

Саляхова Яна Анатольевна

студентка

Трунова Алена Александровна

студентка

Научный руководитель

Потапова Альбина Валерьевна

канд. хим. наук, доцент

Казанский кооперативный институт (филиал)

АНО ОВО ЦРФ «Российский университет кооперации»

г. Казань, Республика Татарстан

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СОСИСОК РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Аннотация: в статье рассмотрены товароведение и экспертиза качества сосисок разных производителей. Авторы приходят к выводу, что экспертиза качества сосисок помогает конечным потребителям, то есть простым людям, в выборе качественного продукта.

Ключевые слова: товароведение, мясные продукты, колбасные изделия, экспертиза.

В современном мире всё большую популярность набирают различные колбасные изделия, в том числе и сосиски. Сосиски – один из видов варёной колбасы, которая отличается от источника меньшим диаметром оболочки и отсутствием в фарше кусочков шпика. Сосиски быстро стали одним из любимых продуктов потребителей, так как по сравнению с обычным мясом у них более низкая цена и их быстрее готовить. По подсчётам некоторых экспертов-маркетологов каждый пятый колбасный продукт в России, который покупают потребители – это сосиски. В этих подсчётах им помогла такая наука как товароведение. Товароведение – это наука о характеристиках товаров, определяющих их потребительскую стоимость и свойства [3]. Если говорить простым языком, то товароведение изучает все те экономические, эстетические качества

товара, которые обеспечивают покупателю удовлетворение его желаний и потребностей за адекватную цену.

На сегодняшний день в магазинах представлено более сорока производителей сосисок, например, таких как: Вязанка, Дымов, Атяшево, Папа может, Останкино и другие. К сожалению, не все из них отвечают современным требованиям качества. Для того, чтобы проверить это качество, проводится экспертиза сосисок, представленных на рынке. Экспертиза устанавливает соответствие стандартам состава сосисок, цвета, вкуса, запаха, консистенции и многим другим критериям. В России такую экспертизу проводит Роспотребнадзор.¹ Итак, что же такое экспертиза? Экспертиза – это исследование, проводимое разбирающимся в данном вопросе лицом, которому даны соответствующие полномочия, в целях получения ответов на вопросы соответствия и пригодности продуктов к употреблению конечными пользователями.

Для того, чтобы проинспектировать завод или цех по производству сосисок Роспотребнадзор должен получить разрешение у соответствующего органа. После того, как разрешение получено, специалисты Роспотребнадзора могут выехать на место изготовления сосисок с проверкой. Свою проверку они начинают с приёма сырья, его осмотра, проверки сопроводительных документов и экспертизы качества сырья. Согласно требованиям ГОСТа «Изделия колбасные варёные. Технические условия», сосиски должны соответствовать по физико-химическим и микробиологическим показателям [2]. А правила приёма и отбора проб производится в соответствии с ГОСТом «Колбасные изделия и продукты из мяса животных и птиц». Обычно проверяют сосиски партиями. От партии отбирают 10% сосисок и отвозят их в физико-химическую лабораторию. Если они получают неудовлетворительные результаты, то они делают ещё один отбор из этой партии. Если и после второго забора сосиски не прошли отбор, то вся партия забракованной. После этого результаты всех лабораторных исследований записываются в акт, в котором указывается информация о том, кто отобрал эти пробы, у какой организации отобраны эти пробы, сорт продукции, дата отбора проб и другие.

2 <https://phsreda.com>

Допустим, производитель сосисок X делает бюджетные сосиски по цене 50 рублей за упаковку. Соответственно, сосиски изготовлены непонятно из чего, процент мяса в них минимален, а вредные примеси присутствуют. Вот именно для определения таких недобросовестных производителей нужна товароведческая экспертиза. Она препятствует поступлению в продажу вредной или испорченной партии товара, которая может нанести существенный ущерб здоровью людей. Вернёмся к нашему примеру. После употребления сосисок X какое-то количество людей слегло с недомоганиями в больницу. В связи с чем, Роспотребнадзор начал проверку всей партии производителя сосисок X. Они выехали на предприятие, ознакомились с документами, взяли пробы и посмотрели на технико-технологический процесс приготовления сосисок. В результате внешнего осмотра и взятия проб, было выявлено, что сосиски являются непригодными для употребления в пищу и даже опасными для здоровья людей. Соответственно, Роспотребнадзор передаёт эти данные в вышестоящие инстанции, которые принимают решение о запрете реализации своей продукции производителем X на территории Российской Федерации. Справедливость восторжествовала, а недобросовестный производитель наказан.

Рассмотрим обратный пример. Производители сосисок Y и Z являются конкурирующими в своём ценовом сегменте. Они продают сосиски по 150 рублей за упаковку. Производителю Z показалось, что производитель Y делает некачественные сосиски. Поэтому он пишет жалобу на производителя Y в Роспотребнадзор. Роспотребнадзор, на основании этой жалобы, проводит проверку, в которой он не находит нарушений ГОСТов и технико-технологических характеристик производства сосисок. Соответственно, производитель Y дальше продолжает выпускать свои сосиски на законных основаниях, ведь экспертиза качества сосисок не выявила нарушений. А производителю Z было вынесено внушение за недостоверную информацию.

Из приведённых нами примеров, можно сделать вывод, что качество продукции прямо пропорционально зависит от цены. Если цена товара выше, то качество лучше, ведь там берётся более дорогое сырьё для производства и ис-

пользуются современные технологии. Однако это не отменяет фактора конкуренции между производителями в одном ценовом сегменте. Поэтому добросовестные производители сосисок всегда готовы дать свой продукт на пробу в лаборатории и в Роспотребнадзор.

Подводя итог, мы можем сказать, что экспертиза качества сосисок помогает конечным потребителям, то есть простым людям, в выборе качественного продукта. Так как те продукты, которые не прошли экспертизу, изымаются с полок на территории всей Российской Федерации. Соответственно, технико-технологическая экспертиза является основным инструментом такой науки, как товароведение. А Роспотребнадзор является связующим звеном как между потребителями продукции и производителями, так и между производителями и государственными органами власти. Ведь именно от данных, полученных Роспотребнадзором, зависит итоговая оценка качества продукта.

Список литературы

1. Официальный сайт Роспотребнадзора [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 20.10.2021).

2. ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» Дата введения 2019–11–01 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/> (дата обращения: 20.10.2021)

3. Куприянов М.А. Исследование влияния вторичной упаковки на микробиологические показатели колбасных изделий // Все о мясе. – 2020. – №5. – С. 14–17.