

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

91-а
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

7–11 квітня 2025 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2025

34. Технологічна експертиза як запорука якості та безпечності ковбасних виробів

Єва Сокол, Богдан Пащенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Технологічна експертиза ковбасних виробів – це комплекс досліджень, спрямованих на оцінку якості та безпечності продукції. Вона включає органолептичний аналіз, фізико-хімічні дослідження та мікробіологічні тести. Експертиза необхідна для забезпечення споживачів безпечними та якісними продуктами, а також для контролю дотримання виробниками встановлених стандартів.

Матеріали і методи. На сучасному ринку збільшення кількості виробників м'ясної продукції створює важливу проблему, пов'язану з ідентифікацією конкретного виду та найменування продукту, а також його відповідності заявленій нормативній документації. У роботі досліджено органолептичний, фізико-хімічний та мікробіологічний аналіз якості та безпечності ковбасних виробів.

Результати. За зовнішнім виглядом споживач не може судити про харчову безпеку ковбасних виробів, яка характеризує наявність у продукті токсичних речовин, нітрозаміників, пестицидів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів, радіонуклідів, тощо. Відсутність ефективного контролю за сировиною призводить до того, що виробники при збереженні допустимих її регламентованих рівнів, додають в м'ясопродукти нижчого ґатунку або замінюють її субпродуктами та надмірною кількістю рослинних компонентів. Ковбаси смажені мають виготовлятися згідно чинної нормативної документації, а сировина, яка використовується для виробництва цих ковбас, на 80-97% (залежно від ґатунку) має складатися з м'яса.

Смак і запах ковбасних виробів тісно пов'язані з якістю основної і допоміжної сировини, оскільки процес подрібнення і обробки м'яса дещо змінює напрямок автолізу, що сприяє зниженню вмісту молочної кислоти в фарші. Перевірку ковбас на свіжість починають з огляду оболонки виробів, встановлення її зовнішнього вигляду: цілісності, забруднення, сухості або наявності слизу, плісняви. Потім оболонку знімають, звертаючи увагу на її міцність, прилягання до фаршу. Оцінюючи зовнішній вигляд виробів, відзначають можливу деформацію батонів, забруднення їх жиром, брудом, наявність пустот, здуття жиру або бульйону під оболонкою, настоювання начинки над оболонкою, її зморщуватість. Запах і смак продуктів оцінюють за зовнішнім виглядом при температурі 15-20 °С, у підігрітому вигляді для посилення запаху. На розрізі батона звертають увагу на колір фаршу та шпик, консистенцію фаршу, наявність сірих плям, зовнішніх краплень.

Технологічна експертиза ковбасних виробів включає наступні кроки: *фізико-хімічний аналіз* (визначення вмісту вологи, жиру, білка, солі, нітритів та інших хімічних показників, що є ключовими для оцінки харчової цінності ковбасних виробів); *мікробіологічні дослідження* (аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів (*Salmonella*, *E. coli* та інші)); *порівняння з нормативними документами результатів експертизи, заповнення відповідної документації*, після чого робляться загальні висновки стосовно якості та безпечності ковбасних виробів.

Висновки. Сьогодні в Україні виробляється велика кількість ковбасних виробів, які при недотриманні технології виробництва, санітарних умов на підприємстві, режимів зберігання, транспортування та реалізації можуть становити ризик для здоров'я споживачів. Саме тому ефективно реалізований процес технологічної експертизи є запорукою якості та безпечності ковбасних виробів, що безпосередньо впливає на здоров'я та якість життя споживачів.