
УДК 619:614.31

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЫРОВАЯЛЕННЫХ И СЫРОКОПЧЕННЫХ КОЛБАС

*Голякевич З.С., Гранкина А.С. – студентка 3 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
Научный руководитель – Калдыркаев А.И., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: сыровяленые колбасы, физико-химические, микробиологические показатели, ветеринарно-санитарная оценка

Работа посвящена изучению физико-химических и микробиологических показателей колбас. По результатам исследований была дана ветеринарно-санитарная оценка образцам сыровяленых и сырокопченых колбас.

Технология производства сырокопченых и сыровяленых имеет свои особенности в связи с отсутствием термической обработки. Поэтому весь процесс производства требует тщательного санитарно-гигиенического контроля. Это может быть обеспечено постоянным контролем за микробиологическими и физико-химическими показателями сырья, добавок и вспомогательных материалов на всех стадиях производства [1,2,3]. Целью работы являлась ветеринарно-санитарная оценка колбас по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям.

В качестве объектов исследования были выбраны 3 образца сырокопченых колбас: №1 «Брауншвейгская» торговой марки «Атяшево»; №2 «Золотой стандарт» торговой марки «Микоян»; №3 «Сервелат зернистый» торговой марки «Фамильные колбасы». И 3 образца сыровяленых колбас: №4 «Еврейская» торговой марки «Велком»; №5 «Свиная особая» торговой марки «Гродненский»; №6 «Кабаски Тоскана» торговый дом «ВИК».

Таблица 1 - Результаты исследования физико-химических показателей

Наименование показателя	НТД	Образцы					
		№1	№2	№3	№4	№5	№6
влажность, % не более	25-35	27,1	26,8	25,3	37,1	33,2	31,1
концентрация поваренной соли, %	6,0	3,8	3,7	3,5	3,6	4,1	3,7
наличие амиака	отсутствует	-	-	-	-	-	
наличие сероводорода	отсутствует	-	-	-	-	-	-
наличие нитритов, %	не более 0,003	-	-	0,002	-	0,001	0,002

Все исследования проводились в соответствии с методами и нормами указанные в ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» и СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Первым этапом наших исследований было изучение маркировки колбас на наличие необходимой информации в соответствии с требованиями стандарта. Замечаний выявлено не было. Следующим этапом было определение органолептических показателей качества сыровяленых и сырокопченых колбас: первоначально оценивали внешний вид, (структуру и распределение ингредиентов), цвет определяли визуально на свежем продольном и поперечном разрезах колбас, состояние оболочки (определяли путем внешнего осмотра - визуально); далее определяли запах (аромат), вкус и сочность, путем дегустации колбас, сразу же после нарезки ломтиками: определяли отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса, степень выраженности аромата пряностей, соленость; консистенцию определяли путем надавливания, разрезания, разжевывания. Проводя анализ органолептических показателей образцов сырокопченных и сыровяленых колбас, замечания были выявлены лишь у образца № 6 имеющий горьковатый вкус, затхлый запаха. У образцов под номерами №1, 2, 3, 4, 5 замечаний нет. Показатели влажности, концентрации

Таблица 2 - Результаты исследования микробиологических показателей

Наименование показателя	СанПиН	Образцы					
		№1	№2	№3	№4	№5	№6
БГКП (коли-формы), КОЕ в 0,1 г	не доп.	-	-	-	-	-	-
Сульфитредуцирующие клостридии, КОЕ в 0,01 г	не доп.	-	-	-	-	-	-
S.aureus, КОЕ в 1 г	не доп.	-	-	-	-	-	-
Бактерий рода Salmonella, КОЕ в 25 г	не доп.	-	-	-	-	-	-
Бактерий вида L. monocytogenes в 25г. продукта	не доп.	-	-	-	-	-	-
КОЕ / г	не определяется	3,5* 10 ³	5,0* 10 ⁴	1,8* 10 ²	6,8* 10	8,4* 10	1,4* 10 ₅

Примечание: «не доп.» - наличие микроорганизмов не допускается, «отсут.» - микроорганизмы отсутствуют

поваренной соли, наличие нитритов в исследуемых образцах находятся в пределах нормы (таб.1).

В результате проведенных бактериологических исследований по оценке качества образцов колбас патогенных бактерий не выявлено (таб.2). Таким образом, при проведении экспертизы колбас по органолептическим, физико-химическим и санитарно-микробиологическим показателям, колбасные изделия соответствует требованиям нормативно-технической документации.

Библиографический список

1. Феоктистова, Н.А. Результаты сравнительного анализа бактериологических методов исследований какао-порошка на наличие бацилл, вызывающих порчу продуктов питания (БВППП) / Н.А. Феоктистова, Д.А.Васильев, С.Н. Золотухин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2015. - № 1 (29). - С. 69-76.
2. Распространение *Bacillus cereus* и *Bacillus mycoides* в объектах санитарного надзора / Н.А.Феоктистова, А.И.Калдыркаев, Д.А.Васильев, С.Н.Золотухин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014. - № 1 (25).- С. 68- 77.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясных полуфабрикатов / И.Г.Серёгин, А.М.Абдуллаева, Д.А.Васильев, С.Н.Золотухин, Р.З. Юнусова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014. - № 1 (25). - С. 103-108.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION JERKED AND SMOKED SAUSAGE

Golyakevich Z.S., Grankina N.S.

Key words: *dry-cured sausages, physical and chemical, microbiological indicators, veterinary and sanitary assessment*

The work is devoted to the study of physical, chemical and microbiological parameters of the bulb.