

УДК 637.6

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

*Сулейманова М.И., Исмоилов З.Ш., Исмонов С.О.,  
студенты 1 курса ФВМиБ,  
Евина Д.А., студентка 3 курса ФВМиБ,  
Феоктистова Е.А., ученица МОУ Октябрьский сельский лицей  
Научный руководитель - Сульдина Е.В. ассистент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** сырокопченые колбасы, физико-химические, показатели качества, массовая доля.

*В статье представлены результаты изучения физико-химических показателей качества сырокопченной колбасы отечественного и импортного производства. Точные нормативы отсутствуют, так как изучаемая продукция была изготовлена по техническим условиям и по иностранным нормативным документам. Установлено, что все образцы по показателям «массовая доля влаги», «массовая доля жира», «массовая доля белка», «массовая доля хлористого натрия», «массовая доля нитрита натрия», которые регламентируются ГОСТ Р55456-2013, находятся в рекомендуемых пределах.*

Мы при изучении потребительских предпочтений в г. Ульяновске установили, что есть четыре наименования колбасы сырокопченной, которые приобретаются относительно чаще, чем иные. Эти наименования сырокопченных колбас («Лорд Салями» - Сербия, «Традиционная Салями» - Сербия, «Юбилейная» ТМ «Россиянка» - Россия, «Венская Премиум» - Россия), и стали объектами исследований по определению показателей качества по органолептическим и физико-химическим показателям качества в условиях лаборатории кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ. Ниже представлены идентификационные данные объектов экспертизы, которые были отражены производителем сырокопченной колбасы на маркировке.

Сейчас основным документом, регламентирующим качество сырокопченных колбас и действующим в Российской Федерации является **ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» [1]**. Дата введения 01.07.2014. Для проведения исследований и разработки алгоритма экспертизы качества сырокопченных колбас нами были изучены сле-

**Таблица 1 – Результаты экспериментов по определению физико-химических показателей проб сырокопченых колбас**

Наименование показателя	Наименование сырокопченых колбас				Нормативы по ГОСТ 55456-2013
	«Венская премиум»	«Традиционная салями»	«Лорд Салями»	«Юбилейная» ТМ «Россиянка»	
Массовая доля влаги, %, не более	28±1	32±1	31±1	27±1	25-35
Массовая доля жира, %, не более	54±2	55±1	57±1	58±2	50-71
Массовая доля белка, %, не менее	12±1	13±1	12±1	14±1	9-18
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,7±0,1	5,3±0,1	5,4±0,1	5,7±0,1	6,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,002±0,001	0,002±0,001	0,002±0,001	0,002±0,001	0,003

дующие нормативно-технические документы [2-8]. Методологическую основу исследований составляли вышеназванные документы и разработки сотрудников кафедры МВЭ и ВСЭ ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ [9-13].

Проведенные нами исследования по изучению физико-химических показателей качества сырокопченых колбас показали, что все образцы по показателям «массовая доля влаги», «массовая доля жира», «массовая доля белка», «массовая доля хлористого натрия», «массовая доля нитрита натрия», которые регламентируются ГОСТ Р55456-2013, находятся в рекомендуемых пределах. Точные нормативы отсутствуют, так как изучаемая продукция была изготовлена по техническим условиям и по иностранным нормативным документам.

*Библиографический список*

1. Техэксперт. ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200105673> - дата обращения 14.11.2017.

2. Техэксперт. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/499050564>- дата обращения 14.11.2017.
3. Техэксперт. ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки» - URL: [-http://docs.cntd.ru/document/1200021615](http://docs.cntd.ru/document/1200021615) дата обращения 14.11.2017.
4. Техэксперт. ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96) «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200028187> - дата обращения 14.11.2017.
5. Техэксперт. ГОСТ Р 51479-99 (ИСО 1442-97) «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200028186> - дата обращения 14.11.2017.
6. Техэксперт. ГОСТ 23042-86 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649> - дата обращения 14.11.2017.
7. Техэксперт. ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита (с Изменениями № 1, 2)» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021606> - дата обращения 14.11.2017.
8. Техэксперт. ГОСТ 25011-81 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (с Изменением № 1)» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021660> - дата обращения 14.11.2017.
9. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебно-методический комплекс / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. - Ульяновск, 2008. - Том 2. – С.56.
10. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами-товароведами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции. – Ульяновск, 2011. - С. 153-168.
11. Феоктистова, Н.А. Новое в преподавании дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2010. - С. 177-180.
12. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебно-методический комплекс / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. - Ульяновск, 2008. - Том 1. – С.53.
13. Феоктистова, Н.А. Рейтинговая оценка курсовых работ по дисциплинам «Товароведение и экспертиза мясных товаров» и «Товароведение и экспертиза

молочных товаров» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, М.А. Юдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2012. - С. 192-196.

## **PHYSICO-CHEMICAL QUALITY PARAMETERS OF SMOKED SAUSAGE**

*Suleymanova M. I., Ismoilov S. Z., Ismonov S.O.,  
Evina D.A., Feoktistova E.A.*

**Keywords:** *raw smoked sausages, physical and chemical indicators of quality, mass fraction.*

*The article presents the results of the study of physico-chemical parameters of the quality of smoked sausage of domestic and import production. Exact standards do not exist, as the studied products were manufactured according to technical regulations and foreign regulations. It is established that all samples in terms of «mass fraction of moisture», «mass fraction of fat», «mass fraction of protein», «mass fraction of sodium chloride», «mass fraction of sodium nitrite», which are regulated by GOST R 55456-2013, are within the recommended limits.*