

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС, ЩО ВИГОТОВЛЯЮТЬСЯ ПП «НМК» ТА ІНШИМИ ВІТЧИЗНЯНИМИ ВИРОБНИКАМИ

Дроздов О.А., гр. ТУМ-44

Науковий керівник – асист. **Тренбач Л.І.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Об'єктами дослідження були ковбаси сирокочені виробництва ПП «Новожанівський м'ясокомбінат» та інших виробників. Методи дослідження якості сирокоченої ковбаси включали органолептичні, вимірjuвальні та спектрофотометричні.

Встановлено, що упаковка виробів є щільною, без розривів. Малюнок та друк інформаційного тексту є чіткими. В загальному маркування всіх зразків товару є доступним, достовірним та достатнім.

З отриманих органолептичних даних можна зробити висновок, що досліджувані зразки мають чисті, сухі, без плям та злипів, без пошкоджень оболонки і напливів фаршу, зовнішній вигляд без сірих плям, рівномірно перемішаний фарш без порожнин, який містить шматочки сала розміром не більше ніж 6 мм, смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів, копчення.

Порівнявши результати органолептичних досліджень зразків сирокоченої ковбаси з ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені», встановлено, що особливих розбіжностей порівняно з ДСТУ не виявлено, але все ж деякі відхилення траплялись – у зразка №2 «Святкова» занадто виражений світлий червоний колір фаршу, а зразок № 6 «Майкопська» має занадто темний колір фаршу це пов'язано з тим, що виробник сирокоченої ковбаси застосовує для виробництва своє ТУ, а не дотримуються загальноприйнятих вимог, які діють на території України.

З проведених досліджень фізико-хімічних показників якості сирокочених ковбас видно, що зразки №2 «Святкова» та № 4 «Брауншвенгська» мають підвищену вологість, це свідчить про використання неякісної основної сировини з низькою вологоутримуючою здатністю та порушення технології виготовлення під час посолу та дозрівання. Всі інші зразки відхилень не мають і повністю відповідають вимогам ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені» за всіма показниками. Можна зробити висновки, що не всі підприємства-виробники цих зразків дотримуються технології та правил виготовлення сирокочених ковбас, що у свою чергу забезпечує високу якість їхньої продукції.