

соматических клеток 400-500 тыс./см³ выход и качество творога резко снижаются. Поэтому, при отборе молока для производства творога следует осуществлять строгий контроль качества молока-сырья как по сухому веществу, так и по содержанию соматических клеток перед каждой выработкой. Для максимального выхода творога использовать молоко с содержанием соматических клеток до 300 тыс./см³.

Заключение. Таким образом, анализ наших данных показал, что значительное увеличение выхода и повышение качества творога наблюдается при выработке его из молока сортом «экстра» при содержании соматических клеток менее 300 тыс./см³. При использовании для производства творога молока первого сорта с содержанием соматических клеток 400-500 тыс./см³ выход и качество творога резко снижаются.

Литература. 1. Карпеня, ММ *Технология производства молока и молочных продуктов: учеб, пособие* / М.М Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. – Минск: Новое издание; Москва : ИНФРА-М, 2014. – 410с. 2. Овсянникова, Г. *Производство, качество и пригодность молока к переработке в условиях интенсивных технологий* / Г. Овсянникова, Н. Гридяева // *Молочное и мясное скотоводство*. - 2013. - №7. - С. 6-8. 3. *Производство творога и творожных изделий* // *Молочный продукт*. – 2010. - №5.- С. 5-6. 4. *Промышленность Республики Беларусь: стат. сб./ Минск: Нац. стат. комитет Республики Беларусь, 2017. – 214с.*

УДК:636.09:614.31:637.524

ЛИСОВОЙ Н., студент

Научный руководитель – **ПРИЛИПКО Т.Н.** доктор с.-х. наук, профессор
Подольский государственный аграрно-технический университет, г. Камянец-Подольский, Украина

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС РАЗНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Введение. В последние годы, с учетом современных требований специфической экономической ситуации в Украине с использованием компьютерной техники проводится поиск и разработка новых рецептур мясной продукции заданного химического состава, которые сбалансированы по содержанию белков, жиров и углеводов, воды, минеральных веществ и витаминов. С целью повышения пищевой и биологической ценности продукции используют белковые компоненты животного и растительного происхождения - обезжиренное молоко, казеин, белки сои и тому подобное. Сырокопченые колбасы имеют выраженный запах копченостей и пряностей, приятный, немного острый и солоноватый вкус. Батоны отличаются незначительной морщинистостью. В отличие от вареных, сырокопченые колбасы содержат меньше влаги (25-30%), больше жира (42-48%) и белков (25-30%), поэтому им

свойственны повышенная энергетическая ценность и стойкость при транспортировке и хранении [1, 3, 4].

В современных экономических условиях очень остро стоит проблема обеспечения выпуска качественной продукции за определенную цену. потребители в своих ожиданиях сегодня стали более требовательными. изменился и современный рынок товаров массового спроса – необходим большой ассортимент продукции хорошего качества. существуют различные показатели качества продукции, каждый из которых должен отвечать определенным требованиям или ожиданиям потребителей. в свете вышеизложенного к разработке нового ассортимента продукции нужно подходить с учетом требований заказчика и потребителя: качественная продукция – цена – затраты на производство – спрос – реализация[2, 5].

Идентификация товаров является чрезвычайно важным действием при оценке качества, установления принадлежности данного товара к той или иной группы за счет наиболее характерных индивидуальных признаков, приведенных в нормативной или другой документации, соответствуют товары аналогам, характеризующихся той же совокупностью потребительских свойств, или информации, описания о товаре согласно маркировке, в товарно - сопроводительных документах, рекламных средствах и тому подобное[5].

Цель исследований проведение сравнительной оценки по органолептическим, физико-химическим показателям качества, а также соответствие маркировки колбасных изделий соответствии с нормативной документацией на примере сырокопченой колбасы разных производителей.

Материалы и методы исследований. На примере сырокопченой колбасы разных производителей проведена сравнительная оценка по органолептическим, физико-химическим показателям качества, а также соответствие маркировки колбасных изделий соответствии с нормативной документацией.

Исследование образцов сырокопченых колбас выполнялись на ОАО «Астарта 2005» Каменец-Подольский района Хмельницкой области. Объектами исследований были взяты образцы сырокопченой колбасы «Московская» разных производителей, а именно продукция ОАО «Вербецкий колбасы», ОАО «Астарта 2005» ООО «Тарасовская колбасы», ООО «Верест», ООО «Хуторянские колбасы»

Результаты исследований. На первом этапе было проведено исследование маркировки колбасных батончиков. Все данные: сорт, состав, пищевая ценность в 100 г, калорийность, срок и условия хранения, техническая документация, которые должны быть на этикетке указаны. Несмотря на то, что практически все производители применяли для производства свои ТУ.

Следующим этапом было проведено исследование по органолептическим показателям, а именно внешний вид, консистенция, вид фарша на разрезе, запах и вкус, форма, размер и вязка батончиков.

Сравнив результаты органолептических исследований образцов сырокопченой колбасы ДСТУ 4427: 2005 «Колбасы сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия », Можно сделать следующие

выводы: особых разногласий по сравнению с ГОСТ не обнаружено, но все же некоторые отклонения случались - у производителя ООО «Астарта 2005» слишком выраженный светлый красный цвет фарша, а также почти у всех производителей запах и вкус не соответствуют требованиям ДСТУ это связано с тем, что производители сырокопченой колбасы применяют для производства свои ТУ, а не придерживаются общепринятых требований, действующих на территории Украины, что и негативно влияет на качество готового продукта.

Следующим этапом было проведение физико-химических показателей таких как массовая доля влаги, массовая доля соли, массовая доля нитрита натрия и сравнения данных образцов требованиям ГОСТа.

По физико-химическим показателям качества сырокопченой колбасы «Московская» можно сделать выводы, что результаты исследований оказались не утешительны, так как ни одна из 5-ти исследуемых сырокопченных колбас не соответствует нормам ДСТУ 4427: 2005 «Колбасы сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия». Массовая доля соли превышала стандарт в среднем на 1,1-1,5%, а массовая доля нитрита натрия на 0,7-0,9%. Хотя отклонения не значительны, но все же они могут существенно повлиять как на вкусовые свойства продукта так и на срок хранения.

Заключение. 1. В исследуемых образцах сырокопченой колбасы наблюдались отклонения по показателям, как органолептическим так и физико-химическим, что негативно влияет на потребительские свойства колбасных изделий. Хотя на первый взгляд изделия достаточно привлекательные и вкусные, но, как показывают исследования наблюдаются несоответствия по ГОСТ.

2. В действующих стандартах, ТУ и других нормативных документах подобные критерии зачастую отсутствуют. Регламентированы в них органолептические и физико-химические показатели, как уже указывалось, недостаточно достоверно идентифицируют продукцию. Поэтому сегодня перед соответствующими органами стоит чрезвычайно важный вопрос разработки специальных критериев идентификации и внесения соответствующих дополнений в стандарты и Правила сертификации сырокопченных колбас и сырья.

Литература. 1. Богомолова, А. В. *Переработка продукции растительного и животного происхождения* / А. В. Богомолова, Ф. В. Перцевой. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.-336 с. 2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини» № 771/97 ВР 3. Закон України «Об основных принципах государственного надзора (контроля) в сфере хозяйственной деятельности». Утв. Кабмином Украины № 877-V от 05.04.2007. - 11 с. 4. Прилипко, Т.М. *Показатели безопасности животноводческой продукции* / Т.М. Прилипко // *Продовольственная индустрия АПК.* - 2012. - № 2. - С.33-35. 5. Prylisko, T.M. *Task and priorities of public policy of Ukraine in industries of safety of foodstuffs and international normatively-legal bases of safety of food products* / T.M.Prylisko, I.V.Prylisko//*Proceedings of the International Academic Congress «European Research Area: Status, Problems and Prospects».* - Rīga, 2016.