

УДК 637.6

## **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОКОПЧЕННЫХ КОЛБАС ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ**

*Сулейманова М.И., Ивашкина А.Е.,  
Исмаилов Ф.У., студенты 1 курса ФВМиБ,  
Евина Д.А., студентка 3 курса ФВМиБ,  
Феоктистова Е.А., ученица МОУ Октябрьский сельский лицей  
Научные руководители: Сульдина Е.В., ассистент,  
Ляшенко Е.А., кандидат ветеринарных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** сырокопченая колбаса, органолептические показатели качества, баллы

*В статье представлены результаты изучения органолептических показателей качества сырокопченной колбасы отечественного и импортного производства. Установлено, что все объекты экспертизы получили высокие баллы. Маркировка всех образцов не имела нареканий по красочности оформления и четкости, информация о продукте производителем предоставлена потребителю в полном объеме.*

Изучая спрос потребителей в условиях продовольственного рынка г. Ульяновска нами установлено, 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 производителями сырокопченной колбасы на маркировке.

Первый объект. Мясной продукт. Колбасное изделие. Колбаса сырокопченая «Лорд Салями». Изготовитель: Златиборац Д.О.О.

Второй объект. Мясной продукт. Колбасное изделие. Колбаса сырокопченая «Традиционная Салями». Изготовитель: Златиборац Д.О.О.

Третий объект. Сырокопченное колбасное изделие. Колбаса полусухая с регуляторами кислотности «Юбилейная» ТМ «Россиянка» ТУ. Изготовитель: ООО МК «Родина».

Четвертый объект. Колбаса сырокопченая высшего сорта «Венская Премиум» ТМ «Единый стандарт» ТУ. Изготовитель: ООО Мясокомбинат «Дубки»

Сейчас основным документом, регламентирующим качество сырокопченых 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 сырокопченых колбас нами были изучены нормативно-технические документы [2-7]. Методическое обеспечение [8-12].

Первоначальные исследования, посвященные оценке маркировки объектов экспертизы, позволяют свидетельствовать, что согласно ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» [1] каждая единица фасованной продукции имела маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [6]. Но, к сожалению, маркировка всех наименований сырокопченых колбас не содержала следующую дополнительную информацию: наименование сырокопченной колбасы (колбаски) с указанием «мясной продукт, категории (А, Б)» (таблица 1). Все основные пункты маркировки были зафиксированы на этикетке.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции был выбран изготовителем - нанесение на самоклеящуюся этикетку.

Вторым этапом наших исследований было проведение органолептической оценки качества сырокопченной колбасы, для чего была сформирована дегустационная комиссия в составе 5 человек.

Показатели качества сырокопченной колбасы мы определяли сначала на целом (неразрезанном), а затем разрезанном продукте.

Показатели качества целого батона колбасы определялись нами в следующей последовательности:

1. внешний вид, цвет и состояние поверхности - визуально путем наружного осмотра;

2. запах - на поверхности продукта. При определении запаха в глубине сырокопченной колбасы брали специальную деревянную иглу, вводили ее в толщу, затем быстро извлекали и определяли запах, оставшийся на поверхности иглы;

3. консистенцию - надавливанием шпателем или пальцами.

Показатели качества разрезанного продукта определяли в следующей последовательности:

**Таблица 1 – Маркировка сырокопченых колбас в соответствии с требованиями ГОСТ Р 55456-2013, ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 034/2013[1,2,6]**

Позиция маркировки	Наименование сырокопченых колбас			
	«Венская премиум»	«Традиционная салями»	«Лорд Салями»	«Юбилейная» ТМ «Россиянка»
наименование сырокопченной колбасы	+	+	+	+
наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения продукта) и организации, зарегистрированной на территории Таможенного союза, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и молочной продукции, от потребителей на территории Таможенного союза	+	+	+	+
товарный знак (торговая марка) (при наличии товарного знака)	+	-	+	+
масса нетто	+	+	+	+
состав сырокопченной колбасы	+	+	+	+
номер партии	+	+	+	+
дата изготовления сырокопченной колбасы	+	+	+	+
условия хранения сырокопченной колбасы	+	+	+	+
срок годности сырокопченной колбасы	+	+	+	+
пищевая ценность сырокопченной колбасы	+	+	+	+
информация о подтверждении соответствия	+	+	+	+
штриховой идентификационный код	+	+	+	+
обозначение документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована сырокопченная колбаса	+	+	+	+
единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	+	+	+	+

- 1) перед проведением оценки сырокопченые колбасы освобождали от упаковки, оболочки и клипсов, с помощью острого ножа нарезали тонкими ломтиками таким образом, чтобы обеспечить характерный для данного продукта вид и рисунок на разрезе;
- 2) цвет, вид и рисунок на разрезе, структуру и распределение ингредиентов - визуально на только что сделанных поперечном разрезе продукции;
- 3) запах, аромат, вкус и сочность – опробованием сырокопченых колбас, нарезанных на ломтики. При этом определяли специфический запах, аромат и вкус; отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса; степень выраженности аромата пряностей и копчения; соленость;
- 4) консистенцию продуктов - надавливанием, разрезанием, разжевыванием. При определении консистенции устанавливали плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость, упругость.

Сырокопченые колбасы оценивали по балльной системе, 9-балльные шкалы, представленные в дегустационных листах в соответствии с требованиями приложений 1-4 ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки» [7]. Каждый показатель шкалы имел соответственно 9 степеней качества, выраженных в баллах.

В процессе органолептической оценки каждый дегустатор записывал свои оценки и замечания в дегустационный лист. Обработку результатов органолептической оценки проводил автор работы. Результаты органолептической оценки сопоставляли с показателями качества, приведенными в ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» [2], определяя при этом соответствие продукта его требованиям. Результаты исследований были занесены в таблицу 2.

В результате проведенной оценки качества сырокопченых колбас российского и сербского производства было установлено, что все объекты экспертизы получили высокие баллы: средний балл за показатели «внешний вид», «цвет на разрезе», «запах (аромат)», «вкус», «консистенция», «сочность» 8-9 из максимальных 9 баллов. По 9 баллов получили сырокопченые колбасы «Традиционная салями» и «Лорд Салями» (производства Сербия) и по 8 баллов «Юбилейная» ТМ «Россиянка» и «Венская Премиум» (производства Россия). Все образцы экспертизы упакованы под вакуумом в полимерный материал, российские образцы в виде батончиков массой 200 грамм и сербские в виде нарезки. Маркировка всех образцов не имела нареканий по красочности оформления

**Таблица 2 – Результаты органолептической оценки качества сырокопченых колбас**

Оценка в баллах	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка качества
«Традиционная салями»	Оч. красивый	Оч. красивый	Оч. ароматный	Оч. вкусный	Оч. нежный	Оч. сочный	Отличное
балл	9	9	9	9	9	9	9
«Венская премиум»	Красивый	Красивый	Ароматный	Вкусный	Нежный	Сочный	Оч. хорошее
балл	8	8	8	8	8	8	8
«Юбилейная» ТМ «Россиянка»	Красивый	Красивый	Ароматный	Вкусный	Нежный	Сочный	Оч. хорошее
балл	8	8	8	8	8	8	8
«Лорд Салами»	Оч. красивый	Оч. красивый	Оч. ароматный	Оч. вкусный	Оч. нежный	Оч. сочный	Отличное
балл	9	9	9	9	9	9	9

и четкости, информация о продукте производителем предоставлена потребителю в полном объеме.

*Библиографический список*

5. Техэксперт. ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200105673> - дата обращения 14.11.2017.
6. 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.
7. Техэксперт. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» с изменениями от 18 сентября 2014 года - URL: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> - дата обращения 14.11.2017.
8. Техэксперт. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> - дата обращения 14.11.2017.
9. Техэксперт. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» с изменениями от 18 октября 2016 года - URL: <http://>

- docs.cntd.ru/document/902299529 - дата обращения 14.11.2017.
10. Техэксперт. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» - URL:<http://docs.cntd.ru/document/902320347> - дата обращения 14.11.2017.
  11. 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.
  12. 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.
  13. 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.
  14. 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.
  15. 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.
  16. 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.

## **QUALITY ASSESSMENT OF SMOKED SAUSAGE ON ORGANOLEPTIC INDICATORS**

***Suleymanova, I. M., Ivashkina E. A., Ismailov F. U.,  
Evina D. A., Feoktistova E. A.***

**Key words:** *smoked sausage, organoleptic indicators of quality scores.*

*The article presents the results of the study of organoleptic quality parameters of smoked sausage of domestic and import production. It is established that all objects of examination received high points. Marking of all samples had no complaints about the color of the design and clarity, information about the product manufacturer provided to the consumer in full.*