

Научная статья
УДК 637.524.24
EDN LMBYFS

**Оценка упаковки и точности маркировки вареных колбас,
реализуемых в торговых сетях г. Благовещенска**

Анастасия Дмитриевна Егорова¹, студент магистратуры
Ольга Владимировна Дёмкина², кандидат ветеринарных наук, доцент
^{1,2} Дальневосточный государственный аграрный университет
Амурская область, Благовещенск, Россия, cofia2000viess@mail.ru

Аннотация. Дана ветеринарно-санитарная оценка упаковки и маркировки некоторых видов вареных колбас, представленных в розничной торговой сети. Из пяти образцов вареной колбасы у всех есть несоответствие стандартам маркировки. Упаковка у всех исследованных колбас соответствует требованиям государственного стандарта, что позволяет сохранять доброкачественность продукта на протяжении всего срока годности.

Ключевые слова: вареные колбасы, маркировка, упаковка, стандарты

Для цитирования: Егорова А. Д., Дёмкина О. В. Оценка упаковки и точности маркировки вареных колбас, реализуемых в торговых сетях г. Благовещенска // Проблемы зоотехнии, ветеринарии и биологии сельскохозяйственных животных : материалы всерос. (нац.) науч.-практ. конф. (Благовещенск, 20 марта 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2024. С. 89–94.

Original article

**Evaluation of packaging and labeling accuracy of boiled sausages
sold in retail chains in Blagoveshchensk**

Anastasia D. Egorova¹, Master's Degree Student
Olga V. Dyomkina², Candidate of Veterinary Sciences, Associate Professor
^{1,2} Far Eastern State Agrarian University, Amur region, Blagoveshchensk, Russia
cofia2000viess@mail.ru

Abstract. A veterinary and sanitary assessment of the packaging and labeling of some types of boiled sausages presented in the retail chain is given. Of the five samples of boiled sausage, all have non-compliance with labeling standards. The packaging of all the studied sausages complies with the requirements of the state standard, which allows you to maintain the quality of the product throughout the shelf life.

Keywords: boiled sausages, labeling, packaging, standards

For citation: Egorova A. D., Dyomkina O. V. Evaluation of packaging and labeling accuracy of boiled sausages sold in retail chains in Blagoveshchensk. Proceedings from Problems of animal husbandry, veterinary medicine and biology of farm animals: *Vserossiiskaya (natsional'naya) nauchno-prakticheskaya konferentsiya*. (PP. 89–94), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyi gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2024 (in Russ.).

Введение. Вареные колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде. Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки, пакеты, коллагеновую или натуральную оболочку. Основная функция упаковки – защита содержимого от проникновения из окружающей среды микроорганизмов, которые могут стать причиной порчи или ухудшения качества продукта. Также барьерная пленка сохраняет запах и аромат продукта, поддерживает газовую среду, в которой продукт сохраняет свою свежесть и пригодность для употребления в течение всего срока годности, указанного производителем [1].

Все упакованные колбасы подлежат маркировке. Этикетка включает наименование предприятия-изготовителя или его товарный знак, наименование продукта, массу нетто и тары, наименование стандарта или технических условий. Изготовитель самостоятельно выбирает способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки [2].

Порядок маркировки и требования к упаковке вареных колбас должны соответствовать требованиям ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» [3], а также требованиям технических условий и стандартам соответствующей организации.

Только доброкачественные вареные колбасы в пределах срока годности могут быть допущены к продаже. Продавцы обязаны следить за качеством ре-

ализуемых товаров. В случае обнаружения изменений качества вареных колбас необходимо задержать их реализацию и немедленно сообщать об этом администрации торгового предприятия для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации [4].

Материалы и методы исследований. Вареные колбасы для исследований закупались в торговой сети «Светофор». Оценку продукта и обработку данных проводили на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и микробиологии Дальневосточного государственного аграрного университета.

Оценивали упаковку и маркировку 5 видов вареных колбас: «Докторская», «Молочная», «Для окрошки», «Особая», «Для окрошки» из мяса птицы.

Результаты исследований. Каждый исследуемый батон колбасы был осмотрен нами на предмет целостности упаковки, внешнего вида и состава. Результаты анализа представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристики упаковки вареных колбас

| Характеристики упаковки | Вид вареных колбас | | | | |
|---------------------------------|--------------------|------------|---------------|----------|-------------------------------|
| | «Докторская» | «Молочная» | «Для окрошки» | «Особая» | «Для окрошки» (из мяса птицы) |
| Барьерные свойства, целостность | + | + | + | + | + |
| Привлекательность | – | + | + | + | – |
| Качество печати | + | + | + | – | + |
| Состав оболочки | – | – | – | – | – |

Все исследуемые колбасы имели гладкую плотную оболочку без механических повреждений, вздутий и заломов. Целостность во всех случаях была сохранена. Из недостатков можно отметить отсутствие информации о составе оболочки у всех образцов. У одного вида колбасы местами были обнаружены размытость печати, не читаемость текста на упаковке. У двух видов вареной колбасы упаковка была малопривлекательной.

В соответствии с требованиями ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку. Она должна содержать следующую информацию: категорию продукта, данные производителя, состав и пищевую ценность, дату изготовления и срок годности, а также дополнительные сведения. Результаты исследования маркировки вареных колбас отражены в таблице 2.

Таблица 2 – Характеристики маркировки вареных колбас

| Маркировка | Вид вареных колбас | | | | |
|---|--------------------|------------|---------------|----------|-------------------------------|
| | «Докторская» | «Молочная» | «Для окрошки» | «Особая» | «Для окрошки» (из мяса птицы) |
| Указание категории, сорта | да | да | да | да | да |
| Указание термического состояния | нет | да | да | да | да |
| Наименование изготовителя | да | да | да | да | да |
| Местонахождение изготовителя | да | да | да | да | да |
| Состав продукта | да | да | да | да | да |
| Пищевые добавки | да | да | да | да | да |
| Пищевая ценность | да | да | да | да | да |
| Срок годности | да | да | да | да | да |
| Дата изготовления | нет | да | да | нет | да |
| Дата упаковывания | нет | да | да | нет | да |
| Условия хранения | да | да | да | да | да |
| Масса нетто | нет | да | да | нет | да |
| Обозначение стандарта | да | да | нет | да | да |
| Информация о наличии или отсутствии ГМО | нет | нет | нет | нет | нет |

Таким образом, у всех видов вареных колбас, представленных в торговой сети «Светофор», имелись погрешности в маркировке. У всех образцов нет маркировки об отсутствии или наличии ГМО в продукте. На упаковке вареных колбас «Особая» и «Докторская» отсутствует информация о датах изготовле-

ния и упаковки, а также о массе продукта. Не имеются данные об используемом при производстве государственном стандарте или технических условиях у вареной колбасы «Для крошки», на упаковке указан только сорт.

Заключение. *Маркировка вареных колбас «Докторская», «Молочная», «Для крошки», «Особая», из мяса птицы «Для крошки», реализуемых в торговой сети «Светофор», имеет ряд существенных недостатков. На некоторых образцах отсутствует информация о дате изготовления и упаковки, термическом состоянии, наличии или отсутствии ГМО, стандарте и массе продукта, указания основных потребительских свойств продукта, пищевой ценности.*

Целостность исследуемых батонов колбас не была нарушена, что говорит о качественной упаковке и гарантирует доброкачественность продукта на протяжении всего срока годности. Однако необходимо добиваться исправления недостатков маркировки для более полной информации для потребителя.

Список источников

1. Зонин В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. СПб. : Профессия, 2006. 224 с.
2. Снежко А. Г., Федотова А. В. Современная упаковка мяса и мясных продуктов // Мясная индустрия. 2008. № 5. С. 40–43.
3. ГОСТ 23670–2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия. М. : Стандартинформ. 31 с.
4. Габриэльянц М. А Товароведение мяса и мясных товаров : учебник. М. : Экономика, 1974. 352 с.

References

1. Zonin V. G. *Modern production of sausages and salted-smoked products*, Saint-Petersburg, Professiya, 2006, 224 p. (in Russ.).
2. Snezhko A. G., Fedotova A. V. Modern packaging of meat and meat products. *Myasnaya industriya*, 2008;5:40–43 (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 01 February 2024) (in Russ.).

4. Gabrielyants M. A. *Commodity science of meat and meat products: textbook*, Moscow, Ekonomika, 1974, 352 p. (in Russ.).

© Егорова А. Д. Дёмкина О. В., 2024

Статья поступила в редакцию 01.03.2024; одобрена после рецензирования 12.03.2024; принята к публикации 17.05.2024.

The article was submitted 01.03.2024; approved after reviewing 12.03.2024; accepted for publication 17.05.2024.