

**СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОЧНЫХ СОСИСОК,  
РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ «СТОМАКЪ» Г. ЕКАТЕРИНБУРГА**  
**Comparative evaluation of dairy sausages  
implemented in trade network «Stomak» in Ekaterinburg**

**Е. Д. Курочкина, Р. Ф. Сайфуллина**, студенты

Уральского государственного аграрного университета

**Е. В. Матушкина**, аспирант Уральского государственного аграрного университета

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* Е. И. Лихачева, кандидат технических наук, доцент

**Аннотация**

В статье приводится сравнительная оценка качества молочных сосисок разных производителей. Материалами исследования являются молочные сосиски трех торговых марок: «Хороший вкус», «Карамышев», «Черкашин».

Исследование качества сосисок проводится в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Из органолептических показателей определяются внешний вид, цвет и вид фарша на разрезе, консистенция, форма и размер, вкус и запах. Из физико-химических показателей в молочных сосисках нормируются массовая доля влаги, поваренной соли и остаточная активность кислой фосфатазы.

Проведенная оценка качества молочных сосисок показывает, что не все образцы по исследованным показателям соответствуют требованиям стандарта.

**Ключевые слова:** колбасные изделия, экспертиза качества, молочные сосиски.

**Summary**

The article deals with a comparative evaluation of the quality of milk sausages from different producers. Sausages of 3 brands («Good Taste», «Karamyshev», «Cherkashin») were used as a research materials/

Research of sausage quality was carried out in accordance with the requirements of GOST R 52196-2011 «Boiled sausages. Specifications». Of organoleptic characteristics are determined appearance, color and type of meat on the cut, texture, shape and size, taste and smell. Of physico-chemical parameters in sausages are normalized mass fraction of moisture, nitrite, salt and residual activity of acid phosphatase.

The evaluation of the quality of milk sausages shows that not all of studied samples comply with the standard by indicators.

**Keywords:** sausages, quality examination, sausages.

Сосиски представляют собой небольшие вареные колбаски длиной 12–13 см. Главным продуктом, входящим в состав сосисок, является фарш [7]. Фарш – мясная мякоть, измельченная ножами, нередко с добавлением овощей (обычно лука и чеснока) и специй [8]. Кроме этого в рецептуру молочных сосисок входят сухое молоко и яйца (5 %).

Высокая пищевая ценность сосисок обуславливается также высоким содержанием в них белковых и экстрактивных веществ, низкоплавкого свиного жира [5, 6].

**Цель и материал исследований**

Целью работы является сравнение качества молочных сосисок разных производителей, реализуемых в магазине «Стомак» г. Екатеринбурга. Задачами исследования являются определение органолептических и физико-химических показателей качества молочных сосисок.

Материал исследования – молочные сосиски 3 производителей «Хороший вкус», «Карамышев» и «Черкашин».

### **Требования к качеству**

Оценка качества молочных сосисок осуществляется по ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Органолептические показатели приведены в табл. 1 [1].

Таблица 1

#### **Органолептические показатели молочных сосисок**

<b>Показатель</b>	<b>Характеристика в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52196-2011</b>
Внешний вид	Батончики имеют чистую, сухую поверхность
Консистенция	Нежная, сочная
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый, однородный
Запах, вкус	Свойственные данному виду продукта
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики длиной: 9–13 см в оболочке диаметром 18–27 мм; не более 8 см – в оболочке диаметром 14–18 мм

Из физико-химических показателей в молочных сосисках нормируются массовая доля влаги, нитрита, поваренной соли и остаточная активность кислой фосфатазы (табл. 2) [4].

Таблица 2

#### **Физико-химические показатели**

<b>Показатель</b>	<b>Норма</b>
Массовая доля влаги, %, не более	65
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006

Физико-химические показатели качества сосисок определяют, используя нормативные документы [1, 4].

### **Результаты исследования**

Результаты оценки качества по органолептическим показателям трех образцов сосисок представлены в табл. 3.

Таблица 3

#### **Результаты оценки качества молочных сосисок по органолептическим показателям**

<b>Показатель</b>	<b>Образец № 1</b>	<b>Образец № 2</b>	<b>Образец № 3</b>
Внешний вид	Поверхность чистая и сухая	Поверхность сухая и чистая	Поверхность чистая и сухая
Консистенция	Нежная, сочная	Нежная, сочная	Нежная, сочная
Цвет и вид на разрезе	Розовый, однородный	Розовый, однородный	Светло-розовый, однородный
Запах, вкус	Свойственные данному виду продукции	Свойственные данному виду продукции, с ароматом пряностей	Свойственные данному виду продукции
Форма и размер	Окрученные батончики длиной 13 см и диаметром 19 мм	Окрученные батончики длиной 11 см и диаметром 20 мм	Окрученные батончики длиной 11 см и диаметром 22 мм

Данные таблицы позволяют сделать вывод, что все исследуемые образцы полностью удовлетворяют требованиям ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

Результаты оценки качества по физико-химическим показателям трех образцов молочных сосисок представлены в табл. 4.

Таблица 4

**Результаты оценки качества молочных сосисок по физико-химическим показателям**

Показатель	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Массовая доля влаги, %, не более	68,0	63,0	64,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,0	1,98	1,8

Анализ табл. 4 показывает, что по физико-химическим показателям образцы № 2 и № 3 полностью соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011, что говорит о высоком качестве исследуемых образцов. А образец № 1 по содержанию хлористого натрия соответствует требованиям стандарта, а по содержанию влаги превышает допустимую норму.

**Выводы. Рекомендации**

Проведенная оценка качества молочных сосисок показала, что образец № 2 «Карамышев» и образец № 3 «Черкашин» полностью соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Однако образец № 1 «Хороший вкус» не соответствует им по содержанию влаги, превышает допустимую норму.

Результаты данной работы могут быть полезны для работников оптовой и розничной торговли.

**Библиографический список**

1. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» // ТехЭксперт [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52196-2011>.
2. ГОСТ Р 51479-99 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги» // StandartGOST.ru [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://standartgost.ru/g/ГОСТ%20Р%2051479-99>.
3. ГОСТ 9957-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия» // ТехЭксперт [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/gost-9957-73>.
4. ГОСТ Р 23670-79 «Колбасы вареные, сосиски, и сардельки, хлеба мясные. Технические условия» // ТехЭксперт [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/gost-23670-79>.
5. Антипова Л. В., Глотова И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов : учебное пособие для студентов вузов. М. : КолосС, 2004. 571 с.
6. Коснырева Л. М., Криштафович В. И., Поздняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для студентов вузов. 4-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2008. 320 с.
7. Стяжкина А. А. Высококачественный фарш глубокой заморозки в экологически чистой упаковке // Молодежь и наука. 2013. № 1.
8. Стяжкина А. А., Горохова Т. А. Анализ ассортимента и мониторинг качества фарша мясного, реализуемого в розничной сети г. Екатеринбург // Молодежь и наука. 2013. № 1.