

СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ТА ЯКІСТЬ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Марінко Олена Аліковна, наук. кер. - Воротилова Г.М.

Криворізький державний комерційно - економічний технікум

В умовах ринкової економіки особливо важливим є випуск і забезпечення населення конкурентноспроможною харчовою продукцією. М'ясні товари займають вагому частку у структурі роздрібного товарообороту серед інших товарних груп. Як джерело надходження повноцінних білків, мінеральних речовин, насичених і поліненасичених жирних кислот, деяких вітамінів, інших поживних речовин. Продукція цієї групи має важливе значення у раціоні харчування.

Серед м'ясних товарів і ковбасні вироби характеризуються високою харчовою цінністю завдяки вдалому поєднанню високоякісної сировини, відповідній її обробці, наявності широкого вибору продукції, яка задовольняє потреби різноманітних споживачів.

Асортимент ковбасних виробів став більш різноманітним і оригінальним. Підприємства виробляють різноманітні ковбасні вироби де все більшу популярність набувають продукти із м'яса домашньої птиці.

Для сирокочених ковбас використовують пробіотичні молочнокислі бактерії, що позитивно впливають на кишечну мікрофлору і підсилюють імунну систему.

Важливе значення набуває створення виробів нового покоління, які мають загальнозміцнюючу і профілактичну дію. Складові цих виробів здатні захистити організм від шкідливої дії оточуючого середовища і від появи в організмі людини хворих клітин. Розробляються продукти з включенням мікроорганізмів, здатних синтезувати біологічно активні структури (антитіла, рецептори, гормони та ін.), які сприяють виведенню або розкладу і зміцненню шкідливих компонентів, завдяки чому запобігають захворювання людини.

Пріоритетною проблемою можна вважати створення принципово нових технологій, глибокої комплексної переробки м'ясної сировини у продукти високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини, забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- і макроелементів, інших есенціальних речовин. Цим вимогам відповідають більшість продуктів функціонального призначення, які позитивно впливають на відповідні функції організму, завдяки чому за умов їх регулярного споживання знижується ризик виникнення хронічних захворювань. З метою підвищення біологічної цінності і поліпшення властивостей ковбасних виробів слід використовувати порошок моркви і нутове борошно, бурякове харчове волокно і лактулозу у рецептурі варених ковбасних виробів, випуск яких складає близько 60% усієї м'ясної продукції, що споживається.

А спосіб виробництва ковбасних виробів із м'яса птиці з борошном пивної дробини – забезпечує створення ковбасних виробів для малозабезпечених верств населення, профілактичного і спеціального харчування.

Розширення асортименту ковбас окремих груп для дитячого харчування займає особливе місце. З метою розширення асортименту ковбас високої біологічної цінності, гарантованої безпеки із довготривалими термінами придатності, розроблені рецептури, що впливають на такі інгредієнти, які у поєднанні не впливають згубно на травну систему дитини.

В умовах переорієнтації сировинних ресурсів м'ясопереробної галузі в напрямку більш широкого використання м'яса птиці та подальшого зменшення ВРХ і свиней, більшість підприємств галузі використовують в рецептурах м'ясопродуктів і в першу чергу в варених ковбасах, рослинні білкові препарати на основі сої, гороху, квасолі та ін., різних рослинних наповнювачів. Використання соєвих білкових препаратів для виробництва м'ясних продуктів у кількості до 3% до маси м'ясної сировини (або з рівнем заміни м'яса гідратованим соєвим ізолятом у кількості не більше як 15%) забезпечує отримання готового продукту належної якості.

Високі функціональні властивості соєвого борошна дозволяють поліпшити консистенцію готового продукту, стабілізувати фаршеву емульсію, знизити ризик утворення бульйонно – жирових підтікань, зменшити витрати внаслідок термічної обробки.

Соєві білки по багатьом показникам ідентичні білкам м'яса, а оскільки «натуральних» білків не вистачає, то соєвий білок буде використовуватись, а негативне відношення громадян до його використання за рахунок використання ГМО, контролюється Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження порядку етикетування харчових продуктів, які містять ГМО, або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг» від 01.07.09.

Певна увага приділена впливу підготовчих операцій на формування споживних властивостей ковбасних виробів, вона передбачає розбирання, обвалювання, жилування, сортування, попереднє подрібнення і соління м'яса.

Дана оцінка якості вареним і фаршированим ковбасам, сосискам, ліверним ковбасам, кров'яним ковбасам і сальтисоном, запеченим, смаженим і спеціалізованим ковбасним виробам, напівкопченим, сирокочченим, сиров'яленим ковбасам.

Вивчені вимоги до якості ковбасних виробів та їх дослідження на свіжість і натуральність та вплив різноманітних чинників на якість кінцевого продукту.

В дослідницькій частині студенткою розглянуто (досє підприємства ВАТ м'ясокомбінат «Ятрань»), ТМ «Ятрань» , яке знаходиться в Кіровоградській області і забезпечує своєю продукцією всі регіони України, а також торгові підприємства Кривого Рогу.

Вивчено асортиментний ряд підприємства, сировинну базу та контроль якості продукції на атестованій лабораторії комбінату, яка включає хімічну лабораторію, лабораторію бактеріологічного контролю і радіологічну лабораторію.

Якість продукції проходить і зовнішню перевірку – його контролює обласна санепідемстанція, а також обласна і міська ветеринарні служби.

Система стандартів контролю над якістю харчової продукції, прийнятих і сертифікованих на підприємстві, включає систему управління ДСТУ ISO 9001-2001 і систему управління безпекою харчових продуктів ISO 22 000, яка включає і принципи HACCP.

В роботі відмічені досягнення за роки праці ВАТ м'ясокомбінату «Ятрань» та запропоновано презентацію асортименту продукції, яку вона випускає.

В висновках відмічено, що проблема багатогранного вивчення властивостей товарів на сучасному етапі формування ринку в Україні, встановлення їх натуральності, виявлення фальсифікованих товарів є занадто актуально.

Сьогодні покупець має можливість вибирати товар із великої різноманітності товарів з однаковими (або близькими) функціональними властивостями, що ставить його перед іншою проблемою – як із цією різноманітністю вибрати товар з оптимальними властивостями. Певну допомогу у виході з цього протистояння може надати кваліфікований спеціаліст товарознавець, що має спеціальні знання з питань визначення якості продукції щодо діючих нормативних документів.

Щоб в основу виробництва ковбасних виробів було покладено використання не ТУ, які в різних виробників різні, а ДСТУ. Запроваджений з 1 січня 2010 року Державний Стандарт передбачає, що для традиційних сирокочених та сиро в'ялених ковбас вищого та першого гатунку норма сировини повинна складати 100%. На традиційні смажені, напівкопчені, варено – копчені види ковбас вищого гатунку передбачена норма 100% м'ясної сировини, першого гатунку – 85%, другого гатунку – 75%. Для варених ковбас, що поділяються на вищий, перший, другий та третій гатунки, норма м'ясної продукції відповідно складає 100%, 70%, 69% та 50% (субпродукти другої категорії: сосиски та сардельки поділяються на продукцію вищого гатунку та першого гатунку із вмістом м'ясної сировини відповідно 100 та 70 відсотків).

Регламентоване й використання харчових добавок при виробництві ковбас. Вони повинні сприяти збереженню поживних властивостей продуктів, надання їм більш привабливого вигляду, полегшення технологічної обробки.

У виробництві ковбас вищого гатунку не дозволяється застосування жодних добавок, окрім прянощів та аскорбінової кислоти у відповідності до рецептури. У виробництві решти ковбас допускається додавання пшеничного борошна, крохмалю, соєвого, молочного білка від 15 до 25%, в залежності від їх рецептури та гатунку.

На фоні суттєвих проблем з якістю продукції та послуг система державного захисту прав споживачів залишається недосконалою. А вступ України до СОТ в умовах глобалізації та світова економічна криза вимагають суттєвого прискорення процесів поліпшення якості управління у

загальнодержавному масштабі та підвищення ефективності функціонування й конкурентоспроможності більшості вітчизняних підприємств.

З цією метою упровадження принципів НАССР (аналіз ризиків та критичні точки контролю) у складі ІСУ (інтегрована система управління) дає можливість м'ясопереробному підприємству підтвердити свою спроможність випускати лише якісну та безпечну продукцію.

Список літератури

1. Антипова Л.В., Глотова І.А., Рогов І.А. «Методи дослідження м'яса і м'ясних продуктів». - М.: Колос, 2004.
2. Ємченко І.В., Батутіна А.П. «Експертизи товарів»: Навчальний посібник: - К.: ЦУЛ, 2003.
3. Павлова В.А., Титаренко Л.Д., Малигіна В.Д. «Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів»; - К. 2006.
4. Рогов І.А., Жаринов А.І., Виробництво ковбас і м'ясних делікатесів. - М.: Профіздат, 2001.
5. Сирохман І.В., Т.М. Лозова. «Товарознавство м'яса і м'ясних товарів», Київ - 2009.
6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Понамарьов П.Х. «Товарознавство продовольчих товарів»: Підручник. – К.: Лібра, 2007.
7. Сирохман І.В. «Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення»: Навчальний посібник. – К.: центр учбової літератури, 2009.
8. Соколов А.А., «Фізико-хімічні і біохімічні основи технології м'ясопродуктів», - М.: харч. промисловість, 2005.
9. Закон України «Про стандартизацію» від 17.05.2001. № 2408 – III (із змінами, внесеними згідно із Законом України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» від 01.12.2005. № 3164 - IV).
10. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991. № 1023 – XII (у редакції Закону № 3161 – IV від 01.12.2005.).
11. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 06.09.2005, № 2809 – IV (із змінами станом на 31.05.2007, № 1104 - V).
12. Закон України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури відповідності» від 01.12.2005, № 3164 – IV, (із змінами станом на 15.01.2009, № 882 - VI).
13. Перелік харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах. Постанова КМУ від 04.01.1999 р. № 12.
14. перелік, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затверджений Наказом Держспоживстандарту України від 01.02.2005 № 28.
15. Постанова КМУ «Про затвердження порядку етикування харчових продуктів, які містять ГМО або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг» від 01.07.09.

