**Дзигар В. (ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)**

**ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СМАЖЕНИХ КОВБАС ВІД ПРОВІДНИХ ВИРОБНИКІВ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЗДІЙСНЕННЯ МИТНОГО КОНТРОЛЮ**

Смажена ковбаса відноситься до продукту, що швидко псується і потребує необхідних режимів та умов зберігання. За рахунок впровадження нових технологій український ринок ковбасних виробів динамічно та перспективно розвивається. Це призвело до підвищення конкуренції між основними виробниками Харкова по випуску смажених ковбас ТОВ «Харківський м’ясокомбінат» та ТОВ «Салтівський м’ясокомбінат». Товарознавча оцінка якості смажених ковбас від провідних виробників проводилась згідно ДСТУ 4433:2005 «Ковбаси смажені. Загальні технічні умови». Визначення якості зразків смажених ковбас проводилися за органолептичними (зовнішній вигляд, консистенція, колір фаршу на розрізі, запах та смак, форма батонів), фізико-хімічними (визначення масової часки повареної солі, вологи, кислотного та перекисного числа) методами. При порівнянні органолептичних показників смажених ковбас «Українська» від провідних виробників, було встановлено, що по всім показникам якості зразок смаженої ковбаси «Українська» від Харківського м’ясокомбінату відповідає нормам стандарту. Стосовно смаженої ковбаси «Українська» від Салтівського м’ясокомбінату, то в ній присутні сильно виражені смак та аромат часнику, виявлені перевищення розмірів окремих шматочків свинини внаслідок недотримання технологічного режиму виробництва.

Масова частка солі в дослідних зразках знаходиться в межах норми (не перевищує 3%), хоча вміст солі у смаженій ковбасі «Українська» від Салтівського м’ясокомбінату менший, при значному вмісту вологи (63%) ніж у смаженій ковбасі від Харківського м'ясокомбінату (58%) і становить відповідно 2,6% та 2,8%. Кислотне число смаженої ковбаси «Українська» від Салтівського м'ясокомбінату перевищує допустиму норму (2,2%), становить 2,3 %, а смаженої ковбаси «Українська» від Харківського м'ясокомбінату відповідає нормам стандарту і становить 1,2 %.

Значення перекисного числа не перевищує допустимого значення і становить 0,011% для смаженої ковбаси від Харківського м’ясокомбінату і 0,013% для смаженої ковбаси від Салтівського м’ясокомбінату.

Результати товарознавчої оцінки якості смажених ковбас від провідних виробників говорять про те, що на великих підприємствах можуть відбуватися порушення технологічних режимів. А також при реалізації через фірмову торговельну мережу не завжди дотримуються режимів зберігання ковбас.

Ввезення на територію України або вивезення за її межі юридичними чи фізичними особами смаженої ковбаси «Українська» митному органові надається ветеринарний сертифікат. Митне оформлення може бути здійснене лише після закінчення ветеринарного контролю.

Державний ветеринарно-санітарний контроль смаженої ковбаси здійснюється регіональними службами державного ветеринарно-санітарного контролю на державному кордоні та транспорті, їх структурними підрозділами (пунктами).

Безпосередньо ветеринарно-санітарний контроль здійснюють державні інспектори ветеринарної медицини з оформленням відповідних документів (за наявності оригіналів документів, виданих державною ветеринарною службою країни-відправника, з урахуванням ЇЇ епізоотичного стану та за умови виконання ветеринарних вимог України щодо імпорту вантажів).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робота виконана під керівництвом доц., к.т.н. Янушкевича Д.А.