

УДК 636. 65.59.29

Лісовий М. - здобувач другого рівня (магістр) вищої освіти зі спеціальності
204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Подільський державний аграрно-технічний університет

ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ЯЛОВИЧИНИ РІЗНОЇ ЯКОСТІ, ОТРИМАНОЇ ПІСЛЯ ЗАБОЮ

Науковий керівник: Приліпко Т.М., д. с.-г. н, професор,

Lisovyi M.

Podilsky State Agrarian and Technical University

QUALITY INDICES OF BEEF OF DIFFERENT QUALITY RECEIVED AFTER SLAUGHTER

Supervisor: Prylipko T., doctor. agricultural sciences, professor

Ключові слова: якість, яловичина, сировина
Keywords: quality, beef, raw material

Одним із головних соціальних завдань в Україні є забезпечення населення достатньою кількістю високоякісних і безпечних продуктів харчування, у тому числі й тваринного походження. Керуючись Законом України "Про безпечність та якість харчових продуктів", основним напрямком державної політики відносно забезпечення якості та безпечності продуктів тваринного походження є створення умов безпеки для здоров'я людей та усунення можливих ризиків під час виробництва, транспортування, зберігання, реалізації, використання, утилізації або знищення продуктів тваринного походження та продовольчої сировини [1,3,5].

Значення м'яса і м'ясопродуктів у харчуванні населення визначається тим, що вони є джерелом повноцінних білків, жиру, мінеральних речовин, вітамінів, споживання яких є необхідним для нормального функціонування організму. Близько 55 % всього валового виробництва м'яса одержують від забою великої рогатої худоби.

Якість готової продукції є похідною від складу та властивостей сировини, що використовується, умов її технологічної обробки. При цьому на різних етапах виробництва в поняття «якість сировини» вкладають зміст, а її оцінку здійснюють за допомогою неадекватних показників. Проте, більшість цих показників є технологічними: жива маса, вгодованість, забійний вихід, співвідношення м'язової, жирової та сполучної тканини, величина рН сировини, органолептичні показники [2, 4,5].

Тому метою наших досліджень було вивчити якісні показники яловичини різної якості, отриманої після забою тварин. Дослідження проводилися на підприємстві «Чернівецькі ковбаси МПЗ ПП Колос». Об'єктом дослідження є якісні показники найдовшого м'яза спини великої рогатої худоби залежно від якості NOR, DFD, отриманої від забою бугайців симентальської породи.

Результати досліджень. Проведена органолептична оцінка туш яловичини NOR показала, що поверхня м'яса вкрита кірочкою підсихання, консистенція м'яса пружна, має рожево - червоний колір. При цьому м'ясний сік при розрізі м'яса прозорий, жир блискучий, твердий, білого кольору. Сухожилки та суглоби кінцівок туші тверді, білі, блискучі. Бульйон має приємний, своєрідний м'ясний аромат,

прозорий, специфічний для даного виду м'яса, жирові кульки однакової величини і рівномірно розподілені на поверхні бульйону.

Органолептичні показники яловичині якості DFD визначено наступними: поверхня м'яса суха, виражена кірочка підсихання; на розрізі м'язи сухі; колір темно-червоний з буруватим відтінком; консистенція від слабо-жорсткої до жорсткої; жир тьмяний, твердий, білувато-жовтого кольору; сухожилки та суглоби кінцівок туші тверді, білі, не блискучі; бульйон не різко ароматний, не прозорий, мутнуватий, жирові кульки неоднакової величини і нерівномірно розміщені на поверхні бульйону.

Необхідно відмітити, що вміст вологи в яловичині NOR вища на 10,9% у порівнянні з якістю DFD. При цьому ми спостерігаємо і більшу вологоутримуючу здатність м'яса, яка складає 63,71 %. Вміст протеїну був найвищим в яловичині DFD, що на 12,07% більше показників яловичини якості NOR. Щодо триптофану, рівень якого характеризує найбільш цінну у харчовому відношенні м'язову тканину, то у м'ясі тварин показниками якості NOR його вміст був вищий за яловичину якості DFD на 13,7 мг%, а оксипроліну, який відображує гірші сорти м'яса, навпаки, було менше на 2,4 мг %. У результаті білково-якісний показник у зразках м'яса різнився на 0,13.

Якість м'яса та стійкість до псування під час зберігання у значній мірі залежать від його кислотності, яку визначають за величиною рН. У наших дослідженнях відмічена лише тенденція до зменшення рН на 0,13 у зразках м'яса якості NOR, що можна оцінювати як позитивне явище.

Висновки. М'ясо якості DFD не є сортовим, не підлягає охолодженню і на підприємстві зберігається лише 24 години. Таке м'ясо використовується для виробництва варених ковбас, оскільки вони не підлягають дозріванню, а навпаки мають дуже обмежену тривалість реалізації і вживання. Яловичина якості NOR має широке використання у виробництві ковбас та інших м'ясних продуктів вищого та першого ґатунку.

Список використаної літератури

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини» № 771/97 ВР
2. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта // М., 2001. 525 с.
3. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. -457с.
4. Prylipko T., Bukalova N., Lyasota V Features of introduction of the HACCP system on enterprises of Ukraine The potential of modern scient. London 2019 volume 1. p.p.49-60
5. Prylipko, T.M., Prylipko, I.V. Task and priorities of public policy of Ukraine in industries of safety of foodstuffs and international normatively-legal bases of safety of food products // Proceedings of the International Academic Congress «European Research Area: Status, Problems and Prospects» (Latvijas Republika, Rīga, 01–02 September 2016).