого м'яса, особливо з високим вмістом льоду. Органолептичні характеристики ковбаси «Лікарської» ТМ «СМК» та ТМ «СМК» в оболонках марок «поліфал» і «пузир», а також ковбаси «Лікарської» ТМ «БМК» в оболонці «синюга» повністю відповідали вимогам нормативної документації.

Таким чином напівнатуральні оболонки поступаються натуральним щодо формування та збереження консистенції продукту.