В.А. Токарев, Н.Д. Коломиец, Л.А. Мельникова,Е.В. Федоренко,

Л.А. Николаева

К вопросу о критериях при установке сроков хранения вареных колбас. Доклады Четвертой Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Новое в экологии и безопасности жизнедеятельности». Санкт-Петербург, 1999, С. 288.

Ключевые слова: сроки хранения, вареные колбасы, показатели качества и безопасности.

Резюме: В работепредставлены исследования сроков хранения вареных колбас при использовании различных видов оболочек и специй. Полученные результаты свидетельствуют, что использование данных компонентов при производстве вареных колбас укорачивает сроки их хранения.Пароводопроницаемые оболочки не удерживаютв достаточной степени влагу и являются объектом колонизации аэробов. Высоко контаминированные специи при наличии спор, плесневых грибов и других микроорганизмов значительно увеличивают содержание КОЕ в готовой продукции. В результате продукт хранится менее 5 дней в условиях бытового холодильника. Проведение комплекса превентивных мероприятий, а именно: замены оболочек колбас на влагоудерживающие, лучевой обработки специй, применения стабилизирующих смесей, проведения анализа критических точек производства позволили продлить сроки хранения данного вида продукции, сохраняя показатели качества и безопасности.

Сматериалами сборника можно ознакомиться в Национальной библиотеке.