

Научная статья

УДК 619:614.31:637.524.24

EDN ААНЕНЛ

Ветеринарно-санитарная оценка качества вареных колбасных изделий

Владислав Сергеевич Верескун¹, студент магистратуры
Научный руководитель – Татьяна Валериевна Федоренко²,
кандидат ветеринарных наук, доцент

^{1,2} Дальневосточный государственный аграрный университет
Амурская область, Благовещенск, Россия, vvereskun3@gmail.com

Аннотация. В статье представлены результаты ветеринарно-санитарной оценки качества сосисок «Сливочные». Установлено соответствие данной продукции существующим нормативно-техническим требованиям к ее производству и реализации.

Ключевые слова: ветеринарно-санитарная оценка качества, вареные колбасные изделия, органолептический анализ, физико-химический анализ

Для цитирования: Верескун В. С. Ветеринарно-санитарная оценка качества вареных колбасных изделий // Актуальные исследования молодых ученых – результаты и перспективы : материалы 2-ой всерос. науч.-практ. конф. молодых ученых (Благовещенск, 12 февраля 2025 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2025. С. 10–14.

Original article

Veterinary and sanitary assessment of the quality of boiled sausage products

Vladislav S. Vereskun¹, Master's Degree Student

Scientific advisor – Tatiana V. Fedorenko²,

Candidate of Veterinary Sciences, Associate Professor

^{1,2} Far Eastern State Agrarian University, Amur region, Blagoveshchensk, Russia
vvereskun3@gmail.com

Abstract. The article presents the results of the veterinary and sanitary assessment of the quality of "Slivochnye" sausages. The compliance of these products with the existing regulatory and technical requirements for their production and sale has been established.

Keywords: veterinary and sanitary quality assessment, boiled sausages, organoleptic analysis, physico-chemical analysis

For citation: Vereskun V. S. Veterinary and sanitary assessment of the quality of boiled sausage products. Proceedings from Current research by young scientists –

results and prospects: 2-aya Vserossiiskaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya molodykh uchenykh (12 fevralya 2025 g.). (PP. 10–14), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyi gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2025 (in Russ.).

Вареные колбасные изделия занимают значительное место в структуре питания населения. Сосиски являются одним из наиболее востребованных их видов благодаря доступности и удобству в приготовлении. Особую популярность имеют сосиски «Сливочные», которые часто используются в повседневном питании взрослого населения. В условиях высокой конкуренции производители могут отклоняться от установленной рецептуры и технологии производства, что влияет на качество и безопасность готового продукта. Поэтому проведение ветеринарно-санитарной оценки сосисок является актуальной задачей для обеспечения контроля качества данной продукции и защиты здоровья потребителей [1, 2].

Цель исследований – установить объективный уровень качества сосисок «Сливочные» в современных производственных условиях, а также оценить их соответствие требованиям потребительского рынка, на основе актуальных методов контроля.

Методика исследований. Исследовательская часть работы осуществлялась в специализированной лаборатории с использованием современного оборудования для ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности пищевой продукции.

В процессе исследования колбасных изделий были использованы комплексные методы, включающие органолептическую оценку и анализ физико-химических показателей продукции.

Для проведения исследований были подобраны три образца сосисок «Сливочные»:

Образец № 1. Сосиски «Сливочные» производства МК «Великолукский».

Образец № 2. Сосиски «Сливочные» производства АО «ОМПК».

Образец № 3. Сосиски «Сливочные» производства МК «Ратимир».

Исследование органолептических и физико-химических характеристик осуществлялось согласно действующим нормативным документам, в том числе ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ГОСТ 9959–2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки», ГОСТ Р 51447–99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» [3–5].

Результаты исследований. В ходе анализа маркировки исследуемых образцов установлено полное соответствие требованиям нормативной документации. Потребительская упаковка содержала обязательные сведения о продукте, производителе, условиях хранения и составе.

Результаты, полученные в ходе органолептического анализа образцов, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели сосисок «Сливочные»

Показатели	ГОСТ 23670–2019	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Внешний вид	должны иметь умеренно увлажненную, чистую оболочку без повреждений; с равномерным наполнением фарша, длиной 12–13 см	упаковки исследуемых образцов герметично запакованы; сами образцы без загрязнений, повреждений	упаковка исследуемого образца не вздутая; сами батончики имеют правильную форму; оболочка целая, умеренно влажная, гладкая, без повреждений	упаковка образца без видимых повреждений; сами сосиски имеют правильную форму, гладкие под оболочкой, чистые, правильной формы, без пустот
Консистенция	сочная, упругая; при надавливании восстанавливает форму	нежная, упругая, на разрезе однородная	равномерная; фарш нежный, сочный, умеренно плотный; хорошая упругость	упругость оптимальная; структура однородная
Цвет и внешний вид на разрезе	однородный фарш розового оттенка, без нарушений структуры в виде пустот	на срезе однородная масса нежно-розового оттенка, без пустот и включений; все компоненты равномерно перемешаны	при рассмотрении среза наблюдается равномерная структура фарша розового цвета, без видимых пустот и включений	равномерно перемешанный фарш с равномерным розовым цветом, без пустот и нарушений окраски
Запах и вкус	вкус соответствует виду продукта; отмечается выраженный свойственный для продукта сливочный привкус	вкус приятный, с нежным сливочным оттенком; аромат специй умеренный, соленость находится в норме; без посторонних запахов	выраженный сливочный, немного солоноватый вкус; пряностей в меру; посторонние привкусы отсутствуют	вкус и аромат с приятным сливочным привкусом; соленость умеренная; без посторонних запахов

Анализ органолептических показателей подтвердил соответствие исследуемых образцов актуальным стандартам качества. Оценка основных показателей, включая внешний вид образцов, их упаковки, структуры, цвета снаружи и на срезе образцов, а также их вкуса и запаха, показали полное соответствие требованиям ГОСТ 23670–2019.

Последующие физико-химические исследования образцов позволили сделать вывод, что все контролируемые показатели находятся в допустимых пределах. Это свидетельствует о полном соответствии продукции установленным стандартам качества (табл. 2).

Таблица 2 – Показатели безопасности сосисок «Сливочные»

Показатели	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Значение pH	6,0	6,0	6,0
Наличие красящих веществ	без окрашивания		
Наличие крахмала	реакция отсутствует		
Наличие сероводорода	реакция отсутствует		
Наличие аммиака	желтое окрашивание после пяти капель		

Закключение. *Проведенные исследования сосисок «Сливочные» включали полную проверку основных показателей качества и состава продукта. Анализ органолептических характеристик показал допустимые результаты по всем основным показателям, включая вкус, запах, цвет и консистенцию изделий. Дополнительно выполненные физико-химические исследования образцов подтвердили высокое качество продукции. Исходя из полученных данных, можно сделать вывод о надежности и безопасности исследуемых образцов сосисок «Сливочные» для покупателей.*

Список источников

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / под ред. В. И. Криштафович. СПб. : Лань, 2020. 432 с.
2. Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного

происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие. СПб. : Лань, 2022. 304 с.

3. ГОСТ 23670–2019. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия. М. : Стандартинформ, 2019. 32 с.

4. ГОСТ 9959–2015. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. М. : Стандартинформ, 2016. 20 с.

5. ГОСТ Р 51478–99. Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб. М. : Стандартинформ, 2014. 8 с.

References

1. Krishtafovich V. I. (Eds.). *Commodity science and expertise of meat and meat-containing products: textbook*, Saint-Petersburg, Lan', 2020, 432 p. (in Russ.).

2. Lykasova I. A., Krygin V. A., Bezina I. V., Solyanskaya I. A. *Veterinary and sanitary examination of raw materials and products of animal and plant origin. Laboratory practice: a training manual*, Saint-Petersburg, Lan', 2022, 304 p. (in Russ.).

3. Boiled meat sausage products. Technical specifications. (2019) *GOST 23670–2019 docs.cntd.ru* Retrieved from <https://docs.cntd.ru/document/1200162759> (Accessed 20 November 2024) (in Russ.).

4. Meat and meat products. General conditions for conducting an organoleptic assessment. (2015) *GOST 9959–2015 docs.cntd.ru* Retrieved from <https://docs.cntd.ru/document/1200133106> (Accessed 20 November 2024) (in Russ.).

5. Meat and meat products. Sampling methods. (1999) *GOST R 51478–99 docs.cntd.ru* Retrieved from <https://docs.cntd.ru/document/1200028183> (Accessed 20 November 2024) (in Russ.).

© Верескун В. С., 2025

Статья поступила в редакцию 13.01.2025; одобрена после рецензирования 22.01.2025; принята к публикации 26.02.2025.

The article was submitted 13.01.2025; approved after reviewing 22.01.2025; accepted for publication 26.02.2025.