

*ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС, РЕАЛИЗУЕМЫХ  
НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ Г. КРАСНОДАРА*

**О.С. ВОРОНЦОВА, А.В. ТОГОБЕЦКАЯ**

*Кубанский государственный технологический университет,  
350072, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Московская, 2  
электронная почта : voron\_oks@mail.ru*

Рынок мясной продукции занимает важнейшую часть потребительского рынка пищевой продукции и требует в целях развития комплексного и системного подхода. Утвержденная «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» ориентирована на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества. Проблема качества и безопасности колбасных изделий имеет место, так как данный вид продукта не всегда отвечает потребностям населения и содержит в своем ингредиентном составе различные пищевые добавки, негативно влияющие на здоровье потребителей. Современными тенденциями контроля качества колбасных изделий является разработка инновационных методов исследования показателей качества как самой продукции, так и пищевых добавок, содержащихся в ее составе. Проведенная комплексная оценка качества реализуемых на потребительском рынке г. Краснодара варено-копченых колбас выявила незначительные отклонения в потребительских свойствах и информационном обеспечении продукции.

**Ключевые слова:** колбасные изделия, варено-копченые колбасы, пищевые добавки, потребительские свойства, качество продукции.

По данным Росстата производство колбасных изделий в 2015 г. составило 2433, 4 тыс. тонн. За восемь месяцев 2016 года выпуск колбасной продукции сократился на 1,9 % по сравнению с предыдущим годом и составил 1000 тыс. тонн.

Для увеличения ассортимента и повышения качества мясопродуктов, предприятия мясной отрасли АПК страны оснащаются инновационным технологическим оборудованием, принимаются новые технологические решения и создаются рецептуры, содержащие в своем составе натуральные ингредиенты.

В настоящее время основной фигурой на рынке является потребитель, который диктует свои правила, определяя ассортимент и цены продуктов. В условиях жесточайшей конкуренции производителям мясной продукции приходится

ся весьма нелегко. В частности, у производителей колбасных изделий существует постоянный риск, поскольку рынок очень зависим от предложения мясного сырья, а ситуация с ним в отечественном сельском хозяйстве продолжает оставаться нестабильной. С другой стороны, особенности колбасы как скоропортящегося продукта накладывают определенный отпечаток на характер ее реализации и условия потребления [1].

Согласно рекомендациям Всесоюзной организации здравоохранения норма потребления мясопродуктов для взрослого человека составляет 73 кг в год. В настоящее время средний россиянин съедает около 48 кг мясных продуктов, а средний американец съедает более 75 кг ежегодно [2, 3].

Колбасные изделия занимают одну из ключевых позиций на мясном рынке. По итогам 2015 года потребление колбас на душу населения в России составило 17,6 кг. При этом следует отметить, что наибольший уровень потребления зафиксирован в наиболее населенных и экономически развитых регионах.

Учитывая предпочтение потребителей и их заинтересованность при выборе и покупке варено–копченых колбас, нами была проведена оценка качества колбасы «Московская», различных производителей, реализуемых на потребительском рынке г. Краснодара.

Оценка проводилась по следующим направлениям: анализ информационного обеспечения; исследование показателей качества в соответствии с действующими стандартами.

Отбор образцов варено–копченых колбас проводился в ведущих торговых сетях г. Краснодара: гипермаркете «О КЕЙ», гипермаркете «Магнит» и торговой сети «ТАБРИС».

Для изучения потребительских свойств нами были отобраны три образца варено–копченых колбас:

Образец 1 - Колбаса варено-копченая «Московская», мясной продукт категории А. Производитель – ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», Россия, г. Армавир.

Образец 2 - Колбаса варено–копченая «Московская», мясной продукт категории А, весовая охлажденная. Производитель – ООО Мясоптицекомбинат "Каневской", Россия, Краснодарский край, ст. Стародеревянковская.

Образец 3 - Колбаса варено–копченая «Московская», мясной продукт категории А, охлажденная. Производитель: ЗАО "ВЕПОЗ", Россия, г. Ростов-на-Дону.

Анализ информационного обеспечения исследуемых образцов варено–копченых колбас показывает, что образцы варено–копченых колбас «Московская» производителей: ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат» и ЗАО "ВЕПОЗ" содержат всю необходимую информацию в соответствии с требованиями ТР ТС 022 и ТР ТС 034, предъявляемым к маркировке данной продукции.

Образец варено-копченой колбасы «Московская» производителя ЗАО "ВЕПОЗ" упакован в вакуумную упаковку, что отражено в информации, представленной на упаковке «Упаковано под вакуумом».

В образце варено–копченой колбасы «Московская», ООО Мясоптицекомбинат "Каневской" в составе продукта указано «посолочная смесь (соль поваренная пищевая, нитрит натрия)», так как нитрит натрия является пищевой добавкой, то согласно требованию п.4.4. ТР ТС 022 «При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано технологическое назначение пищевой добавки», данное требование не выполняется.

На следующем этапе нами была проведена оценка качественных показателей исследуемых образцов варено-копченых колбас «Московская».

При органолептической оценке устанавливали соответствие основных качественных показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) изделий требованиям стандартов. Органолептическую оценку качества мясных продуктов проводили в целом и разрезанном продукте.

Показатель качества целого продукта определяли в следующей последовательности: внешний вид, цвет и состояние поверхности определяли визуаль-

но наружным осмотром. При этом обращали внимание на чистоту, сухость или увлажненность, наличие загрязнений, плесени и слизи на поверхности изделий.

Липкость и ослизненность дополнительно определяли, прикасаясь пальцами к продукту. Кроме того, оценивая внешний вид изделий, отмечали возможную деформацию батонов, загрязнение их, наличие пустот, отеков жира или бульона под оболочкой, ее морщинистость.

При определении цвета обращали внимания на интенсивность и равномерность окраски поверхности изделий.

Запах (аромат) определяли как на поверхности продукта, так и в его глубине. Консистенцию определяли легким надавливанием шпателем на поверхность продукта.

Показатели качества разрезанного продукта анализировали в следующей последовательности:

– внешний вид (структура и распределение ингредиентов). Колбасные изделия разрезали вдоль батона, причем с одной половины батона колбасы снимали оболочку и обращали внимание на равномерность распределения, форму и размер кусочков шпика и других ингредиентов, наличие пустот, состояние фарша или тканей мяса. В копченых колбасах отмечали возможное уплотнение наружного слоя фарша;

– при определении цвета обращали внимание на интенсивность и равномерность окраски фарша или тканей мяса, наличие серых пятен и желтого шпика на поверхности среза изделий;

– вкус и сочность анализировали, апробируя колбасы сразу же после их нарезания, и отмечали отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса, степени выраженности аромата пряностей и копчения, соленость.

Характеристика органолептических показателей исследуемых образцов колбас приведена в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептическая оценка качества колбасы варено–копченой «Московская» различных производителей

Показатели качества в соответствии с требованиями ГОСТ Р 55455	Характеристика образцов колбас производителей		
	ООО «Армавир- ский мясоконсерв- ный комбинат»	ООО Мясоптицекомбинат «Каневской»	ЗАО "ВЕПОЗ"
<p>Внешний вид:</p> <p>Батон с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша</p> <p>Консистенция: Плотная</p> <p>Цвет и вид на разрезе:</p> <p>Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно–красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон от 4 до 6 мм</p>	<p>Батон с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша</p> <p>Плотная</p> <p>Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно–красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон от 4 до 6 мм</p>	<p>Батоны с чистой, сухой поверхностью, с мелкими складками и выступающими по всей длине батона кусочками шпика, без пятен, слипов, поврежденной оболочки, наплывов фарша.</p> <p>Плотная</p> <p>Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно–красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика белого цвета и с розоватым оттенком размером сторон от 2 до 10 мм</p>	<p>Батон с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша</p> <p>Плотная</p> <p>Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно–красного, без серых пятен, имеются единичные пустоты (от 1 до 3 мм) и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон от 4 до 6 мм</p>
<p>Запах и вкус:</p> <p>Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей</p> <p>Форма и размер батон- нов:</p> <p>Прямые или слегка изогнутые батоны длиной от 15 до 50см</p>	<p>Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей</p> <p>Прямой батон длиной 20 см</p>	<p>Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей</p> <p>Прямой батон длиной 23 см</p>	<p>Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей</p> <p>Прямой батон длиной 23 см</p>

Проанализировав все образцы, отметили, что исследуемый образец колбасы варено-копченой «Московская» ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат» соответствуют требованиям ГОСТ Р 55455 по органолептическим показателям.

Образцы колбас варено-копченых «Московская» производителей ООО Мясоптицекомбинат «Каневской» и ЗАО «ВЕПОЗ» имеют незначительные отклонения от нормы, при наличии которых, колбасы допускаются к реализации.

Далее проводили оценку физико-химических показателей качества исследуемых колбас, данные приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели качества колбасы варено-копченой «Московская» разных производителей

Наименование показателей	В соответствии с требованиями ГОСТ Р 55455	Значение показателей		
		Образец 1	Образец 2	Образец 3
Массовая доля влаги, %	не более 49	19	24	17
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	не более 4,0	1,45	1,12	1,26
Массовая доля нитрита натрия, %	не более 0,005	0,00095	0,00025	0,0018

Из приведенных данных видно, что по исследуемым физико-химическим показателям все образцы колбас варено – копченых «Московская» соответствуют требованиям действующих стандартов.

Таким образом, проведя комплексную оценку качества исследуемых образцов, выявили, что образец колбасы варено-копченой «Московская» производителя ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат» соответствуют требованиям, предъявляемым действующими нормативными документами к качеству данной продукции.

Образцы варено – копченых колбас «Московская» производителей: ООО Мясоптицекомбинат "Каневской" и ЗАО "ВЕПОЗ" имеют незначительные отклонения от нормы по органолептическим показателям. Также образец колбасы ООО Мясоптицекомбината "Каневской" имеет несоответствие по информационному обеспечению представленной на упаковке маркировки.

*Работа выполнена в рамках I Научно-методической конференции, посвященной всемирному дню качества: «Стратегия качества в эффективном менеджменте: опыт построения системы менеджмента качества», КубГТУ, 10 ноября 2016.*

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Л. Морозова, Своя колбаса вкуснее – Российская Газета URL.: <https://rg.ru/2004/02/10/kolbasy.html> (дата обращения 08.11.16).
2. Дэмиен МакГиннесс, "Меняющийся мир мясоедов. Европейские экологи представили очередную публикацию "Мясного атласа" // URL: <http://www.meatbranch.com/publ/view/637.html>.
3. Позняковский В.М., Чугунова О.В., Тамова М.Ю. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143.

#### REFERENCES

1. L. Morozova, Svoya kolbasa vkusnee – Rossiyskaya Gazeta URL.: <https://rg.ru/2004/02/10/kolbasy.html> (data obrashcheniya 08.11.16).
2. Demien MakGinness, "Menyayushchiysya mir myasoedov. Evropeyskie ekologi predstavili ocherednuyu publikatsiyu "Myasnogo atlasa" // URL: <http://www.meatbranch.com/publ/view/637.html>.
3. Poznyakovskiy V.M., Chugunova O.V., Tamova M.Yu. Pishchevye ingredien-ty i biologicheski aktivnye dobavki. Uchebnik. – М.: INFRA-M, 2017. – 143.

*ASSESSMENT OF QUALITY OF COOKED SMOKED SAUSAGE SOLD IN THE  
CONSUMER MARKET IN KRASNODAR*

**O.S. VORONTSOVA, A.V. TOGOBETSKAYA**

*Kuban State Technological University,  
2, Moskovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072;  
e-mail: voron\_oks@mail.ru*

The market of meat production occupies an important part of the consumer market of food products and calls for the development of integrated and systematic approach. The approved "Strategy for improving the quality of food products in the Russian Federation till 2030" is aimed at ensuring adequate nutrition, disease prevention, increase the duration and improve the quality of life, promoting the development of production and circulation on the market of food of good quality. The problem of sausage products of quality and safety takes place, because this kind of product do not always meet the needs of the population, and contains in its composition Ingredient various food additives, affecting the health of consumers. Modern trends of sausage products quality control is the development of innovative methods for studying the quality indicators of both the products and food supplements contained in its composition. A comprehensive assessment of the quality sold on the consumer market of Krasnodar boiled-smoked sausages revealed slight variations in the consumer properties and information security products.

**Key words:** sausages, cooked and smoked sausages, food additives, consumer characteristics, quality products.