

Горбач Владислав
студент 1 курсу ОКР «Магістр»
Сумський національний аграрний університет

Тищенко Василь
к.с.г.н., доцент
Сумський національний аграрний університет
м. Суми

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВАРЕНИХ КОВБАС

Перенасичений ринок м'ясної продукції в умовах підвищеної конкуренції, насамперед, ковбасних виробів змушує виробників адаптуватись до нових технологій. Суттєве розширення ринку ковбас відбувається по причині змін в сировинній базі та значному її скорочення. Тому виробники ковбас вимушені у виробництві ковбасних виробів все частіше використовувати імпортовану сировину, м'ясо птиці та значну кількість допоміжних матеріалів. [1]

В зв'язку з цим відбулось значне розширення асортименту ковбас, що відрізняються за масою і довжиною батонів, рецептурою, а також хімічним складом. Значна кількість сучасних виробників ковбас на перше місце ставлять ефективність виробництва, а вже якість виробів займає друге, а іноді і третє місце в маркетинговій політиці виробництва. В той же час цінова палітра ковбасних виробів майже не відрізняється незалежно від вказаних вище показників та виробника. Споживач повинен бути обізнаним в питаннях складових та якості ковбас і бути впевненим у їх безпечності для організму [2]

Враховуючи практичний та теоретичний інтерес піднятих питань нами був проведений ряд досліджень хімічного складу та поживності найбільш поширених в торгівельній мережі м. Суми варених ковбас, а саме Лікарська вищого гатунку та Молодіжна першого гатунку. Для досліджень відбирали

вироби трьох виробників з різних прилеглих областей. З етичних міркувань назву виробника не вказуємо, а лише місце розташування, тому зразки умовно позначено виробник 1 – вироблений в Сумській області, виробник 2 – вироблений в Харківській області і виробник 3 – вироблений в Полтавській області.

Таблиця 1. Хімічний склад досліджуваних ковбас

Продукція та виробник	Хімічний склад, %				співвідношення		Енергетична цінність, ккал
	волога	жир	білок	сіль	Жир: білок	Волога: білок	
Виробник 1							
Лікарська в/г	66,5	20,5	11,8	2,15	1,72	5,58	231,7
Молодіжна 1 г	60,5	24,5	10,8	2,20	2,26	5,60	263,7
Виробник 2							
Лікарська в/г	67,7	20,1	12,1	2,20	1,66	5,50	229,30
Молодіжна 1 г	64,6	20,5	12,1	2,15	1,70	5,33	232,90
Виробник 3							
Лікарська в/г	70,5	15,5	11,7	2,15	1,32	6,02	186,30
Молодіжна 1 г	67,5	19,5	11,9	2,15	1,65	5,70	223,10

Результати досліджень свідчать, що в усіх оцінених зразках ковбас, незалежно від місця їх виготовлення вміст вологи знаходиться в межах 66,5-70,5 %. Дещо підвищений вміст вологи був в ковбасах, вироблених на одному із підприємств Полтавської області (70,5 у Лікарській та 67,5 у Молодіжній).

Також встановили, що досліджувані зразки ковбас мають оптимальну кількість білків і жиру, високі органолептичні показники та харчову цінність. Вміст білків у досліджуваних ковбасах був у межах від 10,8 до 12,1 %, причому у ковбасах вироблених в Харківській області цей показник був однаковий як у Лікарській ковбасі вищого гатунку, так і в Молодіжній першого гатунку. Ковбаса Молодіжна, вироблена місцевим виробником за вмістом білку була на останньому місці (10,8 %).

В той же час ковбаси місцевого виробника мали вищий показник за вмістом жиру (20,5 % у Лікарській і 24,5 % у Молодіжній), а найменший вміст

жиру був в ковбасах полтавського виробника. Серед всіх досліджуваних зразків ковбаса вищого гатунку Лікарська полтавського виробника мала вміст жиру менше 15,5 %, що і вплинуло на її харчову цінність. Якщо провести більш детальний аналіз складових цієї ковбаси, то очевидно буде встановлено невідповідність передбаченій ДСТУ рецептурі та підміна основної сировини добавками та наповнювачами.

Як свідчать результати досліджень, найвищу калорійність мали ковбаси, вироблені в Сумській області та переважно з власної сировини. Так, енергетична цінність ковбаси Лікарської вищого гатунку становила 231,7 ккал, що найвищим показником серед інших ковбас даного найменування виготовлених в інших регіонах України.

Проведена органолептична оцінка вибраних зразків ковбас дає можливість характеризувати їх як близькі за загальною бальною оцінкою, яка була в межах від 4,0 до 3,7 балів. Причому більшість вищих оцінок отримала ковбаса виробника 3, в той же час як ковбаси кращі за хімічним складом (виробників 1 і 2) отримали нижчі бали.

Таким чином, проведені дослідження дають можливість пропонувати споживачам ковбасних виробів міста Суми надавати перевагу виробам місцевого виробника, який з більшою відповідальністю ставиться як до свого іміджу, так і до здоров'я сумчан.

Література

1. Технологія м'яса і м'ясних продуктів: Підручник/М.М. Кліменко, Л.Г. Віннікова Л.Г., І.Г. Береза та ін. – К.Вища школа, 2006. – 640 с.

2. Божко Н.В. Обогащение колбасных изделий биологически активными веществами. / Н.В. Божко, В.И. Тищенко.//Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: материалы VII Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием (21-23 мая 2014 года, г. Бийск)/Алт. Гос.техн.ун., БТИ. – Бийск: Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, 2014. – С.307-309.