

РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КОЛБАСЫ ВАРЕННОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩИХ ДОБАВОК

*Аржанкина Юлия Дмитриевна, магистрант 1 курса технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: y.arzhankina@mail.ru*

*Научный руководитель – Корневская Полина Александровна, к.б.н.,
доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов
животноводства ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: korenevskaya.pa@rgau-msha.ru*

Аннотация. *Статья посвящена обсуждению результатов органолептической оценки колбасы вареной с введением в ее рецептуру влагоудерживающих компонентов – йота-каррагинана и фосфатной пищевой добавкой АР–ВИК–1.*

Ключевые слова: *органолептическая оценка, колбаса вареная, йота-каррагинан, фосфат, АР–ВИК–1.*

Способы потребительской оценки более просты и преследуют одну задачу: определить, нравится продукт или нет. Во время выполнения потребительской оценки дегустаторы рассматривают новый продукт, хотя с модифицированными рецептурными составляющими или научно-техническими режимами с продуктом, приготовленным обычным способом [4].

Органолептическая комиссия должна быть из 20 человек, лучше 30–40. В составе дегустационной комиссии имеют все шансы участвовать потребители, не имеющие особой подготовки. Категория дегустаторов получает объяснение инициатора про то, как проводить оценку, но не должна получать никаких инструкций или директив, как сформировать оценку, т.к. это может исказить итоги [2].

В ходе исследования было выработано несколько образцов. Исходной считалась рецептура, разработанная в соответствии с ГОСТ 23670–2019. По рецептуре в состав колбасы входят: говядина 1 сорта – 200 г; свинина полужирная – 400 г; свинина жирная – 300 г; соль нитритная 22,5 г; перец черный молотый – 3,6 г; орех мускатный молотый – 0,45 г. Во второй образец было добавлено 1,8 г фосфатной пищевой добавки, в первый – 0,9 г йота-каррагинана [3, 5].

Образцы содержат одинаковое количество всех ингредиентов, меняется только пищевая добавка, повышающая выход готового продукта.

Образец № 1 содержит 100 г говядины 1 сорта, 200 г полужирной свинины, 150 г жирной свинины, 11,25 г нитритной соли, 1,8 г черного мо-

лотого перца, 0,225 г молотого мускатного ореха, 0,9 г йота-каррагинана.

Образец № 2 содержит 100 г говядины 1 сорта, 200 г полужирной свинины, 150 г жирной свинины, 11,25 г нитритной соли, 1,8 г черного молотого перца, 0,225 г молотого мускатного ореха, 1,8 г фосфатной пищевой добавки АР–ВИК–1.

Подготавливая пробы, учитывалось, что их размер обязан быть необходимым для проведения оценки по всем признакам свойства. Для оценки внешнего вида продукт подавался полностью. Пробы подаются на дегустацию при этой же температуре, при которой продукт будет употребляться в дальнейшем, холодные блюда подаются при температуре 18...20 °С, горячие – при 55...60 °С [1].

Согласно единым правилам проведения тестирований органолептические характеристики расценивают в конкретной очередности: внешний вид; цвет на разрезе; запах (аромат); вкус; консистенция (нежность, жесткость); сочность.

Пробы перед подачей на дегустацию кодируют цифрами или же буквами. Пробы одного вида продукта собирают в серию. Для начала оцениваются продукты, обладающие наиболее слабым ароматом, далее умеренным и далее сильно выраженным. Такого же порядка придерживаются при оценке вкуса. Результаты органолептической оценки представлены в таблице.

Таблица 1 – Результаты собственных исследований

Показатель	Вареная колбаса с добавлением йота каррагинана (образец № 1)	Вареная колбаса с фосфатной пищевой добавкой АР–ВИК–1 (образец № 2)
Внешний вид	8,8	8,8
Цвет	8,8	8,8
Запах (аромат)	8,9	8,9
Консистенция	8,6	8,7
Вкус	8,5	9
Сочность	8	9
Средний балл	8,6	8,9

Продукт оценивается по 9 – балльной шкале: 1 – очень плохой; 9 – очень хороший. Число дегустаторов – 20 человек.

В ходе оценки данные были закодированные: 1 – вареная колбаса с добавлением йота каррагинана; 2 – вареная колбаса с фосфатной пищевой добавкой АР–ВИК–1.

В результате дегустационной оценки было выявлено что образец № 2 набрал большее количество баллов, то есть получил высокую вкусовую оценку, что означает использование фосфатной пищевой добавки АР–ВИК–1 целесообразным.

В образце № 1 дегустаторами было замечено, что образец № 1 менее сочный по сравнению с образцом № 2.

Вывод

При проведении органолептической оценки готовых вареных колбасных изделий практически по всем органолептическим показателям опытный образец 2, содержащий 1,8 г фосфатной пищевой добавки АР–ВИК–1, превосходил контрольный образец и образец 1, содержащий 0,9 г йота-каррагинана, следовательно, получил высший средний балл – 8,9, образец 1 – 8,6 балла.

Библиографический список

1. **Грикшас, С. А.** Технология хранения и переработки продукции животноводства / С. А. Грикшас, А. В. Гурин. – М. : РГАУ–МСХА им. К. А. Тимирязева, 2014. – 52 с.

2. **Грикшас, С. А.** Общая технология отрасли / С. А. Грикшас, П. А. Корневская, Г. А. Фуников. – М. : РГАУ–МСХА им. К. А. Тимирязева, 2020. – 142 с.

3. **Гурин, А. В.** Использование функциональных продуктов для профилактики йододефицита населения / А. В. Гурин // Доклады ТСХА: Сборник статей. – М. : РГАУ–МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. – С. 345–348.

4. **Дзуцов, А. Б.** Нетрадиционное сырье в технологии вареных колбас / А. Б. Дзуцов, П. А. Корневская // Научно-образовательная среда как основа развития интеллектуального потенциала сельского хозяйства регионов России: Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 90-летию ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, Чебоксары, 22 октября 2021 года. – Чебоксары : Чувашский ГАУ, 2021. – С. 473–475.

5. **Котельникова, Ю. А.** Органолептическая оценка колбасы вареной с использованием муки из зародышей пшеницы / Ю. А. Котельникова, П. А. Корневская // Безопасность и качество товаров: Материалы XVI Международной научно-практической конференции, Саратов, 15 июля 2022 года / Под редакцией С. А. Богатырева. – Саратов : Общество с ограниченной ответственностью «Амирит», 2022. – С. 72–76.