

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА КАБАНОСІВ З РІЗНИМИ СМАКАМИ

Швець Артем Григорович,

здобувач вищої освіти СВО «Магістр»

ОС «Харчові технології»

Шевчук Наталя Петрівна,

докторка філософії

доцентка кафедра переробки продукції

тваринництва та харчових технологій

Петрова Олена Іванівна,

кандидатка с.-г. наук,

доцентка кафедра переробки продукції

тваринництва та харчових технологій

Трибрат Руслан Олександрович

кандидат с.-г. наук,

доцент кафедра переробки продукції

тваринництва та харчових технологій

м. Миколаїв, Україна

Анотація. У роботі представлено результати органолептичної оцінки чотирьох зразків кабаносів, виготовлених за різними рецептурами: без добавок (контроль), із додаванням червоної паприки, зі смаком краба та з додаванням сиру чеддер. Дослідження охоплювало аналіз зовнішнього вигляду, кольору, аромату, смаку та консистенції кожного зразка відповідно до вимог до напівсушених ковбасних виробів. Встановлено, що всі зразки характеризуються однорідною структурою, стабільними органолептичними показниками, типовими для продукції високої якості. Відмінності між ними зумовлені використаними смаковими добавками, які формують індивідуальні ароматичні та смакові профілі: пряно-гострий – у зразку зі смаком папероні, сирний – у зразку з чеддером, та м'ясно-морепродуктний – у зразку зі смаком краба. Контрольний зразок без добавок слугує еталоном і характеризується класичними властивостями традиційних кабаносів. Отримані результати підтверджують відповідність усіх варіантів продукції нормативним вимогам та

можливість їх використання для подальших технологічних досліджень.

Ключові слова: кабаноси, оцінка, якість, смак, добавка.

Інноваційні тенденції у виробництві кабаносів спрямовані на поєднання традиційних технологій із сучасними науковими підходами, що забезпечують високу якість, безпечність, привабливість і відповідність екологічним стандартам. Розвиток сегмента кабаносів відображає загальну еволюцію м'ясопереробної галузі – від масового виробництва до персоналізованого, здорового та сталого харчування [1, 2].

Метою роботи було оцінити органолептичну оцінку кабаносів. Нами визначено 4 зразки кабаносів: 1 зразок – кабаноси виготовлені з м'ясної сировини без добавок; 2 зразок – кабаноси виготовлені з м'ясної сировини (свинини), з додаванням 1 % червоної меленої паприки; 3 зразок – кабаноси виготовлені з м'ясної сировини (45% м'ясо сировини і 35% м'ясо птиці) з додаванням 0,50% ароматизатора «Краб»; 4 зразок – кабаноси виготовлені з м'ясної сировини (свинини) з додаванням 2 % сиру чеддер.

Органолептичну оцінку контрольного зразка (рис. 1) кабаносів без використання смакових та ароматичних добавок проведено за основними показниками якості, а саме: зовнішній вигляд, колір, аромат, смак та консистенція.



Рис. 1. Зовнішній вигляд кабаносів без добавок

За зовнішнім виглядом виріб має правильну форму, притаманну кабаносам. Поверхня чиста, суха, без механічних пошкоджень, слизу чи сторонніх включень. Оболонка щільно прилягає до фаршу. За кольором

рівномірний по всій масі виробу, від світло-рожевого до червонувато-рожевого, характерний для класичних кабаносів. На розрізі фарш однорідний, без сірих або темних плям. Аромат приємний, властивий традиційним м'ясним виробам, з легкими нотами копчення та спецій (за базовою рецептурою). Сторонні, кислі або затхлі запахи відсутні. Смак чистий, гармонійний, м'ясний, помірно солоний. Чітко відчувається натуральний смак м'яса без сторонніх присмаків. Гіркота чи кислинка не виявляються.

Консистенція щільна, пружна, однорідна. Виріб добре тримає форму, не кришиться, при надрізі не виділяє надлишкової вологи. Контрольний зразок кабаносів без добавок характеризується стабільними та класичними органолептичними показниками, що відповідають вимогам якості традиційних м'ясних виробів і може слугувати еталоном для порівняння з дослідними зразками.

Органолептичне дослідження кабаносів зі смаком папероні (рис. 2) проводили відповідно до загальноприйнятих методик оцінювання якості ковбасних виробів та чинних нормативних вимог.



Рис. 2. Зовнішній вигляд кабаносів зі смаком папероні

Зразки кабаносів мали типовий для цього виду виробів витягнутий, рівний, тонкий циліндричний батон. Оболонка щільно прилягала до фаршу, без ознак відшарувань, розривів або деформацій. Поверхня суха, чиста, рівномірно пофарбована. Колір батонів – насичений червоно-цегляний або червоно-коричневий, що є характерним для виробів зі смаком папероні, зумовлений використанням паприки, перцю чилі та інтенсивним копченням.

Консистенція щільна, пружна, властива для напівсушених або сушених тонких ковбас. При натисканні виріб зберігав структурну стійкість та швидко відновлював форму, що свідчить про достатній ступінь дозрівання та формування стабільної білково-жирової матриці. На зрізі фарш однорідний, без пустот і розшарувань, з рівномірно розподіленими включеннями жирової тканини.

Запах зразків інтенсивний, типовий для кабаносів з використанням гострих спецій. Чітко відчувається аромат копчення, поєднаний із пряними та пікантними нотами, характерними для суміші папероні (перець чилі, паприка, часник, інколи орегано). Аромат є вираженим, але гармонійним. Смакові властивості відповідають профілю виробів типу «папероні». Смак м'ясний, пряний, помірно солоний із виразною пікантністю та легким гострим післясмаком.

Присутні характерні для папероні поєднання гостроти та копченості, які формують збалансований смаковий профіль. Небажані присмаки – гіркота, надмірна кислотність, металеві або сторонні відтінки – не виявлені. Колір фаршу на розрізі – рівномірний, червоно-помаранчевий або червоно-рожевий, що зумовлено використанням спецій із високим вмістом каротиноїдів та процесами копчення. У структурі фаршу чітко візуалізуються дрібні включення жирової фракції білого або кремового кольору, розподілені рівномірно. Пустоти, слиз або відшарування на зрізі відсутні.

На рисунку 3 наведено зовнішній вигляд кабаносів із сиром Чеддер, а також вид на розрізі. Зразки кабаносів мали характерну для даного виду виробів подовжену тонку циліндричну форму з рівномірною поверхнею. Оболонка залишалася цілою, без механічних пошкоджень, надривів або напливів фаршу. Поверхня суха, чиста, з легким природним блиском. Колір – від червонувато-рожевого до темно-червоного, однорідний по всій довжині батона, що свідчить про рівномірність процесів дозрівання та копчення.



Рис. 3. Зовнішній вигляд кабаносів зі смаком сиру

Консистенція виробів – щільна, пружна, властива для тонких напівсушених або сушених ковбас. При незначному натисканні структура відновлювала форму, що вказує на достатній ступінь зневоднення та формування стабільної м'ясопротеїнової матриці. На зрізі фарш компактний, без пустот та відшарувань. Запах зразків був вираженим, типовим для копчених м'ясних виробів. Відзначено характерний сирний аромат, властивий твердим або плавленим сировмісним інгредієнтам. Поєднання копчено-м'ясного та сирного ароматів є гармонійним. Смакові характеристики кабаносів відповідають вимогам до даного виду продукції. Смак м'ясний, помірно солоний, з вираженою сирною ноткою, яка доповнює загальний смаковий профіль, не приглушуючи основного м'ясного смаку. Присмак копчення збалансований і не домінує. Ознак стороннього, гіркуватого або кислуватого присмаку не встановлено. Колір на розрізі – рівномірний, червоно-рожевий, характерний для продуктів, що пройшли стадію коптіння та дозрівання. У структурі фаршу візуально ідентифікуються дрібні включення жирової тканини та частки сиру світло-жовтого кольору, рівномірно розподілені по масі виробу.

Оцінено органолептичну оцінку кабаносів зі смаком крабу (рис. 4). Кабаноси мають типовий для даної групи виробів подовжений, тонкий, рівномірний циліндричний батон. Оболонка ціла, без пошкоджень, щільно прилягає до фаршу, без ознак відшарувань чи деформації. Поверхня суха, чиста, однорідна. Колір оболонки – від червоно-рожевого до червоно-оранжевого, що може бути зумовлено використанням спецій, барвників та компонентів, характерних для крабового смакового профілю.

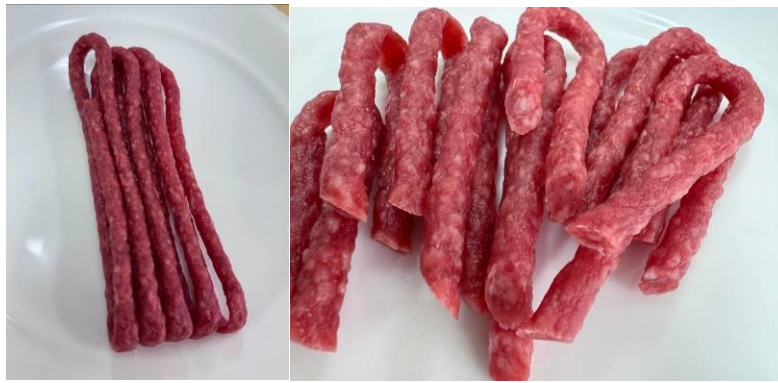


Рис. 4. Зовнішній вигляд кабаносів зі смаком краба

Консистенція виробів є щільною та пружною, властивою для тонких напівсушених ковбас. При натисканні кабанос відновлює форму, що свідчить про достатній ступінь дозрівання та формування стабільної білково-жирової структури. На зрізі фарш однорідний, рівномірно ущільнений, без пустот, тріщин або відокремлення жирових включень. Запах – виражений, комплексний. Основний аромат має м'ясний характер з легким копченим тоном. Додатково відчувається характерний крабовий аромат, зумовлений використанням ароматизаторів або смакових добавок. Поєднання ароматів є гармонійним і відповідає заявленому виду продукції. Смак кабаносів збалансований, помірно солоний. До основного м'ясного смаку додаються характерні крабові або морепродуктні відтінки, властиві продуктам зі смаком краба. Копчений присмак виражений, але не домінує над смаковою композицією. Присмак гіркоти, надмірної кислотності або сторонніх відтінків відсутній. Смак після ковтання – м'який, з легким морепродуктним акцентом. Колір фаршу на розрізі – рівномірний, рожево-червоний або червоно-оранжевий, що відповідає рецептурі та застосованим спеціальним складникам. У масі фаршу спостерігаються невеликі рівномірно розподілені включення жиру білого або кремового кольору. Пустоти, зони темного чи надмірно світлого забарвлення, а також сліди окиснення відсутні.

Усі досліджені зразки кабаносів характеризуються стабільними органолептичними показниками, притаманними високоякісним напівсушеним ковбасним виробам. Зовнішній вигляд усіх зразків є однорідним і відповідає

вимогам до кабаносів: батони мають правильну циліндричну форму, цілісну оболонку та чисту, суху поверхню. Консистенція виробів щільна й пружна, без пустот і структурних дефектів, що свідчить про належний технологічний режим виробництва. Запах і смак відрізняються відповідно до рецептурних особливостей кожного зразка. Кабаноси зі смаком сиру мають м'якший ароматичний профіль з характерною молочно-сирною нотою; зразок папероні вирізняється інтенсивністю пряного й гоструватого аромату; продукт зі смаком крабу має м'ясний профіль із виразним морепродуктним ароматом. Усі зразки зберігають загальний м'ясний характер, гармонійне поєднання копченості та спецій, без небажаних присмаків чи запахів.

Колір на розрізі в усіх зразках рівномірний, характерний для дозрілих копчених ковбас, з рівномірно розподіленими жировими включеннями. Відхилень, що можуть свідчити про порушення технології або псування, не виявлено.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Давидова, О. Б.; Зозульов, О. В. Сучасний стан ринку ковбасних виробів України: ключові тенденції та драйвери розвитку. Актуальні проблеми економіки та управління, 2021. С. 6-15.
2. Greisinger A.G. Innovations in Fermented Sausage Production Technology. *Meat Science Journal*, 2022. № 162. P. 12-18.