

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВЕТЧИНЫ КУРИНОЙ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЙ «СТУДЕНЧЕСКОЙ»

Успанов А.С.

**ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»,
г. Оренбург**

Питание является одним из наиболее очевидных внешних факторов, определяющих экологию отдельного человека, его здоровье и активное долголетие, состояние человеческой популяции в целом, ее сохранение и воспроизводство.

Недостаток в суточном рационе современного человека пищевых волокон приводит к увеличению заболевания атеросклерозом, сердечно-сосудистых, онкологических и желудочно-кишечных заболеваний, ишемической болезнью. В настоящее время потребность в белках животного происхождения удовлетворяется лишь на 80 %, у значительной части населения отмечается чрезмерное потребление жиров и недостаток пищевых волокон, витаминов и минералов.

Среди известных способов обогащения продуктов питания наиболее перспективно введение в продукты очищенных препаратов пищевых волокон. Тенденция введения пищевых волокон в мясные изделия в России находится на стадии развития.

Пищевые волокна (клетчатка) - не являются пищевыми добавками, и не входят в перечень ингредиентов, подлежащих обязательному декларированию в составе продукта с индексом «Е». Они не перевариваются пищеварительными ферментами организма человека, но в значительной степени перерабатываются полезной микрофлорой кишечника. Клетчатка помогает выводить вредные вещества из пищеварительной системы, такие как соли тяжелых металлов, нитрат, никотин, холестерин, канцерогенные вещества.

Создание технологий качественно новых пищевых продуктов соответствующих потребностям человека является задачей, решение которой имеет научное и социально-экономическое значение.

Нами была поставлена цель - создать недорогой продукт, обогащенный пищевыми волокнами. Этот продукт получил название ветчина куриная варено-копченая «Студенческая» обогащенная пищевыми волокнами, так как в основном она рекомендована для питания студентов и населения со средним уровнем дохода.

Для осуществления указанной цели были поставлены следующие задачи:

- анализ литературы;
- разработка рецептуры ветчины куриной варено-копченой;
- определение органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества ветчины куриной варено-копченой;
- обобщение выводов и разработка практических рекомендаций.

Работа выполнена на кафедре «Биотехнология животного сырья и аквакультура» факультета прикладной биотехнологии и инженерии ОГУ. В ходе создания нового инновационного продукта была разработана схема проведения исследования, которая включает в себя следующие этапы:

1. Разработка рецептуры ветчины куриной варено-копченой «Студенческой» обогащенной пищевыми волокнами;
2. Исследование качества ветчины куриной варено-копченой «Студенческой» и ветчины классической по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;
3. Оценка эффективности производства ветчины куриной варено-копченой «Студенческой» обогащенной пищевыми волокнами.

Сенсорная оценка, проводимая с помощью органов чувств человека, — наиболее древний и широко распространенный способ определения качества пищевых продуктов. Современные методы лабораторного анализа более сложны и трудоемки по сравнению с органолептической оценкой и позволяют характеризовать частные признаки качества. Органолептические методы быстро, объективно и надежно дают общую оценку качества продуктов. Сенсорный контроль позволяет оперативно и целенаправленно воздействовать на все стадии пищевых производств.

Органолептическими свойствами (признаками) пищевых продуктов являются внешний вид, текстура, запах, вкус и аромат. Эти свойства выявляются благодаря зрительным (визуальным), осязательным, обонятельным, вкусовым и слуховым ощущениям человека. Органолептические свойства продукта **гораздо** больше, чем химический состав и пищевая ценность, влияют на выбор потребителей и, в конечном счете, формируют их спрос.

Показатели вкуса и запаха предусмотрены стандартами и другими техническими документами, характеризующими качество продуктов, как обязательные требования, обеспечивающие безопасность жизни и здоровья населения.

Нами были проведены исследования качества ветчины куриной варено-копченой «Студенческой» и ветчины классической по органолептическим показателям в сравнительном аспекте. Органолептический анализ проводили на целом продукте, затем на разрезанном. На первом этапе определяли цвет, вид, рисунок на поперечном срезе, затем запах, аромат, вкус и сочность, уделяя внимание их специфичности, наличию постороннего запаха, привкуса, степени выраженности аромата пряностей, копчения и солености. В последнюю очередь определяли консистенцию продукта путем надавливания, разрезания, разжевывания. При этом устанавливали плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость, упругость.

При анализе резаного продукта, ветчину разрезали острым ножом на тонкие ломтики, чтобы сохранить характерный вид и рисунок на разрезе. Предварительно продукт освобождали от упаковки, оболочки и шпагата

Оценку продукции осуществляли путем дегустации, используя 5-балльные шкалы. В дегустации принимали участие преподаватели кафедры

биотехнологии животного сырья и аквакультуры ОГУ и студенты гр. 15ПЖивП(м)БМ.

Оценка органолептических показателей ветчины куриной варено-копченой «Студенческой» обогащенной пищевыми волокнами и ветчины классической представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Оценка исследуемых продуктов по 5-балльной системе.

Наименование показателя	Оценка продукта по 5-балльной системе	
	ветчина куриная варено-копченая «Студенческая» обогащенная пищевыми волокнами	ветчина выработанная по классической технологии
Внешний вид	5	5
Цвет	4,75	4,76
Запах, аромат	4,6	4,6
Вкус	4,5	4,5
Консистенция	4,9	4,4
Вид на разрезе	4,8	4,9
Общая оценка, баллы	28,55	28,16

Данные таблицы 1 свидетельствуют о том, что органолептические показатели испытуемого и контрольного образцов соответствуют данному виду продукта и требованиям нормативных документов, по которым они были выработаны. На внешний вид батоны были с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Вид на разрезе однородный. Анализируя средний балл можно сделать вывод о том, что новый продукт превосходит классическую ветчину незначительно на 0,39 балла. В основном за счет консистенция ветчины куриной варено-копченой «Студенческой» обогащенной пищевыми волокнами, которая стала нежнее, за счет клетчатки.

Таким образом, при применении растительной клетчатки «Уницель-500» в рецептуре ветчины варено-копченой «Студенческой» достигается необходимая консистенция, сочность, что в конечном итоге сказывается на повышении функционально-технологических свойств пищевой и биологической ценности готового продукта.

Создание новых продуктов обогащённых пищевыми волокнами, является требованием времени для удовлетворения потребностей населения в высококачественных, биологически полноценных продуктах питания.

Список литературы

1. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учебник для вузов / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. – М. : Академия, 2005. – 320 с.
2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В.М. Позняковский. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. – 528 с.
3. Шидловская, В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов : справочник / В.П. Шидловская. – М. : Колос, 2000. – 280 с.
4. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – М.: Лань, 2010. – 480 с.
5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – М.: Лань, 2012. – 240 с.
6. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан. – М.: Лань, 2010. – 384 с.