

## **АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС, РЕАЛИЗУЕМЫХ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИМ КОМПЛЕКСОМ УСР И ЖКХ ОАО «БЕЛАРУСЬКАЛИЙ»**

**Зубок Н. М., Крукович А. О.**

УО «Гродненский государственный университет им Я. Купалы»  
г. Гродно, Республика Беларусь

Мясоперерабатывающий комплекс ОАО «Беларуськалий» является современным предприятием, основная цель которого заключается в производстве мясных изделий. Предприятие реализует различную продукцию, которую можно разбить на разные категории: субпродукты, вареные колбасные изделия, полукопченые колбасные изделия, варено-копченые колбасные изделия, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия, полуфабрикаты и др.

Целью работы является изучение ассортимента и оценка качества вареных колбас, производимых на МПК УСР и ЖКХ ОАО «Беларуськалий».

У потребителей большим спросом пользуются различные мясные изделия. И особое место в этом списке занимают вареные колбасы, т. к. они являются самым массовым и распространенным продуктам. Соответственно, колбасы должны отвечать определенным потребительским качествам: пищевой безвредности, обладать определенным вкусом и ароматом и другими свойствами.

Собственно, вареные колбасы представляют собой варенные колбасные изделия разнообразной формы, которые для употребления в пищу преимущественно применяются в охлажденном виде. Основным сырьем является говядина и свинина.

Процесс изготовления вареных колбас включает следующие технологические операции: приемку и подготовку сырья, измельчение мяса, посол, выдержка мяса при температуре +2-+4°C, вторичное измельчение мяса, составление колбасного фарша, формование колбасных батонов, осадка, термическая обработка (обжарка, варка, охлаждение), упаковка, маркировка и хранение.

Ассортимент вареных колбасных изделий на данном предприятии разнообразен: «Останкинская», «Любава», сосиски «Эстонские традиционные», сардельки «Толстячки с сыром», «Сливочная любимая», сосиски «Молочные Элит», «Мортаделла нежная»,

«Любительская новая», «Белорусская с салом», «Лакомка», «Сметанковая», «Мамин выбор», «Для Оливье», «Семейная», сосиски «Семейные», сардельки «Семейные», «Аппетитная».

Чтобы определить соответствие потребительским свойствам, колбасные изделия проходят через органолептические, физико-химические и микробиологические исследования. Далее мы рассмотрим, каким критериям должны отвечать вареные колбасы при органолептической и физико-химической оценке.

Таблица 1 – Органолептические показатели вареных колбас

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас
Внешний вид	Поверхность батонов чистая и сухая
Цвет и вид на разрезе	Розовый фарш, равномерно перемешанный
Консистенция	Упругая, плотная
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, в меру посолен

Таблица 2 – Физико-химические показатели вареных колбас

Наименование показателя	Норма для колбас и сосисок и сарделек
Массовая доля влаги, % не более	75
Массовая доля поваренной соли, % не более	2,4
Массовая доля нитрита натрия, % не более	0,004

В результате проведения исследований было отмечено, что по органолептическим и физико-химическим показателям все образцы вареных колбас отвечали требованиям СТБ 126-2011 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия», они могут быть рекомендованы для реализации потребителю.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. СТБ 126-2011 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия.