

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 сиров'яленої ковбаси з ДСТУ 4427:2005 "Ковбаси сиров'ялені 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 сиров'яленої 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 сиров'ячених ковбас не відповідає нормам ДСТУ 4427:2005 "Ковбаси сиров'ялені 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 сиров'ячених 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

типу української м'ясної породи. Основою для формування стада стали тварини (20 свиноматок та 3 кнури-плідники), придбані у племінному заводі "Україна". Проте, нині цей племінний завод перестав існувати. Розведення свиней в ТОВ "Таврійські свині" розпочалося з розробки науково обґрунтованих систем годівлі та утримання свиней різних статевих-вікових груп. Дана робота проводилася спеціалістами господарства спільно з науковцями факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

В результаті цієї наполегливої праці до 2006 року в господарстві було створено стадо свиней асканійського типу, які за своїми продуктивними якостями відповідали мінімальним вимогам до класів "еліта" та "Г". Тому, враховуючи високий рівень організації ведення галузі свинарства, господарству було присвоєно статус племінного заводу. З 2005 року в господарстві розводять і свиней великої білої породи (зарубіжного походження). Основою для формування стада стали тварини придбані у ВАТ "Племзавод "Степной" Запорізької області. В 2008 році господарство отримало статус племінного репродуктора з розведення свиней великої білої породи.

Зараз підприємство ТОВ "Таврійські свині" за продуктивними якостями свиней які розводяться в господарстві є конкурентоздатним. Станом на 01.10.2017 року в господарстві вже налічувалося 150 основних свиноматки та 5 кнурів-плідників асканійського типу української м'ясної породи. Генеалогічна структура стада свиней представлена чотирма лініями кнурів (Цоколь, Ціаніт, Цикл, Цикорій) та восьмома родинами свиноматок (Царапинка, Цензура, Цінна, Цикада, Цинга, Цитадель, Цитата, Цифра).

За результатами бонітування 2016 року за комплексом ознак всі основні кнури-плідники, що використовуються в господарстві, та 71 основна свиноматка (47 %) віднесена до класу "еліта", а решта основних свиноматок – до І класу. В результаті досліджень встановлено, що за показником живої маси 63 % свиноматок відповідали класам "еліта" та "Г", а за довжиною тулуба вимогам вищезазначених класів відповідали 85 % тварин. За багатоплідністю 63 % свиноматок стада перевищували мінімальні вимоги до класу "еліта" встановлені для свиней м'ясних генотипів. За показником маси гнізда у 60-денному віці, мінімальні вимоги до класу "еліта" перевищували 73 % досліджуваного поголів'я, що свідчить про високу енергію росту поросят в підсисний період.

В ТОВ "Таврійські свині" створене високопродуктивне стадо свиней української м'ясної та великої білої порід. Галузь свинарства у господарстві є рентабельною та конкурентноспроможною серед господарств області та країни. Щорічно тут вирощується і є в наявності для реалізації 400 голів молодняка свиней української м'ясної породи і 300 голів молодняка свиней великої білої породи зарубіжної селекції, який на 90 % відповідає вимогам класу еліта. За показниками продуктивних якостей свині асканійського типу української м'ясної породи не поступаються тваринам спеціалізованих м'ясних генотипів зарубіжного походження, які розводяться в Україні, а за відтворювальними якостями – значно перевищують їх.