

с различным уровнем работоспособности // Здоровье населения и среда обитания. – 2019. – № 11 (320). – С. 56-60.

4. Чубаровский В.В., Лабутьева И.С., Кучма В.Р. Психические состояния у учащихся, подростков: ретроспективный анализ распространенности и пограничной психологической патологии // Здоровье населения и среда обитания. 2017. – № 8 (293). – С. 50-53.

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ СОСТАВА ВАРЕННОЙ КОЛБАСЫ «ДОКТОРСКАЯ» РАЗНЫХ ТОРГОВЫХ МАРОК И ЕЕ РАСПРОСТРАНЕННОСТЬ В РАЦИОНЕ ЛЮДЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

Починчук Х. А.,

студентка 3 курса лечебного факультета

Научный руководитель – старший преподаватель Синкевич Е.В.

Кафедра общей гигиены и экологии

Гродненский государственный медицинский университет, Беларусь

Актуальность. Колбаса «Докторская» – один из самых популярных сортов вареной колбасы на постсоветском пространстве, который изготавливали по ГОСТ Р 52196-2011. Продукт бледно-розового цвета с пониженным содержанием жиров, который раньше использовали в качестве диетического [1].

В 1936 году колбасу «Докторская» начали впервые производить на Московском мясоперерабатывающем комбинате им. А. И. Микояна. Изначально колбаса использовалась в роли лечебного питания больным с соматическими признаками последствий длительного голодания (больным, имеющим «подорванное здоровье – последствия Гражданской войны и царского деспотизма»), отсюда и пошло название данного продукта питания [1]. Рецептуру традиционной колбасы «Докторская» разрабатывали лучшие специалисты, врачи, сотрудники мясной промышленности. Утверждается, что «Докторская» колбаса содержит необходимые для здоровой и полноценной жизни витамины и минералы. Рецепт данной колбасы был выведен врачами до мелочей – этот продукт являлся основным источником белка [2].

Традиционную колбасу «Докторская» изготавливали по всем стандартам ГОСТа того времени: из высших сортов свинины, куриных яиц, нитрита натрия, обезжиренного молока, натуральной оболочки и пряностей. «Докторская» колбаса современного состава мало чем отличается от советской (колбаса разных предприятий имела разный вкус и раньше). Яркое отличие колбасы современного состава от колбасы советского состава – оболочка, которая раньше была преимущественно белковой либо свиной,

а в наше время – синтетическая, что позволяет продлить срок годности данного продукта за счет создания эффекта вакуумной консервации [3].

Цель. Сравнить составы колбасы «Докторская» разных торговых марок с составом согласно ГОСТ Р 52196-2011, а также выявить ее полезные свойства. Изучить частоту встречаемости данного продукта в рационе различных групп населения.

Материалы и методы исследования. Анализ состава колбасы «Докторская» различных производителей (ОАО «Брестский мясокомбинат»; ОАО «Гродненский мясокомбинат»; СЗАО «Агрокомбинат «Колос»» ОАО «Минский мясокомбинат»). Использован метод социологического анонимного опроса на платформе GoogleForms. В нем приняло участие 213 респондентов разного возраста.

Результаты и их обсуждение. В ходе проведенного сравнительного анализа состава, установлено, что ни один из вышеперечисленных образцов не соответствует ГОСТу по всем критериям (табл.).

Таблица – Сравнительная характеристика состава колбасы вареной «Докторской» разных торговых марок

<p>Докторской колбасой, изготовленной по ГОСТу, называется вареное колбасное изделие категории А, характеризующееся отсутствием в составе шпика и невысокой жирностью.</p>	<p>Требования к Докторской колбасе согласно ГОСТ Р 52196-2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> • массовая доля мяса должна составлять свыше 60% без учета воды, потерянной при термической обработке; • поверхность батончиков должна быть сухой и чистой, консистенция – упругой, цвет на разрезе – розовым или светло-розовым; • массовая доля жира не более 20%; • массовая доля белка не менее 12%; • калорийность не более 228 ккал; • массовая доля нитрита натрия E250 не более 0,005%; • отсутствие растительного белка и крахмала. <p>Состав Докторской колбасы ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • свинина; • говядина; • вода; • яйца куриные или меланж яичный; • молоко коровье сухое цельное или обезжиренное; • соль поваренная; • сахар-песок; • пряности: орех мускатный или кардамон. <p>Докторскую колбасу по ГОСТу можно изготавливать в разных видах колбасной оболочки.</p>
<p>Вареное колбасное изделие мясное колбаса «Докторская» высшего сорта (ОАО «Брестский мясокомбинат»)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нет точных цифр содержания мяса в данном образце; • поверхность батона соответствует ГОСТу; • массовая доля жира в данном образце – 22%, что немного превышает массовую долю жира по ГОСТу (20%); • массовая доля белка в данном образце – 8,5%, что ниже массовой доли белка по ГОСТу (12%);

	<ul style="list-style-type: none"> • калорийность данного образца – 230 ккал, что немного выше калорийности по ГОСТу (228 ккал); • нет точных цифр содержания нитрита натрия E250; • содержит растительные белки – не соответствует ГОСТу. <p>Данный образец не соответствует ГОСТу.</p>
<p>Вареное колбасное изделие мясное высшего сорта колбаса «Докторская новая» (ОАО «Гродненский мясокомбинат»)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нет точных цифр содержания мяса в данном образце; • поверхность батона соответствует ГОСТу; • массовая доля жира в данном образце – 21%, что немного превышает массовую долю жира по ГОСТу (20%); • Массовая доля белка в данном образце – 7%, что ниже массовой доли белка по ГОСТу (12%); • Калорийность данного образца – 220 ккал, что соответствует ГОСТу (228 ккал); • Нет точных цифр содержания нитрита натрия E250; • Содержит растительные белки – не соответствует ГОСТу. <p>Данный образец не соответствует ГОСТу.</p>
<p>Колбаса вареная из мяса птицы «докторская новая» высшего сорта охлажденная (СЗАО «Агрокомбинат «Колос»»)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нет точных цифр содержания мяса в данном образце; • Поверхность батона соответствует ГОСТу; • Массовая доля жира в данном образце – 28%, что превышает массовую долю жира по ГОСТу (20%); • Массовая доля белка в данном образце – 8,5%, что ниже массовой доли белка по ГОСТу (12%); • Калорийность данного образца – 289 ккал, что превышает значения по ГОСТу (228 ккал); • Нет точных цифр содержания нитрита натрия E250; • Содержит растительные белки – не соответствует ГОСТу. <p>Данный образец не соответствует ГОСТу.</p>
<p>Изделие колбасное вареное мясное Колбаса «Докторская новая» высшего сорта (ОАО «Минский мясокомбинат»)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нет точных цифр содержания мяса в данном образце; • Поверхность батона соответствует ГОСТу; • Массовая доля жира в данном образце – 24%, что превышает массовую долю жира по ГОСТу (20 %); • Массовая доля белка в данном образце – 8%, что ниже массовой доли белка по ГОСТу (12%); • Калорийность данного образца – 250 ккал, что превышает значения по ГОСТу (228 ккал); • Нет точных цифр содержания нитрита натрия E250; • Содержит растительные белки – не соответствует ГОСТу. <p>Данный образец не соответствует ГОСТу.</p>
<p>Изделие колбасное вареное мясное колбаса «Докторская с маслицем» высшего сорта охлажденная (ОАО «Брестский мясокомбинат»)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нет точных цифр содержания мяса в данном образце; • Поверхность батона соответствует ГОСТу; • Массовая доля жира в данном образце – 22%, что немного превышает массовую долю жира по ГОСТу (20%); • Массовая доля белка в данном образце – 9%, что ниже массовой доли белка по ГОСТу (12%);

	<ul style="list-style-type: none"> • Калорийность данного образца – 240 ккал, что выше калорийности по ГОСТу (228 ккал); • Нет точных цифр содержания нитрита натрия E250; • Содержит растительные белки – не соответствует ГОСТу. <p>Данный образец не соответствует ГОСТу</p>
<p>Изделие колбасное вареное мясное колбаса «докторская ароматная» высшего сорта охлажденная (ОАО «Брестский мясокомбинат»)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нет точных цифр содержания мяса в данном образце; • Поверхность батона соответствует ГОСТу; • Массовая доля жира в данном образце – 20%, что соответствует ГОСТу (20 %); • Массовая доля белка в данном образце – 10%, что ниже массовой доли белка по ГОСТу (12%); • Калорийность данного образца – 230 ккал, что немного выше калорийности по ГОСТу (228 ккал); • Не содержит нитрит натрия E250, что соответствует ГОСТу (не выше 0,005%); • Содержит растительные белки – не соответствует ГОСТу. <p>Данный образец не соответствует ГОСТу.</p>

Как показал опрос, в вопросе о предпочтениях при выборе колбасных изделий (предлагалось выбрать несколько вариантов ответов), 41,8% респондентов выбрали вареную колбасу; 43,7% – варено-копченую; 14,6% – полукопченую; 47,4% – сырокопченую; 46,5 % – сыровяленную; 34,3% – сосиски и сардельки. 47,4%.

По результатам опроса, большинство респондентов предпочитают бесструктурные колбасы (69,4%).

В ходе анкетирования выяснилось, что у 64,8% его участников в рациионе присутствует «Докторская колбаса», так как именно ей отдают свое предпочтение те, кто любит вареную колбасу.

На вопрос «Считаете ли Вы потребление Докторской колбасы...» ответы распределились следующим образом: 3,3% респондентов, принявших участие в опросе, считают потребление «Докторской колбасы» – лечебным питанием; 2,4% – диетическим и 2,4% – лечебно-профилактическим питанием; в то время как 91,9% считают, что потребление «Докторской колбасы» не несет никакой пользы.

Отвечая на вопрос о способах потребления колбасы «Докторская» 80,8% респондентов, указали на то, что используют ее в качестве добавки к основному блюду; 8% – в качестве отдельного блюда; 2,7% – потребляют и в качестве добавки к блюду, и в качестве отдельного блюда; 8,5% – вообще не потребляют «Докторскую колбасу».

Выводы. Наиболее близкий состав к образцу, сделанному по ГОСТу у представителей данного вида продукта, изготовленных на ОАО «Брестский мясокомбинат»: «Вареное колбасное изделие мясное колбаса «Докторская»» высшего сорта; «Изделие колбасное вареное мясное колбаса «Докторская»»

торская с маслицем»» высшего сорта охлажденная; «Изделие колбасное вареное мясное колбаса «Докторская ароматная»» высшего сорта охлажденная.

Результаты исследования доказали широкую распространенность колбасных изделий, в частности колбасы «Докторская», в рационе у респондентов.

Литература:

1. Докторская колбаса [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/>. – Дата доступа 28.10.2020.

2. «Докторская» колбаса по «сталинскому» рецепту от ОАО «Бобруйский мясокомбинат» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://produkt.by/story/doktorskaya-kolbasa-po-stalinskomu-receptu-ot-oao-bobruyskiy-myasokombinat>. – Дата доступа 28.10.2020.

3. Вареная колбаса – самое интересное, что нужно знать! [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://foodbay.com/wiki/it_is_interesting/2017/02/06/varenaaya-kolbasa-samoe-interesnoe-chto-nuzhno-znat/. – Дата доступа 28.10.2020.

ИЗУЧЕНИЕ ОСВЕДОМЛЕННОСТИ НАСЕЛЕНИЕ ПО ВОПРОСАМ ЗНАЧИМОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ РЫБЫ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

Романова М.Д.,

студентка 3 курса лечебного факультета

Научный руководитель – ст. преподаватель Синкевич Е. В.

Кафедра общей гигиены и экологии

Гродненский государственный медицинский университет, Беларусь

Актуальность. Значение рыбы в питании человека велико. На свете существует немного продуктов, которые одновременно богаты железом, фосфором, цинком, магнием, кальцием, селеном, витаминами А, Е, D, и аминокислотами, которые необходимы для нормального функционирования сердечно-сосудистой системы, щитовидной железы и желудка. А в рыбе всех этих элементов предостаточно. В этом продукте небольшое содержание жира (не более 30%), он прекрасно усваивается.

А самый бюджетный сорт рыбы, полезный при атеросклерозе – знаковая всем сельдь. Только нежелательно использовать в «лечебных» целях при повышенном холестерине соленую селедку: лучше, если она будет свежей или свежемороженой. Мало кто знает, что сельдь считается одной из самых жирных рыб, а белка в ней столько, что 250 граммов селедки покрывают дневную потребность человека. Углеводов же, напротив, в сельди практически нет. Благодаря высокому содержанию жирных кислот омега-3, она очень полезна для сердца и сосудов человека. Липопротеины в свою