

## САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

*Абдурахмонова Маржона Шавкатовна*

*Самаркандский государственный медицинский университет  
Студентка 409- группы Медико-профилактического факультета*

*Научный руководитель - Соатов.М.М*

[mirmuhsinsoatov@gmail.com](mailto:mirmuhsinsoatov@gmail.com)

*Самаркандский государственный медицинский университет  
Ассистент кафедры Гигиены*

**Аннотация:** Санитарная оценка колбасных изделий складывается из органолептических, физико-химических и микробиологических показателей. При проведении этих исследований придерживаются действующей нормативно-технической документации (ГОСТы, технические условия, технологические инструкции и др.).

**Ключевые слова:** Экспертиза, виды колбас, показатели.

**Актуальность темы:** При контроле внешнему осмотру подвергают не менее 10 % каждой партии колбасных изделий. Для проведения лабораторных исследований (органолептические, химические и микробиологические) отбирают следующие пробы: от изделий в оболочке и продуктов из мяса массой более 2 кг — две единицы продукции для испытаний всех видов; от изделий в оболочке и продуктов из мяса массой менее 2 кг — две единицы для испытаний каждого вида; от изделий без оболочки — не менее трех единиц для испытаний каждого вида.

Из отобранных единиц продукции берут разовые пробы для органолептических испытаний общей массой 800... 1000 г, для химических исследований — 400...500 г. Для микробиологических исследований отбирают не мене двух разовых проб колбасы, каждая длиной

15 см от края батона; от продуктов из мяса — 10 см; от изделия без оболочки (студни, паштеты и т.д.) масса разовых проб должна составлять по 200...250 г от каждой из трех единиц.

*Органолептические показатели* должны соответствовать установленным требованиям для каждого вида колбасных изделий. В вареных колбасах поверхность батона должна быть чистой и сухой, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Консистенция вареных колбас упругая. Цвет фарша розовый или светло-розовый. Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей.

Не допускаются к реализации вареные колбасы с загрязнениями на оболочке, с рыхлым фаршем, с наплывами фарша над оболочкой или слипами длиной 5...30 см и более (при длине колбас менее 30 см размер слипов уменьшается наполовину), с наличием серых пятен и крупных пустот, бульонно-жировых отеков величиной 2...5 см и более, а также лопнувшие и поломанные батоны. Горький привкус в ливерных колбасах может быть обусловлен присутствием желчи и печеночной ткани и недостаточной промывки сырья.

В мясных хлебах поверхность должна быть равномерно обжаренной, сухой, гладкой, без загрязнений. Консистенция упругая. Фарш на разрезе розового или светло-розового цвета, равномерно перемешан. Запах и вкус, свойственные каждому виду продукции. Не разрешается реализовывать мясные хлебы с загрязнениями поверхности, рыхлым фаршем, с наличием в фарше серых пятен, оплавленного шпика, отеков бульона и жира.

У копченой баранины цвет на разрезе мышечной части розово-красный, у говядины — темно-красный, равномерный, без пятен. У говядины жир может быть слегка желтоватым. Копчености должны иметь приятный аромат копчения и солоноватый вкус.

При нарушении температурно-влажностного, а также других санитарных режимов на копченостях развиваются бактерии, плесени, появляются слизь, неприятный затхлый, кислый или гнилостный запах. Жир осаливается, на разрезе появляются серые или зеленоватые пятна. Последние изменения происходят вследствие воздействия пероксида водорода, продуцируемого в аэробных условиях *Lactobacillus viridescens*, *Leuconostoc spp.*, *Streptococcus faecium*, кокками, подобными *Pediosoccus*.

Копчености, имеющие незначительные поверхностные изменения свежести без признаков порчи в глубоких слоях, промывают в рассоле, зачищают измененные участки и направляют на повторное копчение или варку.

В готовых колбасах и копченостях не должно быть условно-патогенной и патогенной микрофлоры. Выявление кишечной палочки (*Escherichia coli*) и протей в глубоких слоях продукта свидетельствует о нарушении технологических режимов производства. Если в вареных и полукопченых колбасах обнаружены представители семейства кишечных бактерий, но не выявлены изменения запаха, цвета и вкуса, их направляют на переработку в низкие сорта с повторным тепловым воздействием. Сырокопченые и сыровяленые изделия дополнительно выдерживают в течение 10... 12 сут и повторно исследуют на наличие *E. coli* и протей. При отрицательных результатах продукцию реализуют на общих основаниях. Если же снова выделяют микроорганизмы семейства кишечных бактерий, то всю партию перерабатывают на вареные колбасы.

Физико-химические показатели колбасных изделий определяют согласно действующим методикам. Они должны отвечать установленным требованиям для каждого вида продукции.

**Заключение:** Если в колбасных изделиях обнаружены сапрофитные аэробные микроорганизмы или непатогенные анаэробы, продукцию выпускают без ограничений (при отсутствии отклонений в органолептических показателях). Поэтому нужно соблюдать правила приготовления и хранения продуктов.

#### Список литературы:

1. Туйчиевна, М. О. ., Махматмуротович, С. М. ., & Расуловна, Х. Б. . (2023). Основные Возрастные Заболевания И Состояния Распространенные Среди Мужчин И Женщин Пожилого Возраста. *Research Journal of Trauma and Disability Studies*, 2(4), 14–25. Retrieved from <http://journals.academiczone.net/index.php/rjtds/article/view/674>
2. Eshnazarovich T. B. et al. Hygiene Requirements for School Furniture //Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal. – 2023. – Т. 2. – №. 2. – С. 245-248.
3. Tuxtarov B. E., Soatov M. M. O. G. L., Saydaliyeva M. Z. Q. UMUMTA’LIM MAKTABLARI VA MAKTABGACHA TA’LIM MUASSASALARILARDA BOLALAR VA O’S MIRLAR GIGIYENASINING TUTGAN O’RNI //Scientific progress. – 2023. – Т. 4. – №. 2. – С. 12-17.
4. Mirmuhsin S. et al. MAKTAB JIHOZLARNING O ‘QUVCHILAR SALOMATLIK HOLATIGA TA’SIRINI GIGIENIK TAHLILI //Involta Scientific Journal. – 2022. – Т. 1. – №. 4. – С. 193-202.
5. Maxmatmurot o’g’li S. M. UMUMIY O’RTA TA’LIM MUASSASALARIDA O’QUVCHILAR OVQATLANISHINI GIGIYENIK TASHKILLASHTIRISH //PEDAGOGS. – 2024. – Т. 49. – №. 1. – С. 41-46.
6. Maxmatmurot o’g’li S. M. et al. UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA FOYDALANILADIGAN JIHOZLARGA QO’YILADIGAN GIGIYENIK TALABLAR //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2024. – Т. 2. – №. 2. – С. 128-132.
7. qizi Elmurodova L. X. et al. SUVNI KOAGULYATSIYA QILISHNING GIGIYENIK ANAMIYATI //GOLDEN BRAIN. – 2023. – Т. 1. – №. 30. – С. 67-71.
8. qizi Ramazonova K. U. et al. MAKTABGACHA TA’LIM MUASSASALARIDA BOLALARNING OVQATLANISHINI GIGIYENIK BAHOLASH //GOLDEN BRAIN. – 2024. – Т. 2. – №. 1. – С. 281-290.
9. Maxmatmurot o'g'li, Soatov Mirmuhsin. "BOLALAR VA O'SMIRLARDA TEMIR TANQISLIGI ANEMIYASI." (2023).
10. Файзибоев П. Н. и др. ОЗИҚ-ОВҚАТМАҲСУЛОТЛАРИДАН БАКТЕРИАЛ ЗАҲАРЛАНИШНИ ОЛДИНИ ОЛИШДА НАССР ХАЛҚАРО ТИЗИМИНИ TUTGAN ЎРНИ //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 226-229.
11. Tuxtarov B. E., Mirmuhsin Maxmatmurot O. G. 'Li Soatov, Mohira Zayniddin Qizi Saydaliyeva UMUMTA’LIM MAKTABLARI VA MAKTABGACHA TA’LIM MUASSASALARILARDA BOLALAR VA O’S MIRLAR GIGIYENASINING TUTGAN O’RNI //Scientific progress. – 2023. – №. 2.