

**САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСЫ**
Sanitary requirements to raw materials for the production of doctor's sausage

Д. Диань, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

В данной статье будут рассмотрены несколько технологий подготовки мяса к подработке. Правильное оттаивание и очистка мяса имеют решающее значение для сохранения качества и безопасности готовой продукции. Соблюдение санитарных требований позволяет предотвратить развитие микроорганизмов и сохранить питательную ценность продукции.

Ключевые слова: докторская колбаса, качество сырья, безопасность продукции.

Summary

This article will cover several technologies for preparing meat for part-time work. Proper thawing and cleaning of meat is crucial to maintain the quality and safety of finished products. Compliance with sanitary requirements helps to prevent the development of microorganisms and preserve the nutritional value of products.

Keywords: doctor's sausage, raw material quality, product safety.

Результаты исследования

Название «Докторская колбаса» появилось в 1936 году, когда по инициативе Народного комиссара пищевой промышленности Анастаса Ивановича Микояна на Московском мясоперерабатывающем комбинате имени самого Микояна был разработан и запущен в производство новый сорт варёной колбасы.

Первоначальная цель создания продукта заключалась в обеспечении диетическим питанием ослабленных после войны людей, перенёвших последствия голода [2, 4].

Согласно ГОСТ 33673-2019, докторская колбаса представляет собой варёное колбасное изделие, изготовленное из свины и говядины.

Данный вид колбас обладает плотной и упругой консистенцией, близкой к однородной, имеет светло-розовый оттенок, приятный узнаваемый вкус и аромат.

Норма расхода дополнительного согласно рецептуре на 100 кг общего количества основного сырья, кг.

- цельное коровье молоко – 20 л;
- сахар – 100 г;
- мускатный орех молотый – 100 г;
- кардамон молотый – 50 г;
- перец черный молотый - 100 г;
- соль нитратная – 1 Кг;

- соль поваренная – 1 Кг;
- лед – 15-20 кг.

Из рецептуры видно, что докторская колбаса, изготовленная по ГОСТ, является полезным и диетическим продуктом. Средняя калорийность докторской колбасы составляет 257 ккал на 100 граммов продукта. Она содержит 13 граммов белка, 22 грамма жира и 2 грамма углеводов. Колбаса является хорошим источником витаминов группы В и минералов, таких как железо, цинк и калий [1].

Важно отметить, что в последние годы участились случаи производства и продажи поддельной докторской колбасы, не соответствующей ГОСТ. Наибольшую опасность представляют изделия из сырья низкого качества. Большая часть мясного сырья поступает на предприятия в замороженном или охлажденном виде. Для дальнейшей обработки мясо необходимо оттаивать в соответствии с установленными гигиеническими нормами [3].

На крупных предприятиях применяют метод медленного оттаивания замороженного мяса в специально оборудованных камерах. Температура воздуха в камере постепенно повышается от 0°С до 6°С, а процесс оттаивания занимает несколько дней. Такой способ позволяет минимизировать потери питательных веществ и сохранить качество мяса.

Для ускорения оттаивания мясо можно поместить в мясной заготовочный цех и выдержать при температуре 16°С в течение 18 часов. Однако, этот метод менее безопасен, так как может привести к ускоренному развитию микроорганизмов на поверхности туши [7].

Категорически запрещается оттаивать мясо вблизи источников тепла (плита, отопительные приборы). Данные условия вызывают потерю мясных соков и благоприятствуют размножению бактерий.

Мясо считается оттаявшим, когда температура внутри мышц достигает +1°С. После оттаивания мясо немедленно перерабатывают. Непосредственно после оттаивания мясо необходимо зачистить и промыть проточной водой, и. Эти действия позволяют удалить до 80-95% микроорганизмов с поверхности мяса.

Помимо упомянутых выше гигиенических требований, при обработке мяса следует соблюдать ряд дополнительных правил для обеспечения его безопасности и качества:

1. Сырье и готовая продукция должны храниться при температуре не выше 4°С.
2. Не допускается повторное замораживание мяса после оттаивания.
3. Тщательная дезинфекция рук и оборудования до и после обработки сырого мяса [5].

В свою очередь в готовом изделии, изготовленном из низкокачественного сырья возможны следующие дефекты:

1. Наличие бульонно-жировых отеков.
2. Наличие серых пятен на поверхности батона.
3. Наличие крупных пустот на разрезе размером более 5 мм.
4. Рыхлый фарш.

Таким образом, правильное оттаивание и очистка мяса имеют решающее значение для сохранения его качества и безопасности. Соблюдение данных требований позволяет предотвратить развитие микроорганизмов, сохранить питательную ценность продукции [6, 8].

Библиографический список

1. ГОСТ 23670-2019 – межгосударственный стандарт изделия колбасные вареные мясные.
2. *Иванова Я. Е., Киселева В. И.* Колбаса вареная «докторская»: история продукта // Сервис и туризма. Томск: КИПТСУ, 2021. С. 91.

3. *Куприяшкин А. В., Царева Г. Р.* Опыт внедрения новых технологий на предприятиях мясной промышленности // Вестник магистратуры. 2018. № 1-3 (76). С. 80.
4. *Марьясова Н. А.* Изучение качества вареных колбасных изделий и их влияние на здоровье человека на примере докторской колбасы, производимой в Красноярском крае // Университетский конкурс исследовательских работ школьников «вектор в будущее». 2023. С. 226.
5. *Морозова А. С.* Колбасы: из истории создания и совершенствования // Мясные технологии. 2017. № 7. С. 45-47.
6. *Расторгуева Е. К., Шкаева Н. А.* Колбаса вареная «докторская»: история разработки, виды оболочек, ассортимент // Экономика и бизнес. Взгляд молодых. 2016. Т. 1. № 1. С. 367-371.
7. *Соболева К. В., Радченко А. Д., Соловьева Н. А.* Технология производства колбасных изделий и сравнительная характеристика ветчины и докторской колбасы // Теория и практика современной аграрной науки. 2023. С. 930-932.
8. *Солдатова С. Ю., Филатова Г. Л.* Оценка свежести мяса млекопитающих по микроструктурным изменениям мышечной ткани // Бюллетень науки и практики. 2021. Т. 7. № 2. С. 83-88.