

- антиоксидант;
- ароматичні речовини.

Отримані дані дозволили рекомендувати виробництву більш широке використання преміксу КВМ-1БП у годівлі бугаїв-плідників, у результаті чого збільшуються кількість еякулятів в середньому на 16,9%, об'єм еякуляту – на 7,3%, рухливість і концентрація сперміїв відповідно на 3,3 і 8,1%, кількість одержаних спермодоз – на 40,3%, придатних для осіменіння спермодоз – на 45,0% і запліднювальна здатність сперми – на 13,2%.

Все це дає підставу науково обґрунтувати доцільність згодовування розроблених добавок з метою більш повного використання генетичного потенціалу бугаїв-плідників, а, отже, і підвищення рентабельності галузі молочного скотарства в Україні.

## **ЯКІСТЬ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ КП «ПОЛТАВСЬКОГО М'ЯСОКОМБІНАТУ»**

**Кулак Н.А., студентка магістратури \***

*\*Науковий керівник: асистент Позднякова Т.С.*

Полтавський м'ясокомбінат за 82 роки свого існування пройшов шлях від беконної фабрики до потужного технічно озброєного підприємства, яке зуміло поєднати кращі традиції минулого з освоєнням сучасних унікальних технологій. Комбінат дбає про своїх споживачів і відмінну репутацію на ринку завдяки наявності широкого асортименту продукції та її високій якості.

Вся продукція підприємства сертифікована у системі ISO 9001-2001 та УкрСепро. На всіх етапах виробництва проводиться суворий ветеринарний та технологічний контроль.

Контроль у ковбасному цеху розпочинається з контролю всієї сировини і допоміжних матеріалів, котрі використовуються при виготовленні ковбасних виробів, якість яких перевіряється службою ветеринарного контролю виробництва і технологічною службою цеху.

При надходженні м'яса і м'ясних продуктів з інших підприємств перевіряють ветеринарні свідоцтва. М'ясо, субпродукти, жири, кишкову оболонку досліджують органолептично. Сіль, крохмаль, борошно, спеції, шпагат, штучні оболонки перевіряють за супровідними документами. За необхідності проби сировини і матеріалів спрямовують у лабораторію на аналіз. М'ясокомбінат має акредитовану виробничо-випробувальну лабораторію, призначення якої контролювати якість та безпечність сировини і продукції.

При прийманні на склад підприємства хімічних препаратів перевіряють транспортну накладну і свідоцтво про якість, оглядають кожну фасовану одиницю. Розчин нітриту натрію готується лабораторією підприємства, а спеціалісти ветеринарної медицини перевіряють його концентрацію і порядок зберігання розчину. Лабораторія і цех строго ведуть облік витрат нітриту натрію.

Обов'язково здійснюється ветеринарний контроль за дотриманням термінів посолу м'яса, якістю обсмажування, варіння і копчення ковбасних виробів, а також охолодження готових продуктів, адже від правильності виконання цих операцій залежить стійкість ковбасних виробів при зберіганні та їх якість.

Кожна партія ковбасних виробів перевіряється лабораторією Полтавського м'ясокомбінату за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та показниками безпеки. За вище перерахованими показниками напівкопчені ковбасні вироби повинні відповідати вимогам ДСТУ4435:2005 16351-86 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови».

Органолептичне дослідження ковбас проводять згідно ГОСТу 9959-91. Для дослідження відбирають проби від кожної однорідної партії продукту. Огляду піддають не менше 10% всієї кількості кожної партії. Для дослідження відбирають середній зразок у кількості не більше 1% оглянутого продукту, але не менше двох одиниць від виробів у оболонці.

Із відібраних одиниць продукції беруть разові проби (не менше двох) окремо для всіх видів досліджень. Маса однієї разової проби: для визначення органолептичних показників - 400-500г, для хімічного і бактеріологічного аналізу - по 200-250г.

При органолептичній оцінці якості оцінюють зовнішній вигляд, смак, колір, аромат, консистенцію, вигляд на розрізі - рівномірність розподілу компонентів рецептури, ступінь гомогенності.

До основних хімічних показників відносять визначення масової частки вологи, хлориду натрію (кухонної солі), нітриту натрію, крохмалю, залишкової активності кислої фосфатази (для контролю якості термічної обробки), а також афлатоксину В<sub>1</sub>.

Визначення вмісту вологи проводять згідно ГОСТу 9793-74 «Продукти м'ясні. Методи визначення вологи і масову частку хлористого натрію», шляхом висушування у сушильній шафі при температурі 150 °С. Визначення вмісту кухонної солі базується на осадженні іонів хлору іонами срібла в нейтральному середовищі в присутності індикатора - хромату калію.

Вміст нітриту натрію визначають за ГОСТом 8558-78 «М'ясні продукти. Метод визначення нітриту», вимірюючи інтенсивність червоного забарвлення на фотоелектрокалориметрі при довжині хвилі 538 нм в кюветі з товщиною поглинаючого шару 1см по відношенню до контрольного розчину.

Один раз на декаду проводять визначення у продукції вмісту білку за ГОСТом 2501 1-81 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка» (метод заснований на мінералізації проби по К'ельдалю і фотометричному вимірюванні інтенсивності забарвлення індофенолового синього).

Мікробіологічні дослідження включають: визначення загальної кількості мікробів в одному грамі продукту; характер мікрофлори; наявність мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФМ), патогенної мікрофлори роду сальмонел, протей, кишкової палички, сульфит-редуючих клостридій, стафілококів.

Дозвіл на випуск ковбасних виробів оформлюють у вигляді сертифікату якості, який є перепусткою у відділ зберігання, упаковки і наступної реалізації.

Отже технохімічний контроль на КП «Полтавський м'ясокомбінат» включає контроль всього виробничого циклу продукції, а саме:

1. Контроль сировини за якістю, безпекою та ветеринарно-санітарними вимогами.
2. Контроль технологічного процесу на всіх стадіях виробництва.
3. Контроль готової продукції.
4. Санітарно-гігієнічний контроль за підтриманням чистоти у виробничому цеху, чистоти обладнання, вимоги до працюючих за дотриманням чистоти.
5. Контроль за веденням лабораторно-технічної документації, документації по прийманню продукції, ведення технологічних і лабораторних журналів.

## **ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ФАКТОРІВ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ ПЕРЕПЕЛІВ ЯПОНСЬКОЇ ПОРОДИ В УМОВАХ ПП «ЗУЙ» ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**Матяшенко Т.Д, магістр\*,**

*\*Науковий керівник: канд. с.-г. наук Васильєва О.О.*

Сьогодні людство поставлене перед проблемою самовиживання на тлі несприятливих екологічних і соціальних умов. Яйця перепелині - унікальний біологічний продукт, який використовується в лікувальному та дієтичному харчуванні. Розведення перепелів та використання їх м'яса і яєць широко практикується в багатьох зарубіжних країнах: Японії, Німеччині, Великобританії, США, Франції та інших.

**Мета і методика досліджень.** В харчуванні сучасної людини широко використовується курячі яйця. Вони відносяться до одних із самих корисних продуктів харчування. Всі поживні речовини яєць збалансовані і добре засвоюються організмом. Перепелині яйця відрізняються від курячих яєць тільки розміром. В хімічному складі яких-небудь відмін між ними немає. Яйця перепелів навіть по багатьом поживним речовинам перевершують курячі.

Щодо особливостей вирощування перепелів, вони характеризуються швидким ростом, незначними затратами праці та корму, і на одиниці площі приміщення можна вирощувати досить велику кількість голів. Один з факторів, який впливає на зоотехнічні показники, - щільність посадки перепілок. Оптимальна щільність дозволяє ефективно використовувати площу корму, знизити амортизаційні витрати, не допускати розкльову птиці і дефектів шкаралупи яєць.

Для проведення досліджень по визначенню впливу щільності посадки на продуктивні якості перепелів в умовах приватного підприємства "Зуй"