

УДК 637.524.5:664.5

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗЦОВ СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСЫ
«СВИНАЯ» СО СМЕСЬЮ ПРИПРАВ «СВИНАЯ КОЛБАСА», V2**

Татьяна Николаевна Сухарева

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

t-suh@inbox.ru

Мария Дмитриевна Данилова

студент

marija.bubnova2018@yandex.ru

Максим Сергеевич Бастрыкин

студент

bastrikin.maks 1993@gmail.com

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье описана оценка качества образцов сырокопченой колбасы Свиной со Смесью приправ «Свиная колбаса», V2 в трех разных дозировках (3%, 7%, 11%) по органолептическим и физико-химическим показателям.

Ключевые слова: оценка качества, образцы, сырокопченая колбаса «Свиная», Смесь приправ «Свиная колбаса», V2, питание.

Проблема качества продукции остается злободневной. По данным ВОЗ, ежегодно в мире каждый десятый человек заболевает вследствие употребления продуктов несоответствующего качества [1, 3].

Главным вопросом экономической стратегии правительства Российской Федерации является кардинальное ускорение научно-технического прогресса. Одним из неперенных его условий является дальнейшее укрепление и повышение эффективности агропромышленного комплекса, полное удовлетворение потребности страны в качественной продукции [2, 5, 8].

В центре экономической политики находится всемерное повышение технического уровня и качества продукции. Качество продукции должно отвечать высоким технико-экономическим, эстетическим и другим требованиям [4, 6].

Как известно, питание человека невозможно без мясной продукции. Поэтому в единой системе обеспечения страны, особенно крупных промышленных центров, а также дальних районов Севера полноценным запасом продовольствия, важное место занимает мясная продукция, которая определяет структуру питания человека [7, 9, 10].

В связи с этим оценка качества образцов сырокопченой колбасы «Свиная» со Смесью приправ «Свиная колбаса», V2 по органолептическим и физико-химическим показателям - актуальна.

По сенсорной оценке опытные образцы сырокопченой колбасы «Свиная» имели отличие друг от друга. Хорошо показали они себя в нарезке. Менее твердым и плотным по консистенции оказался образец №1 при сопоставлении с образцами №2 и №3. Образец №2 имел запах приятный, свойственный сырокопченой колбасе «Свиная», без посторонних привкусов и запахов, у образца №1- аромат специй имел место, но не сильно.

Образец №2 характеризовался слегка острым, солоноватым вкусом с выраженным ароматом пряностей и копчения, с легким запахом чеснока в

отличие от образца №3, который имел соленый вкус с выраженным привкусом остроты (таблица 1).

Таблица 1

Органолептические показатели опытных образцов сырокопченой колбасы Свинная со Смесью приправ «Свинная колбаса», V2, изготавливаемой без стартовых культур категории Б.

Наименование показателя	Требования по ГОСТ Р 55456-2013	Опытный образец №1	Опытный образец №2	Опытный образец №3
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша
Консистенция	Твердая, плотная	Менее твердая и плотная	Твердая, плотная	Твердая, плотная
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки: грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	Розовый, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки: грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	Розовый, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки: грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	Темно-красный, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки: грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом пряностей и копчения, с легким запахом чеснока	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый, с несильно выраженным ароматом пряностей и копчения, с легким запахом	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом пряностей и копчения, с легким запахом чеснока	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха; выраженный привкус остроты, соленый вкус, с выраженным ароматом пряностей и копчения, с легким запахом

		чеснока		чеснока
Форма и размер	Прямые батоны длиной до 50 см	Прямые батоны длиной до 50 см	Прямые батоны длиной до 50 см	Прямые батоны длиной до 50 см

Физико-химические показатели опытных образцов сырокопченой колбасы Свиная со Смесью приправ «Свиная колбаса», V2 представлены в таблице 2.

Таблица 2

Физико-химические показатели опытных образцов сырокопченой колбасы Свиная со Смесью приправ «Свиная колбаса», V2 изготавливаемой без стартовых культур категории Б.

Наименование показателя	Требования по ГОСТ Р 55456-2013	Опытный образец №1	Опытный образец №2	Опытный образец №3
Массовая доля влаги, % не более	26,0	22,0	22,0	23,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	6,0	5,5	5,7	5,9
Массовая доля белка, % не менее	12,0	13,0	13,0	13,0
Массовая доля жира, % не более	65,0	62,0	61,0	61,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,001	0,001	0,001
pH, не ниже	4,9	5,5	5,4	5,4

Сырокопченая колбаса Свиная со Смесью приправ «Свиная колбаса», V2 выработанная в разной дозировке (3%, 7%, 11%) соответствовала требованиям ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые по массовой доле поваренной соли и массовой доле влаги. Наиболее высокий показатель по массовой доле поваренной соли имел опытный образец №3 с дозировкой смеси приправ 11%. Наименьший показатель был у образца №1 с дозировкой 3%. Разница между данными образцами составила 0,2%.

Массовая доля влаги опытного образца №1 составила 22%, уступая опытному образцу №3 на 1%. Таким образом, внесение Смеси приправ «Свиная

колбаса», V2 в рецептуру сырокопченой колбасы в трех разных дозировках повлияло на состав готового продукта (таблица 2).

Массовая доля белка для всех образцов составила не более 13%, массовая доля жира по образцам колебалась от 61 до 62 %. Все в пределах нормы.

При дегустационной оценке по 5-балльной шкале опытных образцов сырокопченой колбасы: максимальное количество баллов - 24,0- набрал образец №2 из 25 возможных, что связано с более выраженным запахом и вкусом (таблица 3).

Таблица 3

Результаты дегустационной оценки опытных образцов сырокопченой колбасы Свиная со Смесью приправ «Свиная колбаса», V2 изготавливаемой без стартовых культур категории Б.

Образцы сырокопченой колбасы	Внешний вид	Вид на разрезе	Консистенция	Запах	Вкус	Сумма баллов	Среднее
Максимально возможное количество баллов	5	5	5	5	5	25	5
Опытный образец №1 (3%)	5	4,8	3,5	4,0	3,7	21,0	4,2
Опытный образец №2 (7%)	5	5	5	4,5	4,5	24,0	4,8
Опытный образец №3 (11%)	5	4,5	5	4,3	3,7	22,5	4,5

Наименьшее количество баллов получил образец №1-21 балл.

Список литературы:

1. Гридчина А.С., Ничипоренко А.А. Нетрадиционные виды сырья в пищевых продуктах для пожилых // Сборник: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. С.188-191.

2. Брыксина К.В., Ратушный А.С. Применение функционального ингредиента растительного происхождения с высокими антиоксидантными свойствами при разработке продукта для здорового питания // Приоритетные

направления развития садоводства (I Потаповские чтения): Материалы Национальной научно-практической конференции, посвященной 85-й годовщине со дня рождения профессора, доктора сельскохозяйственных наук, лауреата Государственной премии Потапова Виктора Александровича, Мичуринск, 11–13 декабря 2019 года / отв. ред. Григорьева Л.В. Мичуринск: Мичуринский ГАУ. 2019. С. 281-284. EDN IJHIRK.

3. Донченко Л.В., Влащик Л.Г., Звягинцева В.В. Разработка Специализированных продуктов с использованием пищевых волокон // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции. Майский, 28–29 марта 2019 года. Том 2. Майский: Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 183-184. EDN KLSYPY.

4. Коршикова А. О., Попенко В. П. Анализ сбалансированности питания студентов ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции, Майский, 28–29 марта 2019 года. Том 2. Майский: Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 296-297. EDN BISXCG.

5. Полянская И. С. Функциональные продукты питания: По стопам Вернадского, Покровского, Мечникова, Королева, Чижевского. Саарбрюккен :LAPLAMBERT. 2014. 139 с.

6. Сухарева Т. Н., Черемисина Н. А., Польшкова А. В. Проектирование и исследование котлет рубленых из индейки с растительным ингредиентом для школьного питания // Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения): Материалы Национальной научно-практической конференции, посвященной 85-й годовщине со дня рождения профессора, доктора сельскохозяйственных наук, лауреата Государственной премии Потапова Виктора Александровича, Мичуринск, 11–13 декабря 2019 года / отв.

ред. Григорьева Л.В. Мичуринск: Мичуринский ГАУ. 2019. С. 154-156. EDN VBWFMZ.

7. Роль продуктов функционального назначения в питании человека / А. С. Ратушный, К. В. Брыксина, С. С. Борзикова и др. // Наука и Образование. 2018. Т. 1. № 1. EDNVUAQWQ.

8. Скоркина И. А., Телегина А. В. Влияние пюре из баклажанов на влагосвязывающую способность свиного фарша // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – Продукты здорового питания. 2014. № 1 (1). С. 94-96.

9. Скоркина И. А., Третьякова Е. Н., Сухарева Т. Н. Получение биокефира функционального назначения с натуральными добавками // Пищевая промышленность. 2015. № 2. С. 8-10. EDN TKLVQH.

10. Сухарева Т. Н., Манаенкова Ю. С. Разработка технологии мясных полуфабрикатов с растительным сырьем для профилактического питания // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 2. EDN ZFOOJO.

UDC 637.524.5:664.5

**QUALITY ASSESSMENT OF SAMPLES OF RAW SMOKED
SAUSAGE «PORK SAUSAGE» WITH SEASONING MIXTURE «PORK
SAUSAGE», V2**

Tatyana N. Sukhareva

candidate of agricultural sciences, associate professor

t-suh@inbox.ru

Maria D. Danilova

student

marija.bubnova2018@yandex.ru

Maxim S. Bastrykin

student

bastrikin.maks 1993@gmail.com

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract. The article describes the quality assessment of samples of raw smoked pork sausage with a mixture of seasonings «Pork sausage», V2 in three different dosages (3%, 7%, 11%) by organoleptic and physicochemical indicators.

Key words: quality assessment, samples, raw smoked sausage «Pork», Seasoning mixture «Pork sausage», V2, nutrition.

Статья поступила в редакцию 20.03.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 20.03.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.