**«****Визначення якості сосисок за фізико-хімічними показниками»**

*Бувайло К.С. студ. групи ТЕМС-21, Дивоняк Ю.І. к.т.н,*

*Діденко Є.П., аситент.*

На сьогодні сосиски є популярним продуктом харчування населення, який можна придбати в магазині. В ідеалі, до складу сосисок повинні входити лише: м’ясо (свинина, яловичина, курятина тощо), сало – шпиг, прянощі (сіль, перець, мускатний горіх та інші), нітрит натрію. Кажуть, колись ковбаса складалася тільки з цих інгредієнтів. Та, на жаль, багато несумлінних виробників використовують зараз сою й чимало інших компонентів, що можуть нанести непоправних наслідків нашому здоров’ю . Дуже важливо обрати якісні сосиски, щоб не нашкодити своєму здоров’ю, та отримати задоволення від споживання.

Метою даної роботи є визначення якості сосисок вітчизняних товаровиробників за фізико-хімічних показниками.

Досліджувані зразки були проаналізовані за основними фізико-хімічними показниками, такими як масова частка вологи та солі. Окрім того була проведена якісна реакція на крохмаль.

Результати дослідження представлені в таблиці.