

продукту, що дає змогу зменшити собівартість готових виробів. При додаванні 0,5 кг фосфатів на 100 кг збільшує вихід варених виробів на 10% (зв'язує приблизно 9,5 кг води). Таким чином споживачі платять за воду, а не за натуральні та необхідні нашому організму речовини (білки, жири, вітаміни та мінерали).

Список використаної літератури:

1. Мясное Дело № 12 2006.
2. Виробництво ковбаси, http://refs.co.ua/71564-Proizvodstvo_kolbasy.html
3. Технологія варених ковбасних виробів <http://pda.coolreferat.com/>.
4. Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням амаранту [http://librar.org.ua/sections_load.php?s=chemical technology food production&id=842&start=6](http://librar.org.ua/sections_load.php?s=chemical+technology+food+production&id=842&start=6).
5. Штонда Оксана Анатоліївна. Розробка технології ковбасних виробів з використанням гороху <http://www.lib.ua-ru.net/diss/cont/21049.html>.
6. Каррагинаны в производстве колбасы, http://stabilizer.su/kar_kolbasy/index.html.
7. Использование пищевых добавок при производстве мясных полуфабрикатов <http://5ballov.qip.ru/referats/preview/94832/27referat-ispolzovanie-pische-vyih-dobavok-pri-proizvodstve-myasnyih-polufabrikatov>.

ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ М'ЯСА

Сидоренко С.С., студентка III курсу*

**Науковий керівник: доктор с.-г. наук С.Л. Войтенко*

В наш час проблема безпеки харчової продукції знаходиться в центрі уваги міжнародних організацій: ВООЗ, ФАО, ЮНЕП, ISO та ін.

Аналіз якості продукції харчування дав змогу встановити, що абсолютно безпечних продуктів зараз не існує, тому встановлюються допустимі концентрації забруднюючих речовин.

У 70-х роках ХХ ст. під егідою ФАО/ВООЗ створена міжнародна програма розробки стандартів харчових продуктів. Головним її органом є комісія "Кодекс Аліментаріус", до якої входить 117 країн. В Україні питаннями контролю якості та безпеки харчових продуктів займається Державний комітет стандартизації, метрології та сертифікації та Міністерство охорони здоров'я.

М'ясо належить до найважливіших продуктів харчування, як джерело повноцінних білків, а також жирів, мінеральних, екстрактивних речовин і деяких вітамінів. За нормами споживання ВОЗ людині на добу потрібно 100-120грам білку. Білки тваринного походження необхідні для нормальної діяльності нервової системи, розвитку організму, особливо у молодому віці, обміну речовин. Основним джерелом білку тваринного походження є м'ясо

Харчова цінність м'яса визначається його хімічним складом, енергетичною цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності.

Якість м'яса залежить від породи, умов вирощування, транспортування, передзабійного утримання тварин, умов забою та первинної обробки, режимів зберігання.

Тому навіть без урахування фальсифікацій м'яса, його якість залежить від багатьох чинників. Наведемо окремі з них:

- Вид тварини. Свині – мають добрі органоліптичні показники, емільгованість жиру, ніжну м'язову тканину; велика рогата худоба характеризується перевагою м'язової тканини, високою вологоутримуючою здатністю м'яса, яскравим кольором.

- Порода. Худоба та свині м'ясних порід дають більш високий вихід м'язової тканини; їх м'ясо більш ніжне, соковите.

- Стать. М'ясо самок більш жирне, ніжне, світле. М'ясо кастратів – більш мраморне, а не кастрованих плідників має специфічний запах.

- Генетика. Якість м'яса генетично обумовлена ознака. Спадковість впливає на ніжність м'яса, рН, розвиток м'язових волокон.

- Вік. З віком тварини знижується ніжність м'яса, підвищується вміст жиру, кісток, сполучної тканини. М'ясо молодих свиней – світло-червоного кольору, а дорослих – темно-червоного. М'ясо сисунів водянисте, має низьку якість, а старих, навпаки, жорстке, містить багато сполучної тканини, плівки, хрящів.

- Рівень годівлі. Низький рівень годівлі тварин або добавка певних компонентів у раціон приводить до зниження вмісту у м'ясі білку і жиру, збільшення жорсткості тканин, появи неприємного запаху і смаку.

- Умови утримання. Промислові комплекси сприяють стресам у тварин і зниженню якості м'яса.

Особливого впливу на якість м'яса мають умови транспортування і передзабійне утримання тварин. При радіусі доставки тварин до пункту забою до 100 км з наступним відпочинком 3 години є достатніми умовами для зняття стресу і збудження у тварин. Перевищення цього періоду супроводжується повторним перезбудженням і зниженням якості продукції. Подача тварин без витримки на забій безпосередньо після доставки приводить до появи у 40-50% тварин ознак PSE (pale, soft, exudative – бліде, м'яке, водянисте).

Критеріями визначення стану свиней перед забоєм можуть бути показники їх фізіологічного стану:

- температура тварини – не вище 39⁰ С
- частота пульсу – до 100 ударів/ хв.
- частота дихання – не більше 30 за хв..
- стан вушних судин – рожевий колір

Регулювання якості м'ясної сировини узгоджується також з методом оглушення тварин перед забоєм. Переробники зарубіжних країн перейшли на використання газової анестезії (використання закису азоту), що повністю захищає від появи стресів та гарантує нормальне дозрівання м'яса у подальшому.

Фактори, що забезпечують зниження відсотку сировини з ознаками PSE (бліде, м'яке, водянисте) і DFD (темне, тверде, сухе):

- передзабійний період: відпочинок по регламенту, антистресові заходи, передзабійний контроль;
- забій і первинна обробка: спосіб оглушення - газова анестезія, електрооглушення, током високої частоти; електростимуляція; спосіб обезкровлювання.

Законодавство ЄС щодо харчової продукції включає контроль виробництва корму для тварин, складу продукту, його переробку, зберігання, транспортування і реалізацію; а також матеріали для обладнання і пакування, що мають прямий доступ до продукту харчування; інформацію стосовно контролю маркування і реклами тощо.

За даними Комітету охорони прав споживачів, в Україні близько 80% харчової продукції фальсифіковано за одним або кількома показниками. Найпоширенішою є підробка, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни харчового продукту його замінником іншого виду або найменування із збереженням подібності однієї або кількох його характерних ознак.

80-РІЧНИЙ СИР-ЮВІЛЯР

Ткаленко Л., студентка 4 курсу*

**Науковий керівник: ст. викладач, канд. с.-г. наук Держговський О.О.*

Дмитро Анатолійович Гранніков народився в 1902 році на Україні, в селі Доманівка Одеської області (тоді Херсонської губернії) в сім'ї робітника. Почав працювати з 13 років. В 1923 році закінчив рабфак та чотири курси Харківського сільськогосподарського інституту, перевівся у Вологодський інститут молочного господарства а в 1928 році отримав спеціальність інженера-технолога молочної промисловості. Вже в 1930 році після дворічного стажування в якості інструктора Маслоцентра він – завідувач сектором сировиробництва в ВНІМІ, а з 1936 р. - директор відділу сировиробництва Союзголавмаслопрому Народного комісаріату харчової промисловості, потім головний інженер Главсирпрому і одночасно керівник організованого по його ініціативі в 1934 р. ВНІ сир виробництва (в Угличі). З 1941 по 1945 р. Дмитро Анатолійович працює головним інженером і замісником керівника Главмаслосирпрому. З 1945 по 1949 р. він – керівник Главсирпрому Міністерства м'ясної і молочної промисловості ССРСР і одночасно директор ВНДІ Сировиробництва і завідувачий кафедрою технології сир виробництва МХТІМПа, а потім професор кафедри технології молока.

В 1930-і роки він з групою вчених провів дослідження геоботанічних умов отримання молока і його складу в Алтайському краю і особливо Гірському Алтаю (тоді – Ойротії) і прийшов до висновку про можливість виготовлення високоякісних сирів швейцарського типу особливо в цих районах, де є необхідний корм для корів – рослини гірських звичайних лугов і пасовищ з багатим ботанічним складом.