

УДК 637.524.24

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА ОБРАЗЦОВ КОЛБАСЫ ВЕТЧИННОЙ ВАРЕНОЙ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЗЛИЧИЙ ВКУСОВЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

Редькович М. В., Петрова А. С.

*ФГБОУ ВО Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого
Институт сельского хозяйства и природных ресурсов*

*Великий Новгород, Россия (173003, Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская,
д. 41) novsu@novsu.ru*

Проведен анализ результатов дегустационного анализа образцов нового продукта – колбасы вареной из мяса птицы. С использованием органолептического анализа проведено исследование, определены недостатки образцов, отобран лучший образец для проведения дальнейших исследований.

Ключевые слова: колбаса ветчинная вареная, дегустационный анализ.

TASTING EVALUATION OF SAMPLES OF BOILED HAM SAUSAGE TO DETERMINE DIFFERENCES IN TASTE CHARACTERISTICS

Redkovich M. V., Petrova A. S.

FSBEI HE Novgorod State University Yaroslav the Wise Institute of Agriculture and Natural Resources

*Veliky Novgorod, Russia (173003, Veliky Novgorod, Bolshaya St. Petersburg str., 41)
novsu@novsu.ru*

The analysis of the results of the tasting analysis of samples of a new product-sausages cooked from poultry meat. With the use of organoleptic analysis, the study was conducted, the shortcomings of the samples were determined, the best sample was selected for further studies.

Key words: boiled ham sausage, tasting analysis.

На сегодняшний день в общем производстве мясной продукции значительный удельный вес занимают колбасы, копчености, полуфабрикаты, вырабатываемые из говядины, свинины, баранины, мяса птицы и субпродуктов 1 и 2 категорий [1, 2]. Расширение ассортимента данного сегмента рынка является актуальной задачей.

Целью нашего исследования являлось расширение ассортимента колбасных изделий ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород. Для проведения исследований было подготовлено три образца продукта (Таблица 1).

Таблица 1 – Рецептуры образцов продукта

Наименование сырья	НТД	Количество сырья, кг		
		Образец 1	Образец 2	Образец 3
Филе куриное	ГОСТ 31962-2013	0,13	0,13	0,13
Фарш куриный	ГОСТ 31962-2013	0,21	0,21	0,21
Кожа куриная	ГОСТ 31962-2013	0,037	0,037	0,37
Соль пищевая	ГОСТ 51574-2018	0,0044	0,0044	0,0044
Модифицированный крахмал	ГОСТ 32902-2014	0,011	0,011	0,011
Дробленый черный перец	ГОСТ 29050-91	0,002	-	0,001
Дробленый кориандр	ГОСТ 29055-91	0,003	-	-
Перец красный молотый	ГОСТ 29053-91	-	0,0018	0,0018
Паприка молотая порошкообразная	ГОСТ Р ИСО 7540-2008	-	0,0037	-
Вода питьевая	ГОСТ 51232-98	0,13	0,13	0,13

Результаты дегустационного анализа образцов приведены на рисунке 1.

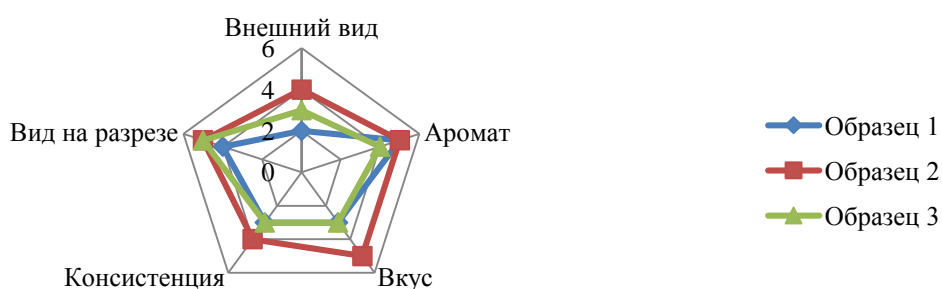


Рисунок 1 – Органолептический профиль пробных образцов продукта

В результате оценки органолептических показателей образцов продукта лучшим был определен образец № 2 – смесь молотой паприки и молотого красного перца, его уровень качества составляет 91,9 %, средняя оценка качества – 4,6 баллов.

Список литературы:

1. Кудряшева А.С. Исследование колбасных изделий // Материалы IX Международной студенческой научной конференции «Студенческий научный форум» [Электронный ресурс] URL: <https://scienceforum.ru/2017/article/2017030502> (Дата обращения: 05.11.19)
2. Физико-химический анализ колбасных изделий, произведенных в Кемеровской области [Электронный ресурс] URL: <https://pandia.ru/text/80/236/71871.php> (Дата обращения 11.11.19)