

РОЗДІЛ 3. ВИРОБНИЦТВО І ПЕРЕРОВКА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

УДК. 636.2.054.65.087.62

Басараба Л.Л. студент I курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТНауковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор
Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ІДЕНТИФІКАЦІЯ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС

В умовах ринкової економіки особливо важливим є випуск і забезпечення населення конкурентноспроможною харчовою продукцією. М'ясні товари займають вагомую частку у структурі роздрібного товарообороту серед інших товарних груп. Сирокопчені ковбаси мають виражений запах копченостей і прянощів, приємний трохи гострий і солонуватий смак. Батони відрізняються незначною зморшкуватістю

Ідентифікація товарів є надзвичайно важливою дією під час оцінки якості, встановлення належності певного товару до тієї чи іншої групи за рахунок найбільш характерних індивідуальних ознак, наведених в нормативній або іншій документації, чи відповідають товари аналогам, що характеризуються тією ж сукупністю споживчих властивостей, або інформації, опису про товар відповідно до маркування, у товарно – супровідних документах, рекламних засобах тощо. Ідентифікація повинна носити характер комплексної оцінки, оскільки органолептичні та й чимало фізико-хімічних показників у деяких випадках не відповідають вимогам перевірки та об'єктивності.

Для проведення ідентифікації повинні використовуватись відповідні ДСТУ, але виробники часто застосовують для виробництва ТУ, що значно ускладнює процес ідентифікації. Так як в ТУ кожен виробник визначає свою технологію виготовлення та рецептурний склад. Використовуючи ТУ для виготовлення сирокопчених ковбас вони можуть використовувати різні замітники м'яса, додавати різні добавки, що призводить до неякісного товару, але в свою чергу за рахунок цього збільшують вихід готової продукції, що досить є вигідним для виробника.

До основних критеріїв ідентифікації сирокопчених ковбас відносяться маркування, яке нанесено на етикетці продукту, органолептичні (смак, запах, аромат, консистенція, зовнішній вигляд), фізико – хімічні (масова частка вологи, солі, нітрату натрію) показники та вміст різних добавок.

Об'єктами досліджень було взято зразки сирокопченої ковбаси “Московська” різних виробників, а саме продукція ТМ “Глобіно”, ВАТ “Птахокомбінат” ПП “Тарасівські ковбаси”, ПП “Хуторянські ковбаси”.

Вибір саме даного виду вареної ковбаси “Московська” не є випадковим, адже найбільш споживаною та популярною серед споживачів є саме цей різновид сирокопченої ковбаси. Було цікаво на скільки дані, які наведені виробником співпадають з тими даними, які були проведені нами.

На першому етапі було проведено дослідження маркування ковбасних батонів і можна зробити висновок, що всі дані: ґатунок, склад, харчова цінність у 100 г., калорійність, термін та умови зберігання, технічна документація, які повинні бути на етикетці вказані. Незважаючи на те, що практично всі виробники застосовували для виробництва свої ТУ.

Наступним етапом було проведено дослідження за органолептичними показниками, а саме зовнішній вигляд, консистенція, вид фаршу на розрізі, запах та смак, форма, розмір та в'язка батонів. Порівнявши результати органолептичних досліджень зразків сировокопченої ковбаси з ДСТУ 4427:2005 "Ковбаси сировокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови", можна зробити наступні висновки: особливих розбіжностей порівняно з ДСТУ не виявлено, але все ж деякі відхилення траплялись – у виробника ТМ "Глобіно" занадто виражений світлий червоний колір фаршу, а також майже у всіх виробників запах та смак не відповідають вимогам ДСТУ це пов'язано з тим, що виробники сировокопченої ковбаси застосовують для виробництва свої ТУ, а не дотримуються загальноприйнятих вимог, які діють на території України, що й негативно, впливає на якість готового продукту.

Наступним етапом було проведення фізико-хімічних показників, таких як масова доля вологи, масова доля солі, масова доля нітриту натрію та порівняння даних зразків з вимогами ДСТУ. Ні один із 5-ти досліджуваних сировокопчених ковбас не відповідає нормам ДСТУ 4427:2005 "Ковбаси сировокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови". Хоча відхилення не значні, але все ж вони можуть істотно вплинути як на смакові властивості продукту так і на термін зберігання.

Для запобігання появи фальсифікованої продукції на ринках України виробники повинні дотримуватися норм передбачені в державних стандартах, таким чином буде легко та зрозуміло за якими критеріями продукція повинна бути ідентифікована та що саме повинно міститися в даному виду продукції, зокрема у сировокопчених ковбасах.

УДК 636.4.082

Бірюков, І.А., студент II курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Лихач В. Я., доктор с.-г. наук, доцент

Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

“ГОСПОДАРСТВО-ПАТРІОТ” З РОЗВЕДЕННЯ АСКАНІЙСЬКОГО ТИПУ СВИНЕЙ УКРАЇНСЬКОЇ М'ЯСНОЇ ПОРОДИ

Племінна робота в свинарстві України на сучасному етапі розвитку галузі характеризується тенденцією масового завезення в господарства тварин м'ясного напрямку продуктивності зарубіжного походження. Проте, як зазначають провідні свинологи наші вітчизняні генотипи, при створенні їм оптимальних умов годівлі та утримання, за продуктивністю не поступаються зарубіжним. В Україні третє місце за чисельністю поголів'я посідає українська м'ясна порода.

ТОВ “Таврійські свині” створене в 2003 році на базі колишнього племінного заводу “Україна”, який був базовим господарством при створенні асканійського