

УДК 619:614.31:637.5

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА СКЛАДУ КОВБАС СИРОКОПЧЕНИХ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОСТРУКТУРНОГО АНАЛІЗУ

О. Г. Гаврилiна, к. вет. н., доцент, Н. І. Коновалов, магістрант
elgen@i.ua

Дніпропетровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро

Споживчий ринок м'ясних продуктів України представлений широким асортиментом ковбасних виробів, більшість з яких виробляється на приватних м'ясопереробних підприємствах, що не запровадили систем самоконтролю відповідно до міжнародних вимог (ISO, HASSP). Виробники при цьому часто, використовуючи державні стандарти (ДСТУ), виготовляють ковбаси з низькими якісними показниками, фальсифікуючи м'ясо субпродуктами, соєю, малоцінними непередбаченими рецептурою добавками, а також несвіжим м'ясом, що не лише значно знижує якість готових виробів, але може бути небезпечним для здоров'я споживачів.

Мета нашої роботи полягала у проведенні мікроструктурного аналізу сирокоччених ковбас з визначенням кількісних та якісних характеристик їхнього складу.

Дослідження проводили в умовах лабораторії гістології та іммуногістохімії, відділу морфологічних досліджень Науково-дослідного центру біобезпеки та екологічного контролю ресурсів АПК Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. Матеріалом для досліджень слугували сирокоччені ковбаси вищого сорту виробництва України, вироблених за ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокоччені та сиров'ялені», що реалізуються у торговельних мережах м. Дніпро.

Дослідження проводили згідно з ДСТУ 7063:2009 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні січені. Визначення складників мікроструктурним методом». З'ясовували реальний відсоток вмісту м'язової, жирової і сполучної тканини. Встановлювали присутність покривних епітеліальних структур, а також щільної сполучної тканини і субпродуктів.

При мікроструктурному аналізі складу сирокоччених ковбас відмічали коливання кількості їх основних компонентів (табл.).

Таблиця

Співвідношення компонентів ковбас сирокоччених, %

Назва ковбаси	М'язова тканина	Сполучна тканина	Жирова тканина	Рослинні компоненти	Стабілізатори
«Сервелат»	40,9	19,1	35,7	1,4	2,9
«Брауншвейгська»	38,6	23,1	34,2	1,6	2,5
«Московська»	21,7	22,9	50,3	1,6	3,5
«Святкова»	24,7	27,5	42,3	1,9	3,6
«Київська»	27,3	25,9	40,1	2,4	4,3

При мікроструктурному дослідженні й кількісному підрахунку компонентів визначили, що найменше скелетної м'язової тканини виявлено у ковбасі «Московська» (21,7 %), найбільше — у зразку ковбаси «Сервелат» (40,9 %). Вміст жирової тканини коливався від 34,2 % («Брауншвейгська») до 50,3 % («Московська»). У дослідних зразках ковбас не виявили наявності сої та субпродуктів, однак як стабілізатор виробники найчастіше використовували карагінан, який не вказували при маркуванні.

Проведений мікроструктурний аналіз ковбас сирокоччених підтвердив кількісні співвідношення вказаних складників сировини, що відповідають зазначеній рецептурі та ДСТУ, при цьому використання карагану як стабілізатора є порушенням.