

зменшити робочі місця. А так як в населеному пункті більшість населення працює в господарстві і є достатньо дешевою робочою силою, тому не удосконалюють технологічні процеси.

Годівля у господарстві є однотипна цілорічна кормами із сховищ. До складу раціонів входить силос кукурудзяний, сінаж люцерни, дерть, макуха соєва. На підприємстві є змішувач, який один раз на добу роздає корми на кормовий стіл.

УДК . 619:614.31:616-02

Гоя Т., студентка ОКР Спеціаліст спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – Гончар В.І., кандидат с.-г. наук, доцент, Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ЗАБІЙ ГУСЕЙ, ОБРОБКА ТА СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ЖИРНОЇ ПЕЧІНКИ

В теперішній час в Україні почали застосовувати технологію відгодівлі гусей на жирну печінку з використанням примусової відгодівлі. Великий інтерес до виробництва цього продукту виник в зв'язку з тим, що на світовому ринку ціна 1 кг сирової жирної печінки становить від 17 до 25 доларів.

Гусина печінка має високі поживні та смакові якості. Страсбурзькі паштети – всесвітньо відомий продукт – готують із гусиної жирної печінки.

Технологічний процес вироблення гусиної печінки відбувається у наступній послідовності: підготовка і доставка птиці на забій; первинна обробка гусей; охолодження тушок; потрошіння тушок; охолодження печінки; упаковка, маркування, транспортування і зберігання печінки.

Гусей, призначених на забій, витримують без корму 12-18 год. У цей період їм дають воду вволю. В останній період відгодівлі більшість гусей через визрівання (ожиріння) печінки не перетравлюють корм. У цьому випадку забій птиці проводять без голодної витримки.

Гусей подають на забій в ящиках розміром 900x430x390 мм по три-чотири голови в кожному. Для збереження від травматичних пошкоджень при посадці в ящики птицю беруть у основи крил. Здачу-прийомку гусей оформляють актом, підписаним представниками обох цехів. Ящики з гусьми подають до місця навішування птиці на конвеєр.

Гусей виймають із ящиків і закріплюють за ноги в пазах підвісок конвеєра. (спиною до робітника).

Забій проводять зовнішнім способом, вручну, з допомогою спеціального ножа. Лівою рукою беруть гуся за голову і, повернувши шию вліво, на 1,5-2 см нижче лівого вуха перерізають яремну вену. Обезкровлення гусей проходить над спеціальним жолобом. Тривалість обезкровлення становить 3 хв. В період обезкровлення 2-3 рази струшують згустки крові з клюва. Після обезкровлення для послаблення утримання п'р'я проводять теплову обробку тушок. З цією метою їх конвеєром подають в ванну з гарячою водою. Теплову обробку проводять за наступним режимом: при температурі води 68-70°C, тривалість

обробки 3-4 хв. Після теплової обробки тушки обципують вручну. Перо знімають в наступному порядку: з шиї, крил, спини, стегон, боків і грудей.

Обципані тушки передають у холодильник для охолодження і надання їм щільної консистенції. У холодильнику тушки розвішують на вішалках, щоб вони не торкались одна одної і не заважали вільній циркуляції повітря. Тривалість охолодження становить 10-12 год. Температура в камерах становить від 0 до +2°C, вологість повітря 85-90 %.

Патрання тушок проводять на столі. Тушки складають на стіл на спину, проводять повздовжній розріз від клоаки до грудної клітки. Напівокруглим рухом правої руки відділяють внутрішні органи (печінку, серце, мускульний шлунок) від стінок черевної і грудної порожнини. Потім з боку спини знизу вводять праву руку під внутрішні органи. Вказівним і середнім пальцями беруть стравохід і обережно витягують внутрішні органи, підтримуючи лівою рукою тушку. Потім відділяють печінку разом з жовчним міхуром. При допомозі паперової салфетки відділяють його від печінки, слідкуючи за тим, щоб при розриві жовч залишилась на папері. Відокремлену печінку кладуть на чисті підноси, дно яких вистеляють пергаментним папером.

Підноси з печінкою передають у холодильну камеру, які мають температуру 0-2°C. Не допускають замерзання печінки. Охолодження печінки триває від 2 до 4 годин. Після чого проводять сортування печінки.

Охолоджену, посортвану печінку пакують. Печінку пакують з льодом із питної води по ДСТ 2874-73 в чисті, сухі, дощані ящики по ДСТ 13361-67 чергуючи шар подрібненого льоду із шаром печінки. В ящик укладають 2 шари печінки і 3 шари льоду. Кожний шар подрібненого льоду і печінки вистилають пергаментом згідно ДСТ 1341-74. В ящик пакують не більше 12 кг печінки.

Транспортують печінку автотранспортом відповідно правил перевезення продуктів, які швидко псуються. Строк зберігання гусячої жирної печінки при температурі від 0 до 4°C не перевищує трьох діб.

Вилучену з гуски печінку покривають льодом і через 24 години її оцінюють. Вимоги до печінки першого сорту: вага 350-900 г, ціла, колір рівномірно світлий, кремова, світло-жовта або світло-рожева без внутрішніх або зовнішніх плям, структура жирна, не розпливчата.

Другий сорт: вага 250 г і більше, колір рівномірно світлий з деякими недоліками (наявність плям, краплі темні плями). Структура жирна, не розпливчата, може бути легко зерниста.

Третій сорт: вага 150 г і більше, колір кремово-жовтий або рожевий. Допускається наявність кров'яних плям, але без темних частин.

Четвертий сорт: вага 150 г і більше, ціла, можуть бути велика і мала долі основний колір жовтий, печінка кров'яна або темна. Структура суха або зерниста.

Печінка залишкова (виключена ветеринарним лікарем) кров'яна з жовчу, зовнішній вигляд червоний, коричневий або зеленуватий.

Висновок: Подальша інтенсифікація вирощування гусенят на м'ясо та урізноманітнення отримуваної продукції (жирна печінка, пух та ін.) дасть змогу значно підвищити ефективність галузі і реалізувати продукцію не лише в нашій країні, а і за кордоном.