

За органолептичного дослідження встановлено, що смак і запах досліджуваного масла усіх проб був чистий, без сторонніх присмаків і запахів, характерний для даного продукту. Консистенція масла «Селянське» за температури 10 °С була однорідною, пластичною, поверхня на розрізі – слабо блискучою і сухою на вигляд. Консистенція домашнього масла була більш щільною і злегка крихкою, на поверхні – дрібні краплі води. Колір домашнього масла – жовтий, промислового виробництва – білий, однорідний за всією масою. Після розтоплення масло було прозорим.

Органолептичні показники якості досліджуваного масла оцінювали за 20-бальною шкалою відповідно до вимог державного стандарту. За смаком і запахом продукт промислового виробництва оцінений нами в середньому у 7 балів, консистенцію і зовнішній вигляд – 4, колір – 2, упаковку і маркування – 3 бали. Кожен показник оцінки за бальною шкалою сумували, отримуючи загальну оцінку – 16 балів, що означає, що масло «Селянське» можна віднести до вищого ґатунку. Домашнє масло отримало вищу оцінку за всіма органолептичними показниками і мало загальний бал 19,5.

Масова частка води у вершковому маслі усіх проб в цілому не перевищувала 25 %. Масова частка жиру в досліджених продуктах коливалася в межах 71,5–72,5 %, що відповідало вимогам нормативних документів.

Питома активність радіонуклідів цезію-137 у середньому становила для масла промислового виготовлення 16,1 Бк/кг, домашнього продукту – 24,3 Бк/кг. Це означає, що ступінь радіоактивного забруднення масла менший контрольних допустимих рівні на продукти харчування (ДР-2006).

Якісними реакціями у вершковому маслі «Селянське» промислового виробництва виявлені домішки рослинних олій, не заявлених виробником на маркуванні. У маслі домашнього виготовлення таких домішок не було, що свідчить про його натуральність.

УДК 637.5/64.05

Полюляк А.В., студентка ІV курсу напряму підготовки «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»*

Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СВИНИНИ

Якість продуктів харчування як для людини, так і для тварин має дуже велике значення в плані збереження здоров'я. Навряд чи хто стане заперечувати, що на самопочуття людини впливає і повітря, і вода, і все, що ми споживаємо.

* Науковий керівник – Булатович О.М., кандидат с.-г. наук, доцент

Під впливом усіх цих факторів знаходяться і тварини, одна лише різниця, що вибір у них значно менший. В природних умовах вони постійно борються за своє існування, і саме природа їх змінює в напрямку підвищення імунітету, стійкості до різних негативних факторів середовища. Звичайно, умови утримання та харчування диких та свійських тварин дуже різні. У процесі удосконалення порід тварин селекціонери повинні постійно виявляти кращі генотипи, а зробити це можливо лише в умовах оптимальної годівлі та утримання.

В господарствах з екстенсивними технологіями, де умови середовища не відповідають зоогігієнічним нормативам, перевагу має природній відбір. Саме тому ряд м'ясних генотипів, створених на синтетичній основі з використанням кращих світових порід, швидко втратили свої високі м'ясні якості. Разом із тим така універсальна порода, як велика біла в оптимальних умовах утримання та при високому рівні годівлі стала, в країнах з інтенсивним свинарством, майже супер-м'ясною. Реалізація генетичного потенціалу продуктивних якостей і, особливо, м'ясних, які мають високий ступінь генетичної обумовленості, дає можливість відбирати для подальшого розведення дійсно кращих.

Селекція стає найвпливовішим фактором у підвищенні ефективності виробництва. Разом із тим слід враховувати біологічні особливості тварин, особливо ті, що пов'язані з обміном речовин на різних етапах онтогенезу. Так, в перші чотири місяці життя поросяти більш інтенсивно в організмі відбуваються процеси білкового метаболізму і перевагу має синтез білків, тобто нарощування маси тіла відбувається переважно за рахунок м'язової тканини. Далі з чотирьох до шести місяців, в організмі підсвинка починає зростати інтенсивність жирового обміну, але ще і дуже інтенсивно росте м'язова тканина. Лише після шести місяців більш інтенсивно відбуваються процеси накопичення жирової тканини. Знаючи ці особливості, фахівці повинні управляти онтогенезом так, щоб отримати більше продукції, кращої якості та з меншими витратами кормів. Тому в комбікормах для малих поросят повинен бути високий рівень протейну, амінокислот і, перш за все, лізину, якого у звичайних зернових компонентах (пшениці, ячмені, кукурудзі та інших) недостатньо.

Задовольнити такі високі потреби можна лише за рахунок соєвого шроту або макухи, кормів тваринного походження та синтетичних амінокислот. В подальшому, з віком тварин та з урахуванням особливостей їх обміну речовин вміст дорогих білкових компонентів зменшується у складі комбікорму, але все ж таки можливість раціону повинна задовольняти потреби тварин не лише за макропоказниками, а обов'язково, і за мікроелементами, вітамінами, амінокислотами.

Тепер спробуємо з'ясувати, яка різниця буде між м'ясом інтенсивно вирощеної тварини масою 100-120 кг у шість місяців і м'ясом тварини, яку годували не повнораціонними кормами і виростили до

цієї ж маси, але у 10-12 місяців. Зрозуміло, що м'ясо молодій тварини більш соковите та ніжніше, ніж у тварини старшого віку. Крім того, туша, сформована в період інтенсивного білкового обміну, буде більш м'ясна з меншим вмістом жиру і навпаки – туша підсвинка, навіть м'ясної породи, яка формуватиметься в більш пізньому віці, тобто в період інтенсивного синтезу жирової тканини, буде мати менше м'яса та більше жиру. Для споживача м'ясо молодих тварин краще, але для виробників ковбас кращим вважається більш сухе м'ясо старших тварин, бо воно вбирає в себе більше розчину і таким чином збільшується вихід ковбасних виробів.

На жаль, у багатьох людей склалося неправильне уявлення про те, що м'ясо молодих тварин, вирощених в оптимальних умовах і на збалансованих комбікормах, не є екологічно чистою продукцією, а от домашня свинина, яку господар рік годував не завжди збалансованими кормами, вважається екологічно чистою.

УДК 619:614.32:613.4

Приліпко Л.В., студентка юридичного факультету*

Чернівецький НАУ ім. Ю. Федьковича, м. Чернівці, Україна

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ВІДСТЕЖЕННЯ У ХАРЧОВОМУ ЛАНЦЮЗІ

Контроль та нагляд за продуктами тваринного походження гарантує безпечність усіх харчових продуктів під час їх виробництва, транспортування, зберігання, переробки та обігу, придатність до споживання, відповідність вимогам щодо показників їх безпеки та якості, дотримання правил маркування згідно з ДСТУ 4518–2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів», що набув чинності в Україні з 01.11. 2008 р. і регламентує чіткі вимоги щодо пакування та маркування продукції.

Безпечність продуктів харчування є пріоритетом на всіх стадіях харчового ланцюга – «від лану – до столу». Згідно з Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів», відповідальність за безпечність продуктів тваринного походження несуть виробники та компанії харчового ланцюга. Оцінка ризиків безпечності продуктів харчування має наступні кроки: визначення небезпеки; характеристика небезпеки; оцінка очікування; характеристика ризику. Відстеження у харчовому ланцюзі – здатність здійснювати нагляд за продуктами харчування на всіх етапах їх виробництва та реалізації. Для полегшення відстеження харчових продуктів на території всіх держав – членів ЄС, останній

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