

етапі вирощування риби, випасне здебільшого виявляється малоефективним і у більшості випадків збитковим, рибопродуктивність ставів у середньому не перевищує 5–6 ц/га, риба не досягає потрібної товарної маси, в зв'язку з цим не користується високим попитом у споживача.

Таким чином, технологічні схеми вирощування риби, які застосовують залежно від конкретних природно-кліматичних умов, потребують виконання основної вимоги – економічності технологічних процесів, тобто основне завдання, яке ставиться при цьому, полягає в отриманні максимальної кількості продукції необхідної якості за мінімальних витрат на її виробництво.

УДК 619:614.23:637.6

Стаднік І., 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

ФАСОВАНЕ М'ЯСО ПТИЦІ

Для виробництва фасованого м'яса птиці використовують патрані тушки курей першої і другої категорії в охолодженому або замороженому стані, які визнані ветеринарним контролем придатними для харчових цілей і за своєю якістю відповідають вимогам діючої нормативної документації. Не допускаються для фасування тушки зі зміненим кольором м'язової тканини і жиру, заморожені більше одного разу, а також тушки старих півнів, які мають темну пігментацію шкіри.

За органолептичними показниками фасоване м'ясо повинно відповідати наступним вимогам: тушка без залишків внутрішніх органів і клоаки, згустків крові, забруднень, пеньків, волосоподібного пір'я і без підгорання шкіри. Поверхня чиста, без слизу і ознак псування. Запах повинен бути специфічним, властивим доброякісному м'ясу, колір шкіри – білувато-жовтий або блідо-жовтий, місцями з рожевим відтінком. Тушки курчат фасують на півтушки, а тушки курей – на півтушки і четвертини тушки. При фасуванні півтушки розпилюють уздовж хребта і по лінії кіля грудної кістки. Півтушки курей розпилюють навпіл по лінії, відступаючи 2,5–3 см від попереднього краю клубової кістки в бік гузки і опускають до лінії кіля грудної кістки на відстані однієї третьої від заднього кінця кіля.

Вага розфасованих порцій повинна бути наступною(г): для курчат – 400, 500, 600, 700; для курей – 500, 600, 700, 800. Кожна порція – половина або четвертина тушки з 1-2 довісками (від крила або інших частин тушки). Для курчат і курей загальна вага довісків не перевищує 50 г. Допускається відхилення у вазі окремої одиниці, що розфасована, але не більше 1 % від ваги, вказаної на етикетці. При фасуванні м'яса птиці на спеціальному обладнанні, оснащеному рахунковим пристроєм, допускається випуск порції нестандартної ваги з обов'язковою вказівкою на етикетці ціни і ваги. Фасування птиці здійснюється вручну або з допомогою різних машин і пристроїв. Найбільше розповсюдження

отримали машини для розрізання тушок птиці і стрічкова пилка. Машини для розрізання тушок складається зі станини, рухомого столу, дискового ножа з приводом від електродвигуна і ящика для збирання кришок. Для того, щоб розрізати тушку, рухомий стіл ставлять у крайнє ліве положення і після цього піднімають за ручки передній відкидний кожух. Потім кладуть тушку птиці вждовж отвору, призначеного для проходу розпилювального диску, відпускаючи відкидний кожух вниз, притискають ним тушку і за ручки кожуха проштовхують стіл у початкове положення. Стрічкова пилка має широке застосування для фасування тушок. Вона складається зі станини, і ведучого і відомого шківів з розпилювальним стрічковим полотном і натяжного пристрою.

Кожна порція фасованого м'яса повинна бути прийнята за якістю виробничо-ветеринарним контролем підприємства. Підприємство гарантує відповідність якості фасованого м'яса вимогам технічних умов і супроводжує кожну партію продукції документами встановленої форми, що засвідчує її якість. Для контрольної перевірки якості фасованого м'яса, а також відповідності тари, упаковки і маркування вимогам технічних умов застосовують методи випробувань у відповідності з діючим стандартом. При отриманні незадовільних результатів перевірки хоча б одного із показників роблять повторні аналізи на подвоєній кількості зразків, взятих від цієї ж партії. Результати повторних випробувань остаточно. Для оцінки якості фасованого м'яса птиці відбирають 1 % (але не менше 10 порцій) від загальної кількості порцій у партії. Порції зважують поштучно.

Кожну порцію фасованого м'яса птиці упаковують в прозорі чисті плівки з поліетилену або целофану. Поліетиленові пакети герметизують (при наявності вакуум-пакувальних машин), заклеюють термозварюванням або склеюють липкою стрічкою чи металевою скобою. На титульному боці пакета (серветки) повинна бути позначена друкарським методом, наклеєна або вклеєна під упаковку етикетка зі вказівкою назви і товарного знаку підприємства-виробника і його підпорядкованості, назви виробу (зі вказівкою виду м'яса птиці), категорію вгодованості, ваги порції, дати виготовлення, терміну зберігання, номера або прізвище пакувальника, нормативного документу. Упаковане розфасоване м'ясо птиці одного виду, категорії і ваги укладають в дерев'яні або металеві (з нержавіючого металу) ящики, дно і стінки яких встеляють папером так, щоб вільні краї її могли закрити продукт зверху. Ящики повинні бути міцними, сухими, чистими, без стороннього запаху. На ящик наклеюють етикетки зі вказівкою назви і товарного знаку підприємства та його підпорядкованості, виробу (вид м'яса птиці і категорії), кількості порцій, ваги нетто і бруто, дати вироблення, терміну зберігання, нормативного документу. Таку ж етикетку зі вказівкою номера пакувальника розміщують всередині ящика.

Транспортування фасованого м'яса здійснюється в умовах, що забезпечують зберігання його якості. Не допускається перевезення його залізницею. Термін зберігання і реалізації фасованого м'яса не повинен перевищувати 36 год з моменту закінчення технологічного процесу (в тому числі на підприємстві-виробникові не більше 12 год) при температурі не вище 60 °С. При мінусових температурах (не вище -5 °С) граничний термін зберігання фасованого м'яса птиці на підприємстві-виробникові повинен бути не більше 10 діб.