

Министерство образования и науки республики Казахстан
Костанайский государственный университет имени А.
Байтурсынова
Сельскохозяйственный институт им В.И. Двуреченского

Презентация к дипломной работе по теме
**Ветеринарно-санитарная экспертиза
копченых колбас, реализуемых в объектах
внутренней торговли г. Костанай**

Специальность 5В120200 - ветеринарная санитария
подготовил: Мантуленко А.В
Научный руководитель: Кауменов Н.С. К.В.Н., Старший
преподаватель

Актуальность дипломной работы

- В настоящее время копчённые колбасы в Казахстане производятся как известными мясными холдингами и крупными мясоперерабатывающими комбинатами, так и мелкими частными предприятиями, активно развивающимися на рынке. В связи с этим на первый план выдвигается проблема формирования качества колбас и обеспечения их стойкости при хранении. Поэтому актуальность данного исследования продиктована необходимостью проведения комплексной экспертизы качества варёно-копчённых колбас.

Цели и задачи

- Целью дипломной работы является ветеринарно-санитарная экспертиза копченых колбас, реализуемых в объектах внутренней торговли г. Костанай
В связи с поставленной целью, определены следующие задачи работы:
- обозначить требования, предъявляемые к качеству и безопасности копчёных колбас;
провести отбор проб и экспертизу качества рабочих образцов выбранных наименований копчёных колбас по органолептическим и некоторым физико-химическим показателям качества, а так же провести анализ маркировки колбас ;
изучить микробиологические показатели качества копчённых колбас.

Исследование колбасных изделий

- Для Исследования были выбраны колбасы 4



1. Сыро-копченая «Тисовецкая»
ОАО «Брестский мясокомбинат» Беларусь
2. Сервелат «Тирольский»
ТОО «Ирина & К» Г.Костанай
3. Полукопченые «Егерские»
ТОО «Аян-озат». «от Разумовича» Г.Костанай
4. Сыро-копченая «Салями Премиум»
ИП Кондратьев Юрий Алексеевич «Дубки» Россия

Анализ маркировки исследуемых образцов

Маркировка	ГОСТ 16290-86	Сыро-копченая «Тисовецкая»	Сервелат «Тирольский»	Полукопченые «Егерские»	Сыро-копченая «Салями Премиум»
Наименование предприятия-изготовителя, его адрес и товарный знак	+	+	+	+	+
Наименование и сорт колбасы	+	+	+	+	+
Пищевая и энергетическая ценность	+	+	+	+	+
Масса нетто (на ярлыке)	+	+	+	+	+
Дата изготовления	+	+	+	+	+
Срок и условия хранения	+	+	+	+	+
Обозначение ГОСТ/ТУ	+	+	+	+	+

Органолептические показатели копченых колбас по 5-ти бальной системе

Наименование показателя	Максимальное количество баллов по 5-ти бальной системе оценки	Характеристика показателя в соответствии с ГОСТ 16290-86	Сыро-копченая «Тисовецкая»	Сервелат «Тирольский»	Полукопченые «Егерские»	Сыро-копченая «Салями Премиум»
Внешний вид	5	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша	5	4	4	5
Вид на разрезе	5	Фарш равномерно перемешан; цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот	5	4	5	3

Наименование показателя	Максимальное количество баллов по 5-ти бальной системе оценки	Характеристика показателя в соответствии с ГОСТ 16290-86	Сыро-копченая «Тисовецкая»	Сервелат «Тирольский»	Полукопченые «Егерские»	Сыро-копченая «Салями Премиум»
Запах (аромат)	5	Приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без постороннего запаха	5	5	3	5
Вкус	5	Слегка острый, в меру соленый, без посторонних привкусов	5	5	3	4
Консистенция (нежность, жесткость)	5	Плотная, упругая	4	5	5	3
Сочность	5		5	4	5	5
Общая оценка качества	30		29	27	25	25

Биохимический анализ колбасы

Наименование показателей	НТД	Сыро-копченая «Тисовецкая»	Сервелат «Тирольский»	Полукопченые «Егерские»	Сыро-копченая «Салями Премиум»
Массовая доля влаги, %	не более 40%	29.5%	38.41%	67,0%	29.9%
Содержание нитритов, мг/кг	0,00030 мг/кг	0.00029	0.00035	0.00026	0.000168
Массовая доля хлористого натрия, %	не более 5 %	5,0	5,0	5.21	4,6
Наличие крахмала	не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено

- ГОСТ 16290-86 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»
- ГОСТ 9793-2016 Методы определения влаги
- ГОСТ 52196-2011 Массовая доля хлористого натрия
- ГОСТ 10574-91 Методы определения крахмала
- ГОСТ 29299 Метод определения нитрита

Бактериологический анализ

Исследование	ГОСТ 9958-81	Сыро-копченая «Тисовецкая»	Сервелат «Тирольский»	Полукопченые «Егерские»	Сыро-копченая «Салями Премиум»
Мазок отчеток среднее арифметическое значение микробов в 25 полях зрения микроскопа	Не более 10 микроорганизмов	7	11	4	16
БГКП	Не допускается в 1,0 г продукта	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено

Заключительные данные по 10-балльной шкале	Сыро-копченная «Тисовецкая»	Сервелат «Тирольский»	Полукопченые «Егерские»	Сыро-копченая «Саями Премиум»
Маркировка согласно ГОСТ 16290-86	10	10	10	10
Органолептическая оценка согласно ГОСТ 16290-86	10	9	7	7
Биохимический анализ	10	10	6	9
Бактериоскопия	10	10	10	7
Общая оценка	40	39	33	33

Использованные в работе методы, представлены в следующих нормативно-технических документах:

- ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приёмки и методы отбора проб»;
- ГОСТ 16290-86 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»;
- ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки»;
- ГОСТ 9793-74 «Продукты мясные. Методы определения влаги»;
- ГОСТ 9957-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия»;
- ГОСТ 10574-91 «Продукты мясные. Методы определения крахмала» ;
- ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа»;
- ТУ 9213-034-13160604-03 «Колбасы варено-копченые традиционные с добавками»;
- ТУ 9213-034-54899698-08 «Изделия колбасные полукопченые и варено-копченые»;
-

Выводы

- Согласно проведенному анализу маркировки все колбасы соответствуют установленному регламенту. Проведенная органолептическая оценка колбас выявила у колбасок Полукопченные «Егерские» плохие вкусовые качества так как присутствовал во вкусе излишний вкус жидкого дыма что ощущалось и в запахе. У колбас Сыро-копченая «Тисовецкая» и Сыро-копченая «Салями Премиум» не однородная консистенция фарша, а так же обнаружены пустоты.

Согласно проведенному биохимическому анализу в колбасках Полукопченные «Егерские» содержание влаги превышено практически в два раз и так же превышено содержание хлористого натрия а в Сервелате «Тирольский» превышено содержание нитритов остальные биохимические показатели у колбас в норме.

Проведенный бактериологический анализ колбас, а именно сделанный мазок отпечаток колбас, были сделаны 3 пробы и проанализированы минимум 25 полей зрения микроскопа и согласно среднему арифметическому значению в колбасах Сервелат «Тирольский» а так же Сырокопченая «Салями Премиум» количество коков и палочковидных бактерий больше нормы что говорит о том что колбаса не первой свежести.