
К ИЗУЧЕНИЮ ПРИЧИН ПОЗЕЛЕНЕНИЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Кандидат ветеринарных наук Т. С. НЕСТЕРОВ

(Из кафедры ветсанэкспертизы и основы технологии продуктов животноводства, зав. кафедрой академик АН БССР Х. С. Горегляд)

1. Колбасные изделия являются весьма распространенным продуктом питания. При изготовлении вареных колбас устанавливается такой технологический режим, при котором готовые колбасы не должны содержать жизнеспособной микрофлоры.

2. Нами зарегистрированы случаи, когда в свежих вареных колбасах наблюдалось изменение окраски фарша. Наиболее часто отмечено позеленение вареных колбас.

3. Литературные данные по изучению причин позеленения колбас недостаточны.

4. При микробиологическом исследовании позеленевших участков вареных колбас нами выделена культура зеленеющего стрептококка (*Streptococcus viridans*). По своим свойствам культура обладала высокой устойчивостью к нагреванию. Биохимические показатели свежих вареных колбас, имеющих позеленевшие участки, почти не отличались от требований стандарта.

5. Для предупреждения этого порока вареных колбас необходимо строгое соблюдение температурного режима их варки, доведением температуры внутри батона до 70°.
