

УДК 637.524.2:664.5

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОЛБАСЫ «ЧАЙНАЯ» СО СМЕСЬЮ ПРИПРАВ ДЛЯ «ЧАЙНОЙ» КОЛБАСЫ

Татьяна Николаевна Сухарева

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

t-suh@inbox.ru

Николай Игоревич Щербаков

студент

shherbakov19@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье описана оценка качества колбасы «Чайная» со смесью приправ для «Чайной» колбасы. Из органолептических показателей исследовали: внешний вид, консистенцию, цвет и вид на разрезе, запах и вкус, форму и размер батона, вязку батонов. Из физико-химических показателей - массовую долю хлористого натрия, массовую долю жира, массовую долю белка, массовую долю нитрита натрия.

Ключевые слова: колбаса «Чайная», Смесь приправ для «Чайной» колбасы, оценка, дегустационная оценка, опытный образец.

Систематический и правильно организованный контроль производства дает возможность следить за качеством сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, не допускать отклонений физико-химических свойств выпускаемых изделий и позволяет обеспечить выпуск продукции, отвечающей требованиям технической документации [1-10].

Колбасу оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям.

В основу исследований были положены общепринятые методы контроля качества колбасы.

По органолептической оценке готовые образцы вареной колбасы «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы незначительно отличались друг от друга (таблица 1).

Таблица 1

Органолептические показатели опытных образцов вареной колбасы «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы

№ п/п	Наименование показателя	Требования ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные	Опытный образец №1(4%)	Опытный образец №2(8%)	Опытный образец №3(12%)
1	Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью	Батоны с чистой сухой поверхностью	Батоны с чистой сухой поверхностью	Батоны с чистой сухой поверхностью
2	Консистенция	Упругая	Менее упругая	Упругая	Упругая
3	Цвет и вид на разрезе	Темно-розовый или розовый. Фарш равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	Темно-розовый Фарш равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон не более 6 мм	Темно-розовый Фарш равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон не более 6 мм	Темно-розовый Фарш равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон не более 6 мм
4	Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних	Свойственные данному виду продукта с несильно	Свойственные данному виду продукта, без посторонних	Свойственные данному виду продукта без посторонних

		привкуса и запаха с ароматом пряностей, в меру соленый	выраженным ароматом пряностей, в меру соленый	привкуса и запаха с ароматом пряностей, в меру соленый	привкуса и запаха, вкус сильно острый солёный
5	Форма и размер батона	Прямые или изогнутые батоны, длиной от 10 до 50 см	Прямые или изогнутые батоны, длиной от 10 до 50 см	Прямые или изогнутые батоны, длиной от 10 до 50 см	Прямые или изогнутые батоны, длиной от 10 до 50 см
6	Вязка батонов	с двумя поперечными перевязками по середине батона, скрученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	с двумя поперечными перевязками по середине батона, скрученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	с двумя поперечными перевязками по середине батона, скрученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	с двумя поперечными перевязками по середине батона, скрученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см

Данные таблицы 2 свидетельствуют о том, что хорошо показали себя опытные образцы в нарезке. В сравнении с образцами №2 и №3 по консистенции менее упругим оказался образец №1. Опытный образец №2 имел запах, свойственный данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов с ароматом пряностей в меру соленый. У образца №1- аромат пряностей присутствовал, но не сильный.

Опытный образец №3 отличался соленым вкусом с выраженным привкусом остроты по сравнению с опытным образцом №2, который имел умеренно соленый вкус без постороннего привкуса.

Колбаса «Чайная», изготовленная с использованием Смеси приправ для «Чайной» колбасы в трёх дозировках, соответствовала требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные по массовой доле хлористого натрия, по массовой доле жира, по массовой доле белка, по массовой доле нитрита натрия (таблица 2).

Таблица 2

Физико-химические показатели опытных образцов вареной колбасы «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы

Наименование показателя	Требования ГОСТ23670-	Опытный образец №1	Опытный образец №2	Опытный образец №1
-------------------------	-----------------------	--------------------	--------------------	--------------------

	2019 Изделия колбасные вареные мясные	(4%)	(8%)	(12%)
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,4	2,0	2,2	2,4
Массовая доля жира, %, не более	23	21	20	20
Массовая доля белка, %, не менее	11	13	13	13
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,004	0,004	0,004
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,005	0,005	0,005

Данные таблицы 3 показывают, что самый высокий показатель по массовой доле хлористого натрия был при применении дозировки Смеси приправ 12% - у опытного образца № 3. Самый маленький результат по этому показателю выразил образец с дозировкой 4% (опытный образец №1). Расхождение показателей между образцами составило 0,2%.

Результаты дегустационной оценки колбасы вареной «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы по 5-ти балльной шкале показаны в таблице 3.

Таблица 3

Результаты дегустационной оценки колбасы вареной «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы

Образцы сырокопченой колбасы	Внешний вид	Вид на разрезе	Консистенция	Запах	Вкус	Сумма баллов	Среднее
Максимально возможное количество баллов	5	5	5	5	5	25	5
Опытный образец №1	5	4,5	4	4,6	3,9	22,0	4,4
Опытный образец №2	5	5	4,6	5,0	4,4	24,0	4,8
Опытный образец №3	5	5	4,3	4,8	3,6	22,7	4,54

Из данных таблицы 4 видно, что дегустационная оценка образцов колбасы вареной «Чайной» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы показала, что из – за выраженного запаха и вкуса более выгодное положение по количеству баллов у образца №2-24 балла (максимальная оценка 25 баллов). А худшее положение по количеству баллов у образца №1.

Список литературы:

1. Гридчина А.С., Ничипоренко А.А. Нетрадиционные виды сырья в пищевых продуктах для пожилых // Сборник: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. С.188-191.

2. Брыксина К.В., Ратушный А.С. Применение функционального ингредиента растительного происхождения с высокими антиоксидантными свойствами при разработке продукта для здорового питания // Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения): Материалы Национальной научно-практической конференции, посвященной 85-й годовщине со дня рождения профессора, доктора сельскохозяйственных наук, лауреата Государственной премии Потапова Виктора Александровича, Мичуринск, 11–13 декабря 2019 года / отв. ред. Григорьева Л.В. Мичуринск: Мичуринский ГАУ. 2019. С. 281-284. – EDN IJHIRK.

3. Донченко Л.В., Влащик Л.Г., Звягинцева В.В. Разработка Специализированных продуктов с использованием пищевых волокон // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции. Майский, 28–29 марта 2019 года. Том 2. Майский: Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 183-184. – EDN KLSYPY.

4. Коршикова А. О., Попенков В.П. Анализ сбалансированности питания студентов ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции, Майский, 28–29 марта 2019 года. Том 2. Майский:

Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 296-297. – EDN BISXCG.

5. Нечепорук А. Г., Третьякова Е.Н., Самсонова О.Е. Влияние овощных порошков на органолептическую оценку качества полуфабрикатов из мяса птицы // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях : сборник научных статей 9-й Международной научно-практической конференции, Курск, 12 ноября 2021 года / Юго-Западный государственный университет. Курск: Юго-Западный государственный университет, 2021. – С. 321-325. – EDN ZPKJQS.

6. Разработка рецептуры мясных изделий функциональной направленности с использованием растительного сырья / А. Г. Нечепорук, Е. Н. Третьякова, В. А. Бабушкин, Н. А. Грачева // Инновационные технологии пищевых производств : Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 180-летию ФГБОУ ВО "Донского государственного аграрного университета" , пос. Персиановский, 21–22 сентября 2020 года. – пос. Персиановский: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Донской государственный аграрный университет", 2020. С. 106-110. – EDN UYCVRX.

7. Родина З. Ю., Сухарева Т.Н. Изучение влияния брюквы и отрубей пшеничных на качество котлет рубленых из индейки / З. Ю. Родина, Т. Н. Сухарева // Инновационные технологии в АПК : материалы Международной научно-практической конференции, Мичуринск, 21–23 ноября 2018 года / Общ. ред. В.А. Бабушкин. Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет. 2018. С. 331-334. EDN YYGNXF.

8. Полянская И. С. Функциональные продукты питания: По стопам Вернадского, Покровского, Мечникова, Королева, Чижевского. Саарбрюккен :LAPLAMBERT. 2014. 139 с.

9. Сухарева Т. Н., Манаенкова Ю.С. Разработка технологии мясных полуфабрикатов с растительным сырьем для профилактического питания // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 2. С. 122. EDN ZFOOJO.

10. Сухарева Т. Н., Панков А.Э., Петров В.Г. Применение смеси приправ для «Чайной» колбасы при производстве колбасы данного вида // От импортозамещения к инновационному агропромышленному комплексу и устойчивому сельскому хозяйству России: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 80-летию Удмуртского ГАУ, Ижевск. 14–15 декабря 2023 года. Ижевск: Удмуртский государственный аграрный университет. 2023. С. 29-34. – EDN GQBIHN.

UDC 637.524.2:664.5

QUALITY ASSESSMENT OF "TEA" SAUSAGE WITH SEASONING MIXTURE FOR "TEA" SAUSAGE

Tatyana N. Sukhareva

candidate of agricultural sciences, associate professor

t-suh@inbox.ru

Nikolay I. Shcherbakov

student

shherbakov19@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Аннотация. The article describes the assessment of the quality of "Tea" sausage with a mixture of seasonings for "Tea" sausage. Organoleptic indicators were investigated: appearance, consistency, color and sectional view, smell and taste, shape and size of the loaf, knitting of loaves. Physical and chemical parameters

include mass fraction of sodium chloride, mass fraction of fat, mass fraction of protein, mass fraction of sodium nitrite.

Ключевые слова: sausage "Tea," Seasoning mixture for "Tea" sausage, evaluation, tasting assessment, prototype.

Статья поступила в редакцию 11.11.2024; одобрена после рецензирования 20.12.2024; принята к публикации 25.12.2024.

The article was submitted 11.11.2024; approved after reviewing 20.12.2024; accepted for publication 25.12.2024.