

ЧТО ИЩЕМ В ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ?

Колбасные изделия, в том числе вареные, имеют наибольший удельный вес (более 60 %) в объеме мясопродуктов, вырабатываемых мясной промышленностью. Чем удивили экспертов конкурса «Чемпион вкуса» вареные колбасные изделия, мы узнавали у заведующей отделом технологий мясных продуктов РУП «Институт мясо-молочной промышленности», кандидата сельскохозяйственных наук **Светланы ГОРДЫНЕЦ**.



• **Светлана Анатольевна, расскажите, пожалуйста, как дегустируется вареная колбаса?**

Представленные на конкурс вареные колбасы оценивали на соответствие требованиям СТБ 126–2011 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия» по следующим показателям: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, вкус и запах.

Вареные колбасные изделия могут быть в виде батончиков (батончиков) разнообразных цилиндрической (для колбас) и овальной (для колбасок) форм, прямые или слегка изогнутые, длиной от 150 до 600 мм или в виде колец (полуколец), с чистой сухой поверхностью, без слипов, бульонных и жировых отеков, без повреждения оболочки, диаметром или поперечным размером более 32 мм (не более 32 мм для колбасок).

По своей консистенции изделия должны быть упругими. Вид на разрезе представляет собой равномерно перемешанный фарш от светло-розового до темно-розового цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясных ингредиентов размером не более 25 мм (или без них), немясных ингредиентов (или без них), пряностей (или без них).

У продукта должен быть свойственный ему запах: с ароматом пряностей, чеснока (при использовании). Вкус – в меру соленый. При этом не допускаются посторонние привкус и запах.

• **На какие свойства обращается внимание при дегустации сосисок и сарделек с наполнителями?**

Показатели оценки сосисок и сарделек с сыром такие же, как и вареных колбас. В соответствии с требованиями СТБ 126–2011 их внешний вид – батончики цилиндрической или удлиненно-овальной формы, с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без слипов, бульонных и жировых отеков, открученные или перевязанные диаметром или поперечным размером от 14 до 32 мм и длиной не более 300 мм – для сосисок и диаметром и поперечным размером от 32 до 44 мм и длиной не более 200 мм – для сарделек. Консистенция сосисок и сарделек также упругая, сочная в горячем состоянии. Равномерно перемешанный фарш от светло-розового до темно-розового цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков сыра – таким должен быть вид на разрезе. Вкус – в меру соленый, без постороннего привкуса. Запах – свойственный данному продукту с ароматом пряностей, чеснока (при использовании). Посторонний запах не допускается.

• **Какие выводы вы сделали, дегустируя предложенную вам продукцию, помимо ваших оценок конкретных образцов?**

Дегустируя предложенную продукцию, можно сделать вывод, что вареные колбасные изделия разных производителей отличаются по органолептическим показателям.

Мясокомбинаты Беларуси постоянно работают над расширением ассортимента вареных колбасных изделий, в том числе с использованием вкусообразующих ингредиентов. В настоящее время на рынке пред-

ставлен ассортимент вареных колбасных изделий разных производителей, в состав которых входят сливочное масло, сыр. Данные ингредиенты позволяют придать колбасным изделиям выраженные вкус и аромат.

Однако для обеспечения качества колбасных изделий необходимо уделить внимание стадии приготовления фарша. Приготовление фарша представляет собой сложный комплекс механических, физико-химических, коллоидно-химических и других процессов. При обработке сырья на куттере происходит разрушение структуры и набухание тканей, экстракция растворимых белков мяса, гидратация, растворение и диспергирование белковых и других компонентов, эмульгирование жира, связывание влаги, образование новых структур, перемешивание, нагрев фарша.

Основным требованием технологии производства вареных колбасных изделий является диспергентное состояние компонентов фарша и связанное состояние влаги и жира в течение всего технологического процесса. Поэтому качество и выход вареных колбасных изделий как дисперсионных систем определяется развитием процессов влаго- и жиросвязывания при приготовлении фарша и его устойчивостью при термической обработке.

Строгое соблюдение всех технологических параметров при приготовлении фарша вареных колбасных изделий (последовательность загрузки в куттер компонентов рецептуры, температура фарша, продолжительность обработки и др.) обеспечит качество вареных колбас, сосисок и сарделек, в том числе хороший вид на разрезе. **ВУ**