

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС  
В УМОВАХ ТОВ ВТФ «МАР'ЯН» М. ЖИТОМИР**

**Вербельчук Т. В.**, науковий керівник, к. с.-г. н., доцент  
**Кошлань Ю. О.**, магістрантка

Ковбасні вироби відносять до числа найбільш розповсюджених видів м'ясопродуктів. Асортимент ковбасних виробів дуже великий і включає варені, напівкопчені, копчені, сирокоччені, субпродуктові ковбаси і вироби із свинини і яловичини. Крім власне ковбас і подібних до них м'ясопродуктів (сосиски, сардельки), до них відносять холодець і заливки. Розходження між ними обумовлені видом і властивостями сировини, рецептурою складу, характером і особливостями технічної обробки, специфічними зовнішніми властивостями і структурою продукту [1, 3].

Асортимент ковбас підбирають з урахуванням попиту населення. Ковбасне виробництво є одним із засобів консервування м'яса і має мету приготування готового до вжитку продукту. Завдяки високій поживності, калорійності і наявності різноманітних спецій і прянощів, що надають продукту специфічний запах і смак, ковбасне виробництво одержало широке розповсюдження [2].

Актуальним є вивчення технології виробництва варених ковбасних виробів в умовах конкретного підприємства, вдосконалення технологічних процесів виготовлення варених ковбас різної рецептури, комплексного використання переробними підприємствами як власної м'ясої сировини, так і закупленої сировини, включаючи добавки тваринного і рослинного походження, застосування новітнього обладнання з програмним регулюванням параметрів технологічних процесів.

Дослідження проводились у виробничих умовах ТОВ ВТФ «Мар'ян» м. Житомир.

Метою дослідження було вивчення технології виробництва та асортименту варених ковбас в умовах підприємства.

Торгово-виробнича фірма «Мар'ян» ТОВ ВТФ «Мар'ян» розпочала свою діяльність у 2001 році.

За цей час завдяки високій якості продукції підприємство отримало визнання партнерів, а продукція – попит у споживачів.

На сьогоднішній день асортимент включає більш ніж 50 видів ковбасних та м'ясних виробів. Ковбаси варені, напівкопчені, сирокоччені, сиров'ялені, м'ясні делікатеси, сосиски та сардельки.

Резервом збільшення виробництва ковбасних виробів і покращення їх якості є впровадження раціональних методів господарювання, прискорення науково-технічного прогресу у тваринництві та м'ясній промисловості. Існуючі технології виробництва м'ясних виробів не забезпечують комплектності переробки худоби, м'яса і вторинних продуктів. Тому увага повинна бути спрямована на повну переробку сировини, створення і широке впровадження у виробництво маловідходних і безвідходних технологічних процесів, які зберігають сировинні, матеріальні та енергетичні ресурси.

Для зниження собівартості ковбасних виробів застосовуються білкові препарати рослинного і тваринного походження, а також харчові гідроколоїди типу карагінів, крохмаль (нативний і модифікований), борошно та інші добавки, в складі яких відсутні природні пігменти м'яса – міоглобін.

Введення в виробництво вторинної сировини м'ясої промисловості сприяє вирішенню економічних задач, розширення асортименту продуктів харчування і покращення їх якості. Низькосортна, в тому числі кологеновмісна, сировина містить в значних кількостях цінний білок.

ТОВ ФТФ «Мар'ян» виробляє варену ковбасу, яка відповідає вимогам ДСТУ 4436:2005.

«Яловича», «Любительська», «Теляча», «Діабетична», «Руська», «Столична» – це навіть не весь перелік наших улюблених варених ковбас. Незважаючи на значну схожість основних технологічних процесів при виробництві цих ковбас, вони різняться між собою та мають певні особливості, які обумовлені, насамперед, складом використовуваної сировини окремими технологічними операціями, специфічними виглядом і смаком, енергетичною цінністю тощо.

Для кожного виду ковбасних виробів ТОВ ВТФ «Мар'ян» є певний процес виготовлення, затверджено технологічні інструкції та рецептури. Суворе дотримання рецептів, технології та санітарного режиму процесу є обов'язковою умовою одержання високоякісних ковбасних виробів.

Підприємство випускає групу варених ковбас, яка виробляється згідно технології парного м'яса. Весь технологічний процес від забою до виходу готової продукції займає біля 5-6 годин, що значно впливає на якість ковбаси. Виключаються такі процеси, як заморожування та відтаювання м'яса, які ведуть за собою деякі біологічні процеси, що проходять з м'ясом при мінусових температурних режимах. Відразу парне м'ясо попадає в міксер-кутер, де змішується м'ясо, шпик, натуральні яйця, лід, спеції та після формування батонів з фаршу ковбаса потрапляє в термокамеру. Тут достатньо температури 70°C необхідної для мікробної стабільності та формування структури ковбаси, тоді охолодження та продукт готовий до споживання. Збережені всі вітаміни та амінокислоти натурального м'яса, це екологічно чистий продукт.

Фізико-хімічні показники якості ковбасних виробів визначають у тих випадках, коли при прийманні в магазині виникають сумніви в їхній доброякісності або за вимогою споживача. Для лабораторного аналізу відбирають зразки виробів, що відповідно упаковують і пломбують, додають супровідний документ, де вказують вид і сорт товару, місце і час відбору зразка, вага партії і час виготовлення, причини направлення на аналіз і мета дослідження.

В асортименті ТОВ ВТФ «Мар'ян» переважають варені ковбасні вироби, оскільки вони користуються підвищеним попитом у населення через високу харчову цінність, помірну ціну, нетривалий технологічний процес і термін зберігання та високий вихід готової продукції. Їх виробництво та асортимент в ТОВ ВТФ «Мар'ян» з кожним роком зростає. Це зумовлено вимогами до сучасного стилю життя, високими смаковими та споживчими властивостями цих виробів. Частка в загальному обсязі виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок – 60 %, а частка напівкопчених та варено-копчених ковбас відповідно становить 30 і 10 %.

Суворе дотримання рецептів, технології та санітарного режиму процесу є обов'язковою умовою одержання високоякісних ковбасних виробів.

Увага повинна бути спрямована на повну переробку сировини, створення і широке впровадження у виробництво маловідходних і безвідходних технологічних процесів, які зберігають сировинні, матеріальні та енергетичні ресурси.

#### Література

1. Рудавська Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: монографія / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко, Н. В. Притульська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 371 с.
2. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Понамарьов. – К.: Лібра, 2007.
3. Технологія виробництва ковбас та м'ясокопченостей [Текст]: навч. посіб. / [Власенко В. В., Береза І. Г., Бігун П. П., Гаврилюк М. Д.]. – Вінниця, «ГІПАНІС», 2000. – 276 с.