

епітелію внаслідок чого порушуються процеси травлення, розмноження, виникають захворювання дихальних шляхів.

Норми годівлі корів передбачають контроль за вмістом у раціонах каротину. Для корів з надоем до 20 кг молока за добу на 1 корм. од. необхідно у середньому 45 мг каротину, для корів з вищою продуктивністю – 45-50 мг. Слід зазначити, що при утриманні корів на раціонах, у яких основним джерелом каротину є кукурудзяний силос, норму каротину необхідно збільшувати принаймні у 1,5 рази, оскільки каротин із кукурудзяного силосу засвоюється погано.

Вітамін Е в організмі, насамперед, зберігає цілісність мембран клітин, діє як біокатализатор і відіграє роль антиоксиданта, захищаючи від окислення ненасичені жирні кислоти, каротин і вітамін А. За його нестачі можливі розсмоктування плода, дистрофія м'язів, ожиріння, некроз печінки, накопичення в організмі отруйних речовин.

Після досягнення рівня надою, планованого для роздою, годівлю організують так, щоб найвищий добовий надій продовжувався якомога довше. Зберегти поточну лактацію можна лише достатньою і повноцінною годівлею. Треба пам'ятати, що і нестача і надлишок у раціоні білка призводять до швидкого зношування тварини, передчасного зниження обсягу молокоутворення.

УДК 619:614.31:636.087.6

*Поліщук В.М., студент магістерського курсу спеціальності “Ветеринарна медицина”*

Науковий керівник – Букалова Н.В., кандидат вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

## **АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ ТА ПОКАЗНИКІВ ЇХ БЕЗПЕЧНОСТІ Й ЯКОСТІ**

Стратегічним напрямком забезпечення конкурентного потенціалу будь-якого підприємства з виробництва пташиного м'яса, безальтернативно залишається стратегія зниження собівартості виробництва за поліпшення якості продукції.

Правильна санітарний нагляд та контроль за діяльністю операторів ринку щодо забою птиці, переробки, зберігання та реалізації продуктів птахівництва не лише забезпечує випуск якісних та безпечних продуктів, але й гарантує охорону населення від зоонозів та харчових отруень.

Мета роботи – аналіз організації ветеринарно-санітарної експертизи та обов'язкового ветеринарно-санітарного контролю виробництва м'яса курчат-бройлерів, оцінювання показників його безпечності й якості, їх відповідність нормативним документам.

Об'єкт дослідження – критерії безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів, отриманого в умовах ДП “Перемога Нова”, с. Будише Черкаської області, аналіз контролю його регламентованих показників відповідно до нормативної документації.

Предмет дослідження – м'ясо курчат-бройлерів, отримане в умовах ДП “Перемога Нова”, с. Будише Черкаської області; технологія та гігієна виробництва тушок; власні комплексні дослідження м'ясної сировини.

Методи дослідження – органолептичний та лабораторний (фізико-хімічні, бактеріологічні, токсикологічні, радіологічні) методи контролювання.

Зв'язок роботи з науковими програмами та темами кафедри. Робота виконана за напрямом наукових досліджень кафедри ветсанекспертизи, гігієни продуктів тваринництва та патанатомії імені Й.С. Загаєвського з тематики “Ветсанекспертиза, ветсанконтроль, безпека та якість, стандартизація продукції тваринного та рослинного походження і кормів”.

Конкретні результати роботи полягають у тому, що автором проведені експериментальні дослідження та проаналізовані показники безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів; на підставі одержаних результатів дана об'єктивна оцінка його безпечності та якості.

Технологія первинної переробки забійної птиці на підприємстві проводиться згідно з технологічними правилами та інструкціями.

За вгодваністю тушки курчат-бройлерів поділяли на першу та другу категорії. За органолептичними показниками тушки мали глянцево-рожевий колір дзьоба, слизові оболонки блискучі, блідо-рожевого кольору, дещо зволожені, очне яблуко випукле, рогівка блискуча, поверхня суха, білувато-рожевого кольору з рожевим відтінком, жирова тканина блідо-рожевого кольору, серозні оболонки вологі, блискучі, без слизу. М'язи на розрізі ледь вологі, блідо-рожевого кольору, на дотик щільні, пружні, ямка, за надавлювання пальцем, швидко вирівнюються, запах тушки специфічний, властивий свіжому м'ясу птиці, бульйон прозорий та ароматний, з великими блискітками жиру, приємний на смак.

Під час шпарки в гарячому ( $53 \pm 1^\circ\text{C}$ ) 0,0018 % розчині хлористоводневої кислоти, порівняно з такою ж обробкою в гарячій воді, після бильних машин на тушках курчат залишалося пуху й пера в 2 рази менше, збільшувалася кількість тушок I категорії на 4,1 %, а II – на 3,3 %.

Масова частка води у тушках першої категорії вгодваності становила 74,0 %, білка – 20,5, жиру – 1,6, золи – 0,9 %; другої – 77,2 %, 17,6, 1,2 та 0,9 % відповідно. Величина рН м'яса від клінічно здорової птиці першої категорії становила 6,0, другої – 6,2, кількість ЛЖК – 4,2 мг КОН і 4,4 мг КОН відповідно. Кислотне число охолоджених тушок I категорії – до 0,09, пероксидне – 0,01 %, II категорії – 0,09 і 0,02 % відповідно.

Доведено зменшення загальної кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів на тушках курчат-бройлерів (на 64,33–96,56 %) у процесі їх шпарки в гарячому ( $53 \pm 1^\circ\text{C}$ ) розчині хлористоводневої кислоти (18 мг/г), порівняно з кількістю мікроорганізмів на тушках птиці, що піддавалися шпарці лише в гарячій воді.

Патогенних мікроорганізмів, у тому числі *Listeria monocytogenes* та сальмонел у 25 г м'яса птиці не виявлено (отримано Патент України на корисну модель 109385, МПК G01N 33/12 (2006.01). – № у 2016 01564 “Спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення *Salmonella* у м'ясі забійних тварин, птиці та м'ясопродуктах”).

Установлено, що мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми (МАФАНМ) за температури 24 °С та ВВП 70 % упродовж 24 год проникають у м'ясо на глибину 4–5 см. За зниження температури до 4 °С активне проникнення цих мікроорганізмів у товщу м'яса припинялося.

Бактерії роду *Pseudomonas* та *Achromobacter* за 14 днів зберігання охолодженого м'яса склали 84 % від усієї кількості мікроорганізмів за початкового їх умісту в перший день зберігання – 4 %. Це необхідно враховувати, оскільки стійкість м'яса під час зберігання та показники його безпечності залежать від кількості саме психрофільних бактерій.

Технологія шпарки тушок у гарячому 0,0018 % розчині хлористоводневої кислоти не має негативного впливу на токсико-біологічні показники отриманої продукції.

Висновки. Технологія одержання м'яса курчат-бройлерів в умовах ДП “Перемога Нова”, с. Будище Черкаської області, є прийнятною для одержання доброякісного та безпечного м'ясного продукту.

УДК 619.513:617-02/-033.2

*Прибатьє Л., студентка II курсу магістратури спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”*

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

## ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС

Важливим елементом взаємодії системи людина – природа є харчування, яке є основним чинником для людини, що забезпечує здоров'я, нормальний розвиток, довголіття, творчий потенціал.

Ковбаса – самий загадковий продукт харчування для українського споживача. Оцінюючи асортимент ковбасних виробів, які знаходяться на полицях торгівельної мережі можна було б сказати, що дана продукція задовольнить попит самого вибагливого споживача. У державних стандартах передбачено чітке визначення сортності ковбасних виробів залежно від використаної сировини її сортності та харчової цінності.

Всі ковбасні вироби діляться на три ґатунки: вищого ґатунку повинні бути виготовлені з 100 % м'ясної сировини, в тому числі не менше 50 % м'ясної сировини повинно бути вищого ґатунку. До вищого ґатунку відноситься сировина: яловичина в/г, свинина нежирна, сало хребтове.

Мета досліджень – визначення якості варених ковбасних виробів за органолептичними та хімічними показниками.

На підприємстві ТОВ “Надія” Кам'янець-Подільського району Хмельницької області застосовують потушне обвалювання, коли всю тушу обробляє один працівник. Відділення м'язової, жирової і сполучної тканин від кісток проводять на стаціонарних і конвеєрних столах. Для усунення зайвого транспортування м'яса процеси обвалювання і жилування проводять на однім столі, де працюють обвальщик і жиловщик.