

Тест: колбаса Московская сырокопченая. Сырокопченые надежды оправдались!

16.12.09



По крайней мере, в отношении состава: все 8 содержат мясо. Вот только свежесть этого мяса во многих случаях вызывала сомнения. К тому же у некоторых образцов были проблемы с микробиологией. А самая дорогая колбаса оказалась не вкусной. Не смотря на все эти замечания, 5 колбас из 8 получили позитивные общие оценки. Так что потребителям есть из чего выбрать.

Колбаса Московская ассоциируется с палочкой ароматной, вкусной и дорогой "сухой колбасы", в недалеком прошлом являющейся дефицитом. Дефицит исчез, но и сейчас сырокопченые колбасы считаются деликатесной продукцией. От других колбас отличается такая колбаса плотной консистенцией, острым запахом, приятным солоноватым вкусом. Сами батоны (палки) колбасы имеют выраженную "морщинистость", под оболочкой проступают кусочки сала. По химическому составу сырокопченая колбаса отличается высоким содержанием белка, повышенным содержанием жира и малым содержанием влаги, благодаря чему может долго храниться. Еще сырокопченая колбаса характеризуется надеждами потребителей на то, что это настоящая мясная колбаса ввиду ее дороговизны.

Яркий представитель сырокопченых колбас – Московская. Но как оказалось на практике Московская бывает еще и варено-копченая. Поэтому, выбирая колбасу важно обращать внимание не только на название "Московская" и марку, т.е. производителя, а еще и на вид колбасы: с/к – сырокопченая или в/к – варено-копченая. Один и тот же производитель (многие именно так и делают) может выпускать Московскую сырокопченую и Московскую варено-копченую. И та и другая колбаса имеет право на существование согласно ДСТУ.

К понятию "сухая" колбаса обычно относят всю невареную колбасу, а таковой немало видов, все они различаются технологией производства, а значит и вкусовыми особенностями. Для начала вспомним, что колбаса – это изделие из колбасного фарша в оболочке, которое термически обработали до готовности к употреблению. Вареная колбаса в процессе своего изготовления подвергается обжариванию или без такового, но обязательно с дальнейшей варкой. Сырокопченая колбаса обязательно проходит копчение, а затем длительную сушку, без варки. Варено-копченая колбаса проходит и копчение, и варку, а также дополнительно копчение и сушку. Сыровяленая же колбаса просто на протяжении длительного периода высушивается (без варки и без копчения). Производство сырокопченых колбас – очень сложный и ответственный процесс. Варено-копченые колбасы имеют более короткий технологический цикл.



Технология. Говяжье и свиное мясо можно использовать в охлажденном или мороженом виде, но не после вторичной заморозки. Мясо обязательно освобождается от костей, сухожилий и хрящей. Сало используют в замороженном состоянии, иначе можно нарушить рисунок колбасы, ведь ровными мелкими кусочками не замороженное сало нарезать невозможно. Мясо нарезается на куски и засаливается. После выдержки в течение 5-7 суток при низких температурах, отдельно измельчается мясо и подмороженный шпик. После чего в смесительной машине смешиваются мясо, шпик, нитрит натрия, соль, сахар и специи. Фарш выдерживается некоторое время, после чего набивается в оболочки. Далее колбасы оставляют в покое в течение нескольких дней для осадки, при этом не только окончательно спрессовывается фарш, но и происходит формирование цвета. Затем наступает черед холодного копчения. Два-три дня колбаса "впитывает" дым, полученный из опилок бука, липы, клена, дуба и ольхи. Затем наступает очень ответственная часть процесса – созревание, которое наиболее сильно влияет на потребительские свойства. Природное созревание очень длительное – несколько месяцев, поэтому его сокращают, повышая температуру или используя влажный дым. Сушка сырокопченых колбас происходит тоже не быстро: начинают сушить колбасы при 13⁰С, а заканчивают при 11⁰С, длится этот процесс 25-30 дней.

ТЕСТИРОВАНИЕ

"Сухую" колбасу многие потребители покупают к праздничному столу. И в этом смысле особенно хочется, чтобы продукт был вкусным. К тому же цена сырокопченых колбас за килограмм откровенно "кусаются". В нашем тесте мы постарались ответить на два интересующих потребителей вопроса: "Какая колбаса вкусная?" и "Есть ли в колбасе мясо?". В тесте 8 колбас Московских сырокопченых высшего сорта. Все образцы отечественного производства. По Техническим условиям изготовлена только колбаса марки "Ковельські

ковбаси", остальные – по ДСТУ 4427:2005.

Маркировка и Упаковка

Основное замечание к маркировке колбас – это отсутствие кодов Е при пищевых добавках, особенно при нитрите натрия. Порой производители не расписывают использованные специи. Информация на этикетках колбас "Полис" и "Аппетит" нанесена очень мелким шрифтом. Энергетическая ценность колбасы "Полис" указана уж очень большим интервалом: 370 – 650 ккал в 100г. Этикетка колбасы "Вовчанський м'ясокомбінат" наклеена так, что краями перекрывается информация о составе продукта. К упаковке колбас замечаний не было: для данного вида колбас как таковая упаковка не предусмотрена, за сохранность продукта отвечает оболочка колбас.



Упаковка - оболочка колбас может быть разной. В зависимости от использованного материала она бывает натуральная (кишечная) или искусственная. Упаковка колбасы выполняет две функции: во-первых, придает изделию определенную форму, а во-вторых, выполняет защитные функции. Преимущества кишечной упаковки состоят в ее натуральности, она близка по свойствам к фаршу и потому прекрасно переносит все стадии колбасного производства. Но и искусственная оболочка имеет ряд преимуществ. Первое состоит в том, что их можно изготовить одинакового размера и тем самым автоматизировать процесс наполнения. Их гораздо легче хранить, в микробиологическом отношении они также выигрывают. Для колбас чаще всего используют белковые, бумажные упаковки, а также из целлофана. Сырьем для производства белковых оболочек является коллаген (животный белок), поэтому по своим характеристикам они очень близки к натуральным. Сквозь них легко проникает влага и дым, что очень важно при производстве сырокопченых, варенокопченых и полукопченых колбас. А вот оболочки из целлофана плохо пропускают копильный дым и не растягиваются. Их, как и бумажные оболочки используют в основном для вареных колбас и сосисок.

Лабораторные исследования

В лаборатории мы проверили в колбасах жирность и микробиологический показатель. Стандарт предусматривает для Московской колбасы жирность не более 42%. Чуть больше, а именно 44,2% жира содержала колбаса "Луганские деликатесы". Небольшой "перевес" жира – это не так опасно, как "нежелательная живность" в продукте. Ведь колбаса – это продукт, предназначенный для непосредственного употребления в пищу без какой либо кулинарной обработки. Как микробиологический показатель в колбасе искали традиционный для наших тестирований и универсальный для пищевых продуктов микроорганизм – [бактерии группы кишечной палочки](#). Их присутствие в 1г сырокопченой колбасы не допускается. К сожалению, в трех колбасах "Аппетит", "Ковельські ковбаси" и "Вовчанський м'ясокомбінат" [кишечная палочка](#) была найдена, за что оценки этим образцам были снижены.

Нужные "колбасные микробы"



В составе сырокопченых колбас потребители часто видят бактериальные культуры и пугаются их. Все дело в том, что потребительские свойства сырокопченых колбас обеспечиваются биохимическими изменениями при участии ферментов мяса и микроорганизмов. При внесении в фарш специальных "правильных" микроорганизмов задерживается рост нежелательных "неправильных" микробов. В роли "правильных" микроорганизмов обычно выступают молочнокислые бактерии (лактобактерии). За рубежом в технологии сырокопченых колбас часто используют плесень (как в сырах). Иногда для того, чтобы не вводя микроорганизмы (бактериальные культуры) понизить кислотность добавляют глюконодельталактон. Он предохраняет от порчи и стабилизирует консистенцию, ускоряет процесс созревания колбас. Глюконодельталактон сдерживает рост нежелательных микроорганизмов, в частности кишечной палочки. Но слишком большое количество этого вещества может привести к изменениям жира и появлению неприятного привкуса. Для повышения стабильности и стойкости цвета, а также предупреждения окисления жира в колбасы вводят аскорбиновую кислоту или аскорбат натрия.

Идентификация состава - Гистологические исследования

Суть метода состоит в идентификации животных и растительных компонентов в различных видах мясопродуктов, а также установлении соотношения мышечной и соединительной тканей в мясном сырье. Это возможно благодаря их микроструктурным особенностям. Проще говоря, под микроскопом разные компоненты выглядят по-разному.

Возможны три пути фальсификации мясных изделий. **Первый** состоит в том, что высокосортное мясо заменяют низкосортным, но того же самого животного, или подмешивают измельченные субпродукты. **Второй** вариант – замена мяса одного животного (свинины или говядины) на более дешевое мясо, например птицы. **Третий** вариант, очень распространенный в наше время – замена мяса не мясным сырьем, особенно соевым









белком. При этом цена изделий никак не снижается. Поэтому особый интерес представляет использование гистологического анализа для установления наличия мяса и определения его количества.

С одной стороны результаты идентификации порадовали: вся протестированная сырокопченая колбаса содержала мясо и не содержала соевый или какой-либо другой растительный белок. С другой стороны, в 5 образцах были замечания к свежести использованного мяса: "Луганские деликатесы", "Полис", "Аппетит", "Ковельські ковбаси" и "Вовчанський м'ясокомбінат".

Из результатов идентификации состава колбас следует еще один приятный для потребителя вывод. Основным носителем ГМО в мясных изделиях является соя, выступающая в роли "заменителя" мяса. Поскольку в Московских колбасах не была обнаружена ни соя, ни какой-либо другой растительный белок, значит в колбасах нет и ГМО.

Органолептическая оценка

Во время дегустации у колбас оценивали вид на разрезе, запах и вкус. На разрезе сырокопченая колбаса должна выглядеть как равномерно перемешанный фарш, без серых пятен и пустот, с кусочками сала размером не более 6мм. Вкус и запах Московской колбасы приятные, вкус слегка острый, солоноватый, в аромате должны чувствоваться пряности и аромат копчения. И, конечно же, никаких посторонних привкусов и запахов. На вкус колбасы оказались довольно разными. Все оценки и комментарии приведены в таблице.

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| "Кременчукмясо" | "Аппетит" | "Алан" |
|  |  |  |
| "Луганские деликатесы" | "КМК "Ковельські ковбаси" | "Полис" |
|  | |  |
| "Ятрань" | | "Вовчанський м'ясокомбінат" |

Цена и качество



По результатам тестирования Московская сырокопченая колбаса марок "Ятрань" и "Кременчукмясо" получили оценку "отлично". Общая оценка "хорошо" у колбас "Алан", "Луганские деликатесы" и "Полис". Приятно, что и "отличники", и "хорошисты" – не самые дорогие колбасы в нашем тесте. Наиболее дешевая колбаса "Алан" – 105,05 грн за кг. Образцы "КМК "Ковельські ковбаси" и "Аппетит" получили "плохо", колбаса "Вовчанський м'ясокомбінат" - "очень плохо". Все три образца подвела микробиология и частичное использование не совсем свежего мяса. А колбаса "Вовчанський м'ясокомбінат" оказалась еще и не вкусной. Печально, ведь это самый дорогой образец в тесте: килограмм обойдется в 160,20 грн.