

СЕКЦІЯ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

SECTION 3. LIVESTOCK PRODUCTION AND PROCESSING TECHNOLOGIES OF ANIMAL PRODUCTS

УДК 641

БОРКОВСЬКА Валентина здобувач другого курсу магістратури спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – **ШУПЛИК Віктор** кандидат с.-г. наук, доцент
Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
м. Кам'янець-Подільський, Україна

ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

В умовах жорсткої конкуренції забезпечення населення якісними продуктами харчування є одним із основних викликів, що стоять перед підприємствами переробної галузі. Вироби із м'яса в структурі споживання займають вагомую частку серед інших товарних груп споживання. Дана група є джерелом надходження в організм людини повноцінних білків, жирів, мінеральних речовин, деяких вітамінів та інших поживних речовин.

В умовах ТОВ «Кам'янець-Подільський птахокомбінат» виробництво непідкопчених ковбас поставлено на промислову основу, традиційний процес копчення зазнав значну кількість інновацій. Зокрема виробництво обладнано новим коптільним устаткуванням, де вирішені питання високої якості продукції, дотримання температурного режиму і інших показників відносно новітніх технологічних рішень і наукових принципів. Нові універсальні коптільні камери дозволяють зменшити тривалість процесу копчення, підтримують постійну температуру, контролюють вологість і ряд інших параметрів.

ТОВ «Кам'янець-Подільський птахокомбінат» станом на перше січня 2024 року виробляє всього 30 найменувань непідкопчених ковбас, в тому числі вищого гатунку 8 найменувань, першого – 18 найменування і другого 3 найменувань. Таким чином підприємство виробляє ковбаси для споживачів різних цінових категорій.

Рецепти непідкопчених ковбас базуються на використанні м'яса курей різної обробки, яловичини, свинини, ковбасного сала. Потрібно також відмітити і те, що використовуються спеції, наповнювачі які є натуральними.

За показниками лабораторного контролю готових виробів непідкопчені ковбаси за показниками вологості, вмісту білку, та жиру переважають мінімальні значення. За калорійністю, найбільш калорійною є ковбаса Саламі домашня із показником 416 ккал, а найменшу має Балакова із показником 160

ккал. Разом із тим найбільший вихід дає ковбаса Баликова із показником 105%, в той час як Салямів Фірмова має вихід лише 90%.

Найбільша собівартість сировини припадає на ковбасу Баликову (174,3 грн.), а найменший показник у Салямів Фірмова (107,3 грн.).

По собівартості одного кілограма готового виробу найдорожчою була ковбаса Баликова (204,8 грн.), а найнижча собівартість у Салямів Фірмова (137,3 грн.). Проте найбільшу масу чистого прибутку ТОВ «Кам'янець-Подільський птахокомбінат» одержує при реалізації ковбаси Баликова 25,15 грн. на кілограмі при рентабельності лише 12,27%. Рентабельність всіх проаналізованих ковбасних виробів є не високою в межах від 9,78 до 12,27%. Такі дані свідчать про правильну цінову політику підприємства, що базується на одержанні валового та чистого прибутку не за рахунок високих цін на продукцію, а на об'єм реалізації вироблених товарів.

УДК 638.1(07)

ЗАРОВНИЙ Микола, здобувач вищої освіти 2 курсу освітнього ступеня «Магістр» спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – **ВЕРБЕЛЬЧУК Тетяна**, кандидат с.-г. наук, доцент
Поліський національний університет
м. Житомир, Україна

ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВОСКОВОЇ СИРОВИНИ НА ПАСІКАХ ТА ВОСКОЗАВОДАХ

Актуальність проблеми. Бджолиний віск – унікальний продукт, що зазвичай широко використовується. Бджоли виділяють його спеціальними залозами і будують щільники. В сучасному бджільництві з усього витопленого воску близько 3/4 використовується для виготовлення вощини, яка є основою будівництва нових щільників в бджолиному гнізді.

Якість воску пасічного та вощини прямо залежить від якості воскосировини, від її восковитості, наявності сторонніх домішок тощо. Лише з воску І та ІІ гатунку виробляється якісна вощина: міцна, пластична, з правильної форми основами чарунок, ароматна, швидко відбудовується бджолами, що сприяє виведенню якісного розплоду, силі сім'ї, виробництву меду, зростанню ефективності галузі.

Експорт воску призвів до дефіциту продукту, нестачі для виробництва вощини, суттєво зросла їх вартість. В зв'язку з цим, недобросовісні виробники почали фальсифікувати віск різними сторонніми домішками.

Тому контролю за технологією переробки воскосировини та виробництва якісної штучної вощини, в умовах виробництва є актуальним.