

УДК 637.5

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «УМКА» ПРОИЗВОДИМОГО НА ПРЕДПРИЯТИИ ОМСКИЙ
БЕКОН**

Лозоватская Ксения Юрьевна

студентка магистратуры

Научный руководитель: **Шмат Е.В.**

к.т.н., доцент

Омский ГАУ им. П.А. Столыпина, г. Омск

Аннотация. Редко ребёнок с удовольствием ест полезную, но такую невкусную еду. Больше всего дети любят нежные сосиски и варёную колбаску. «Вот бы сделать их ещё и полезными!» – мечтают все заботливые родители. «Омский бекон» и «УМКА» исполнили их желание, а мы проверим правда ли это или нет.

Ключевые слова: колбаса детская, полезная, витамины, для детей, «Умка», «Омский бекон», дети, детское питание, здоровое питание, Гост

В 2017 году, на предприятии «Омского бекона» стартовало производство мясной продукции для детей под брендом «Умка».

Рецептура уникальной линейки колбасных продуктов разработана специально для детей от трёх лет и производится в соответствии с ГОСТом для детского питания. В настоящий момент бренд «УМКА» объединяет три продукта: сосиски, варёную колбасу и ветчину. Три года назад их рецептура была разработана технологами Клинского мясокомбината (входит в Группу «ПРОДО») с участием Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности (ВНИИМП) имени В. М. Горбатова и рекомендована для детского питания. «УМКА» – многократный лауреат престижной премии «Здоровое питание» в категории «мясная продукция», инициированной Фондом «Социальные проекты» во взаимодействии с ФГБУ «НИИ питания» РАМН. Её лауреатами становится продукция, отвечающая жёстким критериям здорового и безопасного питания. Награда такого уровня – лучшее подтверждение высокого качества продукта и соответствия принципам здорового образа жизни.

В ассортименте бренда «Умка»: сосиски «Детские витаминизированные», колбаса вареная «Детская сливочная» и ветчина «Детская-Вита».

К запуску производственной линии готовились основательно, начиная с 2015 года велась большая подготовительная работа по оборудованию специализированного отдельного цеха детского питания. Продукция «Умка» разработана в соответствии с ГОСТом для детских

колбасных изделий и рекомендована для питания детей от 3-х лет специалистами Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности (ВНИИМП) имени В. М. Горбатова.

«ГОСТ на детское питание, которому мы следуем в процессе производства, более жёсткий. Детская серия «УМКА» изготавливается из нежирных сортов мяса: свинины, говядины, а также молока, яиц с добавлением небольшого количества соли и неярких специй. При этом колбасная продукция обогащена витаминами С, В1, В2, РР и микроэлементами - кальцием и йодом. Продукция производится только из охлаждённого отборного мясного сырья высочайшего качества».

Характеристика колбасы бренда «Умка, Детская сливочная»

Таблица №1

Масса	200гр
Состав	говядина, свинина, вода, молоко сухое обезжиренное, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), кальций лимоннокислый, антиокислитель аскорбиновая кислота, сахар-песок, натуральные специи и пряности, йодказеин
Энергетическая ценность	220-250 ккал
Срок годности	1) не более 20 суток; 2) не более 72 часов
Условия хранения	1) в закрытой упаковке от 0 до +6; 2) после вскрытия упаковки от 0 до +6
Стандарт	ГОСТ 31498-2012

Таблица №2

Показатели	Гост “детская сливочная”	Умка «детская сливочная
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждений в оболочке, наплывов фарша, слипов, бульонов, жирных подтеков.	Батон с чистой поверхностью, без повреждений в оболочке, наплывов фарша, слипов, бульонов, жирных подтеков.
Консистенция	Упругая	Упругая
Вид на разрезе	Фарш без пустот и равномерно перемешан, светло-розового цвета	Фарш без пустот и равномерно перемешан, светло-розового цвета
Массовая доля жира % не более	22,0	19,2
Массовая доля белка % не менее	12,0	14,3
Массовая доля поваренной соли %	От 1,5-1,8	1,6
Массовая доля влаги % не более	70,0	65,0
Массовая доля нитрита натрия % не более	0,003	0,001
Массовая доля	-	обнаружено

крахмала % не более		
Остаточная активность кислой фосфатазы % не более	0,006	0,003

Результаты гистологического исследования

Таблица №3

Наименование	Единицы измерения	НД на методы исследований	Результаты Испытаний	Гигиенический норматив/допустимый уровень
Микробиологические показатели: КМАФАиМ	КОЕ/г в1.0г	ГОСТ 10444.15.-94	$1.0 \cdot 10^2$	Не более $1.0 \cdot 10^2$
БГКП(колиформы)	в1.0г	ГОСТ 31747-2012	Не обнаружено	Не допускается
Патогенные в т.ч.сальмонеллы	В 25г	ГОСТ 31659-2012	Не обнаружено	Не допускается
Клостридии	В1.0г	ГОСТ 29185-91	Не обнаружено	Не допускается

Гистологическое исследование показало, что в составе образца в небольшом количестве содержится кукурузный крахмал, не указанный в составе на упаковке. Это может быть связано с технологическим загрязнением или с использованием фальсифицированных пряностей. Физико-химические показатели образца соответствуют требованиям стандарта.

По микробиологическим показателям безопасности образец соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013. К внешнему виду продукта, его вкусу и запаху у экспертов нареканий не возникло, но физико-химические показатели качества не определялись в связи с недостоверной информацией о составе продукта.

Список литературы:

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. «Исследовательский приемы мяса и мясных продуктов». - М.: Колос, 2004.
2. ГОСТ 31498-2012- «Изделия колбасные вареные для детского питания» Технические условия»
3. Емченко И.В., Батутина А.П. «Экспертизы товаров»: Учебное пособие: - К.: ЦУЛ, 2003.