

## ЯКІСТЬ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ СОСИСОК

Шаповал С.Ю., гр. ТК-19

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Онищенко В.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сосиски належать до групи варених ковбасних виробів. У процесі виготовлення вони піддаються обжарюванню або без нього, з подальшим варінням. Найголовнішою специфічністю технології сосисок є тонке подрібнення фаршу (одержання м'ясної емульсії), що визначає можливість використання широкого спектру сировини та харчових добавок з відповідними функціонально-технологічними властивостями.

На цей час обов'язкові вимоги щодо якості та безпечності сосисок визначені у ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови». Згідно з цим стандартом, сосиски, залежно від виду м'ясної сировини, випускають вищого та першого сортів; при цьому нормується масова частка загального вмісту м'яса знежированого, сала, жиру-сирцю, субпродуктів, сиру, вершків, молока, яєць курячих та олії – не менше 100 та 70% відповідно, а для першого сорту допускається використання стабілізаторів білкових з колагенової сировини – не більше 10%, м'ясної маси яловичої, свинячої, баранячої, м'яса птиці механічного обвалювання – не більше 10%, препаратів білкових в гідратованому вигляді (соєвих, молочних) – не більше 10%, крупів – не більше 3%, крохмалю та борошна пшеничного – не більше 3%.

На підставі одержаних результатів оцінки якості сучасного асортименту сосисок вітчизняного виробництва, що реалізуються на споживчому ринку України, виявлено суттєві відхилення від регламентованих норм, невідповідності ідентифікаційним ознакам, що в цілому нівелює традиційні уявлення про властиві характеристики сосисок як таких. Встановлено, що оптимальність технологічних рішень у формуванні функціонально-технологічних властивостей м'ясних емульсій для виробництва економічно вигідних ковбасних виробів вареної групи забезпечується, здебільшого, використанням харчових добавок, формуючих текстуру ковбасних виробів заміновачів і наповнювачів – гідроколоїдів, крохмалів та їх похідних, рослинних наповнювачів – борошна, текстурованого борошна, концентратів, ізольованих білків тощо, причому в таких кількостях, що не можуть не позначатись на споживних властивостях готової продукції. Така тенденція технологічних інновацій потребує постійного нагляду з боку контролюючих організацій з метою недопущення на ринок неякісної, фальсифікованої та небезпечної продукції.