

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.

До вищого ґатунку відносять чисту м'язову тканину без жиру, жил, плівок і інших включень, видимих неозброєним оком; до 1-го – м'язову тканину, у котрої сполучна тканина у вигляді плівок складає не більш 6 % маси; до 2-го сорту відносять м'язову тканину з вмістом сполучної тканини і жиру до 20 %, із наявністю дрібних жил, сухожиль, плівок, але без зв'язок і грубих плівок.

В ковбасному цеху використовується принцип комплексної переробки сировини, що дозволяє при невеликих кількостях м'яса виробляти до 20 найменувань ковбасних виробів. В основі цього принципу лежить створення “єдиного” базового фаршу, при використанні якого можна одержувати різні види продуктів.

Суть такого підходу полягає в тому, що обвалену яловичину і свинину розділяють за вмістом жирової та сполучної тканини на 4-6 сортів. Зокрема, одержують яловичину – 90, – 80, – 75, – 50 та свинину – 90, – 80, – 75, – 50, 35, -15. Цифри показують частку м'язової тканини в сировині. Наприклад, в яловичині – 75 вміст пісного м'яса становить 75 %, а 25 % – жир та сполучна тканина. Потім розсортировану сировину беруть у певних співвідношеннях для приготування базового універсального фаршу з високими технологічними властивостями.

Від кожної однорідної партії відбирають для зовнішнього огляду 10 % всієї кількості батонів, які підлягають здачі, прийманню або кількісній оцінці (під партією розуміють ковбасні вироби одного виду і сорту, виготовлені в одну зміну). Для проведення органолептичних, хімічних і бактеріальних досліджень вибірково відбирають 1 % від продукції, яка підлягає зовнішньому огляду, але не менше двох батонів. Для визначення органолептичних показників відбирають разові проби масою 400-500 г, а для хімічних досліджень – масою 200-250 г, відрізаючи їх від продукту в поперечному напрямку на відстані не менше 5 см від краю. Із двох разових проб від різних одиниць продукції складають загальні проби відповідної маси 800-1000 г для органолептичних дослідів і 400-500 – для хімічних.

Встановлено, що зразки варених ковбас відповідають вимогам стандарту за органолептичними показниками. В процесі дегустації велись дегустаційні листи, в яких дегустатор дає оцінку якості продегустованих зразків продукції. Після дегустації провели обробку дегустаційних листів і склали зведену таблицю оцінки зразків.

Показники харчової та енергетичної цінності варених ковбас вказують на те, що найвищу калорійність має “Чайна”, оскільки значну кількість у вмісті її фаршу становить свинина з 35 % м'язової тканини та 65 % жиру і сполучної тканини.

Високу харчову, поживну, але разом з тим і дієтичну цінність має варена ковбаса “Лікарська” вищого ґатунку.

Висновок. Необхідно дотримуватись вимог технології виробництва варених ковбасних виробів за такими хімічними показниками, як вміст масової частки натрію хлориду та вміст масової частки вологи .