

Особенности проведения товарной экспертизы качества полукопченых колбас Кубанских производителей

Брикота Татьяна Борисовна, кандидат технических наук, доцент
Федорова Наталья Борисовна, кандидат технических наук, доцент
Ксенз Марина Владимировна, кандидат технических наук, доцент
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова (г. Краснодар)

Аннотация. В статье приводятся результаты исследований товарной экспертизы качества девяти образцов полукопченых колбас, вырабатываемых Кубанскими товаропроизводителями. В ходе исследований была проведена органолептическая, физико-химическая и балльная оценка качества исследуемых образцов полукопченых колбас

Ключевые слова: полукопченые колбасы, мясо, качество, органолептические показатели, физико-химические показатели.

Рынок мяса и мясных продуктов Кубани является крупным сектором продовольственного рынка.

Его роль определяется не только растущими объемами производства, спроса и потребления мясных продуктов, но и их значимостью, как основного источника белка животного происхождения в рационе питания человека.

На сегодняшний день на Кубани насчитывается около 12 крупных предприятий, выполняющих переработку мяса. Помимо производства продукции для нужд региона отдельные предприятия мясной промышленности поставляют производимую продукцию на экспорт, которая пользуется большим спросом у зарубежных потребителей.

Особенно востребованы на внутреннем рынке колбасные изделия, которых было произведено в 2018 г. более 540 тонн.

Целью проводимых исследований явилась товарно-экспертная оценка качества, конкурентоспособности и ассортимента полукопченых колбас, занимающих в структуре производства вместе с коп-

ченными более 47%. Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить химический состав и пищевую ценность полукопченых колбас, исследовав качество полукопченых колбас, вырабатываемых кубанскими производителями в соответствии с требованиями НД.

Колбасные изделия являются источником белка, поэтому их питательная ценность должна определяться как общим содержанием протеинов, так и количеством полноценных белков [2,3,4,5,6].

Полукопченые колбасы содержат меньше влаги, чем вареные [7,8,9,10], лучше сохраняются, имеют приятный запах копченостей. В состав фарша этих колбас входит грудинка. Они отличаются высокой питательной ценностью, так как содержат от 16 до 40% жира, 13-25% белков, 2,4-4,5% поваренной соли, в них 35-60% влаги.

В качестве объектов исследования были отобраны полукопченые колбасы Кубанских производителей (таблица 1).

Таблица 1. Образцы полукопченых колбас, взятые для исследования

Наименование образца	Производитель
«Армавирская»	ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»
«Краковская»	ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»
«Говяжья»	ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»
Сервелат «Российский»	ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»
«Одесская»	ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»
«Фермерская Каневская»	ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»
«Таллинская»	ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»
«Варшавская»	ОАО «Сочинский мясокомбинат»
«Кавказская»	ОАО «Сочинский мясокомбинат»

Экспертная оценка – это совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик товаров, определению их действительных значений и подтверждению экспертами соответствия их установленным требованиям и товарной информации. В ходе выполнения работы нами использовались органолептические и физико-химические методы исследований.

Органолептическую оценку качества колбас проводили в соответствии с требованиями ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия» по показателям: внешний вид, форма и размер, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус [1].

Из физико-химических показателей определяли массовые доли белка, хлористого натрия, влаги, жи-

ра и крахмала [11].

Проведена дегустационная оценка экспертов в количестве 10 человек. Каждый исследуемый образец колбасы мог получить максимальную оценку 20 баллов, которая складывается из пяти вышеназванных органолептических показателей (таблица 2).

Анализируя полученные в ходе проведенной органолептической оценки образцов результаты, было установлено, что лучшими являются два образца полукопченых колбас – «Таллинская» и «Кавказская», которые получили максимальное количество баллов были отнесены к отличному уровню качества. 19,9 баллов из 20 возможных получил образец колбасы «Фермерская Каневская», потеряв 0,1 балла при оценке показателя «внешний вид».

Таблица 2. Бальная оценка качества исследуемых образцов полукопченых колбас

Наименование исследуемого образца	Запах и вкус	Внешний вид	Вид на разрезе	Консистенция	Форма и размер	Итого
«Армавирская», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	3,3	4,9	3,0	2,0	2,0	15,2
«Краковская», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	3,7	4,6	4,0	2,0	2,0	16,3
«Говяжья», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	7,0	5,0	4,0	2,0	2,0	20,0
Сервелат «Российский», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	4,1	4,0	2,0	2,0	2,0	14,1
«Одесская», ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»	6,9	4,7	3,4	2,0	2,0	19,0
«Фермерская Каневская», ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»	7,0	4,9	4,0	2,0	2,0	19,9
«Таллинская», ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»	3,4	4,4	2,0	1,0	2,0	12,8
«Варшавская», ОАО «Сочинский мясокомбинат»	6,9	4,1	3,2	2,0	2,0	17,9
«Кавказская», ОАО «Сочинский мясокомбинат»	7,0	5,0	4,0	2,0	2,0	20,0

Колбасы «Одесская» и «Варшавская» также можно отнести к данному уровню качества. Они имели приятный вкус и запах, присутствовал аромат копчения, пряностей, вкус в меру соленый. Поверхность батончиков чистая, сухая, без пятен и пустот, слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, товарная маркировка присутствует, отклонений не установлено.

Информация необходимая для потребителя предоставлена в полном объеме.

Вид на разрезе показал равномерно перемешанный фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, цвет шпика белый, консистенция упругая, форма колбас правильная, соответствующая по размерам.

Образцы колбас «Армавирская», «Краковская», «Российская» были отнесены к хорошему уровню качества, потеряв баллы по всем показателям за

исключением формы и размера. Полукопченая колбаса «Таллинская» производителя ООО «Мясоптицекомбинат Каневской» получила наименьшее количество баллов - 12,8. Серьезными недостатками данного образца были пустой вкус и запах, неравномерно перемешанный фарш с мелкой пористостью, неупругая консистенция.

Далее в исследуемых образцах определяли массовую долю влаги, хлористого натрия, белка и жира.

Физико-химическую оценку проводили с учетом требований ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия», полученные результаты оформили в таблицу 3.

Сравнительный анализ полученных данных с НД позволяет сделать вывод, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия».

Таблица 3. Результаты физико-химической оценки исследуемых образцов

Наименование исследуемого образца	Массовая доля			
	влаги, %	соли, %	белка, %	жира, %
«Армавирская», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	48,5	3,9	13,0	31,6
«Краковская», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	51,5	3,5	12,4	34,5
«Говяжья», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	37,9	2,9	14,0	45,1
Сервелат «Российский», ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»	52,7	2,8	15,0	38,3
«Одесская», ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»	50,0	2,7	14,3	33,4
«Фермерская Каневская», ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»	51,9	3,5	14,7	35,8
«Таллинская», ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»	52,4	3,4	15,4	34,0
«Варшавская», ОАО «Сочинский мясокомбинат»	57,3	3,6	12,9	37,0
«Кавказская», ОАО «Сочинский мясокомбинат»	43,2	3,5	12,0	44,4

Для изучения покупательских предпочтений копченых колбас нами был выбран метод анкетирования. Каждый покупатель лично оформил анкету и ответил на все поставленные вопросы. Было опрошено и оформлено около 120 анкет. В ходе изучения и анализа проводимого анкетирования установлено, что только 20% опрошенных по той или иной причине совсем не употребляют в пищу полукопченые колбасы.

Всем, кому за 55, приобретая колбасные изделия, прежде всего, обращают внимание на цену, опро-

шенные всех других возрастов первостепенным считают качество. Респонденты с высоким уровнем дохода обращают внимание только на качественные характеристики колбасы и производителя, не называя при этом стоимости. Стоимость важна при приобретении колбасы респондентами с низким уровнем доходов.

Было также установлено, что полукопченые колбасные изделия не воспринимаются покупателями как самостоятельное блюдо, а расцениваются, скорее, как составляющая часть бутербродов.

На основании проведенных исследований можно сделать вывод, что отобранные для исследования образцы кубанских производителей по органолептическим и физико-химическим показателям полностью соответствуют ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия».

В условиях растущего производства мясной промышленности в России для кубанских производителей мясной продукции еще большее значение приобретают вопросы качества, в том числе с вступле-

нием в силу Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Сегодня каждый покупатель стремится купить только качественный товар с хорошими вкусовыми достоинствами. Покупатели хотят видеть на прилавках здоровую еду без вредных добавок, а также продукцию проверенных производителей, что в некоторой степени подтверждается результатами проведенных исследований.

Литература:

1. ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия». – Введен 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 2014. – 26 с.
2. Биологически активная добавка к пище, обладающая гипополипидемическими свойствами: пат. 2360449 Рос. Федерация: МПК: А23Л1/30; А23Л1/212 / В.И. Мартовщук, С.А. Калманович, Н.Н. Корнен, О.П. Петрик, Д.Ю. Кашкара, Т.Б. Брикота, Е.А. Фролова; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2007144772/13; заявление 03.12.2007; опубликован 10.07.2009, Бюллетень №19. – 4 с.
3. Биологически активная добавка к пище, обладающая гипохолестеринемическими свойствами: пат. 2360450 Российская Федерация: МПК: А23Л1/30; А23Л1/212 / В.И. Мартовщук, С.А. Калманович, Н.Н. Корнен, О.П. Петрик, Д.Ю. Кашкара, Т.Б. Брикота, Е.А. Фролова; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2007144772/13; заявление 03.12.2007; опубликован 10.07.2009, Бюллетень №19. – 4 с.
4. Фосфолипидная биологически активная добавка к пище, обладающая гипополипидемическими свойствами: пат. 2361422 Рос. Федерация: МПК: А23Л1/30; А23Д9/00 / Е.А. Бутина, Е.О. Герасименко, Н.Н. Корнен, Т.Б. Брикота, И.Г. Мхитарьянц, Е.А. Алексеевна; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2008111031/13; заявление 21.03.2008; опубликован 10.07.2009, Бюллетень №20. – 4 с.
5. Фосфолипидная биологически активная добавка к пище, обладающая геропротекторными свойствами: пат. 2361423 Рос. Федерация: МПК: А23Л1/30; А23Д9/00 / Е.А. Бутина, Е.О. Герасименко, Н.Н. Корнен, Т.Б. Брикота, М.С. Филиппова, С.Г. Геннадьевич; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2008111032/13; заявление 21.03.2008; опубликован 10.07.2009, Бюллетень №20. – 4 с.
6. Фосфолипидная биологически активная добавка к пище, обладающая радиопротекторными свойствами: пат. 2361424 Рос. Федерация: МПК: А23Л1/30; А23Д9/00 / Е.А. Бутина, Е.О. Герасименко, Н.Н. Корнен, Т.В. Першакова, Т.Б. Брикота, А.А. Шаззо, Е.В. Забелина; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2008113507/13; заявлен 07.04.2008; опубликован 20.07.2009, Бюллетень №20. – 4 с.
7. Способ производства вареной колбасы: пат. 2423860 Рос. Федерация: МПК: А22С11/00; А23Л1/314 / Корнена Е.П., Михайлов И.Г., Калманович С.А., Лобанов В.Г., Ксенз М.В.; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2010111786/13; опубликован 26.03.2010.
8. Способ производства вареной колбасы: пат. 2423861 Рос. Федерация: МПК: А22С11/00; А23Л1/314 / Корнена Е.П., Михайлов И.Г., Ксенз М.В., Шаззо А.Ю., Щипанова А.А., Колесникова К.И.; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2010111788/13; опубликован 26.03.2010.
9. Способ производства вареной колбасы: пат. 2423862 Рос. Федерация: МПК: А22С11/00; А23Л1/314 / Корнена Е.П., Михайлов И.Г., Лобанов В.Г., Ксенз М.В., Мартовщук Е.В., Фролова Е.А.; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2010111790/13; опубликован 26.03.2010.
10. Способ производства вареной колбасы: пат. 2423865 Рос. Федерация: МПК: А22С11/00; А23Л1/314 / Корнена Е.П., Михайлов И.Г., Лобанов В.Г., Ксенз М.В., Бутина Е.А., Колесникова К.И.; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный технологический университет. – № 2010111783/13; опубликован 26.03.2010.
11. Контроль и безопасность мясopодуKтов / Ксенз М.В., Егизаров М.А. / В сборнике: Пути повышения эффективности экономической и социальной деятельности кооперативных организаций; Материалы международной научно-практической конференции, г. Краснодар (18 ноября 2009 г.). Посвящается 50-летию Краснодарского кооперативного института. Редакционная коллегия: Виноградов А.Б., Першакова Т.В., Барановская Т.П., Вострокнутов А.Е., Силантьева О.В., 2009. С. 271-273.

