

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Автор: Горелова Екатерина, 2 курс, гр. 9ТОВ-121, КГБПОУ «Бийский государственный колледж», г. Бийск
 Научный руководитель: Широкова М.Ю., преподаватель дисциплин профессионального цикла

Актуальность темы:

В наше время жизнь очень динамична, постоянно ощущается нехватка времени. Колбасные изделия превосходно помогают сократить время на приготовление завтрака, обеда, ужина.

Колбасные изделия обладают высокими вкусовыми достоинствами и пищевой ценностью. В настоящее время появляются новые виды сырья для производства колбас, производители стараются постоянно увеличивать ассортимент продукции, поэтому изобретаются новые рецепты и новые виды упаковки. Параллельно с этим и активно растет количество фальсифицированной продукции.

Цель:

Оценка качества колбасных изделий, реализуемых в торговых предприятиях города Бийска.

Задачи:

- изучить показатели качества колбасных изделий и методику их оценки;
- провести оценку качества;
- сделать выводы о качестве образцов.

Материалы и методы:

Для исследования качества и выявления фальсификации применялись методики оценки качества в соответствии с ГОСТ, а так же экспресс-методы.

Для оценки качества было отобрано пять образцов вареных колбас под наименованием «Докторская» различных производителей (Рисунок 1).



Рисунок 1 - Образцы колбас

Таблица 1 – Результаты количественных измерений

Образцы колбасных изделий	Образец №1 – Барнаульский пищевой	Образец №2 – СПК	Образец №3 – Сибагро	Образец №4 – Атяшево	Образец №5 – Стародворье. Дугушка
Заявленная масса НЕТТО (г)	380	470	450	500	500
Фактическая масса НЕТТО (г)	375	462	450	483	502
Отклонение по ГОСТ 8.579-2019	3%				
Отклонение фактическое (г)	-5=1,3%	-8=1,7%	0	-17=3,4%	+2=0,4%

В образце №4 отрицательные отклонения превысили допустимую норму на 0,4%, что позволяет сделать вывод о его несоответствии ГОСТ 8.579-2019.

Таблица 2 – Результаты органолептической оценки

Показатель	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
Внешний вид	Батон с чистой сухой поверхностью				
Консистенция	Упругая				
Цвет и вид на разрезе	Светло-розовый. Фарш равномерно перемешан	Розовый. Фарш равномерно перемешан	Светло-розовый. Фарш равномерно перемешан	Розовый. Фарш равномерно перемешан	Светло-розовый. Фарш равномерно перемешан
Запах и вкус	Свойственные, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый				
Форма и размер батона	Прямая форма длиной 13,5 см	Прямая форма длиной 12,5 см	Прямая форма длиной 14 см	Прямая форма длиной 14,5 см	Изогнутая форма длиной 27,5 см
Вязка батона	Концы закреплены металлическими скрепками				

По органолептическим показателям все образцы «Докторской» колбасы соответствуют ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия».

Наличие крахмала определялось под воздействием капли раствора Люголя. В образцах №1, №2, №3 и №5 наличие крахмала не выявлено.

В образце №4 после нанесения капли раствора Люголя на поверхности среза появилась черно-синяя окраска, которая указывает на присутствие крахмала в этом образце. Следует отметить, что в данном образце крахмал в составе не заявлен, что свидетельствует о наличии информационной и качественной фальсификации (Рисунок 2).

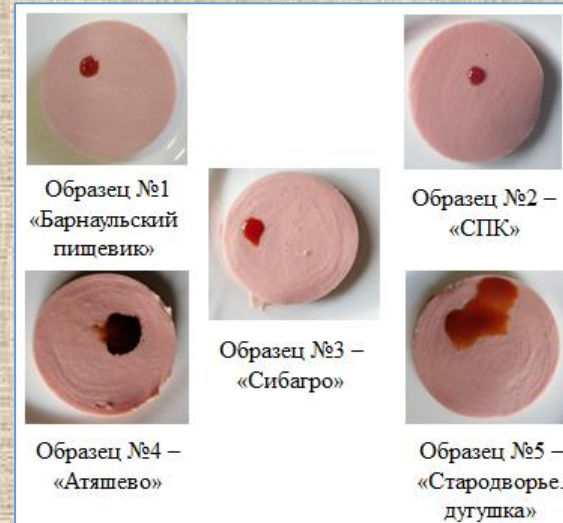


Рисунок 2 – Выявление крахмала в образцах

Вывод:

По результатам проведенных исследований можно сделать вывод, что все образцы, за исключением колбасы Докторской «Атяшево» признаны соответствующими требованиям ГОСТ.

В образце №4 «Атяшево» обнаружена количественная, информационная и качественная фальсификация.