Тези

**Оцінка якості вареної ковбаси сорту «Лікарська» українських виробників**

**Єрмакова Анастасія Сергіївна 0669742080,** [**eermakova984@gmail.com**](mailto:eermakova984@gmail.com)**,** м. Мерефа Мереф’янська ОТГ Харківського району Харківської області

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД “МЕРЕФ’ЯНСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА

І-ІІІ СТУПЕНІВ № 6” МЕРЕФ’ЯНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

9 клас

**Науковий керівник:** Єрмакова Олена Петрівна, вчитель біології

КЗ “МЕРЕФ’ЯНСЬКА ЗОШ І-ІІІ СТ. № 6”

На даний час ринок ковбасних виробів є одним з найбільших та конкурентних ринків продовольчих товарів, бо в цій області працюють як невеликі приватні підприємства, так і великі виробництва. Зараз на прилавках магазинів можна спостерігати дуже широкий асортимент варених ковбасних виробів незважаючи на те, що останнім часом спостерігається скорочення чисельності поголів’я худоби. Тому така невідповідність надає сумнівів, щодо відповідності ковбасних виробів прийнятим ДСТУ.

Ковбаса “Лікарська” є найпопулярнішим та найулюбленішим ковбасним виробом громадян. Бо сорт цієї ковбаси рекомендований для дитячого та дієтичного харчування. Більше того, за традиційною рецептурою забороняється використання сої, крохмалю, курятини, шкіри, субпродуктів, барвників та підсилювачів смаків.

Але досить часто на прилавках магазинів з’являється ковбаса, яка не відповідає державним вимогам, бо при її виготовленні використовується сировина, якою замінюється свинина та яловичина. Заміна рецептурної сировини для виробників є економічно вигіднішою, а для споживача небажаною для використання.

**Метою** роботи є дослідження складу п’яти зразків вареної ковбаси найпопулярнішого сорту «Лікарська» наступних виробників: Харківський м’ясокомбінат, «М’ясний м’ясокомбінат» (м.Богодухів), Безлюдівський м’ясокомбінат, Новожанівський м’ясокомбінат, Український м’ясокомбінат.

Основні **завдання:** порівняти склад ковбаси сорту «Лікарська» згідно з ГОСТом 1979 року та ДСТУ 2005 року, провести соціологічне опитування щодо вживання сортів варених ковбас, перевірити хімічний склад на наявність модифікованого крохмалю, виробити практичні рекомендації щодо вибору якісного продукту.

**Об’єкт дослідження**: ковбаса варена сорту «Лікарська».

**Предмет дослідження**: хімічний склад ковбаси вареної сорту «Лікарська».

В роботі використані наступні **методи** дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, соціологічні (анкетування), математичної обробки отриманих результатів (опитування та органолептичні дослідження).

**Практична значимість** обумовлена збільшенням попиту на м’ясні продукти і економією часу на приготування їжі. Зараз усе більше уваги звертають на склад, якість і безпеку харчових продуктів. Отримані результати можуть бути цікавими для споживачів даного виду товарів та підприємств, що спеціалізуються на випуску ковбасної продукції. Вироблені практичні рекомендації щодо вибору якісного продукту можуть бути використані для просвітницької роботи.

Органолептичні показники варених ковбасних виробів визначали відповідно до стандарту ДСТУ 4436:2005. Дослідження проводили – п’ять дегустаторів, які характеризували продукт за чотирма показниками (колір, запах, консистенція і смак).

Ковбаса Харківськівського м’ясокомбінату та «М’ясного м’ясокомбінату» м.Богодухів) за органолептичними характеристиками не відповідала вимогам стандарту. Консистенція, смак, запах та колір свідчать про те, що при виробництві використовується не лише натуральний м’ясний фарш, а додаються барвники та ароматизатори. Неприємний запах може свідчити про використання або недоброякісного м’яса, або недотримання умов транспортування та зберігання. Жодних претензій, щодо органолептичних характеристик, не було до ковбаси торгової марки Український м’ясокомбінат.

Щодо виявлення частки крохмалю у зразках ковбаси різних торгових марок було використано якісну реакцію з розчином йоду. Серед представлених зразків у жодного не спостерігалася зміна забарвлення. Це дає змогу припустити, що у виготовленні ковбаси використовується модифікований крохмаль, який не дає реакції на йод, знижує собівартість готової продукції та покращує органолептичні характеристики.

**Висновки:** Жоден із перевірених зразків ковбаси «Лікарська» не відповідає всім нормам ДСТУ 4436:2005. Вітчизняні виробники при виготовленні ковбас використовують консерванти, підсилювачі смаку, ароматизатори для того, щоб, напевно, підвищити смакові якості, строки зберігання та знизити собівартість випущеної продукції.