

21. Контроль якості м'ясної сировини при виробництві ковбасних виробів

Денис Полоз, Ольга Чернюшок

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Виробництво якісних ковбасних виробів потребує контролю якості м'ясної сировини. Це стосується як зовнішніх параметрів (колір, запах, текстура), так і хімічного складу та безпеки продукту.

Матеріали і методи. У роботі були використані методи оцінки органолептичного та хімічного аналізу м'ясної сировини. Для органолептичної оцінки використовували масштабну колірну шкалу.

Результати. В результаті аналізу досліджень було встановлено, що більшість м'ясної сировини відповідає стандартам якості. Однак, деякі дослідження свідчать що зміни кольору та запаху, можуть впливати на погіршення якості готових виробів. Аналіз хімічного складу підтвердив, що в зразках можуть відбуватись мікробіологічні зміни. Тому при зберіганні та транспортуванні м'ясної сировини необхідно дотримуватись температурних режимів. Варто використовувати не тільки фізичні, хімічні та мікробіологічні аналізи, а й стежити за джерелом походження м'ясної сировини, умовами зберігання та транспортування [1, 2, 3, 4].

Важливо також зазначити, що правильний контроль якості м'ясної сировини має значний вплив на якість кінцевого продукту - ковбасних виробів. Недостатня якість м'ясної сировини може призвести до погіршення смаку та текстури ковбасних виробів. Саме контроль якості м'ясної сировини є важливою складовою виробництва ковбасних виробів. Основні параметри, що контролюються при якісному контролі м'ясної сировини - це вміст білка, жиру, вологості.

Вимоги до якості м'ясної сировини встановлюються нормативними документами, такими як ДСТУ, технічними умовами, санітарними нормами та правилами. Окрему увагу слід приділяти контролю якості м'ясних продуктів на етапі зберігання та транспортування, оскільки це може вплинути на якість ковбасних виробів.

Для ефективного контролю якості м'ясної сировини виробники ковбасних виробів використовують сучасні технології та обладнання, такі як електронні системи контролю якості, автоматизовані виробничі лінії та комп'ютерна техніка.

Висновки. Контроль якості м'ясної сировини є необхідною умовою виробництва якісних ковбасних виробів. Використання органолептичних та хімічних показників дозволяє вчасно виявляти відхилення від стандартів якості та приймати заходи для їх усунення.

Література

1. Худолій, М.О., Стефанюк, О.В. (2021). Оцінка якості м'яса свиней в залежності від типу генотипування. Вісник Вінницького національного аграрного університету, 24(1), 110-116.
2. Бринзак, О.І., Глібова, Н.А., Якубів, В.В. (2019). Дослідження функціональної та органолептичної якості м'яса свиней. Наукові праці НТУ, 58, 35-41.
3. "Quality Control of Meat and Meat Products: An Overview" (2019) авторів Sunil Kumar, Praveen Kumar Paswanand etc.
4. Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини / В. М. Пасічний, Д. В. Гармаш, Н. Е. Лободіна, Р. А. Кривобік // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 217–224.