

стриження, скільки допущено на руні розривів, наявність у ньому січки, порізів на вівці. Овець після стриження оглядають, підрізають, якщо потрібно, відрослий зайвий копитний ріг, змащують креоліном або іншими дезінфікуючими речовинами порізи, спричинені стриженням. Купання овець не проводиться, протипаразитарні ветеринарні обробки здійснюються планово ін'єкціями.

Зстрижену з кожної вівці вовну (руно) подають на ваги, а звідти – на класифікування. Загальна технологічна схема останнього полягає в тому, що в межах кожного виду вовни руна поділяють на групи за найменуванням (рунністю): вовна основного сорту, пожовтіла, 58-56-ї якості (в тонкій), базова, звалок, тавро, кольорова, обніжка, кльонкер. Руно розділяють у такій послідовності: спочатку відбирають кльонкер (пучки вовни, зчеплені з твердими частинками бруду), потім обніжку (руно витрушують на решітчастому столі для видалення перестрижки і коротких пучків вовни, які провалюються крізь отвори під стіл), далі відбирають забруднені частини руна (базова), звалок, тавро, кольорову та невіривняну вовну. Мериносову вовну поділяють за кольором жиропоту. Вихід чистого волокна визначають лабораторним методом за зразками вовни (100-200 г), які відбирають трафарет-сіткою під час класифікування від кожного руна.

У господарстві можливі миття вовни, її переробка на ковдри, нитки для в'язання тощо, реалізується вовна в роздріб для виготовлення сувенірної продукції, оскільки переробні підприємства, на які можна було б реалізовувати вовну оптом відсутні. Виробництво ланоліну не здійснюється.

Отже, стриження овець в господарстві проводиться з дотриманням всіх санітарно-гігієнічних та технологічних вимог. Однак пакування вовни не проводиться через відсутність шляхів її збуту, незважаючи на високу якість, тому доцільним було б покращення умов зберігання зістриженої вовни на такі, що запобігатимуть її забрудненню та заправанню.

УДК. 636.2.056.35.087.82

Довгалюк В. – студент II курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор
Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖУВАННЯ М'ЯСА ПТИЦІ

Консервування холодом – найпоширеніший спосіб зберігання якості м'яса і м'ясопродуктів, і на відміну від посолу, сушіння, нагрівання і копчення при цьому способі значною мірою зберігаються початкові властивості свіжого продукту. На м'ясокомбінатах холодильному опрацюванню піддається вся перероблювана сировина – м'ясо, жир, субпродукти, кров, ендокринно-ферментна сировина. В даний час застосовують одно- і двохстадійні методи охолодження тушок птиці. При одностадійному охолодженні встановлюють температуру, близьку до криоскопічного значення. Інтенсифікація процесу досягається за рахунок збільшення швидкості руху повітря від 0,1 до 2,0 м/с і зниження температури в камері до -5°C . При збільшенні швидкості охолодження усушка м'яса зменшується. Двохстадійне охолодження проводять при температурі на першому етапі 7°C , швидкості руху повітря 2 м/с; на другому етапі (період доохолодження)

температура повітря 1,5 °С, швидкість його руху 0,2 м/с. Втрати маси при двох-стадійному способі охолодження м'ясних напівтуш скорочуються на 20-30 %.

Метою досліджень є вивчення якісних показників мяса птиці залежно від технології заморожування. Вивчалися результати, отримані при заморожуванні тушок птиці в парному стані і після охолодження.

Нами вивчалися різні режими заморожування тушок птиці. Незважаючи на деяке uszkodження структури, заморожування – відносно щадящий спосіб зберігання якості м'яса. Встановлено, що чим вище швидкість заморожування, тим менше uszkodження клітин і тканини. Експериментальні дослідження показали, що знижувати температуру повітря нижче –35 °С і збільшувати швидкість руху повітря вище 6-8 м/с неекономічно і недоцільно з погляду підвищення швидкості заморожування.

Втрати маси тушок заморожених в парному стані складає 1,5, – а замороженого після охолодження вони збільшуються до 2,1 %. Органолептичні показники м'яса також мають переваги. що м'ясо заморожене в парному стані має вищу вологість, яка складає 60,87 %, а в м'ясі замороженому після охолодження цей показник був на 1,93 % меншим.

При цьому і спостерігається дещо вища ніжність (370 см²/г) у порівнянні із зразком, взятим із продукту, який проходив обробку після охолодження і складає 348 см²/г.

Необхідно відмітити, що технологічний тест має більш суттєву різницю між зразками м'яса, оскільки для охолодженого показник складає 63, а для замороженого в парному стані – 73.

Перспективним є заморожування м'яса птиці в парному стані, що дає можливість підвищити після розморожування пластичність на 22,5 і технологічний тест на 15,8 %.

УДК 619:614.31:637.12.04/.07

Доптун Ю.Ю., студентка I курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор

Подільський ДАТУ

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ЙОГУРТУ “БІФІДО” З ЛАКТУЛОЗОЮ

На сучасному етапі розвитку суспільства подальше збільшення виробництва і поліпшення якості продукції із молока набуває великого значення, оскільки молоко і молочні продукти є основою раціону харчування більшості людей.

На особливу увагу заслуговують кисломолочні напої, особливо функціонального призначення, до складу яких входять про-, пре- або синбіотики. Кисломолочні напої мають високі харчові, дієтичні та лікувально-профілактичні властивості та містять “живу” корисну мікрофлору, яка інгібує ріст патогенної мікрофлори в кишечнику людини. Відомо, що систематичне вживання кисломолочних напоїв покращує здоров'я людини, підвищує стійкість до інфекцій і утворення пухлин. Їх рекомендують хворим, які мають харчову алергію,