

*Кайнаш А.П., к. т. н, доцент
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна
kajnash66ap@gmail.com*

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

Основними проблемами українського ринку ковбасних виробів є нестача сировини і якість продукції, що виробляється. Суттєвий вплив на ситуацію має й відсутність належного державного регулювання ринку, як в плані контролю якості, так і в плані підтримки вітчизняного виробника. Однією із причин виробництва та реалізації недоброякісних ковбасних виробів є недосконалість контролю якості в умовах виробництва та реалізації продукції.

Актуальність вибраної теми полягає в тому, що в останні роки за врахування сучасних вимог нутріціології та економічної ситуації виробники частіше надають перевагу виробництву ковбас за власними технічними умовами. Вони впроваджують у виробництво нові рецептури м'ясної продукції, застосовують сучасні технології, які оптимізують і наближають до мінімуму витрати під час переробки продукції тваринництва.

За даними комітету Охорони прав споживачів в Україні близько 80 % харчових продуктів фальсифіковано. Найчастішою підробкою є заміна харчового продукту замінниками іншого виду та нижчої якості. Така фальсифікація частіше відбувається під час виробництва ковбас.

Метою дослідження було проведення порівняльної оцінки якості напівкопчених ковбас вітчизняних виробників.

Для проведення дослідження в супермаркеті «Велмарт» міста Полтава була закуплена напівкопчена ковбаса вітчизняних виробників: ковбаса напівкопчена «Краківська» вищого сорту ТМ «Фарро» (ТОВ «Кременчукм'ясо» м. Кременчук), ковбаса напівкопчена «Краківська» вищого сорту ТМ «Хіт Продукт» (виробництва ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» м. Глобино), ковбаса напівкопчена «Краківська» вищого сорту (ПП

«Новожанівський м'ясокомбінат» м. Харків), ковбаса напівкопчена «Салямі Європейська» першого сорту (ПрАТ «Комплекс Безлюдівський м'ясокомбінат» Харківська обл.), ковбаса напівкопчена «Салямі Бенкетна» першого сорту (ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» м. Глобино).

Порівняльну оцінку якості зразків напівкопчених ковбас здійснювали органолептичним і лабораторним методами [1,2].

Результати ідентифікації напівкопчених ковбас за маркуванням, чіткістю нанесення, повнотою інформації та відповідністю вимогам ДСТУ 4518:2008 [3] показали, що найбільш повну інформацію на маркованні містив зразок ковбаси напівкопченої «Салямі Бенкетна» ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», хоча й виявився фальсифікованим продуктом, тому що на маркованні було вказано аж три дати виробництва. А найбільша кількість невідповідностей за маркуванням була виявлена у зразка ковбаси «Краківська» ПП «Новожанівський м'ясокомбінат»: у складі ковбас не вказали які, конкретно, прянощі були використані, а також не вказано індекс Е біля нітриту натрію. Зразок не містив даних про масу нетто, був відсутній штриховий код виробу та не вказана дата виготовлення.

Результати оцінки якості напівкопчених ковбас «Краківська» за органолептичними показниками показали, що зразки не відповідають вимогам ДСТУ 4435:2005 [4], а саме: зразок №1 ТМ «Фарро» має не дуже пружну консистенцію, нерівномірно перемішаний фарш на розрізі та вологу поверхню батонів; зразок №2 ТМ «Хіт Продукт» має вологу поверхню батонів та нерівномірно перемішаний фарш на розрізі. В обох зразках у невідкритому пакованні видно сліди води. Зразок №3 Новожанівського м'ясокомбінату має кислуватий смак та не дуже приємний запах, що не відповідає вимогам ДСТУ [4].

Результати досліджень зразків напівкопченої ковбаси «Салямі» за органолептичними показниками показали, що досліджувані зразки не відповідають вимогам ДСТУ 4435:2005 [4], а саме: при відкритті полімерної тари зразка ковбаси «Салямі Європейська» відчуються виражені затхлий і кислуватий запахи, ковбаса також має не дуже приємний запах та кислуватий смак. Зразок ковбаси напівкопченої «Салямі Бенкетна» має недостатньо приємний смак, з недостатньо вираженим ароматом прянощів і копчення, дуже

жирний, немає запаху часнику, слабо виражений аромат прянощів і копчення, жорсткувату та рихлувату консистенцію, на розрізі є порожнини та містить шматочки кісточок.

Лабораторним методом визначали масову частку вологи [2] та масову частку кухонної солі [1], наявність крохмалю [5].

Результати порівняльної оцінки якості напівкопчених ковбас за фізико-хімічними показниками представлені в табл. 1, показують невідповідність якості усіх зразків ковбас вимогам стандарту [4].

При дослідженні наявності крохмалю в дослідних зразках ковбас було встановлено, що в усіх зразках ковбаси «Краківської» вищого сорту крохмаль відсутній.

Таблиця 1 - Результати порівняльної оцінки якості напівкопчених ковбас за фізико-хімічними показниками

Найменування напівкопчених ковбас	Назва показника			
	Масова частка вологи, %, не більше		Масова частка кухонної солі, %, не більше	
	норма за ДСТУ [4]	у зразку	норма за ДСТУ [4]	у зразку
«Краківська» ТМ «Фарро»	для вищого сорту – 48,0	44,1	4,5	5,23
«Краківська» ТМ «Хіт Продукт»		51,8	4,5	9,53
«Краківська» «Новожанівський м'ясокомбінат»		47,6	4,5	4,80
«Салямі Європейська»	для першого сорту – 52,0	61,5	4,5	5,60
«Салямі Бенкетна»		51,2	4,5	4,86

В зразках №4 «Салямі Європейська» та №5 «Салямі Бенкетна» виробниками зазначено вміст крохмалю, що було підтверджено при проведенні дослідження.

Таким чином, результати порівняльної оцінки якості напівкопчених ковбас вітчизняних виробників свідчать про те, що за органолептичними та фізико-хімічними показниками

досліджувані зразки ковбас не відповідають вимогам стандарту. Враховуючи вищевикладене, доцільно внести пропозицію виробникам: чітко дотримуватись вимог щодо маркування, рецептури та технології виробництва напівкопчених ковбас.

Список використаних інформаційних джерел

1. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия : ГОСТ 9957-73. – [Введен 01.01.75]. – М. : Изд-во стандартов, 1980. – 10 с.
2. Продукты мясные. Методы определения влаги : ГОСТ 9793-74. – [Введен 2010-02-25]. – М. : Межгосударственный стандарт, 2010. – 6 с.
3. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила: ДСТУ 4518:2008. – [Чинний від 2008-11-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2008. – 39 с.
4. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови: ДСТУ 4435:2005. – [Чинний від 2005-07-15]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 28 с.
5. Продукты мясные. Методы определения крахмала : ГОСТ 10574-91. – [Введен 2009-03-01]. – М. : – Межгосударственный стандарт, 2009. – 8 с.