

УДК 637.03

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСЫ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Лозоватская Ксения Юрьевна

студентка магистратуры

Научный руководитель: Шмат Е.В.

к.т.н., доцент

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

Аннотация. Колбаса вареная Докторская, пожалуй, самая почетная гостья на вашей кухне. Выручит на завтрак, обед, ужин и подстрахует каждую маму в плане школьного завтрака. В данной статье мы взяли несколько производителей колбасы «Докторской» и проверили на соответствие с ГОСТ.

Ключевые слова: докторская колбаса, производственный контроль, проверка качества, ГОСТ.

Вареные колбасы пользуются постоянным спросом и популярностью, самый известный сорт – докторская колбаса. Своё название вареная докторская колбаса получила в 1936 году, когда была разработана и произведена на Московском мясоперерабатывающем комбинате имени А.И. Микояна. Первоначально докторская колбаса должна была стать диетическим продуктом для тех, кто страдал последствиями перенесённого длительного голодания.

Колбаса вареная докторская выпускается согласно ГОСТу 33673-2015, поэтому использование данного названия для мясных продуктов, производимых не по стандарту, запрещено. Докторская колбаса имеет достаточно плотную и упругую, практически однородную консистенцию, розовый цвет, приятный узнаваемый вкус и аромат. Производится колбаса вареная докторская в виде цилиндров, упакована в целлофан или специальную пищевую оболочку.

Калорийность вареной докторской колбасы составляет 257 ккал на 100 грамм продукта.

В составе продукта: свинина, говядина, вода, яйца куриные или яичный меланж, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар-песок, нитрит натрия, пряности (орех мускатный или кардамон). При этом мяса должно быть не менее 95% от массы колбасы. Наличие нитрита натрия обусловлено тем, что добавка влияет на цвет и запах изделия, но при тепловой обработке в процессе производства исчезает (calorizator). Колбаса вареная докторская содержит селен, участвующий в синтезе гормонов и необходимый для нормальной деятельности щитовидной железы, а также гемовую форму железа, которая быстро усваивается организмом.

Выбирая продукт, следует внимательно изучить надписи на упаковке. О том, что продукт произведён по ГОСТу, должно быть указано. Дополнения к названию, например, «классическая», «премиум», «традиционная», «экстра» и т.п., при отсутствии указания ГОСТа, говорят о том, что колбаса является фальсифицированным продуктом.

По нормам хранения, указанным в стандарте, колбаса вареная докторская хранится в холодильнике в течение 72-х часов.

Нами было решено проверить 3 колбасы «Докторской разных производителей, таких как :

- 1) АО «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка» г. Томск, ул. Нижне-Луговая, 16.
- 2) АО фирма «Агрокомплекс» им. Н. И. Ткачева. Краснодарский край, ст. Выселки.
- 3) АО «Омский бекон» Омская область, Омский район, с. Лузино,

Результаты испытаний

Результаты испытаний таблица №1

Наименование показателя.	1 АО «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка»	2 АО фирма «Агрокомплекс»	3 АО «Омский бекон»
Состав	Свинина, говядина, вода, яйцо куриное, молоко коровье сухое обезжиренное, нитритно-посолочная смесь(соль поваренная пищевая, фиксатор окраски нитрит натрия), стабилизаторы E450, E451, сахар, орех мускатный, антиокислитель E301	Свинина, вода питьевая, говядина, соль, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы: пирофосфаты, полифосфаты, регулятор кислотности - трифосфаты, декстроза, усилитель вкуса и аромата - глутамат натрия, антиокислители: аскорбат натрия, аскорбиновая кислота, экстракты муската, кардамона, меланж яичный сухой, сахар, мускатный орех, фиксатор окраски - нитрит натрия	Свинина, говядина, вода питьевая, яйца куриные, молоко, соль, пряности, стабилизатор E451, аскорбиновая кислота E300, фиксатор окраски E250
Цвет и вид на разрезе	Светло-розовый	Ярко-розовый	Светло-розовый
Консистенция	упругая	упругая	упругая
Запах и вкус	Соответствует данному виду продукта . Без посторонних привкусов и запахов.	Соответствует данному виду продукта . Без посторонних привкусов и запахов.	Соответствует данному виду продукта . Без посторонних привкусов и запахов.

Результаты испытаний таблица №2

Наименование	Результат	Норма по
--------------	-----------	----------

показателей, ед.измерений	1	2	3	ГОСТу
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) не более	Менее 2,0	Менее 1,8	Менее 1,95	2,1
Массовая доля крахмала % Не более	0	0	0	0
Массовая доля нитрата натрия% не более	0,002	0,004	0,004	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, не более	0,001	0,003	0,004	0,006
Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
КМАФАнМ	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Свинец	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Мышьяк	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Ртуть	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Белок	11,5	10,2	11,0	Не более 12,0
Жир	19,5	18,0	18,5	Не более 20,0

Выводы:

1) Колбаса вареная «Докторская» (мясной продукт категории А) под торговой маркой «Свинокомплекс «Томский» произведена АО «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка» (филиал в г. Томске) в России. Образец был приобретен в ООО «Глобал-Маркет» по адресу: Томская обл., г. Томск, ул. Учебная, д. 48 д. Колбаса под торговой маркой «Свинокомплекс «Томский» – это прямые батоны длиной 14 см. Производитель указал в маркировке изделия неполный состав. В нем была обнаружена незаявленная клетчатка. Кроме того, в маркировке отсутствует информация о термическом состоянии продукта. В колбасе не обнаружено патогенных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки и золотистого стафилококка. Остаточная активность кислой фосфатазы находится в норме. Это значит, что колбаса хорошо проварена. Содержание фосфатов в колбасе не превышено. Это может говорить о том, что производитель не пытался сэкономить на сырье. Крахмала и каррагинана в составе не обнаружено. Фактический вес колбасы соответствует весу, указанному в маркировке.

2) Продукт мясной, колбасное изделие вареное охлажденное, колбаса вареная категории А «Докторская» под торговой маркой «Агрокомплекс» произведена АО фирма «Агрокомплекс»

им. Н. И. Ткачева в России. По результатам лабораторных испытаний данный товар признан высококачественным, так как он соответствовал не только обязательным требованиям законодательства, но и опережающему стандарту Роскачества. Колбаса под торговой маркой «Агрокомплекс» – это прямые батоны длиной 15 см. Колбаса абсолютно безопасна. В ней не было обнаружено в количествах, опасных для здоровья, нитритов, тяжелых металлов, антибиотиков и радионуклидов (в том числе стронция и цезия). В колбасе также не обнаружено патогенных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки и золотистого стафилококка. В ней оптимальное количество влаги, белков и жиров. Их массовая доля соответствует заявленной на упаковке. Это значит, что колбаса хорошо проварена. Содержание фосфатов в колбасе не превышено. Это может говорить о том, что производитель не пытался сэкономить на сырье. Крахмала и каррагинана в составе не обнаружено. Фактический вес колбасы соответствует весу, указанному в маркировке.

3) Колбаса под торговой маркой «Вязанка. Стародворские колбасы» – это прямые батоны длиной 16 см. В колбасе не было обнаружено в количествах, опасных для здоровья, нитритов, тяжелых металлов и радионуклидов. В колбасе не обнаружено патогенных микроорганизмов, а также бактерий группы кишечной палочки и золотистого стафилококка. Остаточная активность кислой фосфатазы находится в норме. Это значит, что колбаса хорошо проварена. Содержание в колбасе белков и жиров соответствует требованиям национального стандарта; кроме того, в ней достаточно влаги.

Список литературы:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров – М.: Международный центр финансово-экономического развития, 2005. – 800 с.
2. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие. – Минск.: БГЭУ, 2001. – 614 с.
3. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология получения и переработки мяса – М.: Колос, 2001. – 278 с.