



## ЧЬЯ КОЛБАСА ПРЕТЕНДУЕТ НА «ДОКТОРСКУЮ»?

**ВНИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ЖУРНАЛ «МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ» ПРОВЕЛИ ИССЛЕДОВАНИЕ ОБРАЗЦОВ КОЛБАСЫ «ДОКТОРСКАЯ», ВЫРАБОТАННОЙ ПО ГОСТ Р 52196-2011 ПРЕДПРИЯТИЯМИ МОСКВЫ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ.**

**Д-р вет. наук Т.Г. Кузнецова**

ГНУ ВНИИ мясной промышленности  
имени В.М. Горбатова Россельхозакадемии

**К**олбаса вареная ГОСТовская — продукт знаковый и, можно сказать, исторический. На территории СНГ стандарт вареных колбас используется уже более 80 лет и, хотя рецептуры с тех пор несколько раз менялись, приверженность потребителей к «Докторской», «Любительской», «Молочной» сохраняется. Они заняли свое место в кулинарных традициях наших граждан, как Вайсвурст в Германии или Мортаделла в Италии.

ГОСТовские вареные колбасы присутствуют в ассортименте почти каждого промышленного мясоперерабатывающего предприятия, но как бренд та же «Докторская» изрядно пострадала от всевозможных подражаний вроде «Докторская от», «Докторская по...» (далее следует название предприятия или города). Спекуляций на тему состава и качества самых народных колбас много и в печати, и в устном «народном творчестве», как то форумы в сетях, пересуды дома и на работе и т. д.

Однако, несмотря на все перипетии вокруг «варенки», она остается одним из самых востребованных мясных продуктов. Поэтому очень важно привести к единым качественным показателям колбасы одного названия, даже если их вырабатывают разные предприятия. ГОСТ един для всех, а значит, и технологические вольности в процессе производства недопустимы.

ВНИИ мясной промышленности является разработчиком всех государственных стандартов вареных колбас, начиная с 30-х годов прошлого столетия. Тем не менее, нужно отметить, что только в последние 20 лет отклонения от стандарта приобрели массовый характер, а их степень часто можно квалифицировать как грубую фальсификацию.

Действующий закон не позволяет разработчику нор-

мативной документации защищать свой продукт от фальсификации, а наказания для нарушителей носят символический характер, и те применяются исключительно редко. В подобных условиях гласность остается почти единственным инструментом влияния на качество продуктов массового потребления и защиты их от фальсификации, а ГОСТ — от девальвации.

*Чтобы оценить качество вареной колбасы «Докторская», в розничных магазинах закупили 18 образцов продукции от разных производителей Москвы и Московской области. Образцы, как полагается в таких случаях, были обезличены и поступили в дегустационную комиссию под номерами.*

Качество вареных колбас оценивали органолептическими методами. Анализировали внешний вид продукции (в том числе форму, размер и вязку батонов), вид и цвет на разрезе, консистенцию, вкус и аромат изделия; проводили физико-химические исследования, включающие определение массовой доли белка, жира, содержание поваренной соли, нитрита натрия и общего фосфора.

Для повышения объективности оценки качества вареной колбасы «Докторская» и выявления возможной фальсификации продукции по сырьевому составу провели идентификацию пищевых ингредиентов гистологическим методом (см. таблицу).

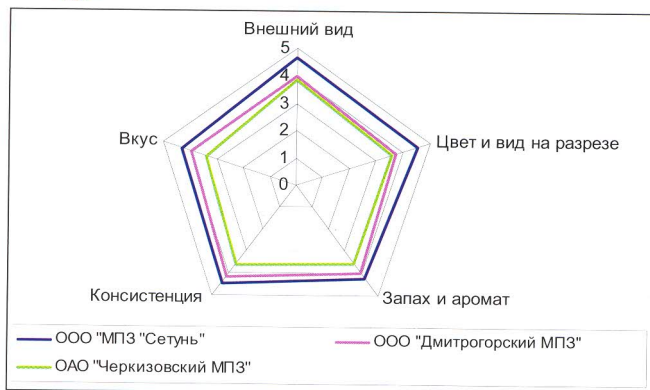
Органолептическую оценку исследуемых образцов осуществляла специализированная дегустационная комиссия, состоящая из квалифицированных сотрудников ВНИИ мясной промышленности.

Эта комиссия работала в специально оборудованном дегустационном зале с соблюдением условий, позволяющих объективно оценивать мясную продукцию. При подготовке образцов исключались неточность обработки и несоблюдение одинаковых условий.

Чтобы соблюсти инкогнито образцов, все они были зашифрованы случайными трехзначными цифровыми кодами, имели одинаковую температуру и форму нарезки. Оценку колбас проводили по пятибалльной шкале в соответствии с ГОСТ 9959-91.

**Результаты органолептической оценки, гистологических и физико-химических показателей колбас**

Предприятие	Общая оценка по 5-балльной шкале, баллы	Соответствие требованиям ГОСТ 52196-2011		Потребительская оценка продукта, % опрошенных		
		по физико-химическим показателям	по рецептуре	желательный	нежелательный	нейтральный
ООО «МПЗ «Сетунь»	4,42	<b>Не соответствует</b> массовая доля белка менее 12,0% (11,3%)	Соответствует	71,4	28,6	0
ООО Мясокомбинат «Павловская Слобода» (Велком)	4,37	<b>Не соответствует</b> массовая доля жира более 20,0% (20,5%)	<b>Не соответствует</b> (значительное количество каррагинана)	28,6	71,4	0
ООО «МПЗ Ремит»	4,3	<b>Не соответствует</b> массовая доля белка менее 12,0% (11,3%)	Соответствует	62,8	37,2	0
ООО «Колбасный комбинат «Богатырь»	4,13	Соответствует	<b>Не соответствует</b> (значительное количество коллагенового животного белка)	14,3	71,4	14,3
ООО МПЗ «Москворецкий» для ООО «ТД «Рублевский»	4,12	Соответствует	<b>Не соответствует</b> (небольшое количество каррагинана)	14,3	71,4	14,3
ЗАО «Микояновский мясокомбинат»	4,09	<b>Не соответствует</b> массовая доля жира более 20,0% (20,5%)	Соответствует	28,6	71,4	0
ООО «Рамфуд»	4,06	Соответствует	<b>Не соответствует</b> (значительное количество соевого изолированного белка)	14,3	85,7	0
ООО «МПЗ Богородский» (Украина)	4,05	Соответствует	Соответствует	28,6	57,1	14,3
ООО «ФЭС» (FINE FOOD)	4,03	<b>Не соответствует</b> массовая доля поваренной соли более 2,1% (2,34%)	<b>Не соответствует</b> (содержит гелеобразователь)	0	100	0
ЗАО «Новая Столица» Егорьевская колбасно-гастрономическая фабрика	4,03	Соответствует	<b>Не соответствует</b> (значительное количество каррагинана)	14,3	85,7	0
ОАО «Царицыно»	3,96	<b>Не соответствует</b> массовая доля белка менее 12,0% (11,4%)	<b>Не соответствует</b> (незначительное количество коллагенового животного белка)	42,9	57,1	0
ОАО «Мясокомбинат Клинский»	3,95	Соответствует	Соответствует	14,2	71,6	14,2
ООО «Дмитрогорский МПЗ» (Ближние Горки)	3,95	Соответствует	Соответствует	71,4	28,6	0
ООО «МДБ» (Мясной Дом Бородина)	3,93	Соответствует	<b>Не соответствует</b> (незначительное количество коллагенового животного белка)	42,9	57,1	0
ООО «ФЭС» по заказу ООО «Малаховский мясокомбинат»	3,86	Соответствует	<b>Не соответствует</b> (присутствует коллагеновый животный белок)	0	100	0
ООО «МПК «Мясная Империя»	3,8	Соответствует	<b>Не соответствует</b> (незначительное количество коллагенового белка и муки)	0	85,7	14,3
ООО «МДБ» (Мясная лавка)	3,6	<b>Не соответствует</b> массовая доля белка менее 12,0% (11,55%)	Соответствует	0	100	0
ОАО «Черкизовский МПЗ»	3,59	<b>Не соответствует</b> массовая доля белка менее 12,0% (11,3%)	<b>Не соответствует</b> (присутствует коллагеновый животный белок)	0	100	0



**Рис. 1.** Сенсорный профиль образцов вареной колбасы «Докторская» различных уровней качества

Органолептические оценки, выставленные дегустационной комиссией, а также другие показатели образцов колбас представлены в таблице.

**По результатам профессиональной оценки образцов колбасы «Докторская» лучшей признана продукция, выработанная МПЗ «Сетунь», Велком и МПЗ «Ремит», получившая соответственно 4,42; 4,37 и 4,30 балла.**

Высоко оценили члены дегустационной комиссии и образцы колбас, изготовленные Колбасным комбинатом «Богатырь» и МПЗ «Москворецкий» для «ТД «Рублевский» (4,13 и 4,12 балла); немного ниже — продукцию Рамфуд, МПЗ Богородский, Егорьевской колбасно-гастрономической фабрики, ООО «ФЭС» (FINE FOOD), Микояновского мясокомбината, общая балльная оценка которых колебалась от 4,03 до 4,09 балла. Остальные 44,5 % образцов получили менее 4,0 балла.

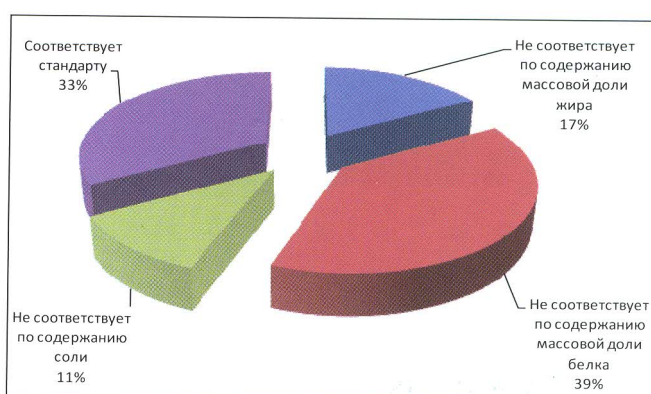
Результаты органолептической оценки колбас, удостоенных высокой оценки дегустационной комиссии, наглядно показывают, что образцы были достаточно близки по интенсивности аромата, вкуса, консистенции и по цвету фарша на разрезе. Основная причина снижения баллов по органолептическим показателям связана, по мнению дегустаторов, в первую очередь, с недостаточно выраженным ароматом и вкусом пряностей, чрезмерно плотной консистенцией, сладковатым или кисловатым привкусом колбас.

Образцы вареной колбасы «Докторская», получившие оценки ниже 4,0 балла, характеризовались резиистой или рыхлой консистенцией, ярко-розовым цветом фарша на разрезе, сладковато-горьким или кисловатым привкусом, невыраженным, иногда несвойственным запахом, неприятным послевкусием.

Результаты сравнительного анализа органолептической оценки колбас различного уровня качества приведены на рис. 1.

Физико-химические исследования вареной колбасы «Докторская» показали, что 44,4 % образцов по содержанию массовой доли белка, жира и поваренной соли соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011 (рис. 2).

К сожалению, в некоторых образцах, получивших высокий балл по органолептическим показателям, ус-



**Рис. 2.** Распределение предприятий-производителей вареной колбасы «Докторская» в зависимости от степени соответствия требованиям ГОСТ по физико-химическим показателям

тановлены несоответствия по содержанию массовой доли белка и жира (например, в продукции Микояновского мясокомбината, Велкома и др.). Справедливости ради следует сказать, что величина такого отклонения количественных показателей от нормы была невелика. Так, самый низкий процент белка составлял 11,3 при норме 12 %, а содержание жира — 21,5 вместо 20 % по стандарту.

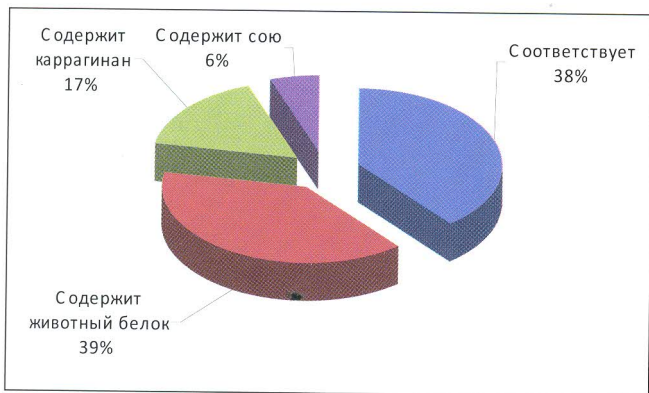
В пользу производителей, чьи колбасы так пристально изучали специалисты ВНИИМП, говорит остаточное содержание нитрита натрия в образцах (самое большое составляло 0,0039 % при максимально допустимом 0,005 %).

Гистологический анализ сырьевого состава показал, что 61,1 % представленных на исследование колбас не соответствует информации, заявленной производителем на этикетке продукта (рис. 3). В образцах продукции гистологическими исследованиями в 38,9 % случаев обнаружено присутствие коллагенового животного белка; в 16,7 % — каррагинана; в 5,6 % — соевого изолята. При этом, судя по количественному содержанию недопустимых пищевых добавок и ингредиентов, их использование было связано с умышленной фальсификацией продукта.

Присутствие растительного белка — соевого изолята — обнаружено в структуре образца вареной колбасы «Докторская», произведенной Рамфудом, каррагинана — в продукции, выработанной МПЗ «Москворецкий» для «ТД «Рублевский», Егорьевской колбасно-гастрономической фабрикой и Велкомом. Хотя эти колбасы и получили оценки более четырех баллов, полным соответствием сырьевого состава требованиям государственного стандарта они не могли похвастаться.

Основная доля фальсификаций была обусловлена использованием коллагенового животного белка, который обнаружен в образцах колбас, получивших менее 4,0 балла по органолептической оценке (МПЗ «Мясная Империя», ООО «ФЭС» по заказу ООО «Малаховский мясокомбинат», Царицыно, Мясной Дом Бородина, Черкизовский МПЗ и др.).

В одном из образцов были обнаружены фрагменты слюнных желез, что свидетельствует об использовании



**Рис. 3.** Распределение предприятий-производителей вареной колбасы «Докторская» по степени использования добавок

в составе сырья мяса свиных голов. Случай, конечно, не «смертельный», однако стандартом не предусмотренный.

Анализ результатов исследований позволил установить, что из образцов колбасы, получивших высокую оценку дегустационной комиссии, в полном объеме требованиям ГОСТ Р 52196-2011 соответствует «Докторская», произведенная МПЗ Богородский.

Таким образом, если выборку из 18 производителей считать репрезентативной, то в Москве и Московской области требованиям ГОСТ соответствует менее 5 % колбас.

Формально претендуют на «Докторскую» также колбасы Дмитрогорского МПЗ и Клинского мясокомбината. По сырьевому составу и физико-химическим показателям они соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011, но получили по 3,95 балла органолептической оценки продукта по пятибалльной шкале. Причиной такого балла явились низкие показатели по вкусу, цвету и запаху продукта.

Необходимо отметить, что МПЗ Богородский первым удостоился знака «Стандарт качества», который был учрежден ВНИИ мясной промышленности и присуждается по совокупности показателей качества продукции, использования современных технологий управления процессами производства, сертификации систем менеджмента и т. д.

Успех пищевого продукта на рынке всегда зависит от реакции покупателей. Чтобы выяснить их отношение к разным образцам колбас, используемым при дегустации, сотрудники института и редакции провели акцию, которую можно назвать «Народный контроль».

Для этого были сформированы группы потребителей из числа специалистов ВНИИ мясной промышленности, не имеющих отношения к технологическим лабораториям, и случайных прохожих с улицы, не связанных с мясной отраслью. При определении качества колбас потребители оценивали свое впечатление о продукте, используя шкалу «желательности». Как и для профессиональной дегустации, были использованы закодированные образцы.

Потребительская оценка показала, что наиболее

желательной из всех представленных образцов была признана колбаса вареная «Докторская», произведенная «МПЗ Сетунь». Наименее желательными являлись образцы, выработанные МДБ, Черкизовским МПЗ и ООО «ФЭС» по заказу «Малаховский мясокомбинат».

От 57,1 до 71,4 % потребителей признали, что колбаса, изготовленная МДБ, Черкизовским МПЗ, «МПК «Мясная Империя» и ООО «ФЭС» по заказу «Малаховский мясокомбинат», не соответствуют их представлениям о колбасе «Докторская».

Потребители отметили, что в большей степени несоответствия касались вкуса и запаха продукта, несколько меньше — консистенции и цвета фарша на разрезе.

Анализ данных такой оценки образцов продукции показал, что несмотря на то, что потребители поделились лишь общим впечатлением о продукте, фальсифицированные по составу колбасы они распознали и безошибочно оценили как нежелательные. Таким образом, потребительские тесты могут ориентировать производителя на оптимизацию и совершенствование тех или иных характеристик продукта.

Авторы рейтинговых телепередач об «ужасах» потребительского рынка часто ссылаются на мифических кошек, которые питают к «Докторской» отвращение и не любят «Любительскую», упорно навязывая аудитории мнение четвероногих «экспертов». ВНИИМП и редакция журнала «Мясная индустрия» не стали «тренироваться на кошках», а доверили оценку квалифицированным специалистам и простым людям с улицы.

**Результаты исследований показали очень важную вещь: сенсорные способности среднего потребителя позволяют отличить хорошую колбасу от плохой, а честный продукт — от фальсификата.** Поэтому те компании, которые самовольно «модернизируют» ГОСТ Р 52196-2011, могут продавать свою продукцию лишь при отсутствии серьезной конкуренции. Если у потребителя появляется выбор, то «Докторскую» из мяса птицы механической обвалки или с коллагеном он купит лишь большой нужды или по незнанию.

Заслоном перед столь ущербной маркетинговой «стратегией» должен стать технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», вступивший в силу не так давно. То, что ГОСТовская продукция нуждается в защите от подделок и от банального производственного брака, давно не секрет для специалистов и простых потребителей. Насколько эффективно будет справляться новый техрегламент с этой задачей — покажет время и наши новые исследования, которые, возможно, станут регулярными. Гласными они уже стали, а это в наш информационный век чего-то да стоит.

Тем, кто желает возвести фальсификацию в ранг технической нормы, «выпотрошив» из ГОСТа все, что обеспечивает качественный уровень продукта, тоже есть повод подумать о судьбе национального бренда и о том, насколько его хватит, если «модернизировать» ГОСТ Р 52196-2011 не только самовольно, как это происходит сейчас на многих предприятиях мясной отрасли, но и законодательно.